

<b>Zeitschrift:</b>	Suisse magazine = Swiss magazine
<b>Herausgeber:</b>	Suisse magazine
<b>Band:</b>	- (2003)
<b>Heft:</b>	163-164
<b>Rubrik:</b>	Gastronomie : "Les Décors" : un petit chez soi, comme en Suisse

### 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:** 23.01.2026

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

# "Les Décors" : un petit chez soi, comme en Suisse

Alors que Paris fourmille, s'agite, s'encombre de sa circulation, s'assourdit de bruits confus, il reste encore un petit coin de Suisse où l'on se sent chez soi.

**D**epuis la fermeture du célèbre restaurant "La Maison du Valais", il ne reste plus tellement d'endroits où l'on cuisine des plats suisses.

Comme en Suisse, l'accueil y est simple mais prévenant.

Comme en Suisse, la carte y est variée : composée de plats typiques et de plats frontaliers.

Et comme les Suisses de l'étranger, le patron nous parle de la Suisse (même culinaire) pendant des heures.

La réalisation de votre magazine est un plaisir que nous aimons partager avec vous. Nous avons donc tenu notre dernière conférence de rédaction attablés au restaurant "Les Décors". De cette réunion de travail (gustative), l'idée nous est venue de vous proposer une recette du pays, concoctée par le chef du restaurant.

## Escalope de veau à la Saint-Prex

Du nom d'une petite bourgade des bords du lac Léman, non loin de Morges, Saint-Prex, c'est un plat traditionnel qui a pratiquement disparu de nos assiettes. Les terres environnantes sont riches de vergers remplis de poiriers ; elles ont inspiré les restaurateurs qui servaient cette recette les jours de marché.

L'escalope de veau à la Saint-Prex a une histoire : c'est le mariage du fruit et de la viande, (sucré/salé) ; c'est l'association du cultivateur, du paysan et du cuisinier, que l'on imagine réunis autour d'un plat qui est, à lui seul, toute l'histoire de la Suisse. Comme Christine Sonnefraud qui nous fait voyager dans la Suisse du terroir, soyez généreux sur la sauce, laissez les escalopes baigner : n'oubliez pas, nous sommes au bord du Léman !

### Recette

- 4 belles escalopes de veau,
- sel citronné,
- poivre,
- 2 œufs,
- chapelure,
- beurre,
- 4 moitiés de poires (de conserve),
- 4 tranches de fromage (Christine Sonnefraud marie deux variétés : le gruyère et l'emmental),
- paprika,
- persil et tomates.

Battre les escalopes, les saler (sel citronné) et les poivrer. Les tremper dans les œufs battus et les rouler dans la chapelure.

Les faire dorer au beurre dans la poêle. Les recouvrir d'une moitié de poire et d'une tranche de fromage.

Les saupoudrer de paprika et les garnir de flocons de beurre. Gratiner jusqu'à ce que le fromage fonde. Les servir garnies avec du persil et des tomates. Idée : à la carte du restaurant "Les Décors", il y a aussi de la liqueur de framboise de chez Morand

- 4 grosse Kalbsschnitzel,
- Zitronensalz,
- Pfeffer,
- 2 Eier,
- Paniermehl,
- Butter,
- 4 halbe Birnen (Dose),
- 4 Scheiben Käse,
- Paprika,
- Petersilie,
- Tomaten.

Die Schnitzel leicht klopfen, mit Zitronensalz und Pfeffer würzen.

In Ei und Paniermehl wenden und in Butter goldbraun braten. Je eine Birnenhälfte darauflegen, mit dem Käse bedecken, mit Paprika

bestreuen ; Butterflocken daraufgeben und zugedeckt backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Petersilie und Tomaten garniert servieren.



**Le chef :**  
**Christine Sonnefraud**

Entrée en cuisine par défi en 1979, elle obtient cinq ans plus tard une étoile aux fourneaux de "la Chaumière" (Sainte-Croix). Sur sa lancée elle rejoint "l'Auberge de la poste" (Chessel) et ajoute une deuxième étoile à son palmarès. Depuis 1997, l'un des rare chefs de cuisine suisses a ouvert son restaurant à Paris.

Son credo : "Je cuisine à l'instinct, mais suis très rigoureuse dans l'élaboration de mes plats. À commencer par les produits que je travaille : je m'approvisionne de produits frais que je sélectionne avec soin. Pour le reste, je privilégie une cuisine traditionnelle, riche de saveurs du terroir et copieuse pour ne pas laisser nos clients sur leur faim...".

**ALEXANDRE PIERQUET**

### Les Décors

Pierre et Christine Sonnefraud  
18, rue Vulpian  
75013 Paris  
Tél. 01 45 87 37 00