

# [Cuisine] : les poissons de Tschantré

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 9

PDF erstellt am: **25.04.2024**

## **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.

# Les poissons de Tschantré

Depuis 125 ans, la famille Tschantré régale ses hôtes dans son établissement de Tüscherz, au bord du lac de Biene. Hans Tschantré, représentant de la cinquième génération, perpétue la tradition.

**P**our atteindre le petit débarcadère où s'arrêtent les bateaux qui assurent la ligne régulière, il faut emprunter le passage sous la route et sous la voie du chemin de fer. «Dommage, constate le patron, la vue est belle, mais il y a du bruit...»

Cela n'empêche pas une fidèle clientèle de connaisseurs de faire escale dans cette vénérable bâtisse, ancienne ferme d'un monastère aujourd'hui disparu. Et s'ils choisissent justement ce restaurant, ce n'est pas par hasard. On y prépare les

meilleurs poissons du lac de Biene. «Chaque matin, les pêcheurs me ravitaillent et j'élabore ma carte en fonction de l'arrivage», précise Hans Tschantré, très soucieux de la fraîcheur des produits qu'il propose à ses clients. «Outre les habitués de la région, je reçois la visite de clients venus de tout le pays.»

En plus des traditionnels filets de perches, préparés de trois manières différentes (frits, meunière et au bleu), la carte du Tschantré propose la bondelle (fêra), l'omble chevalier, le sandre, la truite et le brochet, toujours en fonction de la pêche du jour.

Descendant d'une vieille famille huguenote, Hans Tschantré a trois enfants, qui représentent la sixième génération. «Ma fille aînée est employée de commerce, mon fils se consacre au hockey sur glace et la



Hans Tschantré, chef et patron

dernière est à l'école. Je ne sais pas si l'un d'entre eux reprendra le flambeau, je leur laisse entière liberté...»

Un conseil pour les gourmets: laissez une petite place pour le dessert. Les sorbets sont délicats et le café glacé maison somptueux.

Rémy Jottet

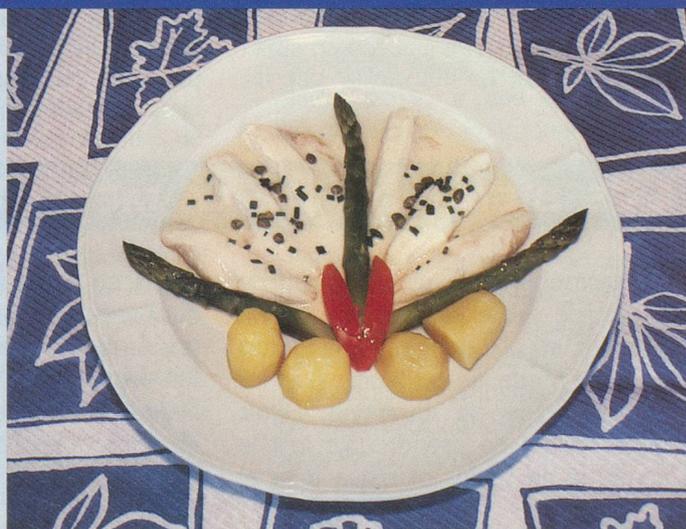
**Restaurant Tschantré**  
Hauptstrasse 29, 2512 Tüscherz  
Tél. 032 322 82 82. Fermé le lundi.

## FILETS DE PERCHES AU BLEU

Pour quatre personnes

**Ingrédients:** 1 kg de filets de perches frais, 1 échalote, 1 noix de beurre, 1 dl de crème entière, 2 dl de vin blanc, 1 à 2 citrons, bouillon de légumes, sel et poivre.

**Préparation:** faire cuire le court-bouillon de légumes, y ajouter le jus d'un demi citron et 1 dl de vin blanc. Laisser mijoter les filets de perches durant 3 minutes et les retirer. Sauce: faire suer l'échalote dans le beurre, déglacer avec le jus de cuisson, ajouter le fond de poisson, la crème et lier, remuer en ajoutant 1 dl de vin blanc, assaisonner. Dresser les filets de perches sur une assiette, les napper de sauce. Servir avec des pommes nature, du riz blanc et des légumes de saison. Un vin blanc (chasselas) s'impose. Bon appétit!



Photos René Charlet