

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 4

Rubrik: Cuisine : les bonnes choses de la campagne

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: 04.07.2025

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

Les bonnes choses de la campagne

En douze ans, le patron de l'Auberge de Vers-chez-Perrin a su faire de son établissement un lieu si convivial que la clientèle vient de loin jusque dans cette jolie petite enclave vaudoise, à deux pas de Payerne.

Pierre-Dominique Linder avait à peine vingt-cinq ans lorsqu'il a repris l'auberge villageoise du hameau de Vers-chez-Perrin. «Avec une bonne dose d'inconscience!» avoue-t-il maintenant. Mais c'est cette insouciance-là qui lui a permis de créer cette auberge à son image, généreuse, accueillante et pleine de fantaisie. Avec Isabelle, sa femme, et Géraldine, sa fille de onze ans à ses côtés, Pierre-Dominique respire la sérénité. «Cet endroit, c'est l'his-

toire de notre famille, explique le restaurateur. Je viens de la région, ma fille a grandi ici et elle aime y observer les gens.» Les Linder ont ça dans le sang, le contact humain. «Aujourd'hui, je me verrais bien dans un tout petit bistrot, faisant la cuisine pour quelques amis, simplement.» La cuisine, c'est sa manière à lui d'aimer les autres.

Le chef, qui connaît parfaitement bien la gastronomie fine et qui la sert avec brio dans son restaurant, apprécie de plus en plus les mets du terroir, sains, et qui ont du caractère. Pour permettre à toutes les bourses de s'offrir un bon petit plat chez lui, il a imaginé trois salles qui ont leur ambiance propre. Dans le café, on savoure le plat du jour pour Fr. 15,50. Chaque midi, une soupe, suivie d'une salade composée de légumes frais, puis une viande ou un poisson accompagnés de légumes compose le repas. Il n'y a pas de pancarte à

l'entrée pour annoncer le menu du jour, question de confiance! Les habitués affluent et choisissent entre les deux plats proposés par M^{me} Linder.

Juste à côté du café, il y a le grotto. Dans cette grande pièce aux pierres apparentes, le chef réserve à ses clients une cuisine tessinoise riche en idées. «Pourquoi la cuisine tessinoise? Parce que c'est la plus inventive de Suisse, elle n'est pas grasse, pas indigeste et très variée.» Pierre-Dominique Linder aime à mijoter des lapins à la polenta, des gnocchi et des risottos pleins de saveurs à des prix très raisonnables.

Dans la partie restaurant, au décor plus feutré, les gourmets se présentent. Là aussi, la formule de M. Linder est originale: il n'y a pas de menus à rallonge aux titres pompeux. Vous avez le choix entre trois prix: 55, 68 ou 79 francs, selon le nombre de plats. Ensuite, vous avez deux

Fondant tiède au chocolat

(pour six personnes)

Ingrédients:

140 g de chocolat ménagé, 80 g de chocolat noir à 70% de cacao, 60 g de beurre de cuisine, 3 jaunes d'œuf, 200 g de blancs d'œuf battus en neige. Coulis: une mangue bien mûre, 2 oranges, sucre, des feuilles de menthe, cannelle, sucre glace. Matériel: moules, cercles métalliques de 7 cm de diamètre, une plaque à gâteau, papier sulfurisé.

Préparation:

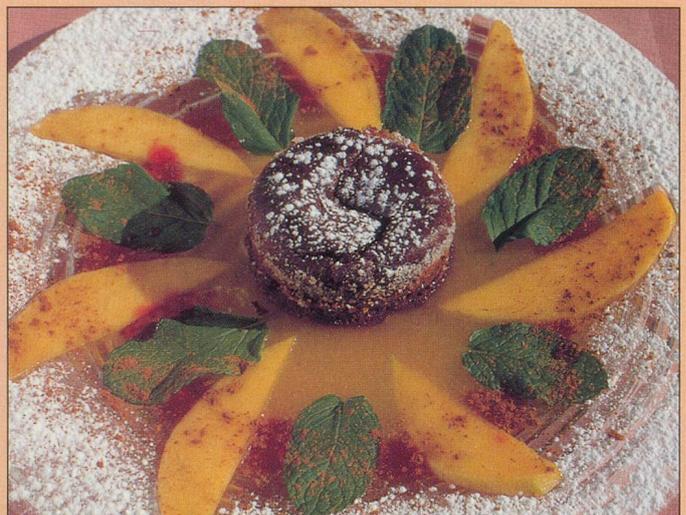
Faire fondre les chocolats au bain-marie avec le beurre de cuisine. Retirer du bain-marie et incorporer les jaunes d'œuf. Ajouter ensuite délicatement les blancs battus en neige. Les blancs battus peuvent s'acheter tout prêts chez le boulanger, conditionnés en bouteille. Placer la préparation au frigo durant deux heures.

Le coulis: peler la mangue et la déliter en lamelles. Les restes de la pulpe de mangue additionnés du jus des oranges sont passés au mixer, avec un peu de sucre.

Beurrer les moules métalliques (dans des petits moules en pyrex, la cuisson doit être prolongée de quelques minutes). Les remplir à moitié de la préparation au chocolat. Les glisser au four, à 250°, pendant 3 à 4 minutes. Le dessus du fondant doit être pris, tandis que le cœur reste

pratiquement liquide. Verser le coulis sur les assiettes, décorer avec les feuilles de menthe et les lamelles de mangue, démouler le fondant au centre de l'assiette, le déguster chaud ou tiède.

Bon appétit!



Attention les contrats!



M. et M^{me} Linder aiment leur terroir

possibilités: soit vous faites pleine confiance au chef qui vous concocte votre menu et c'est la surprise, soit vous discutez en détail avec lui des possibilités du jour. «Les listes de plats sans fin sont souvent décevantes, il manque toujours des produits, et je n'aime pas la frime!» Une manière de faire qui permet au chef d'utiliser les meilleurs produits du moment, ceux de la région, comme un excellent filet de sandre du lac de la Gruyère, agrémenté d'une sauce au vin blanc et à l'aneth très délicate ou comme la canette au vin rouge de la commune de Payerne, «Le Partisseur», élevé dans le Lavaux. La cave est bien garnie. Si vous le souhaitez, le chef vous y promènera.

Maud Ledoux

L'Auberge de Vers-chez-Perrin

**Famille Linder
Vers-chez-Perrin**

(à 2 km de Payerne, direction Fribourg)

**Fermé le dimanche soir et le lundi
Tél. 026/660 58 46**

Dans «Général» de janvier, vous avez lu la triste mésaventure arrivée à une dame très âgée séduite par une offre proposée par un démarcheur en vins. Qu'aurait-il fallu faire exactement pour résilier ce contrat, quels étaient les droits de la cliente et comment réagir si cela vous arrive?

Il ne faut surtout pas se culpabiliser, ni se sentir responsable de s'être fait embobiner. Concernant les contrats signés à la porte et ailleurs (contrats signés hors d'un lieu de vente), il vaut mieux connaître ses droits.

Il s'agit de contrats signés sur le lieu de travail, dans des locaux d'habitation, chez vous ou chez une connaissance, ou dans les alentours immédiats, dans les transports publics, dans la rue, ou lors d'une excursion-vente en autocar. Le montant de la vente est de plus de Fr. 100.- (Fr. 101.- au moins).

Délai: sept jours

Si ces deux conditions sont réunies, vous aurez un délai de sept jours pour résilier votre contrat. Attention! Ceci n'est pas valable pour un contrat d'assurance ou d'immobilier. Cela ne concerne pas non plus les contrats signés dans un magasin, dans un comptoir ou dans une foire régionale. Ni si vous avez vous-même sollicité la visite du vendeur pour passer une commande.

Quels sont vos droits? Vous avez sept jours (y compris le septième) pour résilier le contrat par écrit et «Recommandé».

Important: vérifiez bien la date inscrite sur le contrat. De toute façon, il ne faut jamais signer un contrat avant que la date y soit ins-

crité par vous ou par le vendeur. Vérifiez que cette date corresponde à celle du jour en question. Il y a eu des falsifications et des prédatages pour réduire le temps d'intervention du client.

Comment faire?

Cas 1: la possibilité de révocation de sept jours figure bien dans le contrat.

Ecrire en tête votre nom, adresse, celle du vendeur, le numéro du contrat, la date de signature et l'endroit. Ne pas oublier la mention «Recommandé». Puis, signaler le droit de révocation de sept jours mentionné dans le contrat et les dispositions du Code des Obligations sur le droit de révocation (art. 40 et suivants). Envoyer une copie à la FRC et le mentionner, ça aide!

Cas 2: le délai de sept jours ne figure pas dans le contrat.

Il faut savoir que cette lacune ne vous empêche pas de faire valoir vos droits, car la loi prévoit que le délai ne commence que lorsque le client est informé qu'il existe. Ecrire en tête votre nom, adresse, celle du vendeur, le numéro de contrat, la date de signature et l'endroit. Ne pas oublier la mention «Recommandé».

Indiquer expressément que vous venez d'apprendre, ce jour même, que le consommateur a sept jours pour résilier son contrat et que ce délai ne commence que lorsqu'on en a eu connaissance. Indiquer clairement votre désir de résiliation. Réclamer le remboursement d'un éventuel acompte et préciser de ne pas livrer la marchandise commandée. Envoyer une copie à la FRC.

Enfin, trois conseils pour conclure: n'oubliez pas de signer votre lettre, contactez la FRC immédiatement si vous avez le moindre doute ou problème, découpez ou photocopiez cet article et rangez-le avec vos papiers. Ça peut servir!

Janine Chassot/FRC