

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 3

Rubrik: Cuisine : les délices de Corcelles

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: 16.02.2026

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

Hôtel de l'Ardèze

Mayens de Chamoson
1911 Ovronnaz

Tél. (027)305 25 25 • Fax: (027)305 25 26

LA MEILLEURE OFFRE

7 nuits et petits déjeuners
«Buffet»

7 menus comprenant:

potage ou dessert,

plat principal

(A la brasserie)

7 entrées aux bains thermaux
d'Ovronnaz

3 saunas/bains turcs

aux bains thermaux d'Ovronnaz

Fr. 584.-

Retraité actif,
Aigle



Future pensionnée
Morges

Préparation
à la retraite,
Vallée de la Broye

J'approche de la retraite

et je vais disposer d'un capital de Fr. 180'000.-. J'aimerais placer cet argent de manière sûre et rentable en étant certain qu'il nous procure un revenu régulier, à moi et à mon épouse, jusqu'à la fin de notre vie.

Plusieurs amis me disent que vous êtes les spécialistes de ce type de situation: êtes-vous en mesure de me proposer une solution personnalisée?

Albert D., Orbe

La Rente Viagère Immédiate est faite pour ça.

Aux Retraites Populaires, son principe est simple: après le versement en une fois d'un capital de base, vous et votre conjoint recevrez une rente à vie.

Effectuons ensemble quelques calculs, sans engagement de votre part, afin de trouver la solution adaptée à vos besoins.

Appelez-nous au 021/348 23 29



Assurance-vie

ROCHAT DELACRTAT & PARTNERS

Les

Depuis huit ans qu'il a repris le restaurant de la Croix-Blanche à Corcelles, Odino Domenichini a imposé une cuisine aérienne et délicieuse. Résultat, il vient d'obtenir deux toques et quinze points dans le guide Gault-Millau. La carte est légère, les prix aussi...

« Si vous n'êtes pas généreux dans l'âme, si vous n'avez pas envie de faire plaisir, il ne faut pas faire de la cuisine. On a un métier où l'on donne, pas un métier où l'on pique des sous... » Le credo d'Odino Domenichini n'a pas varié d'un pouce, depuis le jour où il a débuté dans la restauration. Hier, ses crêpes étaient savoureuses, aujourd'hui ses plats séduisent des gourmets venus parfois de très loin...

A la Croix-Blanche, on travaille en famille. Sa femme Anne-Marie s'occupe de l'accueil des clients,



Odino et Numa Domenichini



délices de Corcelles

son fils Numa le seconde aux fourneaux. «On n'est jamais si bien servi que par soi-même», affirme le patron qui vit une véritable passion. «Il y a quinze ans que je rêvais d'ouvrir un restaurant. J'ai dû patienter jusqu'au jour de mes quarante ans pour y parvenir...»

D'un café de village, Odino Dominichini a fait un petit bijou. De grands miroirs, entourés de peintures de style rococo, donnent de l'espace à ce lieu chaleureux qui peut accueillir une trentaine de convives. Aux murs, des appliques dénichées à Budapest dispensent la clarté nécessaire. Ni trop de lumière, ni trop peu, juste ce qu'il faut pour se sentir à l'aise.

Naturellement, c'est dans l'assiette que l'on juge la vraie valeur d'un restaurant. A la Croix-Blanche, vous ne serez pas déçu. Le patron défend la cuisine régionale (il est originaire de la Reggio Emilia) apprêtée avec des produits du terroir. Sa cuisine a le goût de l'authenticité. Tenez, la recette du lapereau, qu'il nous a aimablement confiée, puise ses racines au cœur même de la famille et se passe de mère en fille. Et la nonna, même si elle n'apparaît plus en cuisine, veille toujours au grain.

La carte est sans limite, puisqu'elle suit les saisons. Place aux foies gras, aux poissons, aux volailles ou aux homards, avec, naturellement, une préférence pour les pâtes maison. Chaque jour à midi, trois menus sont proposés: aux côtés du poisson et du plat traditionnel, on trouve une recette originale. «C'est un bon banc d'essai pour notre future car-

te», avoue le patron. «Ainsi, on effectue des tests, des mises au point, en tenant compte de l'avis des clients.»

N'hésitez pas à vous arrêter à la Croix-Blanche à Corcelles, sur la route qui mène à Pontarlier. Il y a un parc derrière le restaurant et une sal-

le pour les banquets. Mais il y a surtout ce restaurant à l'ambiance hors du commun qui ravira vos papilles sans trop grever votre budget.

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Noisettes de filet de lapereau en brochettes de romarin

(pour quatre personnes)

Ingédients:

800 g de filet de lapereau – 8 belles branches de romarin – 1 cuillère à soupe d'huile d'olive – le jus d'un citron – 1 cuillère à café d'ail haché – sel, poivre.

Préparation:

Enlever les fines peaux blanches sur les filets de lapereau. Couper ces derniers en tronçons de 2 cm. Enfiler les carrelets (2 filets par personne) sur les branches de romarin. Saler, poivrer.

Cuisson:

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive. Lorsque

l'huile est très chaude, mettre les 8 brochettes et faire cuire 3 min. de chaque côté. Verser le jus de citron, l'ail haché et laisser réduire de moitié.

Présentation:

Dresser sur assiette 2 brochettes par personne, nappées du jus de cuisson. Accompagner de légumes de saison ou purée de légume. A part, servir un gratin de pommes de terre ou du riz sauvage. Servir un Oeil de Perdrix ou un Pinot Noir de Neuchâtel (év. un bon Chianti).

Bon appétit !



Restaurant de la Croix-Blanche

Grand-Rue 39
2035 Corcelles/NE
Tél. 032/731 14 74
Fermé dimanche et lundi