

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 5

Artikel: Tradition et originalité à La Béroche
Autor: Geiser, Ariane
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-828101>

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: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 agrémenté 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



Photos René Charlet

Carole Mettler
et Laurent Larmusiaux

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

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

Ingédients: 1 kg d'asperges vertes, 1 kg d'asperges blanches, 4 dl de crème 35%, 100 g de vacherin fribourgeois, 1 dl 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!