

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 29 (1999)  
**Heft:** 10

**Rubrik:** Cuisine : les poissons de la Villa Eugénie

### **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:** 17.04.2026

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

# Les poissons de la Villa Eugénie

Lorsqu'elle venait à Territet pour y suivre une cure, l'impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III, avait pour habitude de rendre visite à ses amis dans une superbe maison située au bord du Léman, un peu avant Saint-Gingolph. On y déguste aujourd'hui de savoureux poissons.

Lorsqu'ils ont repris le Restaurant de la Villa Eugénie, il y a treize ans, Edith et Gérard Tournon ont réalisé d'importants travaux de rénovation. Afin de faire connaître loin à la ronde ce merveilleux établissement, ils ont demandé à un artiste veveysan de créer une fresque représentant l'impératrice face au lac. Aujourd'hui encore, de nombreux touristes descendent de leur voiture pour prendre un cliché de cette œuvre.

Il faut traverser la route et la voie de chemin de fer du «Tonkin» pour

accéder à la Villa Eugénie. Passé le bar d'entrée, on pénètre dans la coquette salle à manger puis, au-dessous, sur la superbe terrasse qui surplombe le Léman. Par beau temps, ce lieu privilégié prend des airs de vacances...

Gérard Tournon, le patron, a naturellement choisi de mettre en valeur les poissons. Il y a ceux, multicolores, qui s'ébattent dans l'aquarium géant (5000 litres) trônant au fond de la salle à manger. Et puis il y a les autres, qui baignent dans la marinère safranée, la spécialité de la maison. «C'est en dégustant des bouillabaisse en Corse, il y a près de vingt ans, que j'ai eu l'idée de cette recette», affirme le maître des lieux.

Moins exotique que la soupe de poissons méditerranéens, cette marinère n'en est que plus délicate. Outre les légumes finement hachés et les herbes aromatiques, on y dénicher des filets de sole, de lotte, de saumon et quelques queues de langoustines nageant dans un fumet relevé d'une pointe de safran, qui enchante les narines avant le palais.

C'est dans ses origines basques que le maître queux trouve son goût pour les produits de la mer. Après un apprentissage à Genève, il entama une carrière de cuisinier au Parc Hôtel de Villars, puis à l'Hôtel de Lavey-les-Bains. C'est durant son passage au restaurant de l'Hôpital de Monthey qu'il se familiarisa avec la diététique. On retrouve

## Marinière safranée

Pour six personnes

### Ingrédients :

200 g de poisson par personne (filets de sole, de saumon, de lotte, mais aussi de truite, d'omble, de

fêra, etc. selon les goûts), 12 langoustines (facultatif), 1 dl de crème, 1/2 poivron rouge, 1/2 jaune et 1/2 vert, 1 1/2 fenouil, 100 g de céleri branche, 1 oignon, 2 tomates pelées, 1 gr de safran, herbes de Provence, ail, persil, ciboulette.

### Préparation :

Couper les légumes en petits dés, suer à l'huile d'olive; ajouter le safran, mouiller à l'eau, ajouter les herbes de Provence, l'ail haché et les tomates concassées. Laisser cuire 15 min. et ajouter la crème. Assaisonner, poivre et sel. Pocher les filets de poissons et les ajouter à la marinère. Avant de servir, saupoudrer de persil et ciboulette hachés. (On peut aussi surgeler la marinère par portions, puis la décongeler dans une casserole et ajouter la crème et les filets).

Servir en entrée ou en plat principal avec un vin blanc du pays.

Bon appétit!



# Au feu... ma télé!



Edith et Gérard Touron devant la fresque de la Villa Eugénie

d'ailleurs cette légèreté dans sa cuisine actuelle.

Secondé par son épouse, une cuisinière rencontrée lors de son passage à Monthey, Gérard Touron propose une carte gastronomique, appréciée par de nombreux critiques et par ses clients, qu'ils soient de passage ou habitués du lieu.

L'impératrice Eugénie est décédée à Madrid en 1920, à l'âge respectable de 94 ans. Elle aurait apprécié les petits plats de Gérard Touron. Et à l'heure du dessert, elle se serait damnée pour la crème brûlée...

Rémy Jottet

**Restaurant  
Villa Eugénie**  
1898 Saint-Gingolph  
(parc en face)  
Tél. 024/481 21 76  
Fermé lundi et mardi

**D**es incendies dévastateurs sont régulièrement causés par des postes de télévision en feu. On oublie trop souvent, même si cela paraît évident, qu'une télévision est un appareil électrique, connecté au réseau. Et de tous les appareils que l'on trouve dans la plupart des logements, il est l'un de ceux qui provoquent le plus de sinistres. Dans le seul canton de Vaud, on en déplore un tous les quinze jours, et cela sans tenir compte de dizaines de débuts d'incendie, moins spectaculaires.

Ces sinistres se produisent hélas souvent chez des personnes âgées. Si des modèles anciens ou en mauvais état peuvent présenter davantage de risques, aucune statistique ne démontre cependant qu'ils sont la principale cause d'incendies. La responsabilité en incombe plutôt à certaines négligences, à des erreurs que nous avons toutes et tous commises un jour ou l'autre.

## Que faire?

Première mesure préventive: évitez absolument de laisser votre télévision en permanence en mode «stand-by», c'est-à-dire sous tension. C'est là l'une des principales sources de danger. Votre télévision reste en «stand-by» si vous vous contentez de l'éteindre au moyen de la télécommande. La lampe-témoin demeure allumée. En fait, l'appareil n'est pas vraiment éteint, il est en sommeil... comme un volcan! De plus, le mode «stand-by» consomme bien plus de courant que vous ne l'imaginez, et vous le payez. Le «stand-by» est un facteur de risque reconnu. Eteignez donc votre poste à la main, complètement, quand vous savez que vous n'allez pas regarder la télévision dans l'immédiat (la nuit, lorsque vous quittez la maison, etc.)

Il y a encore bien d'autres précautions à observer pour éviter tout risque.

\* Ne déposez rien, absolument rien, sur votre télévision (c'est plus difficile, heureusement, avec les appa-

reils les plus récents). Pas de plantes vertes, même posées sur des soucoupes, pas de bouquets de fleurs, bougies et autres bibelots. Pas de napperons, ni de tapis qui pourraient masquer les fentes d'aération.

\* Laissez un espace suffisant entre le mur et l'appareil. Méfiez-vous des meubles-niches, qui limitent la circulation d'air et favorisent la surchauffe.

\* Evitez rideaux et voilages voltigeant à proximité immédiate du poste.

\* Ne recouvrez jamais votre télévision d'une housse ou d'une nappe dans le but de la camoufler.

\* En cas d'orage, ne vous contentez pas d'éteindre l'appareil, mais débranchez également la prise. Pensez à rebrancher votre télévision, lorsque vous souhaitez regarder une émission... avant d'alerter un dépanneur parce que plus rien ne fonctionne. Un post-it sur la télécommande, par exemple, vous aidera à vous souvenir que vous aviez, à bon escient, retiré la prise.

\* Dépoussiérez régulièrement l'appareil au moyen d'un chiffon anti-statique. Evitez tout liquide, tout produit de nettoyage. Les essuie-lunettes conviennent très bien.

En dépit de tous ces conseils, un problème n'est pas résolu: c'est celui des postes de télévision dans des chambres de malades alités, de personnes immobilisées, qui utilisent en général uniquement la télécommande. L'appareil reste alors en «stand-by». Il y a même le risque de s'endormir devant une télévision complètement allumée. Lors d'une visite (que vous soyez un proche, un ami, un assistant social), intervenez gentiment, par souci de sécurité, si vous remarquez l'une ou l'autre des erreurs citées plus haut.

Rappelez-vous que votre TV n'est ni un guéridon, ni un meuble de salon, mais un appareil électrique, au même titre que votre fer à repasser ou votre four micro-ondes. Par conséquent, il exige les mêmes précautions.

Janine Chassot/FRC