

Cuisine : sur la terrasse du Vanil Noir

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

Sur la terrasse du Vanil Noir

Les belles montagnes fribourgeoises en arrière-plan, le village fleuri de Grandvillard tout autour: l'hôtel restaurant du Vanil Noir est un havre rafraîchissant pour les journées ensoleillées.

La bâtisse, une solide demeure bourgeoise, remonte au XV^e siècle. Depuis des décennies, elle abrite une auberge. Mais l'ensemble, d'une belle architecture fribourgeoise, avait besoin d'une restauration coûteuse. C'est un enfant

du village qui a eu le courage de se lancer dans cette vaste entreprise. Joseph Borcard a été propriétaire d'un garage quarante ans durant, avant de céder son affaire à son fils, et de consacrer sa «retraite» à son cher Vanil Noir.

Une partie de l'hôtel est réservée, en saison, aux officiers de l'armée. Pour mieux les servir, le patron a même créé un bowling, un jeu de quilles et un bar dans le sous-sol du bâtiment. Comme la maison est immense, les salles de banquet et cagnotzet offrent toutes sortes de possibilités de rencontres et de fêtes. Mais Joseph Borcard a aussi aménagé une salle d'eau pour handicapés et des accès facilités pour les chaises roulantes. Des détails qui comptent pour ceux qui aiment les petites vacances à la campagne, sans souci.

Les familles pourront manger tranquilles: une place de jeux permet aux petits de s'amuser sur la terrasse, sans danger, sous le regard vigilant des parents et grands-parents.

A l'ombre des platanes, il fait bon s'attarder. Et la cuisine de Richard Fouque y est pour beaucoup. Si le chef passe à votre table, parlez-lui voyages et il se montrera intarissable. Grand bourlingueur, il a sillonné toute l'Afrique, comme cuisinier sur des plates-formes pétrolières. En Angola, par exemple, il raconte comment il a sauvé le cocktail d'un ambassadeur, en remplaçant au pied levé le cuisinier qui avait pris la poudre d'escampette. Mais il a séjourné aussi au Pôle Sud, aux Iles Kerguelen où il a vécu des souvenirs de chasse et de pêche mémorables. De ces mille périples, Richard Fouque a gardé le goût de la bonne cuisine française. Filet de bœuf aux morilles, filet mignon ou paupiette de canard sont au menu, aux côtés d'une classique fondue moitié-moitié. Mais le chef aime inventer au gré de ses achats. Une terrine de légumes légère, au coulis de tomates et basilic rafraîchit agréablement le palais, en entrée. Pour le dessert, comment ne pas se laisser tenter par des fruits ou des tartes assortis d'une incomparable crème de Gruyères? Les juniors ont eux aussi leur assiette. En semaine, un plat du jour est servi à midi. A la carte, les prix sont modérés et les portions généreuses. Les marcheurs affamés

Paupiettes de canard

(pour quatre personnes)



Ingrédients:

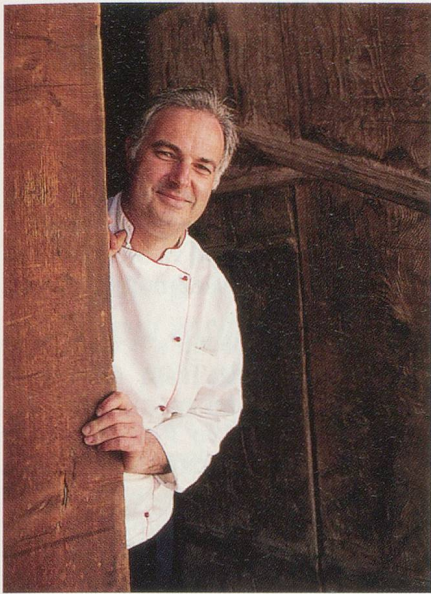
4 cuisses de canard, 200 g de poitrine de porc, fond de veau ou fond lié, 1 œuf, chapelure, oignons, carottes, persil, 1 petite branche de céleri, thym, laurier, ail, sel, poivre, paprika doux, 3 dl de vin blanc, saindoux.

Préparation:

Désosser la cuisse de canard (ou le faire faire par le boucher). Préparer une farce avec la poitrine de porc, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre, le persil, 2 cuillères de chapelures et l'œuf. Placer une cuillère à soupe de farce dans chaque cuisse, puis la fi-

celer. Faire revenir la cuisse dans un petit peu de saindoux. La retirer et mettre dans la cocotte l'oignon, les carottes, le thym, le laurier, la branche de céleri et le persil. Ajouter ensuite le vin blanc, le fond de veau et de l'eau pour mettre à niveau des cuisses que l'on fait cuire une heure au four à 160°. Enlever les cuisses, réduire la sauce et la passer. Vérifier l'assaisonnement. Le plat est accompagné de concombres, carottes et raves farcis de mousse d'épinards et de croquettes de pomme de terre.

Bon appétit!



Richard Fouque, cuisinier et grand voyageur

sont rassurés: les buts de promenade, le bourg de Gruyères, le Moléson ou les balades vers Château d'Ex par exemple, ne manquent pas (voir page 8-9) ni les occasions de bien manger.

On a tous des souvenirs de course d'école dans le canton de Fribourg. Mais beaucoup de petits Genevois ont gardé Grandvillard dans leur cœur. Joseph Borcard, le patron du Vanil Noir, se souvient que des classes de Genevois venaient à l'«école à la montagne» après-guerre dans les chalets d'alpage, sur les pentes du Vanil Noir. Et parfois, des messieurs d'un certain âge viennent en famille y faire un pèlerinage. «Je les renseigne volontiers, je leur montre le chalet en question, parce que je me rappelle très bien de cette époque et de ces petits citadins qui découvraient la campagne», raconte M. Borcard.

Maud Ledoux

Hôtel-restaurant du Vanil Noir

1666 Grandvillard
Tél: 026/928 12 65
Ouvert tous les jours

Le coton, c'est pratique!

Il est partout, le coton! Et cela depuis le XI^e siècle, quand les Arabes l'introduisirent en Espagne. Le mot coton vient d'ailleurs de l'arabe «qutun». L'or blanc sert à fabriquer sous-vêtements et vêtements, mais aussi linge de maison, toiles de tente, gaze médicale et ouate.

Au cours des siècles, il a pris des dizaines de noms selon le tissage, la provenance, l'usage. Le gros coton bleu vendu aux foires de Beaucaire et de Nîmes, autrefois, est devenu le denim de nos Jeans.

Il existe plusieurs variétés de cotonnier, la plus cultivée étant le «Gossypium Hirsutum». La fibre de coton est le duvet renfermé dans des capsules qui adhèrent aux graines (celles-ci fournissant par ailleurs de l'huile). Cette plante de la famille des Malvacées ne pousse qu'en pays chauds et dans des conditions climatiques bien précises.

Actuellement, les pays producteurs sont la Chine, les Etats-Unis, l'Egypte, l'Inde, le Pakistan, le Brésil et la Turquie, entre autres.

Si les conditions de culture et de récolte sont difficiles en soi, s'y ajoutent les traitements pour lutter contre les maladies et les insectes. Une réaction se produit actuellement en faveur du coton «bio».

Il y a coton et coton, la qualité dépendant de sa finesse, de sa pureté, de sa couleur d'origine et bien sûr de la longueur de ses fibres. Les fibres longues donnent un fil plus régulier, plus fin, obtenu par peignage. Les fibres courtes, elles, sont cardées. Ensuite, les fibres sont réunies par torsion de deux ou trois

fils simples, fortement tordus, chacun séparément dans un sens et retordus en sens inverse. La grosseur des fils est désignée par un numéro métrique (Nm). C'est la longueur en kilomètres du kilo de fils. Plus le Nm est élevé, plus le fil est fin. Exemple: Nm 50 = 50 kilomètres par kilo.

Certains termes peuvent figurer sur l'étiquetage des produits finis. Par exemple: «coton mercerisé»: cela consiste à plonger le fil tendu dans une solution de soude caustique afin d'obtenir un brillant qui résistera à toutes les opérations et facilitera la teinture. «Coton glacé»: on empèse le fil à l'aide d'une composition d'amidon et de cire, apparence temporaire, puisque le traitement disparaît au lavage.

Quelques conseils

Le design et l'originalité du produit se paient, mais la qualité de coton aussi. Le coton est une fibre pratique, facilement lavable. Pourtant les fabricants prennent de moins en moins de risques. Et vous proposent un symbole d'entretien à 30° pour un pull ou du linge de maison, afin d'éviter les responsabilités en cas de malheur. Pour le linge de lit, en cas de maladies de la peau ou de mycoses, le lavage à basse température est contre-indiqué. Le vêtement neuf doit être lavé avant le premier usage, pour éviter les allergies dues aux produits de traitement. Les habits foncés doivent être lavés plusieurs fois seuls.

Les fabricants et distributeurs mettent en place des projets de production de coton «bio», malheureusement, il n'y a pas encore de label officiel ou de réglementation, il faut donc leur faire confiance. Au consommateur de choisir.

Janine Chassot/FRC