

Cuisine : la douceur d'un Cottage

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 11

PDF erstellt am: **26.04.2024**

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.

La douceur d'un Cottage

Sur la rive gauche, Anières est l'avant-dernière commune genevoise au bord du lac, avant Hermance et la frontière française. Au cœur du village, *Le Cottage* vous accueille en toute simplicité.

Il y a vingt-cinq ans, Jean-Pierre Falk-Vairant reprenait la gérance du *Cottage*, liant son destin à un établissement plein de souvenirs, mais plutôt vétuste. Année après année, il a entrepris quelques travaux et agrandi la terrasse, installant de grandes bâches qui lui font comme un toit, en la rendant plus intime. Au printemps dernier, *Le Cottage* a été rénové: nouvelle cuisine, façade repeinte et pimpants volets bleus. Depuis lors, les visiteurs ont droit à une surprise. «J'ai eu envie de renouer avec cette tradition campagne des fermes où l'on entrain directement par la cuisine, confie Jean-Pierre Falk-Vairant. Tous les grands chefs ont une table d'hôte

dans leur cuisine. J'ai fait autrement, et mes clients me disent très justement que j'ai mis la cuisine dans le bistrot!»

Propriété de la famille Villard, vigneron à Anières depuis plusieurs générations, l'établissement existe depuis le 19^e siècle. L'ancien débit de boisson était le lieu de rassemblement du village. On s'y retrouvait, on s'y laissait des messages, avant l'apparition du téléphone. Progressivement, il est devenu un bistrot flanqué d'un restaurant. Aujourd'hui, une voûte crée une liaison entre les deux salles, donnant davantage d'espace et de convivialité. Du passé demeure l'ancienne table ronde en bois vissée au sol... qui connaît tous les secrets du village.

Ambassadeur du terroir genevois, le patron mise sur les meilleurs produits. Les viandes y sont particulièrement fameuses. Nous avons goûté un pavé de bœuf fondant à souhait, accompagné d'un gratin aérien, après



Jean-Pierre Falk-Vairant

une terrine maison... et avant un irrésistible gâteau au chocolat, dont le patron a bien voulu nous confier la recette. La carte des vins privilégie la production locale, qui mérite d'être découverte, Anières comptant plusieurs familles de vigneron.

À la sortie, chemins et petites routes de campagne s'offriront à vous pour une promenade digestive.

Catherine Prélaz

Le Cottage
rue Centrale 38, 1247 Anières
Tél. 022 751 16 17.
Fermé mardi et mercredi

GÂTEAU AU CHOCOLAT «FALKO»

Pour environ huit parts



Ingrédients: 200 g de beurre, 200 g de sucre en poudre, 200 g de chocolat «couverture»*, 5 jaunes d'œufs, 5 blancs d'œufs, 2 cs de farine.

Préparation: faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat. Battre les jaunes d'œufs en y incorporant le sucre. Bien mélanger ensemble ces deux préparations. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et remuer. Battre les blancs d'œufs en neige et les

incorporer à la masse. Verser la préparation dans un moule à gâteau légèrement enfariné. Prévoir un moule aux bords assez hauts. Cuire environ 40 minutes à 150 degrés, au four préchauffé. Servir sur une assiette nappée de sauce vanille.

*Se présentant en bloc, le chocolat «couverture» contient plus de beurre de cacao et moins de sucre. À défaut, optez pour un bon chocolat noir.