Cuisine : l'assiette des sommets

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

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

Heft 9

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

L'assiette des sommets

Il n'y a que trois restaurants tournants dans toute la Suisse, et c'est au dessus de Leysin, que se trouve le seul exemple romand. Le panorama est à couper le souffle. La montagne vous donne de l'appétit? L'équipe du Kuklos vous proposera un bon petit plat.

Les paresseux emprunteront le télécabine de la Berneuse, rapide et confortable. Les courageux monteront à pied, sur un chemin bien tracé, qui les emmènera en deux heures et demie au sommet, à 2045 mètres d'altitude. Les futés combineront remontée mécanique et descente plus douce.

Là-haut, le regard plonge sur le lac Léman, de St Saphorin à Nyon, sur le Jura avec la Dôle et Ste Croix et puis s'arrête sur le Massif du Trient et plus loin bute sur l'Eiger et le Mönch. C'est sur ce plateau rocheux qu'a été érigé le Kuklos, un bâtiment très moderne qui reprend les formes géométriques des Tours d'Aï et qui reflète de toute sa surface vitrée le paysage alentour.

Au premier niveau, un self-service doté d'une terrasse plein sud attend les promeneurs. Mais il faut monter au second étage pour découvrir ce qu'est un restaurant tournant. Le centre de la pièce est fixe, tandis que le plancher de l'établissement pivote imperceptiblement dans le sens des aiguilles d'une montre. «En une heure et demi, le temps d'un dîner, vous aurez fait le tour complet du panorama» explique Olivier Cuche, directeur du Kuklos depuis six ans.

Olivier Cuche, comme Pascal Cochard, son chef de cuisine, est un passionné de la restauration de montagne.

Le restaurant peut accueillir 250 convives, mais il est plus prudent de réserver. «Il suffit d'un temps radieux pour que la salle se remplisse très vite», précise M. Cuche.

Médaillon de chevreuil aux champignons

(recette pour quatre personnes)

Ingrédients:
Röstis: 1 kg de grosses pommes de terre – 80 g de saindoux – sel – poivre. Viande: 8 médaillons de chevreuil de 40-80 g chacun – 2 c à soupe d'arachide – 1 c à soupe de beurre – sel – poivre. Sauce: 1 grosse échalote hachée – 6 baies de genièvre – ½ c à café de poivre noir écrasé – 1 feuille de laurier – 1 pincée de thym – 2 dl de vin rouge – ½ dl de vinaigre de vin rouge – ¾ litre de fond de veau lié (se trouve dans le commerce en poudre) – 1 c à soupe de confiture d'airelles – 1 c à soupe de beurre ramolli – sel-poivre. Fricassée de champignons: 1 gousse d'ail hachée – 6 baies de genièvre – 2 tomates coupées en dés – 1 c à soupe de persil haché – 1 c à soupe de ciboulette hachée – 2 c à soupe d'huile d'olive – 500 g de champignons à choix – sel – poivre.

Préparation:
Les röstis: cuire à grande eau salée les pommes de terre la veille, les mettre au frigo la nuit. Le lendemain, les peler et les râper. Saler, poivrer. Faire chauffer le saindoux dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les pommes de terre râpées et les faire dorer doucement.
La fricassée de champignons: laver les champignons. Egoutter, couper et faire revenir à feu vif. Ajouter tomates, ail, ciboulette et persil.
La sauce: Ajouter aux ingrédients le fond de veau et faire réduire. La passer, ajouter la confiture d'airelles. Ajouter le beurre en pommade hors du feu et fouetter.
La viande: saler et poivrer les médaillons. Les saisir 3-4 minutes sur chaque face dans une poêle avec l'huile et le beurre.
Présentation: placer les röstis sur une assiette chaude, napper le fond de l'assiette avec la sauce, ajouter la fricassée à côté, disposer les deux médaillons sur la sauce, décorer d'un brin de persil.

Bon appétit!

Le médaillon de chevreuil façon Kuklos

Photo Y.D.

Vos bons petits plats

En saison, le chef propose un menu complet à Fr. 47.–, que l'on peut déguster en assiette pour Fr. 22.–. Pascal Cochard prépare également les röstis d'alpage (Fr. 17.–), avec des courgettes, des tomates et du fromage ou les röstis grand-mère accompagné de jambon à l'os. Pour toute occasion – et c'est vrai que l'endroit se prête à merveille aux fêtes de famille et autres anniversaires – il adore concocter des repas gastronomiques.

Les deux complices aiment la fête. Une bouteille de champagne attend toute l'année les amoureux de tous les âges qui fêtent leurs anniversaires de mariage. Le 27 septembre, la soirée «pleine lune» permettra à tous de jouir de l'astre nocturne tout en dégustant un buffet «marée». A quelques mètres du restaurant, le petit lac regorge de truites que le chef apprête pour les affamés qui veulent déguster leur prise.

Bernadette Pidoux

Le Kuklos,
La Berneuse, 1854 Leysin.

★★★

Fermé en novembre
Tél. 025/34 31 41.

C'est Madame Emma Guenot qui a pris la plume pour nous adresser la recette du «lapin mode Alibert». Mais c'est M. Albert Gardel, son voisin de chambre au Home Clos-Brochet à Neuchâtel qui l'a mise au point. Un grand merci à ces deux gourmets!

Le Lapin mode Alibert
(pour 4 à 6 personnes)

Ingrédients: un lapin coupé en morceaux – huile – moutarde – beurre – verre de cognac – un litre de bon vin rouge – une feuille de laurier – un oignon – trois ou quatre clous de girofle – thym – romarin – sel et poivre.

Préparation: badigeonner les morceaux de lapin de moutarde et laisser reposer au frais un jour. Faire rissoler les morceaux et réserver dans un faitout. Verser sur la viande le verre de cognac, laisser chauffer et flamber. Ajouter ensuite le litre de vin, l'oignon, le laurier, la girofle, les herbes et les épices. Le vin doit couvrir le lapin. Laisser mijoter à feu très doux pendant deux heures. Accompagner d'une purée de pomme de terre ou de nouilles.

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 de ces repas pratiques et légers, faites-nous part de vos recettes! Leurs auteurs recevront un livre en remerciement.

Précieuses vitamines

Malheureusement, la vitamine C des fruits et des légumes frais ne se conserve pas longtemps. Que faire pour qu'il en reste dans votre assiette?

Les épinards du marché âgés de près de trois jours et gardés à 2° C ne contiennent plus qu'environ 70% de la quantité de vitamine C originelle. En revanche, les épinards en branches surgelés renferment encore, après 12 mois, 85% de leur vitamine C. Au moment où ils sont surgelés, les fruits et les légumes ont entre 4 et 7 jours.

Pour éviter la perte des vitamines et des sels minéraux dans les plats cuisinés, il y a quelques règles à suivre:

– laver les légumes et les fruits entiers et rapidement, ne pas les laisser tremper et les couper peu de temps seulement avant de les servir.
– Conserver les restes de repas à l'abri de l'air, au réfrigérateur.
– Ne faire chauffer le lait pasteurisé et le lait UHT que rapidement, sans le faire bouillir (à cet effet, le four à micro-ondes convient particulièrement bien).
– veiller à conserver le lait et les produits laitiers au réfrigérateur, dans des emballages hermétiques et à l'abri de la lumière.
– préférer les modes de cuisson doux, à l'étuvée, à la vapeur ou pochés.
– cuire les aliments juste à point.
– ne pas garder les aliments trop longtemps au chaud.

Nestlé/UPCL