Cuisine : l'Auberge de l'Auvent à Boudevilliers

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

L'Auberge de l'Auvent à Boudevilliers

Chez Maître Antoine, l'accueil est à l'image du décor: chaleureux et généreux. Un antique gramophone à pavillon distille des chansons anciennes. Dans cet établissement sans âge, il fait bon oublier le temps qui passe.

Tout de suite après l'entrée, un petit bar très cosy marque la première étape obligée pour les clients qui ont fait l'effort de quitter la semi-autoroute qui ronge la montagne entre Neuchâtel et la Chaux-de-Fonds. Confortablement installés dans de vastes fauteuils de cuir vert bouteille, ils oublient progressivement les agressions de la société, pour se plonger dans un monde oublié.

Passée la voûte de pierres apparentes, les visiteurs pénètrent dans un musée vivant, solidement soutenu par d'énormes poutres de chêne. Le mobilier ancien est disparate et les tableaux d'une époque indéfinie, mais certaines tapisseries accusent, paraît-il, plusieurs siècles. Au fond de l'établissement, un feu crépite joyeusement dans un âtre de belles dimensions. Le décor est planté, Maître Antoine peut faire son entrée.

En réalité, il se nomme Anton Oreskovic et il est originaire de Styrie, en Autriche orientale. Après avoir appris le métier de cuisinier dans son pays, il a rejoint la Suisse à la fin des années septante. «J'aurais voulu devenir musicien, mais mes parents n'avaient pas les moyens de me payer des études», affirme-t-il avec un certain regret. A défaut d'être chef d'orchestre, il sera chef de cuisine dans les hôtels les plus prestigieux de Suisse. Au Baur au Lac à Zurich, au Victoria à Interlaken et au Beau-Rivage à Lausanne, entre autres.

Le coup de cœur

Après avoir suivi les cours de cafetiers à Zurich, Anton Oreskovic s'est mis à la recherche d'un établissement bien à lui. «J'ai longuement cherché un restaurant au bord d'un lac. Mais que ce soit au bord du lac de Constance, du lac de Zurich, du lac de Neuchâtel ou du lac Léman, tous les établissement proposés étaient hors de prix...»

C'est en découvrant une petite annonce dans *le Matin*, qu'il a finalement atterri du côté de Boudevilliers. «Naturellement, j'ai tout de suite eu un coup de cœur pour l'Auberge de l'Auvent, aménagée dans une ancienne ferme. Et tant pis pour le lac et ses canards...»

Cœur de filet de bœuf sous cloche

Pour une ou deux personnes

Ouverte, la cloche se mange aussi

Ingrédients

1 cœur de filet de bœuf de 150 g, 1 tranche de foie gras de 50 g, 60 g de champignons frais, 1/2 dl de vin blanc, 1 cc de fond brun, pâte feuilletée, un bouquet de légumes (carottes, chou-fleur, brocoli), une petite pomme de terre coupée en quatre. Poivre et sel.

Préparation

Faire sauter le filet de bœuf et le mettre de côté. Faire sauter les champignons et les déglacer au vin blanc. Ajouter le fond brun et assaisonner. Cuire les légumes et les pommes de terre. Dresser le bouquet de légumes, la pomme de terre et la moitié des champignons sur une assiette. Déposer le filet de bœuf, surmonté de la tranche de foie et du reste de champignons. Recouvrir le tout d'une cloche de pâte feuilletée. Badigeonner de jaune d'œuf. Ajouter quelques graines de lin ou de sésame. Mettre au four (250 degrés) pendant 10 minutes. Servir chaud, en brisant la cloche en quatre parties. Bon appétit!

Photos Erling Mandelmann

Anton Oreskovic devant l'âtre

Amoureux de la bonne cuisine, Maître Antoine tient à soigner particulièrement ses clients. A la cuisine usine, il préfère les petits plats mijotés et, lorsque les dîneurs dépassent le chiffre de trente, il n'hésite pas à renvoyer tous ceux qui n'auraient pas pris la précaution de réserver leur table.

Au cours des vingt années passées dans les hôtels de luxe, le maître queux a eu l'occasion de créer les mets les plus délicats. Capable d'apprêter les poissons et les fruits de mer, mais aussi la chasse et toutes les viandes, il propose fréquemment des quinzaines gastronomiques (champenoise, méditerranéenne, périgourdine). Il est très fier de sa création, le cœur de filet de bœuf sous cloche, dont il livre la recette ci-contre.

Pour les amoureux de tous les âges, il propose un forfait à 340 francs, comprenant deux menus surprise, une nuit dans l'une des quatre adorables chambres situées au premier étage et le petit-déjeuner du lendemain.

Rémy Jottet

L'AUVENT À BOUDEVILLIERS

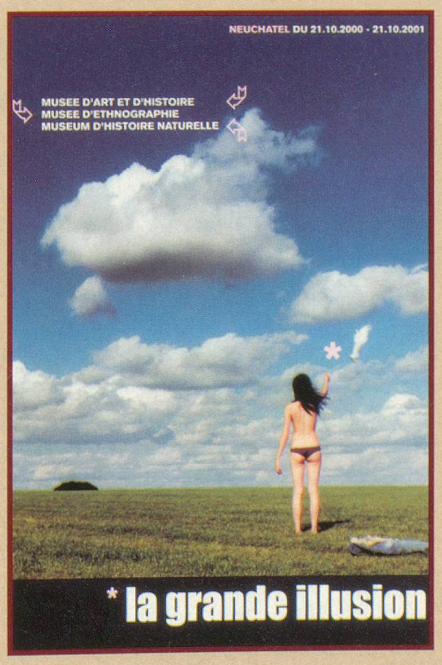
Maître Antoine
Anton Oreskovic
Rue du Collège 17
2043 Boudevilliers
Tél. 032/857 28 58
Fermé dimanche soir,
Lundi et mardi midi

La Grande Illusion

A Neuchâtel, les trois principaux musées de la ville ont uni leurs efforts pour présenter des expositions sur le thème de la Grande Illusion. Ne pas rater!

C'est l'histoire d'une triple question, toujours la même: qui sommes-nous, d'où venons-nous et où allons nous? Avec, subsidiairement, d'autres points d'interrogation qui se situent à mi-chemin entre le réel et l'irréel, le concret et l'illusion.

Pour résumer les expositions qui se tiennent dans trois lieux différents, les concepteurs de la «Grande Illusion» proposent ces quelques lignes à méditer longuement. «Du mythe platonicien au village global des internautes de cette fin de millénaire, les hommes se sont toujours questionnés sur les étranges rapports qu'entretiennent l'apparent et le caché, le réel et l'irréel, le concret et le virtuel, le naturel et l'artificiel.» Partant de là, les responsables des trois musées ont donné libre cours à leur imagination fertile. Au Musée d'Ethnographie, on a choisi de mettre en scène le texte d'Arthur Rimbaud, intitulé «Après le déluge» et mettant en scène un lièvre, symbole de l'illusion. «Aussitôt que l'idée du déluge se fut rassise, un lièvre s'arrêta dans les sainfoins et les clochettes mouvantes et dit sa prière à l'arc-en-ciel à travers la toile de l'araignée. Etc.»



Tout n'est qu'illusion...

Découpé en seize espaces, ce poème dérive en de multiples illusions que les visiteurs liront, analyseront ou adapteront à leur imagination.

Le Musée d'Histoire naturelle a choisi d'étonner le public en livrant quelques secrets de l'éternelle jeunesse, qui représente une fameuse illusion. «Venez réfléchir sur les ambitions de l'homme, ce prestidigitateur qui, grâce à l'avancement des techniques et des connaissances, joue à réinventer la vie...»

Quant au Musée d'Art et d'Histoire, il pose quelques questions toutes simples: «A quelle illusion l'art d'aujourd'hui, comme celui d'hier, recourt-il pour atteindre son objectif?» Ou encore: «L'art est-il beau, rend-il meilleur ou est-il tout simplement inutile?» L'exposition est présentée dans les neuf salles du premier étage et dans d'autres lieux, à l'intérieur et à l'extérieur du musée. Elle devrait susciter de la part du visiteur des interrogations susceptibles de remettre en question les visions classiques du monde de l'art et de l'histoire.

N'oubliez pas votre canne, votre cape et votre chapeau claque...

J.-R. P.

A voir à Neuchâtel: La Grande Illusion, Musée d'Ethnographie (rue Saint-Nicolas 4), Musée d'Art et d'Histoire (esplanade Léopold-Robert 1) et Musée d'Histoire naturelle (rue des Terreaux 14), jusqu'au 21 octobre 2001.