Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 2

Rubrik: Gastronomie : les dernières pintes

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: 20.06.2025

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

Les dernières pintes

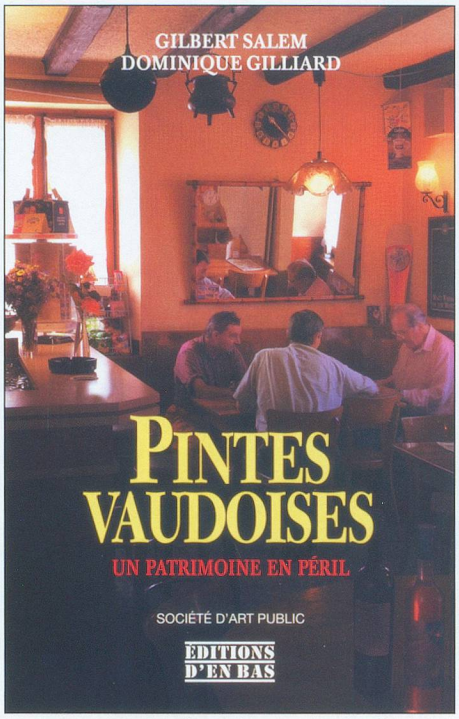
Avec la multiplication des pizzerias et des restaurants à service rapide, les pintes sont sérieusement menacées. Il en reste pourtant une soixantaine en pays vaudois. Sauvons-les!

Spécialiste de la réhabilitation du patrimoine, Dominique Gilliard s'est associé au journaliste lausannois Gilbert Salem pour effectuer le tour des pintes du canton de Vaud. Ils en ont répertorié une soixantaine, entre Nyon et Rougemont, qu'ils présentent par le texte et la photo. Leur ouvrage mentionne également toutes ces brasseries et ces petits bistrots qui ont disparu, victimes de la conjoncture et de la concurrence féroce menée par les adeptes de la restauration-éclair.

On redécouvre avec plaisir les grandes heures de la Brasserie lausannoise du Grand-Chêne, à l'époque où elle accueillait des orchestres de jazz et des pianistes à l'élégance raffinée. Les serveurs y portaient un long tablier blanc et ils connaissaient les habitués, parmi lesquels le poète Gilles ou le général Guisan (en civil).

La balade des pintes vaudoises débute par la plus charmante d'entre elles, la Pinte Besson, à Lausanne, sauvée in extremis de la démolition et heureusement mise à l'inventaire du patrimoine. Elle figure parmi les plus anciennes du pays, puisqu'elle fut ouverte... en 1780. Autre brasserie lausannoise récemment sauvée, la Bavaria située au sommet du Petit-Chêne. De l'autre côté de la place Saint-François, le Café Romand est très fréquenté à l'heure de l'apéro. D'autres petits bistrots attendent les nostalgiques aux quatre coins du canton. On recommande Les 3 Sifflets à Vevey, le café des Alpes à Prangins et le Maître Jacques à Nyon. Pourtant, tous sont à découvrir au gré de vos balades.

J.-R. P.



›› *Pintes vaudoises, un patrimoine en péril,* de Gilbert Salem et Dominique Gilliard, Editions d'En Bas.

Le papet vaudois

Recette pour 5 personnes

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

S'il est un plat qui a ses racines, c'est bien celui-là. Un hymne au roi des légumes du terroir: le poireau. Il permet d'apprécier hautement saucisses et saucissons dans la fabrication desquels les Vaudois sont passés maîtres. Chaque région est dépositaire d'une recette bien à elle, mais l'exaltation gustative est partout la même.

Préparation: 1 h 15

Ingrédients: 1,5 kg de poireaux coupés, 700 g de pommes de terre épluchées et émincées, 50 g de saindoux, 80 g d'oignons émincés, 3 dl de vin blanc, 3 dl de bouillon de bœuf, 1 dl de crème, 1 trait de vinaigre, sel, poivre et noix de muscade.

Préparation: faire suer les oignons et les poireaux. Assaisonner. Cuire pendant 15 minutes au bouillon et vin blanc. Ajouter les pommes de terre et, éventuellement, un saucisson cuit aux deux tiers. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes. Ajouter la crème. Laisser mijoter. Au moment de servir, napper d'un trait de vinaigre.

Boisson: Dorin d'Yvorne ou Salvagnin de La Côte.