Cuisine : la passade à Perroy

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

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

Heft 6: **w**

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

La Passade à Perroy

Le village de Perroy abrite l'un des plus beaux cafés de La Côte. Atmosphère chaleureuse, cuisine authentique et prix raisonnables séduisent toujours plus de clients à La Passade. Poussez la porte, Nicolas Sautebin et son équipe vous attendent!

D'emblée, les visiteurs ont l'impression de se retrouver dans un endroit familier. Un piano droit, un ancien juke-box, un long bar pour les apéros interminables, et, aux murs, juste sous les feuilles de vigne séchées, quantité de tableaux et des gravures de la Fête des Vignerons de 1903.

Le décor planté, il reste à vous installer dans l'une des trois petites salles et attendre que Miguelina, tout

Miguelina et Nicolas Sautebin misent sur l'authenticité

Les atriaux au cognac

(recette pour 4 personnes)

Ingrédients:
8 atriaux de 120 g. 4 à 8 échalotes selon vos goûts. 1 à 2 dl de cognac. 1 à 2 dl de crème. Beurre, sel et poivre.

En accompagnement, des pommes de terre nouvelles ou de la purée et des légumes croquants (carottes, raves, haricots, etc.)

Préparation:
Griller les atriaux sur les deux faces, au gril ou à la poêle. Dans une autre poêle, faire revenir les échalotes. Ajouter les atriaux, le cognac, et flamber joyeusement en prenant les précautions d'usage. Ajouter la crème, le sel et le poivre et faire réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Dresser le plat avec des pommes de terre et des légumes croquants.

On peut également faire cette recette dans la nature ou en forêt, en grillant les atriaux sur la braise. Prévoir une poêle pour la sauce.

Servir avec un vin rouge du pays.

Bon appétit!

La mise en valeur d'un plat tout simple

sourire, prenne la commande. Si la carte ne mesure pas des kilomètres (le patron est seul en cuisine!), elle propose tout de même quelques spécialités étonnantes. Des filets de féra fumés ou au vin blanc, des filets de perches du lac Léman, exclusivement, mais aussi des agnolottis à la crème de basilic et quelques pièces de bœuf.

Un bon conseil: commencez par la salade maison, composée de batavia, de tomates, de noix et de lardons grillés. Si vous avez encore un petit creux, le plat du jour viendra à bout des appétits les plus féroces. «Je fais une cuisine familiale, en utilisant des produits du terroir», affirme Nicolas Sautebin qui préfère un bon pot-au-feu aux recettes chichiteuses.

Au café, le patron quitte son antre pour échanger quelques mots avec ses clients, qu'il considère rapidement comme des amis. S'il en a le temps et l'envie, il vous racontera l'histoire extraordinaire de cet établissement.

«Jusqu'en 1946, c'était l'Hôtel de Commune. A l'endroit où se dresse aujourd'hui le bar, il y avait trois espèces de stalles qui accueillaient les journaliers de passage. La commune avait l'obligation de leur servir un bol de soupe, du pain et du fromage et une paillasse pour la nuit. La coutume n'était pas totalement désintéressée, car les villageois avaient ainsi en permanence sous la main des ouvriers pour les menus travaux.»

Aujourd'hui, les «passadiers» ont disparu et avec eux une belle coutume. Mais l'esprit du lieu et la chaleur de l'accueil n'ont pas changé pour autant. Nicolas Sautebin y veille soigneusement.

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

La Passade,
Grand-Rue 54, 1166 Perroy
Fermé lundi et mardi.
Tél. 021/825 16 91.

Frais du marché!

Voici une salade qui joue sur la saveur particulière de la roquette, que l'on trouve sur nos marchés, et l'aigre-doux de l'orange. A servir en entrée pour des amis ou comme souper léger.

Salade Fantasia

Ingrédients pour 4 personnes: une botte de roquette de 100 g, 300 g de petits champignons de Paris ou de chanterelles, 2 tranches de pain toast, 1 grosse orange, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 1 cs de vinaigre de vin rouge, 4 cs d'huile d'olive, 1 cc de jus de citron.

Préparation: Equeuter la roquette. Nettoyer les champignons avec un chiffon humide ou avec une brosse, enlever la base. Enlever le bord des toasts et découper les tranches en dés. Bien laver l'orange. Avec la râpe à Bircher, râper un peu de zeste dans un plat. Presser le jus, en ajouter 1 cs au zeste, réserver du jus pour la sauce. Hacher la gousse d'ail et l'ajouter au zeste d'orange. Saler et poivrer, y mêler les dés de pain. Laisser mariner 30 minutes.

Confectionner une sauce avec le sel, le poivre, le jus d'orange réservé, le vinaigre et 3 cs d'huile d'olive. Dorer les dés de pain dans une poêle Téflon non graissée ou au gril du four. Les sortir et les réserver. Dans la même casserole, faire dorer les champignons dans le reste d'huile d'olive à feu vif. Saler, poivrer et relever avec le jus de citron. Mélanger la roquette avec la sauce, mettre par-dessus les champignons et les dés de pain. Servir.

Mousse à la rhubarbe

Signe avant coureur de l'été, la rhubarbe ne reste que deux mois dans nos jardins. Son nom proviendrait de Rha, ancien nom donné au fleuve Volga, au bord duquel elle poussait. Pour adoucir son petit goût acide, nul besoin de forcer sur la crème, comme le prouve cette recette délicate de mousse.

Ingrédients pour 4 personnes: 600 g de jeune rhubarbe, coupée en dés. 5 dl d'eau. 40 g de sucre. 1 cs de sirop de grenadine. 1 blanc d'œuf battu en neige. 20 g d'amandes effilées grillées.

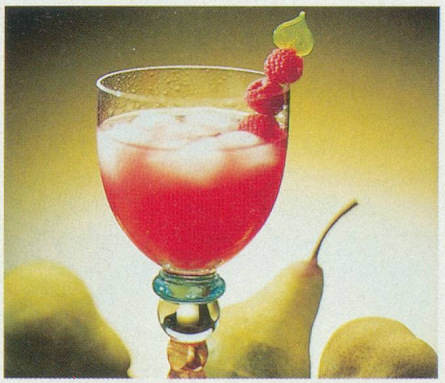
Préparation: avec l'eau et le sucre, cuire brièvement la rhubarbe à feu doux. Laisser refroidir, ajouter le sirop de grenadine et mélanger délicatement au blanc d'œuf battu en neige. Répartir dans des coupes et décorer avec les amandes. Variante: sans blanc d'œuf, ni amandes, mélanger la compote avec de la crème vanille.

Cocktail aux fruits

Des fruits frais sous une forme originale et rafraîchissante, pour varier un peu des salades de fruits ou autres préparations en gâteaux.

Ingrédients: 1 poire bien mûre, pelée et coupée en morceaux. 100 g de framboises. 1 cs de sucre. 1 cs de sucre vanillé. 2 dl d'infusion de menthe froide. Eau minérale et glaçons.

Préparation: dans 1/2 dl d'infusion de menthe refroidie, réduire en purée au mixer la poire, les framboises et le sucre blanc et vanillé. Ajouter ensuite le reste de l'infusion et de l'eau minérale, jusqu'à concurrence de 7 dl. Déposer des glaçons dans les verres et servir.



Un cocktail rafraîchissant Photo Nestlé