Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 2

Rubrik: Cuisine : sous le signe du poisson!

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: 16.07.2025

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

Sous le signe du poisson!

Il y a cinq ans, Brigitte et Yannick Leprovost ont repris à Villette un restaurant plein de charme qui surplombe le Léman. Ils accueillent leurs clients comme des amis et les traitent comme des princes. Les menus sont riches et variés, avec une nette domination des poissons.

Histoire de mettre les visiteurs dans l'ambiance, le restaurant Le Villette a été décoré dans les tons saumon. Chaque jour, Brigitte Leprovost veille à la décoration de l'établissement en préparant des arrangements floraux aux couleurs subtiles. Tout est donc réuni pour faire de chaque visite une véritable fête.

Rien, au demeurant, ne devait réunir Brigitte, d'origine zurichoise et Yannick, un Normand de la Baie de St-Michel qui a fait ses classes à Paris. Rien, sinon le destin qui fait parfois si bien les choses.

Après l'école hôtelière parisienne et des stages de pâtissier au Plaza-Athénée et chez Fauchon, Yannick découvrit le charme de la Suisse. Montana, Arosa, Ascona, Klosters et enfin Mürren, où il fit la connaissance de sa future femme qui occupait la place de gouvernante dans le Palace de la station.

«Il m'a séduit avec ses pâtisserie!» affirme aujourd'hui Brigitte qui a suivi son mari à Lausanne (Palace et Grappe-d'Or), puis à Rolle (Hostellerie du Château), à Nyon (Restaurant de la Banque) et enfin à Villette.

Dès 1990, les Leprovost ont donc repris ce charmant restaurant de 45 places qui surplombe le lac, pour en faire un lieu de gastronomie réputé dans tout le bassin lémanique. «On y vient pour le plaisir, afin de partager un bon repas...» disent en chœur ces passionnés de cuisine aérienne.

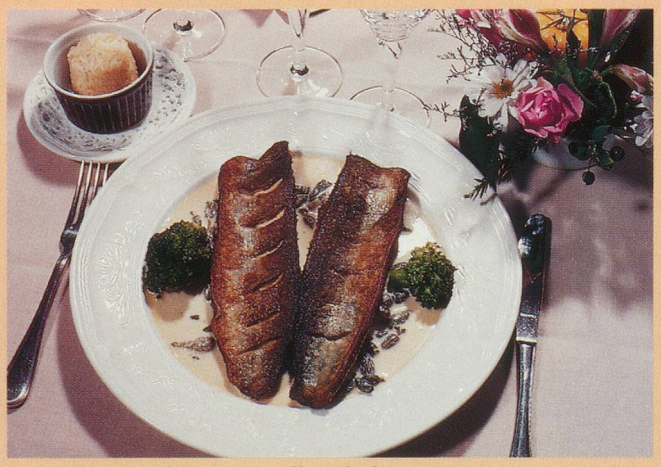
Au menu, qui varie au fil des saisons, vous trouverez notamment des coquilles de foie gras en salade, des grillons de ris de veau, du magret de

Filet d'omble sauce aux morilles

(pour 4 personnes)

Ingrédients:
4 ombles de 350-400 g. Lever les filets, retirer les arêtes, laisser la peau. 20 g de petites morilles sèches. 1 ½ dl de vin blanc. 2 dl de crème. 1 cs de beurre. 1 cs d'échalotes hachées. 1 petit verre de cognac. Sel, poivre.
En accompagnement, broccolis ou légumes de saison, riz pilaw.

Préparation:
Mettre à tremper les morilles dans l'eau durant une heure. Les laver 6-7 fois pour éliminer la terre. Pour la sauce, laisser fondre 1 cs de beurre, puis faire suer les échalottes. Ajouter les morilles égouttées et couvrir. Flamber au cognac avant d'allonger la sauce avec 1 ½ dl de vin blanc. Couvrir et laisser mijoter cinq à dix minutes. Ajouter 2 dl de crème. Laisser réduire jusqu'à consistance. Assaisonner de sel et poivre selon votre goût. Garder la sauce au chaud.
Préparer la garniture de broccolis jusqu'à ce que les légumes soient croquants.
Faites fondre un peu de beurre dans une casserole, ajoutez un peu d'oignons hachés, mettez le riz à graisser. Mouillez de riz dans l'eau salée (1 ½ volume). Cuire au four pour que le riz sèche.



Omble et morilles: le beau mariage

Cuisson:
Taillez légèrement la peau des ombles tous les 2 cm pour que la chaleur pénètre de manière régulière. Faites chauffer une poêle anti-adhésive (Tefal), graissez avec une tombée d'huile. Faites fondre une noix de beurre. Mettez les ombles à frire côté peau à feu moyen, durant cinq minutes, sans couvrir.

Présentation:
Sur une assiette bien chaude, disposez les légumes. Versez la sauce aux morilles au fond de l'assiette. Disposez les ombles sur la sauce, la peau croustillante dessus. Servir le riz à part. Bon appétit!

La cuisine des fleurs

Brigitte et Yannick Leprovost

canard au miel et poireaux (un régal subtil), mais, avant tout du poisson sous les formes les plus inhabituelles.

«Nous proposons à nos clients une vieille recette alsacienne: la choucroute de poisson» affirme Brigitte sans rire. «Au début, cela peut surprendre, mais les clients qui y goûtent en redemandent...» Autre spécialité de la maison: la farandole de poissons et légumes. Entrent, dans la composition de ce plat, six sortes de poissons choisis au gré de l'offre du marché. On y déniche du saumon, de la rascasse, de l'empereur, du lieu, mais également de l'ombre ou du sandre.

Nous avons craqué pour le filet d'omble en cuisson unilatérale servi sur une sauce aux morilles. «C'est le mariage de l'eau et de la forêt!» avertit Brigitte. Une union parfaite, d'un goût raffiné, qui vous emporte sur un lac de bonheur. Un vin blanc de Villette accompagne parfaitement ce plat que vous aurez sans doute du plaisir à réaliser pour vos invités.

Rémy Jottet

Photos Y. D.

«Le Villette», 1096 Villette.
Fermé dimanche soir et lundi.
Tél. 021/799 21 83.

Voici une cuisine nouvelle et méconnue qui vous enchantera: la cuisine des fleurs. Les parfums des pétales ont en eux une gastronomie originelle d'autant plus précieuse à notre époque de pollution potagère.

Il est vrai que l'hiver ouvre surtout des bouquets de flocons et des gerbes de glace et qu'il faut attendre les trois autres saisons de l'année pour préparer une salade aux feuilles de coquelicot, une daurade au fenouil, un gratin de bœuf au serpolet, des aubergines à la marjolaine ou une marmelade de lilas.

En attendant, il reste pourtant les condiments et les conserves aux fleurs, les confitures, les compotes et les apéritifs-liqueurs aux pétales.

Aimez-vous les soucis?

Les jeunes boutons floraux du genêt à balai, macérés dans le vinaigre, ont une vocation de condiment et peuvent attendre l'hiver pour être dégustés.

La liqueur d'armoise est tonique. Faire macérer huit jours 30 g de fleurs et de feuilles sèches dans un litre d'alcool, avec un morceau de vanille. Ajouter un sirop obtenu avec 500 g de sucre et un demi litre d'eau. Filtrer au bout de quarante-huit heures. Attendre au moins un mois avant de consommer.

Les olives aiment mariner avec un bouquet de marjolaine fraîche écrasée. Faire revenir, dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, un oignon émincé. Verser un bocal d'olives noires dès qu'il a blondi et la marjolaine sèche. Laisser chauffer cinq bonnes minutes doucement, en remuant et faire refroidir dans un plat.

La poudre de fleurs de tilleul pilées et passées au tamis se conserve en bocal pour enrichir la saveur des gibiers – des faisans aux perdreaux en passant par les cailles.

Ne parlons pas du basilic, du coriandre, de l'estragon, du gingembre, du laurier, du romarin, du safran, du thym, condiments floraux traditionnels. Mais il faut présenter en promotion les fleurs de souci. Elles subsistent tout l'hiver. Profitez-en pour vous initier à cet intérim du safran. Saupoudrez de fleurs séchées les potages et les plats de crudités.

En février, faites du vinaigre de fleur de souci. Faire sécher 100 g de fleurs au soleil pendant deux jours. Les mettre dans 1 litre de vinaigre de vin. Boucher la bouteille. L'exposer à nouveau au soleil pendant dix jours. Mettre en lieu sec. Confits au vinaigre, les bourgeons font un agréable condiment.

Violettes pralinées

Les fleurs se métamorphosent, tout naturellement, en compote ou en confiture. Compote de fleurs de camélia, figue, gelée de sureau, marmelade de lilas, compote de rose et même violettes pralinées.

Humez des violettes cueillies au dernier printemps. Pour réussir des violettes pralinées, avoir épluché 500 g de fleurs de violettes doubles «bien grasses». Lavées, égouttées, les jeter dans un bain de 600 g de sucre – cuit au petit boulé à 37 degrés. Tenir le poêlon hors du feu, puis donner un seul bouillon. Verser en terrine et laisser passer la nuit aux deux partenaires – violettes et sucre.

Le lendemain, égoutter les fleurs sur un tamis, ajouter un peu de sucre neuf au sucre recueilli, cuire le tout au même petit boulé. Ajouter les fleurs en mélangeant à la spatule, laisser refroidir, verser le tout sur une feuille de papier. Séparer les fleurs les unes des autres, à la main, avec doigté, en poudrant de temps en temps. Secouer alors une à une les fleurs pralinées avant de les conserver dans une boîte de métal.

Paul Vincent