**Zeitschrift:** Générations : aînés
**Herausgeber:** Société coopérative générations
**Band:** 31 (2001)
**Heft:** 5

**Rubrik:** Cuisine : l'Auberge de la Cigogne

**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:** 10.12.2025

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

# L'Auberge de la Cigogne

A l'ombre des vieilles pierres de l'Auberge de la Cigogne, à Fribourg, un couple de jeunes cuisiniers flirte avec le succès.

Sophie et Frédéric Duvoisin-Schmutz viennent à peine de s'installer que déjà le succès est à la porte. En avril 2000, à 27 et 28 ans, ils reprenaient l'Auberge de la Cigogne. Quelques mois plus tard, le restaurant était classé «Découverte 2000» par le Gault et Millau, avec 14 points sur 19. Aujourd'hui, le restaurant affiche complet tous les jours. Inutile de passer par hasard, une réservation s'impose.

Les habitants de Fribourg connaissent tous l'Auberge de la Cigogne. Pas forcément celle d'aujourd'hui, parce qu'ils n'ont peut-être pas encore eu le temps d'aller y déguster la cuisine des nouveaux restaurateurs. Mais ils connaissent bien la maison, construite en 1771 au cœur de la Basse-Ville, en face du pont en bois de Berne qui mène à la vallée du Gottéron. En effet, la Cigogne a été pendant longtemps un des hauts-lieux de la vie nocturne de la Basse-Ville et du carnaval quand «Buby» était à l'accordéon.

Sophie et Frédéric Duvoisin-Schmutz ne connaissent pas cette page de l'histoire de leur auberge. A l'époque, ils étaient encore enfants. «Mais, remarque Frédéric Duvoisin, nous avons toujours été amoureux de la Cigogne. Reprendre l'auberge était un rêve.» Ce rêve s'est réalisé pour le jeune couple après un apprentissage de cuisinier et cuisinière à Fribourg et un passage dans les meilleurs cuisines et hôtels. En effet, Frédéric Duvoisin a travaillé pour des toques renommées, comme, Philippe Rochat, à Crissier et Gérard Rabaey au Restaurant du Pont-de-Brent, à Montreux, pendant que son

## Filet de truite au beurre d'écrevisses

***Recette pour quatre personnes***

**Ingrédients:** 8 filets de truite, 1 dl de court-bouillon de poisson, 1 échalotte, 2-3 dl de vin blanc, 80 gr de beurre d'écrevisses, 3 feuilles d'ail des ours.

**Préparation:** beurrer un plat à gratin, le saler, le poivrer et y parsemer l'échalote. Disposer les filets de truite (côté peau contre le plat). Saler et poivrer, puis mouiller avec le vin blanc. Enfourner environ 10 min. à 180 degrés. Réserver au chaud.

**Sauce:** réduire de moitié le court-bouillon de poisson, y ajouter le fond de cuisson des truites et monter la sauce au beurre d'écrevisses. Ajouter l'ail des ours hâché.

**Dressage:** disposer deux filets de truite en V sur une grande assiette, monter le mille-feuille, décorer de sauce et garnir les filets de truite avec 1 peluche de cerfeuil.

**Mille-feuille:** 16 feuilles de brick, 50 gr de beurre, 2 poireaux blancs,1 échalote, 1 gousse d'ail, 2 tomates, 10 feuilles d'ail des ours,1 dl de crème.

**Préparation:** préchauffer le four à 200 degrés, beurrer une plaque, puis disposer les feuilles de brick, les beurrer et les laisser dorer au four 7-10 min. Faire revenir l'échalote et l'ail dans le beurre, puis ajouter la brunoise de poireaux. Laisser cuire à feu très doux. Lorsque le poireau est cuit, ajouter la crème, les tomates et laisser réduire. Enfin, ajouter l'ail des ours finement émincé et réserver au chaud.

Bon appétit!

Photos Nicolas Repond

*Sophie et Frédéric Duvoisin-Schmutz*

épouse complétait son capital de connaissances à l'Ecole hôtelière et au management de grands hôtels.

Aujourd'hui, ils ont leur «maison», qu'il veulent accueillante, ouverte à tous, «du Conseiller fédéral à M. et Mme Tout-le-Monde». Frédéric Duvoisin propose une cuisine du marché, inventive, à tendance gastronomique, avec des produits frais locaux. La carte change régulièrement, au gré des saisons, et même un peu plus souvent. A la sortie de l'hiver, le cuisinier prépare par exemple des râbles de lapin au basilic, des goujonnettes de truite du Gottéron, des filets de pintade fermière aux parfums de bénichon. Il y a aussi une carte *chlorophylle* pour les végétariens.

A l'Auberge de la Cigogne, le menu du jour est à 17 francs, avec potage ou salade et dessert. A la carte, les plats principaux coûtent entre 27 et 40 fr. Et pour les fêtes, le menu «dégustatation» à 95 fr. ou le menu «découverte», chaque semaine différent, payé 50 fr.

**Annette Wicht**

## ADRESSE

**Auberge de la Cigogne**
**rue d'Or 24**
**1700 Fribourg**
**Ouvert du mardi au samedi, réservation indispensable, tél. 026/322 68 34**

# *L'art de l'imprimerie au Musée Gutenberg*

Le Musée suisse des arts graphiques et de la communication a installé ses collections dans le plus ancien grenier de Fribourg, et même de Suisse. A voir comme on lit un livre!

Gutenberg, l'homme du millénaire, a désormais son musée en Suisse. L'inventeur de l'imprimerie a ainsi troqué une salle du Musée historique de Berne contre le plus ancien témoin de l'architecture industrielle de Fribourg, un grenier construit au début du 16e siècle. Ce bâtiment, qui servit aussi de douane et de local du feu au cours des siècles, abrite depuis le 24 novembre dernier les objets et machines qui ont fait et font encore le livre. Cinq cents ans d'histoire, de Gutenberg à l'ordinateur, sont présentés sous une magnifique charpente et entre de larges murs de molasse.

En passant la porte du Musée Gutenberg, vous entrez dans un livre, structuré en dix chapitres, avec, à la fin, un spectacle audiovisuel en guise d'épilogue. «C'est une invitation au voyage, expliquent les concepteurs de l'exposition, Stéphane Jacquenoud et Ralph Kaiser, de l'atelier jkdesign, à Cossonay. Quel que soit le sujet traité, la visite d'un musée doit être un moment agréable, pétillant. C'est pourquoi nous nous sommes efforcés d'éviter le *spécialisme*. Nous voulons aussi atteindre tous les publics, y compris les enfants.»

Le premier étage du musée est consacré à l'ère artisanale. Des scènes reconstituées animent cette partie de l'exposition: le moine dans son cabinet d'écriture, le fondeur de caractères, le relieur... L'ère industrielle a trouvé sa place au deuxième étage. Ce niveau est plus technique, les machines et les objets sont plus nombreux. Des films d'animation viennent soutenir les explications et font pendant aux scènes du 1er étage. Au troisième étage, sous les combles, le bouquet final avec le spectacle audiovisuel.

La visite est accompagnée, le livre parle. En effet, un guide audio vous suit dans votre parcours, parce que l'information est si importante qu'elle ne pourrait figurer sur des panneaux accrochés aux murs sans être indigeste Grâce à ce système, la visite guidée est individuelle. On s'arrête où l'on veut, le temps que l'on souhaite, et on se branche ou non sur les explications. Et comme un livre, on peut relire à l'envi tel ou tel chapitre, ou sauter à la conclusion avant même d'avoir lu le premier chapitre. Des tabourets nombreux accueillent les petits coups de fatigue et permettent de mieux savourer le commentaire du journaliste Pierre Savary.

**Annette Wicht**

**Musée Gutenberg, place Notre- Dame 16, 1700 Fribourg. Heures d'ouverture: mercredi, vendredi, samedi, dimanche: 11 h - 18 h, jeudi, 11 h - 20 h.**