

Cuisine : délices de Gruyère

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **26 (1996)**

Heft 11

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Délices de Gruyère

Surplombant magnifiquement le lac de Gruyère, l'Auberge du Vignier propose des plats de saison raffinés. La douceur du paysage, assortie d'un plateau de fromage royal, sont un vrai régal.

La Gruyère ne se limite pas au charmant bourg du même nom. Le lac de Gruyère et ses méandres sablonneux ont séduit le

Lausannois Jacques Zurbuchen et son épouse Erika qui y tiennent auberge depuis douze ans. Une vaste terrasse et une salle de restaurant chaleureuse rendent la visite au Vignier agréable à tout moment de l'année.

Le menu «marché» compte trois plats, avec fromages et dessert pour 59 francs. Et puis il y a le menu «plaisir» qui associe à chaque plat un verre de vin choisi par le patron. La soupe de moules et choux-fleurs au safran était d'une grande finesse, le loup grillé et les épinards savoureux. Après les poitrines de poular-

de en pot-au-feu, accompagné d'un délicieux Choezy-Les-Beaune de 1994, il faut absolument goûter au plateau de fromages qui présente pas moins de quarante pièces de la région et de France. Sur le chariot de dessert, la crème de Gruyères trône en bonne place. Avec des framboises, elle est toujours irrésistible. Pour les appétits plus modestes, la brasserie sert des plats du jour ou un menu «brasserie» à 34 francs, qui, cet automne, ne manque pas le rendez-vous de la chasse. Les poissons du lac comme le sandre font aussi partie des classiques de la maison.

Poitrines de poulardes en pot-au-feu

(Pour quatre personnes)

Ingrédients:

100 g de crème fraîche – 1 jaune d'œuf – cerfeuil – 12 pommes de terre violettes – 8 mini-poireaux – 2 litres de bouillon de poule – 1 truffe noire (ou des cornes d'abondance) – jus de citron – 4 poitrines de poularde – 60 g de beurre – 16 mini-carottes.

Préparation:

Parer les poitrines de poulardes. Peler les mini-carottes, les cuire dans le bouillon de poule. Laver les mini-poireaux, les cuire également dans le bouillon. Réserver. Laver, cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel, puis les éplucher et garder au chaud.

Mélanger jaune d'œuf, crème, muscade râpée, sel et poivre. Réserver. Déposer les poitrines de poulardes dans le bouillon de poule tiède, les porter progressivement à 75°, cuire pendant environ 18 minutes, égoutter, réserver. Garder le bouillon.

Sauce: faire réduire de moitié 400 g de bouillon de cuisson, verser ce li-

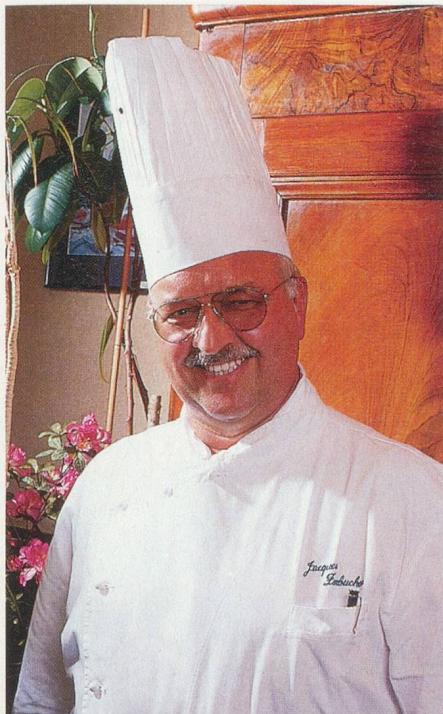
quide bouillant sur l'appareil jaune d'œuf-crème, remettre sur le feu, cuire jusqu'à liaison. Rectifier l'assaisonnement, incorporer le beurre, ajouter un filet de jus de citron, chinoiser.

Napper légèrement de sauce le fond d'une assiette, déposer une poitrine escalopée, répartir la garniture. Décorer de pluches de cerfeuil et de truffe râpée (ou de cornes d'abondance au choix).



Un plat qui joue sur le contraste des couleurs

Saveurs d'automne



Jacques Zurbuchen, maître du Vignier

Jacques Zurbuchen raconte qu'au Moyen Age, le lieu du Vignier était occupé par des moines qui y faisaient leur vin. On les imagine aisément aussi bon-vivant que le chef d'aujourd'hui. Si M. Zurbuchen règne sur les cuisines, en salle, c'est Erika qui officie avec beaucoup d'amabilité et de bonne humeur.

Une adresse à conserver, qui peut s'associer à toutes sortes de balades dans la région.

Bernadette Pidoux

Photos Yves Debraine

L'Hostellerie du Vignier
**1644 La Cantine/
 Avry-devant-Pont**
Tél. 026/915 21 95
Ouvert tous les jours.
Vacances en janvier.

Madame Ruth-Hélène Brandt du Locle nous confie une recette que faisait sa maman. «Pour nous qui sommes du troisième âge, la cuisine moderne n'est pas toujours un plaisir, écrite, alors les bons goûts d'antan ont de la saveur».

Choux-rouge aux marrons (pour quatre personnes)

Ingrédients: 1 chou-rouge de 800 g. environ – 1 gros oignon – 1 grande pomme à cuire – 4 cuillères à soupe d'huile – sel – 1 dl de bon vin blanc – marrons – porc fumé.

Préparation:

Emincer le chou et bouillir un quart d'heure, puis égoutter et rincer. Eminer l'oignon. Couper la pomme en tranches. Dans une cas-

serole, chauffer l'huile, puis alterner en couches choux, oignons et pomme, terminer par les choux. Verser le vin blanc et de l'eau. Le liquide doit arriver au $\frac{2}{3}$ des légumes. Assaisonner. Cuisson deux heures. Mettre les marrons dedans 20 minutes avant de servir. Mélanger le tout.

Ce plat se mange avec du porc fumé cuit dans de l'eau pendant une heure. On peut utiliser l'eau de cuisson du porc pour le chou.

Donnez-nous votre recette!

Chaque famille a ses secrets et ses petits plats du dimanche... Que ce soit votre plus grande réussite culinaire ou simplement un repas pratique et léger, faites-nous part de vos recettes! Leurs auteurs recevront un livre en cadeau.

Gastronomie et santé

Aux abords d'Estavayer-le-Lac, à l'ombre d'arbres centenaires, le Centre de santé de la Corbière, vient d'être inauguré. Son restaurant est ouvert à tous. Accueil soigné, cadre magnifique et possibilités de promenades nombreuses.

Aujourd'hui, la Corbière a pour objectif de réunir en un même lieu deux approches thérapeutiques complémentaires, l'homéopathie et la diététique selon la méthode Kousmine. Le centre est conçu avec la double fonction de soigner et de former.

Le cuisinier de la Corbière, Philippe Heimann est l'enthousiasme même. L'apprentissage de laborantin chimiste ne le satisfait pas vraiment, il poursuit par une formation de pâtissier. Pris par le virus du voyage, il apprécie tout particulièrement l'alimentation indienne, légère, composée de poissons, de légumes et de céréales. De retour en Suisse, c'est le déclic. Il travaillera dans le but d'offrir une ali-

mentation de qualité. Engagé par l'Association Kousmine, il confectionne le pain au levain. Enfin, l'opportunité du restaurant de la Corbière, une chance à saisir. Philippe Heimann propose une cuisine gastronomique décorative, simple et légère qui met en valeur le goût de chaque met. Des sauces délicates à base de lait de soja, de citron vert, par exemple. Des menus centrés sur les céréales complètes. Une grande variété de riz. L'utilisation du Kamut, ce blé ancien découvert par les historiens dans les tombeaux égyptiens. Plus gros, son germe non déstructuré est de grande valeur énergétique.

Les salades, à l'huile pressée à froid, riches en vitamines F, sont fraîches du jardin comme les œufs, les herbes aromatiques. Mouton, poules et poulets s'ébattent non loin.

Anne Razali

La Corbière, 1470 Estavayer-le-Lac, tél: 026/664 84 05.