

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 2

Rubrik: Cuisine : les trois hommes du Prussien

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: 15.01.2026

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

Les trois hommes du Prussien

A Neuchâtel, La Maison du Prussien est un lieu exceptionnel. Sa cuisine raffinée vaut le détour, et l'histoire insolite de la bâtisse aussi.

Le site magique du Gor du Vauseyon en a vécu des péripéties! D'abord moulin dès le XVI^e siècle, puis brasserie, demeure d'un confiseur, la Maison du Prussien prend son nom lorsqu'une famille prussienne s'y établit au siècle dernier. La Ville de Neuchâtel acquiert en

suite ce terrain escarpé au bord de la rivière. Puis, la belle bâtisse de pierre est abandonnée au temps qui passe.

L'ethnologue neuchâtelois Philippe Graef, amoureux des vieilles pierres, apprend, dans les années 80, que la demeure est condamnée par la construction de l'autoroute. C'est le début d'une folle aventure: avec sa femme, il rachète la maison et la retape avec amour. Du talus qui descend à la rivière, ils retireront pas moins de 1200 bennes de détritits! Pour rentabiliser ses travaux, M. Graef passe sa patente de cafetier et ouvre un restaurant. Mais Philippe Graef, conservateur des Monuments

et sites, découvre que la gestion d'un hôtel restaurant ne s'improvise pas. Aujourd'hui, le propriétaire peut souffler, il a trouvé les perles rares, à la hauteur de ses ambitions, un directeur, M. Rolf Schneider, et un cuisinier français, M. Jean-Yves Drevet. Et l'ethnologue peut poursuivre sa passion, les voyages de groupe dans le monde entier et les petites balades dans la région de Neuchâtel, à la découverte des belles demeures anciennes.

Aux fourneaux, Jean-Yves Drevet fait merveille. Sa dorade rôtie à la compote de fenouil et corail d'oursins est un vrai plat de fête, pourtant simple à réaliser, à condition de

Dorade rôtie à la compote de fenouil et corail d'oursin

(Pour quatre personnes)

Ingrédients:

4 filets de dorade de 150 g chacun – 4 oursins – 1,5 dl de fumet de poisson – 1,5 dl de crème fraîche – 500 g de fenouil – 4 tomates cerise – 2 bouquets de carottes avec les fanes – 4 litchis frais – 1/2 jus de citron – 2 dl d'huile d'olive – 75 g de beurre.

Préparation:

Nettoyer le fenouil en prenant soin de supprimer les parties vertes. Emincer et cuire dans l'eau bouillante, salée et citronnée, refroidir et réserver. Eplucher et cuire à l'étuvée les carottes dans de l'eau et du beurre. Réserver. Garder 1,5 dl de bouillon de fenouil et égoutter le légume. Le passer au presse-purée. Ajouter la moitié du beurre et assaisonner. Tenir au chaud. A l'aide de ciseaux, ouvrir largement les oursins. Prélever les parties crémeuses du corail et réserver. Finir de vider et laver les coquilles. Réduire de moitié le

bouillon de fenouil et le fumet de poisson, ajouter la crème. Faire cuire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Réchauffer les légumes ainsi que les litchis épluchés avec le reste de beurre. Dresser la compote de fenouil dans les coquilles d'oursins. Sécher les filets de dorades sur du pa-

pier absorbant. Assaisonner au sel, poivre, coriandre et poêler à l'huile d'olive du côté peau. Mixer le corail d'oursins dans la sauce. Déposer le tout sur une assiette et servir bien chaud. Accompagner avec un Pinot gris de Neuchâtel. Bon appétit!



*Poisson et oursin
pour une saveur marine délicate*

★ ★ ★

**La Maison du Prussien
Au Gor de Vauseyon
2006 Neuchâtel
Ouvert toute l'année
et tous les jours
Tél. (032) 730 54 54**

★ ★ ★

commander des oursins à votre poissonnier à temps! Auvergnat d'origine, le jeune chef affectionne particulièrement les poissons de mer ou du lac. Ses associations de produits sont originales: il marie par exemple les filets d'omble au lard, mais sans aucune faute de goût. Les menus varient au fil de l'année, et les prix sont tout à fait raisonnables: 59 francs pour le menu «rêve à deux» (et il fait vraiment rêver!). Il existe même des menus à 26 et 29 francs. Un bel assortiment de vins de la région, un cadre étonnant dans une véranda qui permet d'admirer la rivière, et la maison tout à la fois, complètent une offre vraiment riche. Et lorsqu'on visite les dix chambres aux décors différents, aux belles poutres et aux salles de bain spacieuses, on se prend à rêver – encore – d'une petite escapade gastronomique. Le directeur y a pensé et propose des forfaits repas et nuit à l'hôtel. Une bien belle idée pour fêter un anniversaire de mariage, par exemple!

Philippe Graef parcourt le monde, mais revient sans cesse à «sa» Maison du Prussien. Il y organise des soirées autour de ses voyages. Le chef prépare alors des plats inspirés par les contrées que sillonne l'ethnologue. De la rencontre de ces hommes si différents naissent de bien belles et bonnes choses!

Bernadette Pidoux

Photo Yves Debraine

La FRC aide les assurés

Depuis plus de vingt ans, bien avant que le thème soit d'une brûlante actualité, la FRC a informé les consommateurs sur les diverses assurances.

Au vu des difficultés présentées par l'entrée en vigueur de la LAMAL, la FRC a jugé indispensable de s'engager dans la défense des assurés, de tous les assurés qui ont des problèmes. Les bureaux «FRC-Conseils» (anciennement «consommateurs-informations») ont donc créé un nouveau service, qui complète celui destiné aux budgets et celui des informations générales et litiges.

FRC-Conseil aux assurés est prête à répondre à vos préoccupations concernant les primes, les modifications, les changements éventuels de caisses, lecture et compréhension des contrats, contestation de factures. Ayant fait preuve de son sérieux, et de sa neutralité, la FRC est un intermédiaire reconnu.

Le service est à la disposition de tous les assurés. Pour des informations simples ou pour l'ouverture d'un dossier en cas de litige. Cette dernière prestation est gratuite pour les membres-abonnés à «J'achète mieux» et coûte trente francs pour les autres personnes. Pour tous, la facturation est effectuée selon le temps de travail réel. Certains cas exemplaires peuvent être soutenus par la FRC.

Comment utiliser ce service?

- Une permanence téléphonique (Fr. 1.49 la minute): 157 31 05 de 9 h à 11 h et de 14 h à 17 h. On y répond aux questions courantes.
- en recourant à l'un des huit bureaux FRC-Conseil (Bienne, La Chaux-de-Fonds, Delémont, Fribourg, Genève, Lausanne, Neuchâtel, Sion). Voir l'annuaire local, prendre éventuellement rendez-vous. Apporter les pièces du dossier. pour qu'on puisse assister efficace-

ment vos démarches, avec l'appui, si nécessaire, du service juridique de la FRC.

Alu et fer blanc

Il y a bien des années, certains passants riaient en voyant, sur les marchés, le banc de la FRC et d'autres mouvements verts où l'on incitait à trier l'alu, un travail peu ragoûtant parfois.

Depuis lors, des communes ont joué le jeu pour l'alu d'abord, le fer blanc ensuite. Fastidieux à différencier pour certains. Sans compter tous les autres ingrédients, si l'on peut dire, qui sont jetés dans ces bennes... C'est pourquoi Ferro-Recycling (recyclage du fer blanc) et Igora /alu) proposent maintenant de réunir ces deux matériaux dans un même conteneur, ce qui devrait convaincre consommateurs réticents, communes et récupérateurs.

Depuis 1996, par exemple, Igora prélève 0,5 centime sur chaque barquette alu de nourriture pour chat et chien. Et 5 centimes sur chaque canette alu achetée.

La FRC pense que cette technique est une simplification pour le consommateur, mais le système de la taxe anticipée n'incite pas les fabricants à rechercher d'autres solutions à l'emballage. Le consommateur a un rôle plus important que simplement de trier ses déchets: éviter le plus possible d'utiliser des feuilles en alu, remplaçables par une feuille plastique et de choisir des bouteilles plutôt que des canettes.

Janine Chassot/FRC

