

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 1

Rubrik: Cuisine : convivialité à l'Auberge de Crassier

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: 16.01.2026

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

Convivialité à l'Auberge de Crassier

Claude et Valérie Besnard, les jeunes patrons de l'Auberge de Crassier, sont tout deux Jurassiens. Ils ont fait de leur établissement un lieu sympathique et chaleureux où la bonne cuisine est reine.

Le petit village de Crassier, à deux pas de Nyon, est privilégié, avec ses deux restaurants. Dans la vieille auberge, datant de 1808, un jeune couple s'est installé, il y a deux ans. Claude et Valérie Besnard sont Jurassiens, mais ils vivent sur la Côte depuis quelques années. A 31 ans, Claude a déjà une solide expérience. Son apprentissage, il l'a fait chez Wenger, au Noirmont. Une formation évidemment excellente qu'il a peaufinée à Genève et au Lion d'Or de Cologny. Ensuite, le jeune couple a mis le cap

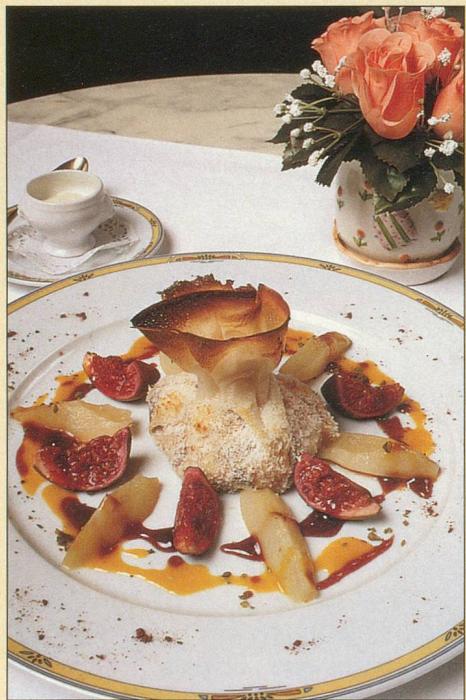
sur la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Pendant plusieurs mois, ils ont sillonné les grands espaces et l'Asie. En Chine, Claude raconte que la cuisine n'est pas toujours aussi fine qu'on l'imagine ici. S'il n'a pas ramené de recettes orientales de ces voyages, Claude Besnard en a apprécié les épices, qu'il utilise généreusement dans sa cuisine.

L'Auberge a gardé son charme d'ancien établissement villageois, en plein cœur de Crassier. Au café, une jolie salle boisée, on mange le plat du jour à 16 fr., des fondues ou des

filets de perche, mais on peut aussi y déguster tous les mets du menu. A l'arrière, la salle de restaurant est douillette et confortable pour toutes les occasions, grandes et petites. Deux menus, à 55 et 80 fr., varient selon les saisons. La chasse remporte toujours beaucoup de succès. En bon Jurassien, le patron propose également, deux samedis de suite, en novembre, des repas de la Saint-Martin, gargantuesques comme il se doit. La cochonnaille réussit à merveille au jeune chef: le boudin est onctueux, assorti d'oignons et d'une excellente purée de pommes. Atriaux et saucisses à rôtir aux rösti conviennent on ne peut mieux à la saison. Le restaurateur choisit ses viandes avec beaucoup de rigueur, grâce à une formation à la Boucherie du Molard, à Genève. En hiver, la carte comporte des plats roboratifs, mais apprêtés

AUMÔNIÈRE DE FIGUES ET POIRES AU PORTO

Pour quatre personnes



Photos Erling Mandelmann

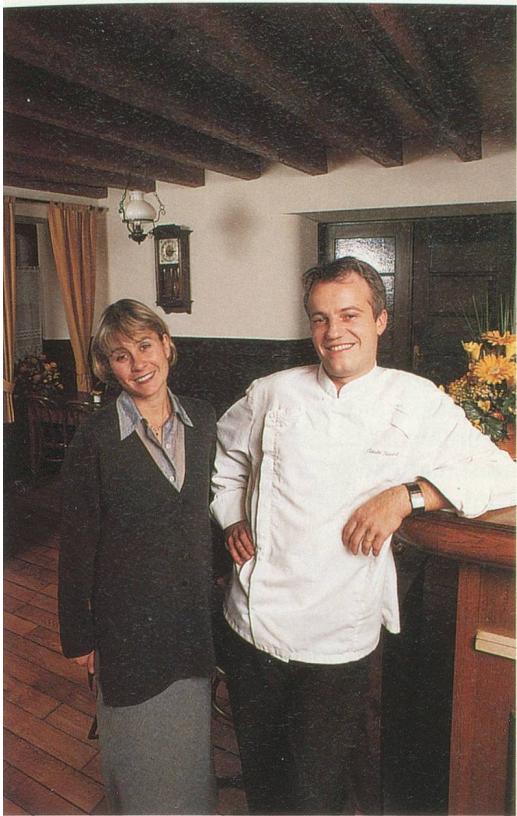
Ingrédients: 4 feuilles de briques (crêpes fines), 4 poires, 6 figues fraîches, 100 g de crème pâtissière, 50 g de crème d'amande, 1 dl de coulis de fruit de la passion (ou autre fruit), 100 g de noix de coco râpée, 1 jaune d'œuf, 3 dl de porto, 1 dl de vin rouge, 50 g de sucre, 1/4 bâton de vanille, bâton de cannelle, anis étoilé, un zeste d'orange, 3 dl de vin blanc, 50 g de miel, un zeste de citron, jus de citron,

glace vanille (facultatif).

Préparation: Peler et vider les poires, ensuite les pocher une dizaine de minutes dans le vin blanc et le miel. Pocher les figues entières dans le porto et le vin rouge. Prélever trois figues et deux poires, les couper en petits morceaux, auxquels on ajoutera la crème pâtissière et la crème d'amandes. Remplissez les feuilles de briques (crêpes fines) avec la masse ci-dessus. Passez les aumô-

nères au jaune d'œuf et les paner dans la noix de coco, les cuire environ 5 minutes au four à 180°. Pour la garniture, réduire la cuisson des figues jusqu'à l'obtention d'un sirop onctueux. Découper le restant des figues et des poires en quartiers pour décorer votre assiette. Napper le tout avec le sirop et le coulis de fruit. Servir tiède, éventuellement accompagné d'une boule de glace vanille.

Bon appétit!



Claude et Valérie Besnard, au café

avec originalité, comme une soupe à la courge à la julienne de magret de canard. Le cuisinier ne délaisse pas pour autant les poissons et les crustacés.

Les desserts permettent au chef de s'exprimer: à la carte par exemple, un crumble aux pommes ou l'élégante aumônière de figues et poires au porto. Cette recette, qui se sert tiède, marie avec raffinement le goût des fruits et l'arôme du vin, avec un soupçon d'acidité agréable dans le coulis. Un dessert qui fera l'admiration de vos invités.

Juste avant une visite à la Fondation Neumann, à Gingins, ou une promenade à Nyon, l'Auberge de Crassier est une étape gourmande idéale, à 20 km seulement de Genève.

Maud Ledoux

AUBERGE DE CRASSIER

Claude et Valérie Besnard
1263 Crassier
Tél. 022/367 12 01
Fermé le dimanche et le lundi

Le charme de l'Art nouveau

La Fondation Neumann, à Gingins, donne à voir les plus belles créations de l'Art déco. A découvrir, jusqu'à fin janvier, un peintre méconnu aux subtiles arabesques animalières.

Dans une belle demeure ancienne, la Fondation Neumann, à Gingins, est un havre de tranquillité. Ses expositions mettent en valeur les œuvres des artistes du début du 20^e siècle. En permanence, on peut découvrir une collection de verres Art déco époustouflante. Les vases, signés Gallé ou Tiffany, rivalisent de couleurs et de formes surprenantes. Les artistes de l'Art nouveau aiment en effet la transparence du verre: le vitrail est l'un de leurs modes d'expression favoris.

Jusqu'à fin janvier, l'exposition temporaire accrochée à Gingins présente un peintre méconnu, Maurice Pillard-Verneuil, né en France en 1869 et mort en Suisse, à Rivaz, en 1942. Elève d'Éugène Grasset, Pillard-Verneuil est un artiste touche-à-tout, qui s'intéresse à la céramique, au papier peint, à la broderie, au batik et à l'illustration d'affiches. Durant un long séjour à Java et au Cambodge, il se passionne pour l'ornementation des étoffes. Il aime par-dessus tout les volutes, les arabesques de fleurs et les représentations animales. Excellent dessinateur, Pillard-Verneuil saisit à merveille les poissons dans leurs mouvements. Une série de croquis du monde sous-marin montrent comment l'artiste étudie l'animal avant de l'insérer dans ses motifs décoratifs. Le peintre illustre ainsi une édition de la *Petite Sirène*, d'Andersen.

Une seconde exposition est consacrée, au Musée Alexis-Forel, à Morges, au même

Pillard-Verneuil, mais en sa qualité de collectionneur. Amateur d'art asiatique, l'artiste réunit des estampes, des masques et des marionnettes au cours de ses voyages au Japon, au Cambodge et à Java. Le musée morgien expose ces pièces rares, qui témoignent de la curiosité admirative du peintre.

Bernadette Pidoux

Fondation Neumann, Gingins, jusqu'au 28 janvier, ouvert les jeudis et vendredis de 14 h à 17 h, les samedis et dimanches de 10 h 30 à 17 h. **Musée Alexis-Forel**, Morges, jusqu'au 25 février; ouvert du mardi au dimanche de 14 h à 17 h 30.



La Femme aux Lys, 1894

Photo X. Lecoultr