Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 1

Rubrik: Cuisine : le bon goût de l'Echalote

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: 02.07.2025

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

Le bon goût de l'Echalote

Une brasserie sympa, qui a opté pour une cuisine moderne, c'est la recette du succès de l'Echalote à Genève.

Une lasagne sans pâtes, mais riche en légumes

Photo Yves Debraine

Alors que le quartier derrière Plainpalais, subissait de grands changements – disparition du journal «La Suisse», aménagement de la «Tribune de Genève» –, l'Echalote est demeurée comme un havre convivial, où les habitués viennent manger à midi un plat du jour raffiné et pas cher. Un peu de stabilité dans le tourbillon des cafés qui changent d'enseigne, voilà qui n'est pas désagréable!

Depuis neuf ans, Philippe Nicolet dirige avec humour et affabilité ce bistrot qui ne désemplit pas. Ancien saxophoniste de jazz, le patron estime qu'une soirée réussie ne diffère guère d'un concert. Il faut du talent en cuisine, certes, mais aussi une ambiance qui mette à l'aise les convives. Rien de guindé donc dans le décor: des tables de bistrot et au mur des tableaux achetés sur un coup de cœur. La cuisine suit les saisons, des salades estivales à la chasse, tout en conservant des grands classiques comme un savoureux onglet à l'échalote (Frs. 22.–) généreusement assorti de petits légumes ou un saumon en papillote.

«Nous voulons faire une cuisine artisanale, mais pas élitaire», commente le patron qui, une serviette sur l'épaule, assure le service et partage volontiers les conversations des habitués. Moules marinières accompagnées de frites, mais aussi curry

La recette du patron

Lasagne de légumes au chèvre frais

(Pour quatre personnes)

Ingrédients:
2 aubergines – 1 courgette – 4 tomates – 1 petit fromage de chèvre frais – 1 petit bouquet de basilic – 1 litre de concassé de tomates.

Préparation:
Ces lasagnes ne contiennent pas de pâte, mais seulement des légumes! Tailler les aubergines en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur (soit 12 tranches), la courgette en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur (soit 16 tranches) ainsi que les tomates (en 16 tranches). Poêler les tranches d'aubergine à l'huile d'olive 3 minutes de chaque côté, les égoutter sur du papier absorbant. Procéder de même pour la courgette. Mélanger le chèvre fais avec le basilic ciselé, assaisonner, saler, poivrer, ajouter une goutte d'huile d'olive. Tartiner les tranches de légumes d'une couche de fromage de chèvre et monter la lasagne en commençant par l'aubergine, ensuite la courgette et les tomates, recommencer un étage et terminer avec une troisième tranche d'aubergine tartinée et posée à l'envers. Mettre à gratiner avec le concassé de tomates et du parmesan râpé. Bon appétit!

de légumes, la palette est large, et lorgne parfois du côté de l'Orient. «Aujourd'hui, les gens voyagent, sont curieux de nouvelles saveurs, alors on peut leur proposer des plats au gingembre, par exemple». Même si une bonne partie de la carte reste fidèle à la tradition française et à son petit oignon. A ce propos, le patron reconnaît qu'une regrettable faute d'orthographe s'est glissée dans le nom du restaurant. Mais M. Nicolet n'y est pour rien, ce sont les propriétaires précédents qui n'ont pas remarqué que l'imprimeur avait accommodé l'échalote à sa manière. La faute – deux t au lieu d'un – est restée, sur la devanture comme sur les menus, ce qui fait grincer des dents la maman de Philippe Nicolet, qui était institutrice.

Poissons d'hiver

A part le menu à 32 francs, il est possible de déguster un plat du jour à midi comme le soir. Ensuite, une bonne mousse au chocolat ou une tarte à la crème et cannelle devraient caler les plus solides appétits. En janvier, le patron propose une carte plutôt poisson, avec des prix très raisonnables. La recette de lasagne de légumes au chèvre frais, qu'a mis au point son cuisinier, Jean-Philippe Simond-Cote, et qu'il vous propose ici, peut constituer une entrée ou un plat principal. Les ingrédients sont peu coûteux et la préparation facile, mais sa touche originale ravira les palais délicats.

Bernadette Pidoux

L'Echalotte, Rue des Rois 17, 1204 Genève,

Tél. 022/320 59 99

Fermé les samedis et dimanches.

Vacances entre juillet et août.

Laine et soie

Vous avez peut-être reçu à Noël une chemise ou un foulard en soie, un beau pull en laine ou (oh, veinard!) en cashmere. Pour durer, ces textiles méritent des soins attentifs, mais pas compliqués.

Un entretien correct évitera des dégâts, hélas le plus souvent irréparables. L'étiquette cousue au vêtement porte des symboles internationaux d'entretien maintenant connus de tous, sinon respectés. Une étiquette volante portant des conseils importants est très souvent attachée à l'article, en compagnie d'un bouton ou d'un peu de fil. Ces indications précieuses sont à lire et à conserver. Lors de cadeaux, il arrive que le donateur retire cette étiquette, ce qui est regrettable.

La laine, comme la soie, se présente sous toutes sortes de formes, façonnages, textures, traitements. Ce sont des fibres naturelles, mais elles ont souvent subi des traitements qui eux ne le sont pas toujours. Nous reparlerons des Eco-labels textiles en vous présentant le coton, au retour des beaux jours.

La laine

La laine de mouton, mais aussi de chameau, de lama (alpaga et vigogne) et bien sûr de la chèvre du Cachemire (Inde, Tibet, Chine, Boutan), les laines, quels que soient leur prix, demandent les mêmes soins. Entretien courant: la laine se soigne presque d'elle-même, si on lui laisse un temps de repos. En suspendant le vêtement à l'air frais ou humide (dans la salle de bains), elle absorbera l'humidité, reprendra sa forme. Faux-plis et odeurs disparaîtront. Les poussières en surface partiront en secouant le vêtement. Pliez soigneusement, ou suspendez à un cintre large et rembourré pour éviter les bosses.

Lavage: éviter tout traitement personnel si le symbole de lavage est barré. Donner au nettoyage chimique. Si vous avez vous-mêmes tenté quelque chose, avertissez le préposé.

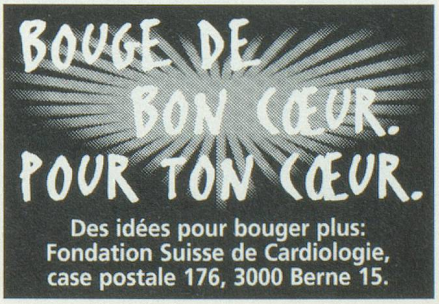
Lavage en machine: si cela est mentionné, et seulement si votre machine possède vraiment un programme laine, muni du symbole. Mais soyez sûr de l'exactitude de la température et utilisez une lessive spéciale laine-linge fin. Foulez, ne laissez pas tremper, ne pas tordre, ni essorer. Roulez dans un linge éponge, puis séchez à plat. Il existe des treillis en étamine à mettre sur la baignoire, à un, deux ou trois étages.

Repassage: en principe, pas nécessaire. Sinon, voir le symbole.

La soie

Elle a une longue et passionnante histoire. Elle provient du papillon Bombyx mori (bombyx du mûrier). Traitée, tissée, elle peut se faire légère comme une mousseline ou lourde comme les soieries à rideaux. Les soies bon marché ont tendance à s'améliorer.

Entretien courant: fragile à la lumière, à la transpiration et aux frottements, il ne faut pas la laisser à la lumière, ni au soleil. Lavage à la main: avec produit spécial à 30-40° maximum. Laver séparément et ne pas laisser tremper. Rouler dans un linge comme la laine.

Repassage: à l'envers, sur le tissu légèrement humide. Les dégâts de lumière et de transpiration ne disparaîtront pas au nettoyage au sec.

Janine Chassot/FRC