Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 4

Artikel: Les plats typiques
Autor: M.L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828327

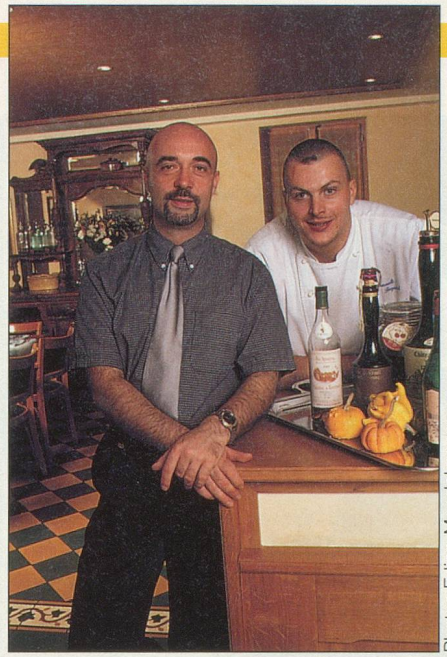
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Photos Erling Mandelmann

Alain Gaudard et Arnaud Bogard

les convives de midi. Pour les plus ambitieux, un menu à 47 fr. est servi midi et soir. Il comprend deux entrées, un plat et un dessert. Arnaud Bogard, le jeune cuisinier, propose également, le samedi à midi, un «plat canaille» à 22 fr. «C'est un vieux terme de cuisine, qui désigne les plats uniques qu'on mangeait volontiers avec les doigts», explique le chef. Pot-au-feu ou mijotée de cochonnaille se retrouvent fréquemment sur la table des habitués du samedi.

A la carte, qui change chaque mois, des grands classiques demeurent, comme les cuisses de grenouilles à la provençale ou les joues de cochon. Au printemps, les petites volailles, les morilles et les asperges font leur apparition. En dessert, le cuisinier préfère les vraies recettes de tradition comme la tarte aux pommes et les compotes. Le menu que nous avons goûté donnait un excellent aperçu des talents du chef: un foie gras en torchon avec une compote de figues, des langoustines et noix de saint Jacques aux agrumes et mousse de brocoli, suivi du jarret de veau, fondant et parfumé à souhait, assorti d'une polenta onctueuse. La carte des vins offre une palette remarquable des excellents crus du Mandement. Les vins du Domaine des Pendus et des Domaines du Paradis et du Clos des Pins donnent, en blanc comme en rouge, une image flatteuse de ce vignoble genevois en plein essor.

Le Café de Peney est aussi un but de promenade charmant. En bateau, la balade au fil du Rhône débute au mois d'avril. On embarque par exemple au centre de Genève, au quai des Moulins en l'Ile ou à la Coulouvrenière, pour descendre le Rhône jusqu'au Pont de Peney. Au passage, vous verrez peut-être des grèbes castagneux, des goélands leucophées ou des sternes pierregarins. Après le dîner, vous pouvez repartir par bateau. Pour l'aller et retour, il faut compter deux heures quarante-cinq. Bon vent et bon appétit!

Maud Ledoux

Le livre de chevet d'Arnaud Bogard, cuisinier au Café de Peney:
«La Cuisinière genevoise», éditions Slatkine, livre de recettes du 19e siècle.

Les plats typiques

Aujourd'hui, le canton de Genève regorge de bonnes adresses en matière culinaire. Mais la cuisine d'autrefois ne faisait guère de chichis. Il en subsiste quelques grands classiques.

Genève et sa région, pourtant à deux pas de la France, n'a guère développé ses talents gastronomiques avant la seconde moitié du 20e siècle. Les recettes anciennes témoignent plutôt de la vie simple des campagnes, où les plats devaient être roboratifs.

Lorsqu'on pense aux mets typiquement genevois, on songe immédiatement à **la longeole,** cette saucisse de couenne de porc parfumée, selon les coutumes, de graines de fenouil ou de graines de carvi, appelé aussi cumin des prés.

La longeole est un produit de charcuterie dont les Genevois sont aussi fiers que les Vaudois de leur saucisse aux choux. Son originalité réside dans sa composition: outre la chair à saucisse de porc, elle contient une bonne part de couenne de porc hachée. C'est pourquoi elle requiert une cuisson longue toute en douceur qui permet aux graisses de fondre, sans risquer l'explosion. Placez la saucisse dans une eau à peine frémissante (80°) durant trois heures environ. Selon certains, il est impératif de la piquer, mais d'autres crient au sacrilège! La longeole, que l'on déguste de l'automne au printemps, s'accompagne volontiers de pommes de terre cuites, pour plus de raffinement, au vin blanc perlan. La saucisse doit être fondante en bouche, peu à peu attendrie par la patiente cuisson.

Honneur aux vins

Dans les autres spécialités, on citera évidemment **la féra à la genevoise.** Le poisson du lac, poché, est assorti d'une sauce composée d'un roux blond, mouillé d'un peu de court-bouillon, auquel on ajoute 1,5 dl de perlan. Dès refroidissement, on y mélange un jaune d'œuf, 1 dl de crème et un soupçon de citron, et on la réchauffe pour mieux en napper le poisson.

La fricassée de porc, liée au sang, est un classique de l'hiver, tout comme le cardon, servi en gratin. Ce légume, plutôt méditerranéen, qui pousse sur un sol sablonneux, a réellement pris ses quartiers d'hiver en pays genevois.

Accompagnez tout cela d'un vin genevois, syrah ou gamaret, cornalin ou pinot, le choix est vaste, puisqu'il y pousse plus de vingt cépages! Pour les blancs, le chasselas n'a pas le monopole, puisque le chardonnay, le pinot blanc, le muscat, le sauvignon côtoient également les cépages du nord, comme le gewurztraminer.

Ces vingt dernières années, le vignoble genevois a véritablement changé d'aspect, pour un résultat époustouflant. Dès 1984, Genève a introduit l'AOC, l'appellation d'origine contrôlée, qui a mis de l'ordre dans la production. Allez donc déguster quelques crus du côté de Satigny, la plus grande commune viticole du canton, avec ses 488 hectares de vignes!

M. L.