

**Zeitschrift:** Générations : aînés

**Herausgeber:** Société coopérative générations

**Band:** 32 (2002)

**Heft:** 7-8

**Rubrik:** [Cuisine] : pause gourmande à la Gare du Nord

### 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:** 10.01.2026

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

# Pause gourmande à la Gare du Nord

Une cuisine fine et pleine de saveurs, dans un petit établissement où l'on se sent accueillis comme des amis. Le Café-Restaurant de la Gare du Nord, à Corcelles-près-Payerne, mérite le détour.

**C**orcelles-près-Payerne jouxte la cité des abbés et serpente le long de la route, en direction de Domdidier. Surprenant, le nombre de cafés qu'on y trouve! Tout au bout du village, là où la rue rejoint la voie ferrée, on tombe sur le Café de la Gare du Nord, à Corcelles-Nord (à ne pas confondre avec l'autre gare). C'est dans ce tout petit établissement que Michel et Barbara Butzberger ont choisi de proposer à leur clientèle une cuisine savoureuse

**Café-Restaurant de la Gare du Nord**  
1562 Corcelles-près-Payerne  
Tél. 026 660 62 89  
Fermé dimanche soir et lundi  
Réservation recommandée

à base de bons produits simples et goûteux. Leur agneau au citron confit en saumure est un pur délice, qui relève une viande excellente d'un goût piquant et frais. On sent la touche très professionnelle du chef, qui peaufine sa technique depuis une vingtaine d'années. Chablaisien d'origine, né dans une famille de restaurateurs de Bex, Michel Butzberger travaille depuis longtemps dans la région broyarde. Il soigne les détails, comme les délicates noix caramélisées au sésame qui accompagnent les desserts. Les glaces sont l'une de ses spécialités: crèmeuse nougatine, sorbet à la verveine ou parfait glacé aux pêches de vigne. Les menus s'échelonnent de 49 à 69 francs. La période de la chasse attire particulièrement les clients, qui ne peuvent trouver



Erling Mandelmann

Michel et Barbara Butzberger

place que sur réservation. La carte des vins suggère de bonnes découvertes, comme le mousseux «Bouquet des Amis» de l'association viticole voisine de Cheyres.

Bernadette Pidoux

## NOUGATINE GLACÉE AU COULIS DE FRUITS ROUGES



**Pour huit personnes**

**Ingrédients:** 160 g de sucre, 1 cuillère à café de jus de citron, 80 g d'amandes effilées, 1/2 boîte de fruits confits mélangés, 120 g de blancs d'œuf, 170 g de sucre glace, 3,3 dl de crème à 35%.

**Préparation:** Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le jus de citron jusqu'à caramélation. Retirer la casserole du feu et y ajouter les amandes effilées, mélanger et verser la masse sur une plaque à gâteau huilée. Laisser refroidir. Décoller ensuite la

masse de la plaque, la mettre dans un sac plastique et l'écraser au rouleau à pâte.

Chauder le récipient du mixer à l'eau chaude, y mettre le sucre glace et les blancs que l'on fait monter en neige. Battre la crème au mixer, mais pas trop fermement. Dans un récipient, mélanger délicatement les blancs d'œuf montés en neige, le nougat refroidi, les fruits confits et la crème fouettée. Ensuite, disposer la masse dans un moule à cake chemisé d'un papier sulfurisé. Laisser le moule six heures au congélateur. Servir la nougatine avec un coulis de fruits rouges.