Tradition et originalité à La Béroche

Autor(en): **Geiser, Ariane**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828101

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Tradition et originalité à La Béroche

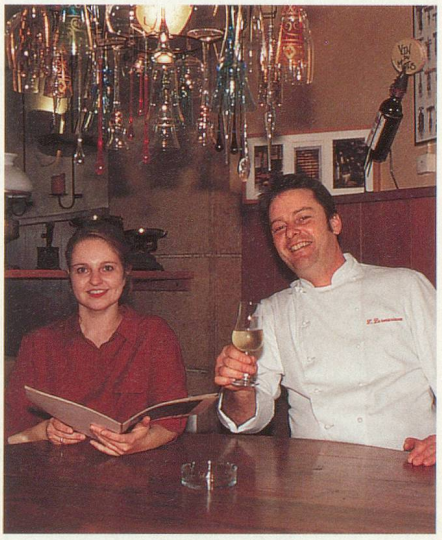
Niché au cœur de Saint-Aubin, l'Hôtel-restaurant de La Béroche est un havre de tranquillité pour se reposer d'une balade dans la région. Il mérite amplement le détour, offrant gîte et couvert de charme.

L'immeuble ancien est discrètement intégré à la jolie rue du Temple. Une petite salle offrant une trentaine de places accueille les convives et à la belle saison, une terrasse ombragée et romantique permet de doubler l'espace à disposition. Un ruisseau fait le tour du jardin, donnant une note bucolique à l'endroit. La salle a été rafraîchie, tout en préservant l'ambiance bistrot de village. Le cuisinier, Laurent Larmusiaux, un Lorrain qui a débuté dans les cuisines à l'âge de 14 ans et sa compagne, Carole Mettler, ont repris l'établissement il y a à peine deux ans, avec l'intention de le transformer en une halte chaleureuse et conviviale. Et le bouche à oreille fonctionne puisque le restaurant est régulièrement complet et qu'il est prudent de réserver sa table.

La cuisine se veut traditionnelle, avec une touche d'originalité. Les plats reflètent les produits de saison et la carte, restreinte, est fréquemment modifiée. Au printemps, l'ail des ours agrémente notamment un panaché de poissons. Les amateurs d'exotisme goûteront le blanc de poulet au lait de coco et son curry thaï. Le chef prépare également les traditionnels filets de perche du lac de Neuchâtel. Un plat du jour est servi à midi. Le couple apporte en outre un soin particulier à la présentation des assiettes, absolument magnifiques.

Pour les hôtes désireux de prolonger leur séjour au cœur de La Béroche, huit chambres sont à disposition, dont quatre récemment rénovées, avec une belle vue sur le lac.

Ariane Geiser



Photos René Charlet

Carole Mettler et Laurent Larmusiaux

HÔTEL DE LA BÉROCHE

Rue du Temple 29
2024 Saint-Aubin-Sauges
Tél. 032/835 15 20
Du mardi au vendredi, de 11 h à 14 h et de 18 h à 23 h (samedi, de 18 h à 24 h)

DUO D'ASPERGES GRATINÉ ET SON JAMBON DE PARME

Pour quatre personnes

Ingrédients: 1 kg d'asperges vertes, 1 kg d'asperges blanches, 4 dl de crème 35%, 100 g de vacherin fribourgeois, 1dl de vin blanc, 40 g de beurre, 1 pleine cuillère à café de maïzena, sel et poivre, 12 fines tranches de jambon de Parme.

Préparation: Eplucher les asperges blanches et couper les pieds des asperges vertes. Cuire séparément dans l'eau bouillante salée. En fin de cuisson, refroidir les asperges vertes dans l'eau froide. Réserver les blanches dans l'eau de cuisson.

Réduire le vin blanc de moitié, ajouter la crème, faire bouillir, mettre le vacherin (coupé en cubes) et laisser fondre. Ajouter la maïzena et le beurre et faire fondre. Assaisonner (sel et poivre).

Disposer toutes les asperges dans un plat à gratin et les napper avec la préparation précédente. Mettre dans le four (préchauffé à 250°) environ 10 minutes en surveillant l'évolution du gratinage.

Disposer le jambon de Parme joliment sur une assiette. Servir les asperges. Bon appétit!