

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 10

Artikel: Flânerie dans le vignoble
Autor: B.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826514>

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

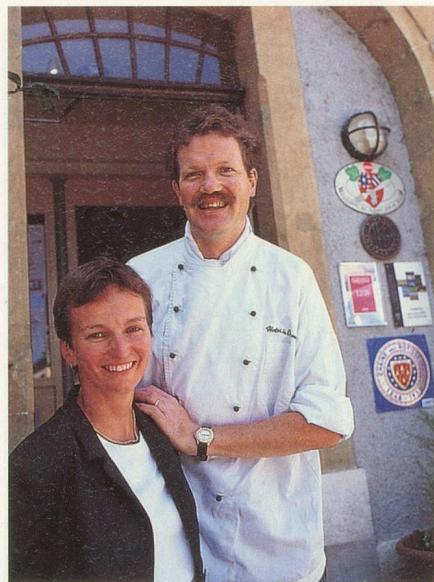
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



M. et M^{me} Koller devant leur restaurant datant du 18^e siècle

ration en génération dans sa famille. Ce velouté de volaille lié à l'œuf n'est pas réservé aux jeunes mamans, ni aux malades. La preuve: il figure en bonne place dans les propositions du patron. Celui-ci excelle dans les desserts: sur l'assiette de dégustation, les petites portions de tarte Tatin, mousse au chocolat, gâteau au moka raviront les gourmands. La palme revient à un pain perdu tiède aux pruneaux, fondant à souhait.

Joseph Koller a su mettre à profit ses années d'apprentissage aux Platanes, à Chez-le-Bart, et tous les stages accomplis dans des stations touristiques comme Saint-Moritz ou Locarno. Avec sa petite équipe en cuisine, deux apprentis, un aide et lui-même, et sa femme qui assure un accueil aimable et discret, le chef a réussi à donner une véritable identité à ce bel endroit. Une salle de banquet à l'étage permet de recevoir fêtes de famille et réunions d'associations autour de plats de brasserie ou de gastronomie, à choix.

Maud Ledoux

HÔTEL DE COMMUNE

Rue des Coteaux 2
2016 Cortaillod
Tél. 032/842 11 17
Fermé le dimanche

Flânerie dans le vignoble

Après un bon repas à l'Hôtel de Commune, arrosé des meilleurs crus de la région, il est bien agréable de descendre à travers les vignes jusqu'au port du Petit-Cortaillod.

Brigitte Koller, la patronne de l'Hôtel de Commune, vous indiquera volontiers le point de départ de cette promenade tranquille, en boucle, qui vous conduira au bord du lac par les petits chemins viti-coles. A trois cents mètres à peine du restaurant, juste après une belle fontaine fleurie typique, le chemin ser-

pente entre deux hauts murs de pierre. Un peu plus bas, le point de vue est saisissant: les vignes, au premier plan, dégringolent jusqu'au lac qu'on voit s'étaler majestueusement. Sous un arbre aux formes généreuses, un banc invite à la méditation. Une centaine de marches parsème cette petite balade qui permet de découvrir une jolie plage et le port.

Le Petit-Cortaillod a pris ses quartiers sur le replat près du lac, tandis que le bourg s'accroche en haut du vignoble. Il est possible de regagner les hauteurs par un autre chemin, pour une petite virée qui dure moins d'une heure en tout, dans le flamboiement des feuillages d'automne.

B. P.



Le sentier descend en plein vignoble