Cuisine : a bonne auberge de Dardagny

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **26 (1996)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La bonne auberge de Dardagny

A deux pas de la frontière française, Dardagny est un vrai village paisible et fleuri, comme on les aime. A l'Auberge du même nom se retrouvent des habitués qui apprécient une bonne cuisine familiale et les produits des vignobles de la commune.

La campagne genevoise n'existe pas? Mais si, bien sûr! Il suffit de se rendre à Dardagny pour en découvrir le charme tranquille. Ici, les maisons sont encore des fermes, et les vignes s'étalent et prospèrent de tous côtés.

Albert Röthlisberger est un enfant du pays, issu d'une famille de vignerons. Il a acquis sa formation de cuisinier à Genève, la «grande ville trop agitée», à 15 kilomètres, où il n'aime guère aller aujourd'hui. Après quelques saisons d'hiver à Gstaad et un séjour à Lausanne, Albert Röthlisberger a travaillé à l'Hôpital de Genève, dans le domaine de la diététique. Et puis, en 1980, son rêve de toujours a pu se réaliser: avec Marie, sa femme, Française d'origine, ils ont repris l'auberge de Dardagny. Une vénérable bâtisse dont la propriétaire, elle aussi aubergiste, a fêté ses cent ans cette année.

A midi, la clientèle se presse dans la sympathique salle du café comme dans la salle à manger. En été, la terrasse sous les platanes offre sa fraîcheur aux gens avisés qui ont prudemment réservé. Les Röthlisberger proposent une cuisine simple et chaleureuse. Le patron, seul au cuisine avec un aide, prépare du jambon à l'os et du gigot d'agneau généreusement accompagné de gratin dauphinois (28 francs sur plat). En saison, il aime cuisiner les champignons. Les lentins de chêne, dont il nous livre la recette très facile à réaliser, sont par contre des champignons cultivés qu'on trouve sur le marché toute l'année. Ce produit, peu connu et très savoureux, garde une consistance ferme très agréable, moins visqueuse que le bolet et infiniment plus riche que le champignon de Paris.

Pour les petites faims, il y a toutes sortes de mets aux œufs à des prix modiques. Le plat du jour coûte 14 francs et les amoureux de la tête de veau vinaigrette trouveront leur bonheur le samedi à midi pour 15 francs.

Les desserts d'Albert jouent aussi la carte de la tradition campagnarde. Sa tarte au citron n'a rien à voir avec les tranches sèches, fluorescentes et gluantes que l'on vous assène trop souvent: légère, crémeuse et bien proportionnée, elle est connue loin à la ronde. Tiède, elle est encore plus diabolique.

En automne, les Genevois adorent arpenter la région dans l'ambiance des vendanges. Le moût coule à flots chez Albert et Marie, et le patron fait alors la tarte du pays, le Polonais, une sorte de feuilleté aux amandes mémorable, paraît-il.

En vrais amoureux de leur coin de terre, les Röthlisberger ne présentent que du vin de Dardagny à leurs hôtes. Et il y a des découvertes à faire, comme ce Méphisto, du domaine de Chafalet, un gamaret, c'est-à-dire un mélange de plants de gamay et de vin sec autrichien tout à fait étonnant, élevé en barriques et mis en bouteilles par Guy et Sylvie Ramu. Marie, la patronne, est incollable sur les vins locaux qui se sont énormément diversifiés ces dernières années. C'est elle aussi qui sait mettre de l'ambiance dans sa salle. Et il

Lentins de chêne à la provençale

(pour 2 personnes)

Ingrédients:

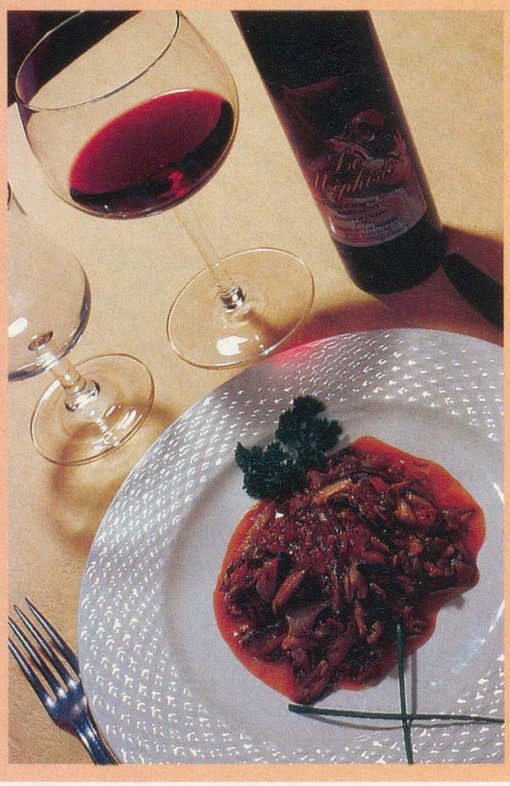
400 g de lentins de chêne (champignons), 4 tomates bien mûres pelées et concassées, 2 gousses d'ail, persil, ciboulette, sel et poivre.

Préparation:

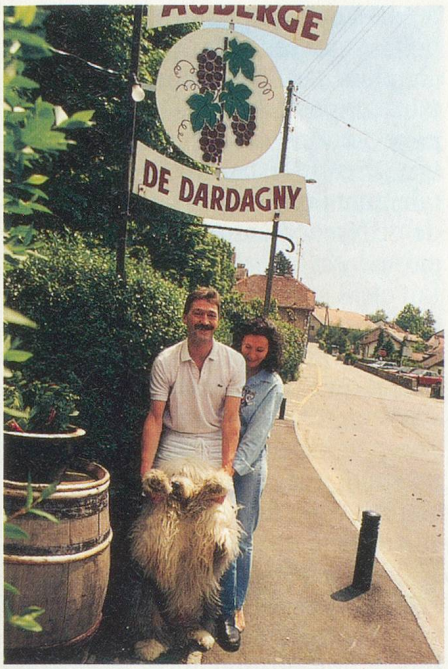
Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et faire revenir les champignons à feu moyen, ajouter les tomates, l'ail et les assaisonnements. Laisser mijoter dix minutes. Servir avec une garniture de riz ou en entrée.

Accompagner d'un vin rouge du pays.

Bon appétit!



Un plat rapide à réaliser



M. et Mme Röthlisberger avec leur chien Champion!

n'est pas rare que des clients fassent connaissance à l'auberge et se retrouvent à la même table, régulièrement. Albert, lui, est plus réservé, «il se cache derrière ses fourneaux», comme le dit sa femme. Il a pourtant le goût du risque, lui qui a couru deux fois le Paris-Dakar au volant d'un 4x4. Quelques photographies au mur du café témoignent de l'amour du chef pour la vitesse. Mais on sent surtout chez ce couple toujours au travail une passion pour leur métier, pour leur village et pour ses productions. Car la salade et les légumes, en saison, viennent aussi d'un jardin de Dardagny.

Bernadette Pidoux

Photos Y.D.

Auberge de Dardagny
Route du Mandement
504, 1282 Dardagny

★ ★ ★

Fermé lundi et mardi
tél: 022/754 14 72

Secrets de cuisine

Nous publions dès ce mois une recette proposée par une lectrice, Madame Liliane Banderet, à Lausanne. Confiez-nous, comme elle, vos meilleurs recettes, simples à réaliser et pas trop coûteuses. Les personnes qui nous enverront un texte recevront, à la publication, un livre en cadeau. Vos suggestions sont les bienvenues et donneront de bonnes idées à celles et ceux qui veulent varier un peu leur menu!

Gratin de légumes et poisson

Ingrédients pour 2 personnes

Un sachet de légumes surgelés chinois, du filet de saumon frais ou autre poisson à votre goût, du paprika, du thym séché, sel, poivre ou aromate, 2 dl de crème à 25%.

Préparation:

Dans un plat allant au four, mettre la moitié du sachet de légumes et l'assaisonner. Placer le poisson sur les légumes, assaisonner. Recouvrir avec le reste des légumes. Ajouter les 2 dl de crème. Cuire au four environ 30-35 minutes, selon que l'on aime les légumes al dente ou plus tendres. Servir de suite, éventuellement avec des pommes de terre vapeur. Se réchauffe aussi très bien.

Ce plat, ajoute Mme Banderet, est peu calorique.

La santé par l'estomac

Le basilic est excellent contre l'hypertension. Cent grammes de basilic apportent près de deux fois la quantité quotidienne nécessaire de calcium, potassium, et magnésium. Finement coupé, il fait merveille dans les salades, et tout particulièrement dans la salade de tomates. De plus, vous pouvez le faire pousser sans difficultés sur un rebord de fenêtre. Autre plante dont on garnit volontiers les plats d'été, le romarin, a des vertus antioxydantes. Une étude vient de prouver qu'il était en effet recommandé d'en manger régulièrement, parce qu'il représente une bonne prévention contre le cancer du sein.

Avec les grandes chaleurs, il est indispensable de boire beaucoup. Si l'on étudie l'évolution de la consommation des boissons en Suisse depuis 1960, on remarque un net recul du lait, qui a passé de 185 à 108 litres et une forte augmentation des eaux minérales, dont la consommation s'est accrue de 14 à 61 litres par personne et par an. Extraites des profondeurs du sol, les eaux naturelles non gazeuses au goût neutre sont les plus appréciées de nos jours. «En général, le consommateur ne prête guère attention à leur teneur en éléments minéraux tels que potassium, calcium, magnésium et sodium, qui varie pourtant considérablement d'une source à l'autre», souligne Roland Jeanmaire, chef du service nutrition de Nestlé Suisse. «En effet, la plupart des besoins en éléments minéraux sont couverts par l'alimentation», poursuit le spécialiste. Toutefois, une eau minérale ou une boisson riche en calcium et en magnésium peut apporter un complément bénéfique. Dans le cadre d'une alimentation pauvre en sel, les eaux à faible teneur en sodium sont particulièrement indiquées». En Suisse, château d'eau de l'Europe, 39,3% de l'eau potable provient de sources, 42,2% d'eaux souterraines et 18,3% des lacs.

Nestlé