Cuisine : les poissons du Cheval-Blanc

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

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

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.

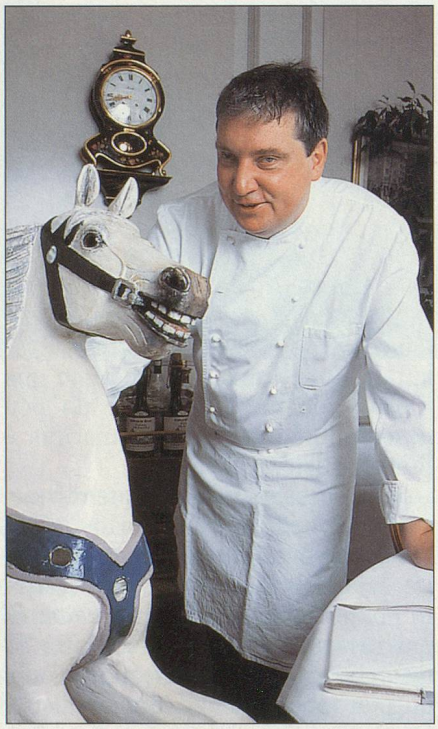
Haftungsausschluss

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

Les poissons du Cheval-Blanc



Photos Jean-Claude Curchod

Olivier Fetscherin

Au Cheval-Blanc, à Saint-Blaise, on se transmet l'amour de la bonne cuisine de père en fils depuis 1927. A l'honneur, les bons produits du lac de Neuchâtel.

La maison est historique, puisqu'elle remonte en bonne partie au 15e siècle. C'est d'ailleurs avec des subventions de l'Etat que la superbe façade côté village est restaurée et repeinte cet automne. L'Auberge du Cheval-Blanc, en plein centre de Saint-Blaise, est donc l'héritière d'une longue tradition conviviale. Depuis 1927, la famille Fetscherin est aux cuisines. Le grand-père, le père, et aujourd'hui le petit-fils ont grandi et se sont succédé dans cette vaste demeure. Olivier, dès son plus jeune âge, a su, sans l'ombre d'une hésitation, qu'il allait continuer sur les traces de sa famille. Il a repris depuis quelques années l'établissement de son père, après avoir fait son apprentissage au Richemont, à Genève. En cuisine, il est secondé d'un apprenti et de deux aides. C'est sa sœur qui assure l'accueil et qui dirige le service. Quant aux parents, ils restent présents dans la maison, à laquelle ils sont tant attachés.

Dans la belle salle aux proportions généreuses, un cheval de bois rappelle l'enseigne de la maison. Ici, on sert une cuisine gastronomique, sous forme de menus (de 65 à 148 francs) ou à la carte. Les filets de perche, les bondelles, ou des poissons plus lointains sont proposés, mais on peut également déguster des viandes, comme un charolais au vin rouge, ou un véritable jambon de campagne. Pour les faims plus modestes, des nouilles au safran et petits légumes, ou des omelettes au jambon vous sont suggérées.

Filets de bondelle aux tomates et basilic

Ingrédients: 3 ou 4 filets de bondelle par personne (selon le poids), qui peuvent être remplacés par de la palée ou de la féra, un bouquet de basilic frais, 4 tomates, court-bouillon, sel, poivre, beurre ou huile d'olive.

Préparation: Enlever la peau de deux tomates, découper la chair en dés pas trop gros. Passer les deux autres tomates au mixer ou au presse-jus à légumes. Les bondelles peuvent être cuites à la vapeur, si vous possédez un plat à cuisson vapeur adapté. Elles peuvent aussi être cuites très brièvement au court-bouillon. Dans une casserole, dans du beurre ou de l'huile d'olive, selon votre goût, faites revenir les tomates en dés et le jus de tomate, ainsi que le basilic ciselé. La cuisson doit être très courte, pour que les tomates ne se réduisent pas en purée et qu'elles conservent leur saveur intacte. Il s'agit de les chauffer plutôt que de les cuire. Ne pas hacher le basilic, mais le tailler en fines lanières, pour éviter un goût amer. Dresser le plat et l'accompagner de pommes de terre vapeur ou de riz. Servir avec un bon vin blanc neuchâtelois. Bon appétit!

Pour deux personnes

La carte des vins réserve une place d'honneur aux vins neuchâtelois et aux trois producteurs de Saint-Blaise, qui œuvrent dans l'œil-de-perdrix, le chardonnay ou le pinot gris. Les nombreuses demi-bouteilles permettent d'y goûter sans excès.

Pour l'automne, le chef prépare toujours du chevreuil frais, «qui n'a rien à voir avec de la chasse congelée», précise-t-il. Le cuisinier avoue avoir un faible pour cette saison généreuse en produits variés, gibier, champignons, coquillages, comme les Saint-Jacques ou les moules.

Dans la partie inférieure de la maison, le café assure une cuisine plus simple et moins chère. Les rösti et les fondues sont tout de même assurés par la même cuisine.

Le Cheval-Blanc est aussi un hôtel de dix chambres, donnant pour la plupart côté lac. Saint-Blaise est idéalement situé à quelques kilomètres à peine de Neuchâtel, à deux pas de Hauterive et de son tout nouveau Musée du Laténium (voir ci-contre) et à quatre kilomètres à peine du Papiliorama de Marin.

Olivier Fetscherin a d'ores et déjà intitulé l'un de ses menus Expo 02. Mais il se demande si les visiteurs auront le temps de penser à leur estomac entre deux excursions.

La recette qu'il nous propose est facile à réaliser et peu onéreuse. S'il ne vous est pas possible de trouver de la bondelle, ce délicieux poisson typique du lac de Neuchâtel, vous pouvez la remplacer par de la palée ou de la féra. A la cuisson, les bords du filet ont-ils tendance à remonter? C'est signe que le poisson est très frais, explique le cuisinier. Le mariage du poisson d'eau douce, de la tomate et du basilic est particulièrement réussi, parce qu'il laisse au poisson tout son goût et qu'il rend le plat léger et digeste. De plus, la réalisation de cette recette ne vous prendra que peu de temps.

Maud Ledoux

ADRESSE

Hôtel-restaurant du Cheval-Blanc
2072 Saint-Blaise
Tél. 032/753 30 07
Fermé le mardi

Notre passé au Laténium

A Hauterive, le Musée du Laténium a ouvert ses portes il y a un mois. Tout sur nos lointains ancêtres de la Préhistoire, dans un bâtiment digne du 21e siècle.

Le nouveau Musée cantonal d'archéologie de Neuchâtel est érigé sur le site même des fouilles archéologiques qui ont livré, lors des travaux de la RN5, les vestiges de trois étapes fondamentales de la préhistoire que sont l'âge de la pierre taillée, le néolithique et l'âge de bronze. Le site est magnifique, au bord du lac, nos aïeuls ayant du goût! C'est dans un bâtiment longiligne, en béton et en bois, résolument sobre et moderne, que l'on peut admirer le savoir-faire des hommes du passé. Choc des époques? A chacun d'apprécier.

L'exposition permanente, d'une surface de 2500 m², présente notre histoire en remontant le temps. En partant de la Renaissance, on se rend chez les Gallo-Romains pour voir l'un des plus beaux palais romains de Suisse, la villa de Colombier. Devant le musée, la reconstitution d'une barque gallo-romaine rappelle le rôle du lac tout proche. Les Celtes de La Tène sont à l'honneur, eux qui vécurent sur notre territoire de 800 av. JC à 1 ap. JC. Le site qu'ils occupèrent est si important sur le plan archéologique que le nom neuchâtelois de La Tène est devenu une référence mondiale. Des «lacustres» aux chasseurs du magdalénien, le visiteur découvre les vestiges de pointes de flèches, pour terminer par les premières traces humaines de la grotte de Cotencher. Le parc extérieur présente une habitation d'il y a trois mille ans. Un superbe retour à nos origines, que l'on peut combiner avec une excursion en bateau.

M. L.

Le Laténium est ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 17 h., tél. 032/889 69 10, accès possible en bateau, débarcadère de Hauterive.