Cuisine : au rendez-vous des promeneurs

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **28 (1998)**

Heft 6: **a**

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Au rendez-vous des promeneurs

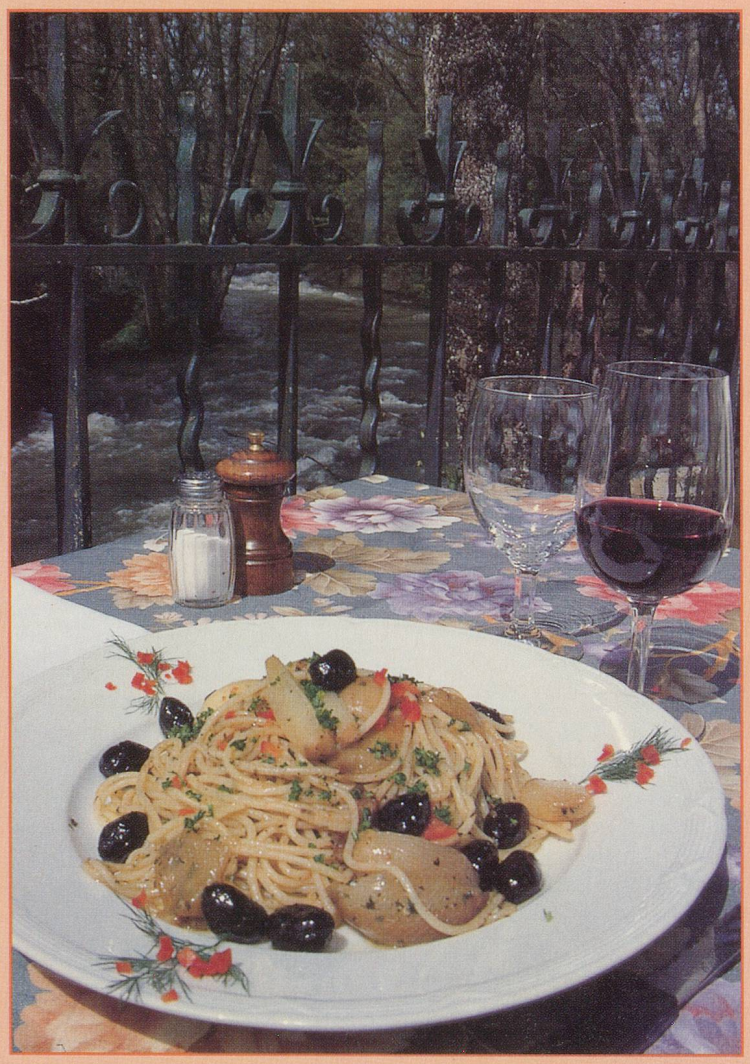
Spaghetti aux olives et échalotes confites

(pour quatre personnes)

Ingrédients: 500 g de spaghetti, 50 g d'olives noires à la grecque, 400 g d'échalotes, huile d'olive, basilic frais, persil frais.

Préparation: cuire les spaghetti «al dente» (ou selon son goût). Faire confire les échalotes dans l'huile d'olive à feu très doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirer les échalotes de l'huile et réserver. Faire sauter les olives dans la même huile. Laisser refroidir. Dans une grande poêle, faire réchauffer les échalotes et les olives dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter les spaghetti et les retourner. Saler, poivrer avec le moulin à poivre. Au moment de servir, parsemer les pâtes de basilic frais ciselé et de persil frais haché.

Bon appétit!



Niché dans la verdure et bercé par la Versoix qui clapote à ses pieds, le «Rendez-vous des Chasseurs» a un petit air de cottage anglais. Dans ce cadre enchanteur, on savoure filets de perche du lac et cuisses de grenouille.

Sur la petite route qui conduit à l'auberge, des chevaux trottent, venus des quatre manèges alentour. Les patrons du «Rendez-vous des Chasseurs», M. et Mme Cohanier, aiment tant ces clients à quatre pattes qu'ils servent volontiers à boire aux cavaliers sur leur monture!

Les promeneurs à deux pattes peuvent se rendre dans ce beau coin de campagne en bus, depuis la gare de Cornavin (bus Z), en descendant à l'Auberge des Bois. De là, en dix minutes, un quart d'heure à pied, ils arriveront au Rendez-vous des Chasseurs. Les automobilistes, eux, prennent depuis Versoix la route de Collex-Bossy. Les maisons se font plus rares, les bosquets plus touffus.

Avant de traverser un petit pont, le «Rendez-vous des Chasseurs» arrête le regard. La bâtisse du début du siècle tient de la guinguette au bord de l'eau et du cottage anglais. La belle salle a le charme et le confort des auberges british, bois sombre et beaux tissus. Aux murs, des trophées de chasse et des gravures anciennes. Depuis toujours, cet ancien relais est tenu par des amoureux de la chasse. Le patron lui-même, M. Cohanier, ne rate pas une occasion de ramener quelque gibier d'une de ses chasses dans le canton de Vaud tout proche. C'est dire si la saison de la chasse est dignement fêtée au restaurant et qu'il faut alors impérativement réserver pour en être.

Mme Cohanier a elle aussi une raison bien particulière de porter dans son cœur cette vieille maison rénovée avec goût. Elle a en effet grandi à quelques pas de là. La belle terrasse à l'arrière de l'auberge n'était alors qu'un potager, la salle à manger une écurie.

En été, que l'on soit au café, à la salle à manger ou sur l'une des deux terrasses, on peut manger du poisson du lac, omble chevalier ou perche, des cuisses de grenouille, mais aussi des grillades et des salades, comme un mesclun accompagné d'un fromage de chèvre chaud.

Le plat du jour, assorti d'une entrée et complété d'un dessert, est copieux. Le gigot d'agneau, par exemple, y est tendre et savoureux, les pommes de terre curieusement relevées aux clous de girofle. Tarte Tatin, vermicelles ou tarte au citron mettent un point d'orgue à ce petit festin. A midi et le soir, un menu à cinquante francs environ est également proposé.

La recette que nous a confiée le patron peut être dégustée en entrée ou en plat principal. D'une simplicité enfantine, ce plat de pâtes aux ingrédients peu coûteux révèle une saveur étonnante et toute méditerranéenne. Pour ceux qui apprécient peu les olives, pas de problème, il suffit de les laisser au coin de l'assiette, car ce sont surtout les herbes et les échalotes qui parfument le mets. Mais, en voyant ce sacrilège, les amateurs d'olives crieront au scandale...

Maud Ledoux

Rendez-vous des Chasseurs

M. et Mme Cohanier
40, route de la Bâtie
1290 Versoix
Tél. 022/755 30 98

Fermé le lundi et le mardi

La Versoix surprenante

Lorsqu'on voit la petite rivière sautiller joyeusement devant le restaurant «Le Rendez-vous des Chasseurs», on est piqué par la curiosité. La Versoix n'est pas si paisible qu'elle en a l'air et mérite une petite exploration.

Elle est d'abord française, la Versoix, puisqu'elle prend sa source au pied du Jura, tout près de Divonne-les-Bains. Puis elle décrit une large courbe et prend son temps pour rejoindre le Léman au bourg de Versoix. Tour à tour tumultueuse à sa source et indolente dans sa zone marécageuse, elle abrite une quantité d'hôtes de toutes sortes. Les truites attirent bien entendu les pêcheurs, qui ne voient pas toujours d'un bon œil les amateurs de descente en canoë. Les navigateurs débutants circonscrivent leurs exploits entre le pont de Béné et le pont de Grilly, tandis que les canoéistes chevronnés lancent leurs embarcations depuis le pont de Sauverny. Qu'on soit sportif ou simple curieux, le spectacle de ces frêles esquifs lancés dans les eaux bouillonnantes vaut bien un arrêt. Mais il faut savoir que les kayaks ne sont autorisés que du premier dimanche de mars au 30 septembre et seulement les jours impairs, en accord avec les pêcheurs.

Au mois d'octobre a lieu chaque année le «Derby de la Versoix», un concours où se mesurent plus de 400 canoéistes de tous les pays et qui amène un nombreux public autour de la jolie rivière.

Les amoureux de la nature qui aiment flâner trouvent aux abords de ce cours d'eau des endroits idylliques. Et qui sait, peut-être pourront-ils apercevoir le bout de la queue d'un castor? Le castor est un vieil habitué de la Versoix. Réintroduit en 1959 dans le cours d'eau genevois, il s'y est fixé sans difficulté. Aujourd'hui, on estime à une cinquantaine d'individus la colonie de castors, qui est l'une des plus stables de Suisse. Si l'on reconnaît facilement les travaux de bûcheron exécutés par les castors, il est moins aisé d'apercevoir ces ouvriers. C'est de nuit qu'ils travaillent, sortant au crépuscule de leurs tanières immergées. L'écorce de saule est l'aliment de base du castor. Pour atteindre les jeunes branches, il n'hésite pas à abattre un arbre, même de fortes dimensions. C'est donc près des saules qu'on a des chances de le croiser. Et même si le charmant rongeur rechigne à montrer son nez, il est bien plaisant de se promener sur son territoire et de se dire qu'il peuple à nouveau nos rivières, à deux pas d'une grande ville comme Genève.

M. L.

Le «Rendez-vous des Chasseurs», départ de belles promenades