

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 11

Rubrik: Cuisine : la douceur d'un Cottage

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: 24.02.2026

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

La douceur d'un Cottage

Sur la rive gauche, Anières est l'avant-dernière commune genevoise au bord du lac, avant Hermance et la frontière française. Au cœur du village, *Le Cottage* vous accueille en toute simplicité.

Il y a vingt-cinq ans, Jean-Pierre Falk-Vairant reprenait la gérance du *Cottage*, liant son destin à un établissement plein de souvenirs, mais plutôt vétuste. Année après année, il a entrepris quelques travaux et agrandi la terrasse, installant de grandes bâches qui lui font comme un toit, en la rendant plus intime. Au printemps dernier, *Le Cottage* a été rénové: nouvelle cuisine, façade repeinte et pimpants volets bleus. Depuis lors, les visiteurs ont droit à une surprise. «J'ai eu envie de renouer avec cette tradition campagnarde des fermes où l'on entrait directement par la cuisine, confie Jean-Pierre Falk-Vairant. Tous les grands chefs ont une table d'hôte

Le Cottage
rue Centrale 38, 1247 Anières
Tél. 022 751 16 17.
Fermé mardi et mercredi

dans leur cuisine. J'ai fait autrement, et mes clients me disent très justement que j'ai mis la cuisine dans le bistrot!»

Propriété de la famille Villard, vignerons à Anières depuis plusieurs générations, l'établissement existe depuis le 19^e siècle. L'ancien débit de boisson était le lieu de rassemblement du village. On s'y retrouvait, on s'y laissait des messages, avant l'apparition du téléphone. Progressivement, il est devenu un bistrot flanqué d'un restaurant. Aujourd'hui, une voûte crée une liaison entre les deux salles, donnant davantage d'espace et de convivialité. Du passé demeure l'ancienne table ronde en bois vissée au sol... qui connaît tous les secrets du village.

Ambassadeur du terroir genevois, le patron mise sur les meilleurs produits. Les viandes y sont particulièrement fameuses. Nous avons goûté un pavé de bœuf fondant à souhait, accompagné d'un gratin aérien, après



Jean-Pierre Falk-Vairant

une terrine maison... et avant un irrésistible gâteau au chocolat, dont le patron a bien voulu nous confier la recette. La carte des vins priviliege la production locale, qui mérite d'être découverte, Anières comptant plusieurs familles de vignerons.

A la sortie, chemins et petites routes de campagne s'offriront à vous pour une promenade digestive.

Catherine Prélaz

GÂTEAU AU CHOCOLAT «FALKO»

Pour environ huit parts



Ingrediénts: 200 g de beurre, 200 g de sucre en poudre, 200 g de chocolat «couverture»*, 5 jaunes d'œufs, 5 blancs d'œufs, 2 cs de farine.

Préparation: faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat. Battre les jaunes d'œufs en y incorporant le sucre. Bien mélanger ensemble ces deux préparations. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et remuer. Battre les blancs d'œufs en neige et les

incorporer à la masse. Verser la préparation dans un moule à gâteau légèrement enfariné. Prévoir un moule aux bords assez hauts. Cuire environ 40 minutes à 150 degrés, au four préchauffé. Servir sur une assiette nappée de sauce vanille.

*Se présentant en bloc, le chocolat «couverture» contient plus de beurre de cacao et moins de sucre. A défaut, optez pour un bon chocolat noir.