

Cuisine : convivialité à l'Auberge de Crassier

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 1

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.

Convivialité à l'Auberge de Crassier

Claude et Valérie Besnard, les jeunes patrons de l'Auberge de Crassier, sont tout deux Jurassiens. Ils ont fait de leur établissement un lieu sympathique et chaleureux où la bonne cuisine est reine.

Le petit village de Crassier, à deux pas de Nyon, est privilégié, avec ses deux restaurants. Dans la vieille auberge, datant de 1808, un jeune couple s'est installé, il y a deux ans. Claude et Valérie Besnard sont Jurassiens, mais ils vivent sur la Côte depuis quelques années. A 31 ans, Claude a déjà une solide expérience. Son apprentissage, il l'a fait chez Wenger, au Noirmont. Une formation évidemment excellente qu'il a peaufinée à Genève et au Lion d'Or de Cologny. Ensuite, le jeune couple a mis le cap

sur la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Pendant plusieurs mois, ils ont sillonné les grands espaces et l'Asie. En Chine, Claude raconte que la cuisine n'est pas toujours aussi fine qu'on l'imagine ici. S'il n'a pas ramené de recettes orientales de ces voyages, Claude Besnard en a apprécié les épices, qu'il utilise généreusement dans sa cuisine.

L'Auberge a gardé son charme d'ancien établissement villageois, en plein cœur de Crassier. Au café, une jolie salle boisée, on mange le plat du jour à 16 fr., des fondues ou des

filets de perche, mais on peut aussi y déguster tous les mets du menu. A l'arrière, la salle de restaurant est douillette et confortable pour toutes les occasions, grandes et petites. Deux menus, à 55 et 80 fr., varient selon les saisons. La chasse remporte toujours beaucoup de succès. En bon Jurassien, le patron propose également, deux samedis de suite, en novembre, des repas de la Saint-Martin, gargantuesques comme il se doit. La cochonnaille réussit à merveille au jeune chef: le boudin est onctueux, assorti d'oignons et d'une excellente purée de pommes. Atriaux et saucisses à rôtir aux rösti conviennent on ne peut mieux à la saison. Le restaurateur choisit ses viandes avec beaucoup de rigueur, grâce à une formation à la Boucherie du Molard, à Genève. En hiver, la carte comporte des plats roboratifs, mais apprêtés

AUMÔNIÈRE DE FIGES ET POIRES AU PORTO

Pour quatre personnes

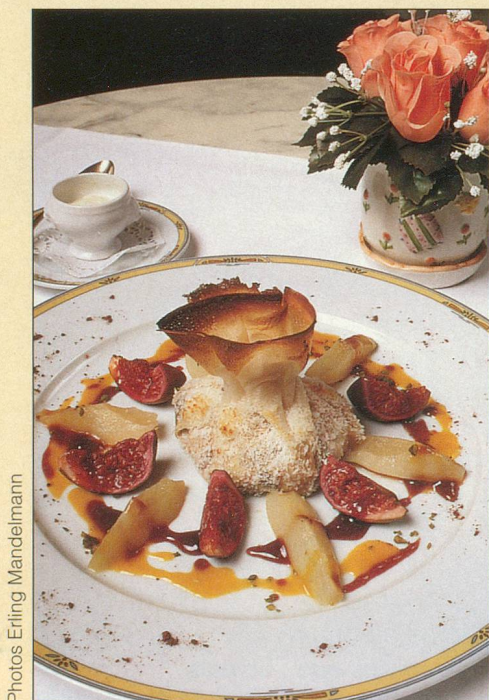
Ingédients: 4 feuilles de briques (crêpes fines), 4 poires, 6 figes fraîches, 100 g de crème pâtissière, 50 g de crème d'amande, 1 dl de coulis de fruit de la passion (ou autre fruit), 100 g de noix de coco râpée, 1 jaune d'œuf, 3 dl de porto, 1 dl de vin rouge, 50 g de sucre, 1/4 bâton de vanille, bâton de cannelle, anis étoilé, un zeste d'orange, 3 dl de vin blanc, 50 g de miel, un zeste de citron, jus de citron,

glace vanille (facultatif).

Préparation: Peler et vider les poires, ensuite les pocher une dizaine de minutes dans le vin blanc et le miel. Pocher les figes entières dans le porto et le vin rouge. Prélever trois figes et deux poires, les couper en petits morceaux, auxquels on ajoutera la crème pâtissière et la crème d'amandes. Remplissez les feuilles de briques (crêpes fines) avec la masse ci-dessus. Passez les aumô-

nières au jaune d'œuf et les paner dans la noix de coco, les cuire environ 5 minutes au four à 180°. Pour la garniture, réduire la cuisson des figes jusqu'à l'obtention d'un sirop onctueux. Découper le restant des figes et des poires en quartiers pour décorer votre assiette. Napper le tout avec le sirop et le coulis de fruit. Servir tiède, éventuellement accompagné d'une boule de glace vanille.

Bon appétit!



Photos Erling Mandelmann

Le charme de l'Art nouveau

La Fondation Neumann, à Gingins, donne à voir les plus belles créations de l'Art déco. A découvrir, jusqu'à fin janvier, un peintre méconnu aux subtiles arabesques animalières.

Dans une belle demeure ancienne, la Fondation Neumann, à Gingins, est un havre de tranquillité. Ses expositions mettent en valeur les œuvres des artistes du début du 20^e siècle. En permanence, on peut découvrir une collection de verres Art déco époustouflante. Les vases, signés Gallé ou Tiffany, rivalisent de couleurs et de formes surprenantes. Les artistes de l'Art nouveau aiment en effet la transparence du verre: le vitrail est l'un de leurs modes d'expression favoris.

Jusqu'à fin janvier, l'exposition temporaire accrochée à Gingins présente un peintre méconnu, Maurice Pillard-Verneuil, né en France en 1869 et mort en Suisse, à Rivaz, en 1942. Elève d'Eugène Grasset, Pillard-Verneuil est un artiste touche-à-tout, qui s'intéresse à la céramique, au papier peint, à la broderie, au batik et à l'illustration d'affiches. Durant un long séjour à Java et au Cambodge, il se passionne pour l'ornementation des étoffes. Il aime par-dessus tout les volutes, les arabesques de fleurs et les représentations animales. Excellent dessinateur, Pillard-Verneuil saisit à merveille les poissons dans leurs mouvements. Une série de croquis du monde sous-marin montrent comment l'artiste étudie l'animal avant de l'insérer dans ses motifs décoratifs. Le peintre illustre ainsi une édition de la *Petite Sirène*, d'Andersen.

Une seconde exposition est consacrée, au Musée Alexis-Forel, à Morges, au même

Pillard-Verneuil, mais en sa qualité de collectionneur. Amateur d'art asiatique, l'artiste réunit des estampes, des masques et des marionnettes au cours de ses voyages au Japon, au Cambodge et à Java. Le musée morgien expose ces pièces rares, qui témoignent de la curiosité admirative du peintre.

Bernadette Pidoux

Fondation Neumann, Gingins, jusqu'au 28 janvier, ouvert les jeudis et vendredis de 14 h à 17 h, les samedis et dimanches de 10 h 30 à 17 h. **Musée Alexis-Forel**, Morges, jusqu'au 25 février; ouvert du mardi au dimanche de 14 h à 17 h 30.



Photo X. Lecoultré

La Femme aux Lys, 1894



Claude et Valérie Besnard, au café

avec originalité, comme une soupe à la courge à la julienne de magret de canard. Le cuisinier ne délaisse pas pour autant les poissons et les crustacés.

Les desserts permettent au chef de s'exprimer: à la carte par exemple, un crumble aux pommes ou l'élégante aumônière de figues et poires au porto. Cette recette, qui se sert tiède, marie avec raffinement le goût des fruits et l'arôme du vin, avec un soupçon d'acidité agréable dans le coulis. Un dessert qui fera l'admiration de vos invités.

Juste avant une visite à la Fondation Neumann, à Gingins, ou une promenade à Nyon, l'Auberge de Crassier est une étape gourmande idéale, à 20 km seulement de Genève.

Maud Ledoux

AUBERGE DE CRASSIER

Claude et Valérie Besnard
1263 Crassier
Tél. 022/367 12 01
Fermé le dimanche et le lundi