Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 4

Rubrik: Cuisine : l'Auberge de Gy... et de charme

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: 03.08.2025

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

Auberge de Gy... et de charme

Dans la campagne genevoise, côté rive gauche, l'Auberge de Gy fait partie de ces lieux dont le charme et la convivialité rendent encore meilleurs les plats, fameux, qui y sont proposés. Marie-Josèphe Raboud y concocte, au gré de ses envies et de son imagination, de quoi faire le bonheur de ses hôtes.

Elle a bien un siècle, la petite Auberge de Gy. Dans le passé, elle fut l'estaminet du village. Elle a toujours le titre d'Auberge communale. Mais ce petit bistrot délicieusement campagnard a acquis avec le temps une large réputation.

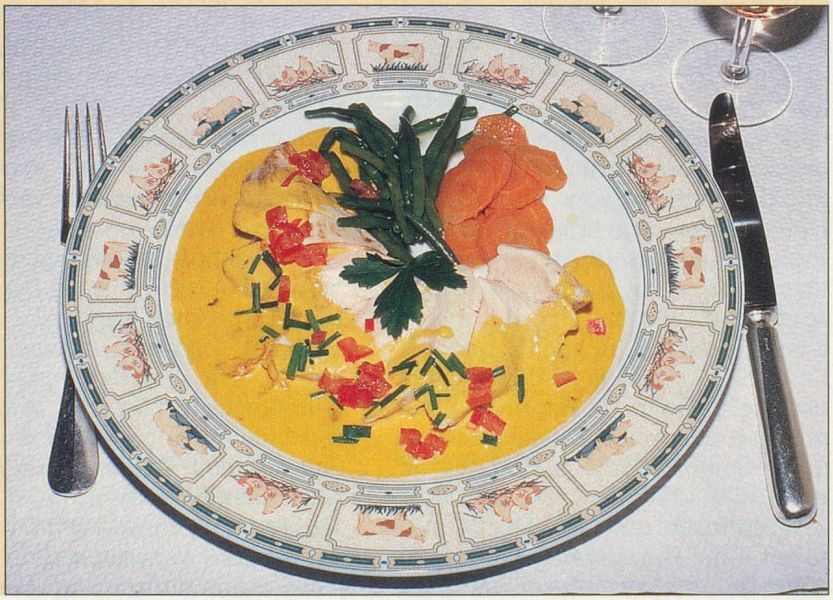
L'Auberge de Gy a trouvé la patronne qu'il lui fallait. Depuis 1992, Marie-Josèphe Raboud est aux cuisines... tandis que son compagnon Denis assure le service en salle, un service tout à la fois simple, discret et stylé. C'est que ces deux-là ont travaillé dans le grand monde, puisqu'il se sont connus au célèbre Lion d'Or, de Cologny.

Les marmites, Marie-Josèphe est tombée dedans lorsqu'elle était toute petite. «Ma grand-maman tenait une auberge en Champagne, j'y suis née.» Les odeurs, les saveurs ont bercé son enfance. Son père, par passion, fera l'Ecole hôtelière de Lausanne. La gastronomie, c'est le péché mignon des Raboud. A l'âge où les gamins d'aujourd'hui ne connaissent que le hamburger, la petite fille et sa famille faisaient des kilomètres le dimanche pour aller manger chez un chef réputé. Marie-Josèphe Raboud a toujours cuisiné pour ses amis, avec amour, avec curiosité et imagination. Elle dévore les livres de cuisine, fait son marché en connaisseuse – «la qualité du produit est ce qu'il y a de plus important» –, puis elle invente, au gré de son envie. C'est ainsi qu'elle a osé, en reprenant L'Auberge de Gy, se mettre professionnellement aux fourneaux. Elle y fait aussi, dit-elle, son théâtre! Sa cuisine est savoureuse, tout à la fois simple et inventive. La carte ne change pas seulement au gré des saisons. Elle reste rarement la même deux jours de suite. Parfois, elle varie entre midi et le soir. «Lorsque je n'ai plus envie de faire un plat, je le retire de la carte. Mais les habitués le réclament!» C'est le cas d'un délicieux suprême de volaille au safran, dont elle a bien voulu nous révéler la recette.

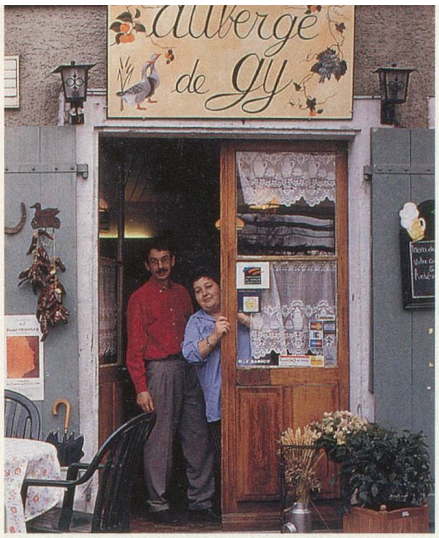
RECETTE *(POUR QUATRE PERSONNES)*

Ingrédients: 4 blancs de poularde fermière bien dodus, une botte d'asperges vertes (sauvages de préférence), une botte de carottes nouvelles, une pointe de couteau de safran, 50 cl de Noilly-Prat, 25 cl de crème à 45%, 100 g de beurre, sel de céleri.

Préparation: beurrer généreusement une poêle froide et y déposer les blancs de poularde assaisonnés de sel au céleri. Démarrer la cuisson à feu vif, des deux côtés, mais sans coloration, puis couvrir et continuer à feu doux pendant une dizaine de minutes. Retirer la volaille et laisser reposer dans un papier alu. Faire caraméliser les sucs dans la poêle, déglacer au Noilly-Prat, incorporer le safran, puis la crème, et laisser réduire doucement. Pendant que la sauce réduit, cuire les asperges cinq minutes et les carottes al dente. Rectifier l'assaisonnement de la sauce, couper les blancs de volaille en éventail, les poser harmonieusement sur les assiettes ainsi que les légumes. Napper la poularde avec la sauce, décorer de quelques pluches de fenouil ou d'aneth. Servir avec un riz basmati ou de petites pommes de terre nouvelles.



Photos C. Prélaz



Marie-Josèphe et Denis Raboud ont fait de l'Auberge de Gy une adresse incontournable

D'origine valaisanne par son père et arlésienne par sa mère – «les deux extrémités du Rhône», lâche-t-elle avec humour –, Marie-Josèphe Raboud propose tour à tour des plats plutôt consistants (pot-au-feu, choucroute, gratin...) ou plus provençaux. «Sans huile d'olive, sans ail et sans herbes, je serais malheureuse dans ma cuisine!»

A Gy, le boucher de l'Auberge est un voisin, le maraîcher aussi, et l'on y fait découvrir le vin du village, notamment un petit rosé tout à fait recommandable. On le boira de préférence en été, sur la terrasse nichée à l'ombre d'un platane. Mais lorsque le temps ne se prête pas à manger dehors, la salle de restaurant n'est pas moins accueillante: fleurs fraîches sur les tables, nappes et serviettes en tissu, chaises en bois et en paille. Et au mur, des tableaux aux tons chauds signés Brigitte Raboud, la sœur de Marie-Josèphe.

Mado Finois

Plats du jour en semaine (Fr. 16.– à 18.–), menu (env. Fr. 40.– en semaine, env. Fr. 55.– le week-end), et à la carte... changeante mais toujours avenante.

AUBERGE DE GY

134 route de Gy
1251 Gy
Tél. 022/759 21 22
et 022/759 21 92
Fermé mardi soir et mercredi

Au-delà de cette date...

«A consommer de préférence avant le...», ou «A consommer avant le...», suivis de la mention du jour, du mois, voire de l'année. Quelle est la différence entre ces deux formules?

Le datage des aliments préemballés est légalement obligatoire. Il est clairement défini par l'Ordonnance sur les denrées alimentaires (aux art. 25 et 26). Le préemballage concerne une très grande partie de nos achats. On trouve les produits frais en barquettes (viande, poisson, charcuterie) ou sous d'autres conditionnements tels que film plastique, boîtes, gobelets (fromages, produits laitiers, pain). Mais encore sous forme de surgelés. L'épicerie sèche se présente en bocaux, boîtes, sachets, cartons (riz, pâtes, conserves, confitures, biscuits).

Tous ces produits doivent être datés. La durée et le mode de conservation varient grandement de l'un à l'autre. De deux jours à deux ans, par exemple.

La loi prévoit deux formulations de datage auxquelles il faut être attentif. La première est une **date de durabilité minimale** (à consommer de préférence avant le... ou avant fin...). Dans ce cas, la qualité du produit est garantie jusqu'à l'échéance indiquée. Il s'agit de denrées non périssables (biscuits, confitures, pâtes). Au delà de la date indiquée, le produit est encore consommable, mais pas trop longtemps! Il peut avoir perdu de son goût. La vente est autorisée mais le vendeur doit s'assurer que tout est en ordre. Vous éviterez cependant de l'acheter si la date est par trop dépassée.

L'autre formulation consiste en une **date limite de consommation** (à consommer avant le...). Cette date est impérative. Elle est même précédée de la date limite de vente. Il s'agit de tous les produits sensibles, périssables (viande, poisson, pâtisserie, légumes râpés/découpés).

La loi prévoit également toutes les manières de dater. En principe, le jour, le mois et l'année. Mais pour les produits dont la durabilité est inférieure à trois mois, le jour et le mois suffisent. Supérieure à trois mois mais moins de 18 mois: le mois et l'année suffisent. Supérieure à 18 mois: l'année suffit. Prenez garde, depuis l'année 2000, à ne pas confondre 01 ou 02 avec janvier ou février...

Quelques conseils

– Les aliments achetés chez le boucher, le poissonnier, le boulanger, au marché, ne sont pas datés, puisque pas préemballés. Consommez-les rapidement.
– Certains aliments de longue conservation, une fois ouverts, ne se gardent plus. A mettre au réfrigérateur et à consommer rapidement: 2 à 3 jours pour la crème ou le lait, 15 à 18 jours pour les cornichons.
– On ne le répétera jamais assez: achetez vos denrées fragiles en dernier et rangez-les le plus vite possible au frais (pas plus de 4 degrés).
– Respectez les dates. Elles sont très précisément et parfois largement calculées. La fraîcheur et la valeur nutritionnelle du produit ne seront pas altérées et vous n'aurez pas d'ennuis digestifs.

Janine Chassot/FRC