Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 10

Rubrik: Gastronomie : pour les amis des vins

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: 11.12.2025

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

Pour les amis des vins

J.-R. P.

Marianne Meylan, patronne du bar à vin.

Plus qu'un simple bar à vin, il s'agit d'une véritable cave aux trésors. Situé au centre de Rolle, Vinathème est devenu en quatre ans le rendez-vous des amateurs de bons vins.

Pour Marianne Meylan, chaque client est un connaisseur. Et s'il ne l'est pas en franchissant la porte de son établissement, il le devient rapidement. En dégustant, au bar, les vins de la semaine servis au verre. Ou en pénétrant dans l'arrière-boutique, transformée en cave aux trésors.

«Nous proposons plus de cent vins différents, pour la plupart issus du vignoble de La Côte, précise la patronne. Mais dans notre cave, on trouve également des produits de Lavaux, du Valais et du Tessin.» Priorité aux vins suisses, quand bien même on peut dénicher des crus italiens, espagnols ou français. «On ne propose pas de vins exotiques...» Quant aux amateurs exigeants, ils choisissent des vins de prestige (Pétrus, Château Yquem, etc.) dont les prix prennent évidemment l'ascenseur.

Outre la clientèle d'habitués, qui partagent le verre de l'amitié à l'heure de l'apéritif, Marianne Meylan voit défiler dans son antre les amateurs qui désirent découvrir des vins régionaux et d'autres qui viennent acheter un cadeau de dernière minute.

La nouvelle ordonnance du 0,5 pour mille a légèrement freiné les ardeurs des dégustateurs. «Mais nous développons la vente de produits du terroir, comme ceux du Moulin de Sévery, le lard de Begnins, l'huile d'olive de Saint-Rémy-de-Provence, de la moutarde artisanale ou de la tapenade.» Il y en a pour tous les goûts, pour toutes les bourses.

J.-R. P.

››› Vinathème, bar à vin, Grand Rue 38, 1180 Rolle, tél. 021 825 54 20. Ouvert mardi de 17 h à 20 h, les autres jours de 10 h 30 à 12 h 30 et de 17 h à 20 h. Fermé lundi.

Lapin à la tessinoise

Recette pour 4 personnes

C'est dans le Val Bedretto, sur la route du Nufenen, que l'on apprête le lapin de cette manière. Jadis, la population de cette vallée sauvage, où coule la rivière Tessin ne mangeait de la viande qu'à des occasions exceptionnelles. Le lapin était servi lors des fêtes importantes.

Temps de préparation: 1 h 15

Ingrédients: 1 lapin frais (1,3 kg, foie à part) coupé en morceaux, 100 g de lardons fumés, 30 g de beurre, 4 dl de vin rouge, 3 dl de fond brun, 50 g de bolets frais, 100 g de carottes et oignons, 1 dl de crème, romarin, marjolaine, thym, poivre et sel.

Préparation: assaisonner la viande. Faire revenir les lardons dans le beurre. Ajouter les morceaux de viande et colorer, dégraisser. Déglacer au vin rouge. Ajouter les carottes, les oignons et les herbes. Laisser réduire. Mouiller avec le fond. Braiser durant 40 min. Ajouter les bolets, terminer la cuisson, retirer les morceaux. Laisser réduire la sauce. Ajouter la crème. Faire sauter le foie et le mettre en garniture. Servir avec une polenta.

Boisson: Merlot del Ticino

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse