

Flânerie dans le vignoble

Autor(en): **B.P.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 10

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-826514>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

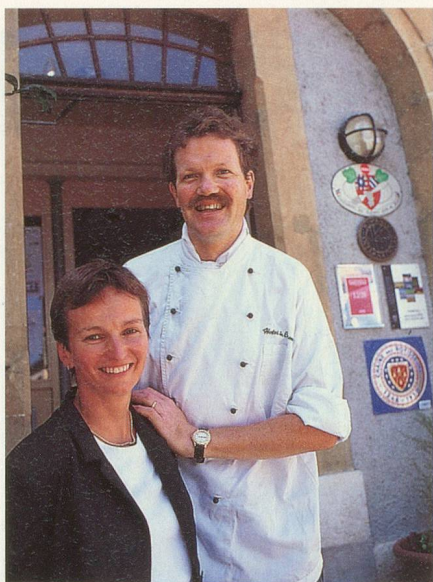
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Flânerie dans le vignoble

Photos Erling Mandelmann



M. et M^{me} Koller devant leur restaurant datant du 18^e siècle

ration en génération dans sa famille. Ce velouté de volaille lié à l'œuf n'est pas réservé aux jeunes mamans, ni aux malades. La preuve: il figure en bonne place dans les propositions du patron. Celui-ci excelle dans les desserts: sur l'assiette de dégustation, les petites portions de tarte Tatin, mousse au chocolat, gâteau au moka raviront les gourmands. La palme revient à un pain perdu tiède aux pruneaux, fondant à souhait.

Joseph Koller a su mettre à profit ses années d'apprentissage aux Platanes, à Chez-le-Bart, et tous les stages accomplis dans des stations touristiques comme Saint-Moritz ou Locarno. Avec sa petite équipe en cuisine, deux apprentis, un aide et lui-même, et sa femme qui assure un accueil aimable et discret, le chef a réussi à donner une véritable identité à ce bel endroit. Une salle de banquet à l'étage permet de recevoir fêtes de famille et réunions d'associations autour de plats de brasserie ou de gastronomie, à choix.

Maud Ledoux

HÔTEL DE COMMUNE

Rue des Coteaux 2
2016 Cortaillod
Tél. 032/842 11 17
Fermé le dimanche

Après un bon repas à l'Hôtel de Commune, arrosé des meilleurs crus de la région, il est bien agréable de descendre à travers les vignes jusqu'au port du Petit-Cortaillod.

Brigitte Koller, la patronne de l'Hôtel de Commune, vous indiquera volontiers le point de départ de cette promenade tranquille, en boucle, qui vous conduira au bord du lac par les petits chemins viti-coles. A trois cents mètres à peine du restaurant, juste après une belle fontaine fleurie typique, le chemin ser-

pente entre deux hauts murs de pierre. Un peu plus bas, le point de vue est saisissant: les vignes, au premier plan, dégringolent jusqu'au lac qu'on voit s'étaler majestueusement. Sous un arbre aux formes généreuses, un banc invite à la méditation. Une centaine de marches parsèment cette petite balade qui permet de découvrir une jolie plage et le port.

Le Petit-Cortaillod a pris ses quartiers sur le replat près du lac, tandis que le bourg s'accroche en haut du vignoble. Il est possible de regagner les hauteurs par un autre chemin, pour une petite virée qui dure moins d'une heure en tout, dans le flamboiement des feuillages d'automne.

B. P.



Le sentier descend en plein vignoble

Photo Erling Mandelmann