

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 32 (2002)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** [Cuisine] : les poissons de Tschantré

### **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:** 14.04.2026

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

# Les poissons de Tschantré

Depuis 125 ans, la famille Tschantré régale ses hôtes dans son établissement de Tüscherz, au bord du lac de Biene. Hans Tschantré, représentant de la cinquième génération, perpétue la tradition.

**P**our atteindre le petit débarcadère où s'arrêtent les bateaux qui assurent la ligne régulière, il faut emprunter le passage sous la route et sous la voie du chemin de fer. «Dommage, constate le patron, la vue est belle, mais il y a du bruit...»

Cela n'empêche pas une fidèle clientèle de connaisseurs de faire escale dans cette vénérable bâtisse, ancienne ferme d'un monastère aujourd'hui disparu. Et s'ils choisissent justement ce restaurant, ce n'est pas par hasard. On y prépare les

meilleurs poissons du lac de Biene. «Chaque matin, les pêcheurs me ravitaillent et j'élabore ma carte en fonction de l'arrivée», précise Hans Tschantré, très soucieux de la fraîcheur des produits qu'il propose à ses clients. «Outre les habitués de la région, je reçois la visite de clients venus de tout le pays.»

En plus des traditionnels filets de perches, préparés de trois manières différentes (frits, meunière et au bleu), la carte du Tschantré propose la bondelle (fêra), l'omble chevalier, le sandre, la truite et le brochet, toujours en fonction de la pêche du jour.

Descendant d'une vieille famille huguenote, Hans Tschantré a trois enfants, qui représentent la sixième génération. «Ma fille aînée est employée de commerce, mon fils se consacre au hockey sur glace et la



Hans Tschantré, chef et patron

dernière est à l'école. Je ne sais pas si l'un d'entre eux reprendra le flambeau, je leur laisse entière liberté...»

Un conseil pour les gourmets : laissez une petite place pour le dessert. Les sorbets sont délicats et le café glacé maison somptueux.

Rémy Jottet

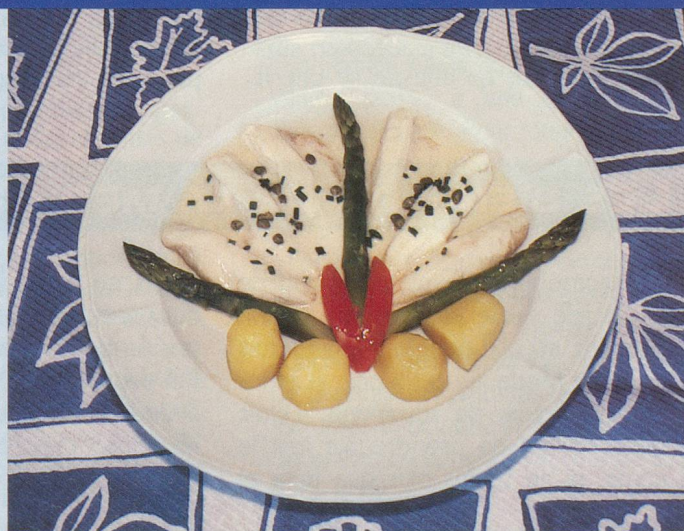
**Restaurant Tschantré**  
Hauptstrasse 29, 2512 Tüscherz  
Tél. 032 322 82 82. Fermé le lundi.

## FILETS DE PERCHES AU BLEU

Pour quatre personnes

**Ingrédients :** 1 kg de filets de perches frais, 1 échalote, 1 noix de beurre, 1 dl de crème entière, 2 dl de vin blanc, 1 à 2 citrons, bouillon de légumes, sel et poivre.

**Préparation :** faire cuire le court-bouillon de légumes, y ajouter le jus d'un demi citron et 1 dl de vin blanc. Laisser mijoter les filets de perches durant 3 minutes et les retirer. Sauce : faire suer l'échalote dans le beurre, déglacer avec le jus de cuisson, ajouter le fond de poisson, la crème et lier, remuer en ajoutant 1 dl de vin blanc, assaisonner. Dresser les filets de perches sur une assiette, les napper de sauce. Servir avec des pommes nature, du riz blanc et des légumes de saison. Un vin blanc (chasselas) s'impose. Bon appétit!



Photos René Charlet