Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 7-8

Rubrik: Cuisine : rendez-vous à la Clé d'Or

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: 13.12.2025

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

Rendez-vous à la Clé d'Or

A Bursinel, les poissons sont rois, autant dans le lac qu'à la Clé d'Or. Une terrasse abritée et une cuisine raffinée font de cette auberge une adresse à retenir.

«Par beau temps, la vue s'étend du jet d'eau de Genève au Château de Chillon!». Le patron de l'Auberge communale *A la Clé d'Or* de Bursinel ne se lasse pas de ce panorama chaque jour renouvelé. René Chevalley, patron et chef en cuisine, a grandi à Saint-Légier, c'est dire s'il est attaché aux rives du Léman. «C'est lors de mes stages à Bad Ragaz que je me suis rendu compte combien notre paysage me manquait», remarque le cuisinier.

René Chevalley a ensuite raccroché son tablier durant quelques années pour devenir responsable de produit chez Manora, chaîne de restaurants qu'il a lancée dans plusieurs lieux en Suisse et même au Caire. «Mais je dois avouer que je me sentais un peu frustré de ne plus être en cuisine, même si je dirigeais alors 300 employés.» Lorsque le groupe Maus lui a proposé de partir pour Manora aux Etats-Unis, René Chevalley a préféré reprendre la pratique de son métier. Onze années durant, il a fait le succès de l'Hôtel-de-Ville, à Estavayer, avant de rejoindre son lac préféré, à Bursinel.

L'Auberge communale, sise au milieu du village, est d'un bel ocre qui retient l'œil. L'intérieur, comme la partie véranda, sont un mariage réussi d'architecture moderne et d'éléments anciens. Lumineuse et spacieuse, la grande salle de la véranda jouit d'une vue que partage la terrasse.

Une carte riche et bien ciblée permet aux appétits les plus divers de se satisfaire. Un menu du pêcheur à 54 francs, une «suggestion minceur» à 27 francs, mais aussi un choix de salades, de poissons – dont les très classiques filets de perche –, des grillades variées, tout est servi avec bon goût et savoir-faire. Le plat du jour, qui comprend une soupe, une salade copieuse, un poisson ou une viande, pour 17 francs, est d'un excellent rapport qualité/prix. Proposé à la date de notre visite, le plat du jour était une lotte pochée accompagnée d'une sauce crème et safran, fine et légère. Les saveurs naturelles du poisson, voilà ce que René Chevalley aime mettre en valeur, comme dans la recette très simple de loup de mer qu'il nous propose.

Le chef affectionne les desserts, c'est certain: une crème brûlée onctueuse, un gratin de petits fruits assorti d'une boule de glace, des truffés, dans des proportions généreuses, terminent en beauté le repas. La carte des vins fait la part belle aux produits de la région.

Les clients se sentent à l'aise dans cette ambiance à la fois familiale et tranquille, puisqu'ils prolongent avec plaisir la pause de midi. Le service est précis, mais jamais envahissant, sous le regard attentif d'Annie Chevalley, la femme du chef. Comme l'établissement a beaucoup de succès, attirant une clientèle tant genevoise que vaudoise, il est impératif de réserver.

D'ici quelques mois, huit chambres seront disponibles dans l'immeuble attenant, pour savourer un peu plus encore la vue si douce de ce coin de la Côte.

Maud Ledoux

Photos Catherine Schwyzer

Annie et René Chevalley

Loup de mer à l'huile d'olive

Recette pour deux personnes

Ingrédients: 2 filets de loup de mer de 170 g chacun environ, beurre, sel, poivre, jus de citron, pommes de terre, poireaux, huile d'olive, sauce Worcester.

Préparation: beurrer un plat pour le four, y poser les filets (la peau est la partie visible), assaisonner de sel et de poivre, mettre un filet d'huile d'olive, puis cuire 5 minutes à 145° dans un four à air chaud (un petit peu plus longtemps et plus chaud dans un four classique). Préparer un beurre fondu avec du jus de citron et un peu de sauce Worcester. Servir avec des pommes de terre nature et une chiffonnade de poireaux. Pour la chiffonnade de poireaux: couper les poireaux en deux dans le sens de la longueur, puis en tronçons de 4 cm, les tailler ensuite en julienne dans le sens de la longueur, les laver, puis les faire revenir dans une poêle au beurre durant trois minutes. Servez avec un vin blanc de la Côte!

Bon appétit!

Adresse

Auberge communale
A la Clé d'Or
1195 Bursinel
Fermé dimanche soir et lundi
Réservation indispensable
Tél. 021/824 11 06

Les légumes du Château de Prangins

Le Musée national, au Château de Prangins, est connu pour sa prestigieuse collection historique, qui retrace l'histoire suisse des 18e et 19e siècles. Mais une promenade au potager vaut elle aussi le détour.

Le Musée de Prangins abrite des objets du quotidien, qui évoquent la vie privée de nos ancêtres. De tous temps, le château fut entouré de jardins. C'est pourquoi les historiens ont cherché à reconstituer leur contenu, fleurs, fruits, légumes, qui en disent long sur le mode de vie et la vision du monde des châtelains.

Les jardins de Prangins ont été créés sur l'emplacement des fossés qui entouraient le château dans sa version médiévale. Le château «moderne», reconstruit par Louis Guiger, au milieu du 18e siècle, comprend désormais une vaste terrasse en quadrilatère, entourée de murs, sorte de frontière entre la campagne et la maison, centre d'une baronnie.

La botanique, l'herborisation sont à la mode dans ces années 1770. La famille Guiger s'essaie à établir des plates-bandes expérimentales. Des petits végétaux dans des caissettes encombrent la terrasse même du château. Le potager est une sorte de banc d'essai où l'on tente d'acclimater de nouvelles espèces. C'est ce goût effréné de la variété, cette curiosité insatiable qui étonnent aujourd'hui le visiteur. On peut en effet déambuler librement parmi les carreaux du potager ou suivre une visite guidée de ce véritable conservatoire des fruits et légumes anciens. Les variétés oubliées foisonnent ici. Qui connaît encore, dans la famille des pommes de terre, la Négresse à la peau et à la chair bleu-noir?

Une flânerie botanique à pratiquer dans la fraîcheur d'un matin d'été.

G. N.

Musée national de Prangins, ouvert de 10 h à 17 h, de mardi à dimanche. Tél. 022/994 88 90. *Voir notre offre page 18.*

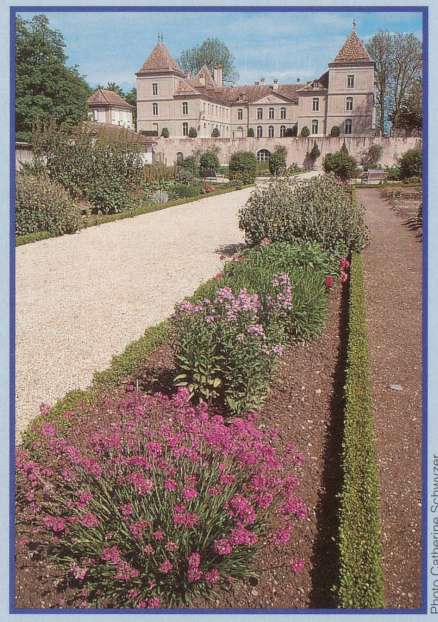

Photo Catherine Schwyzer

Un potager dans les règles de l'art