Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 2

Rubrik: Cuisine : la saveur des plantes

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: 08.07.2025

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

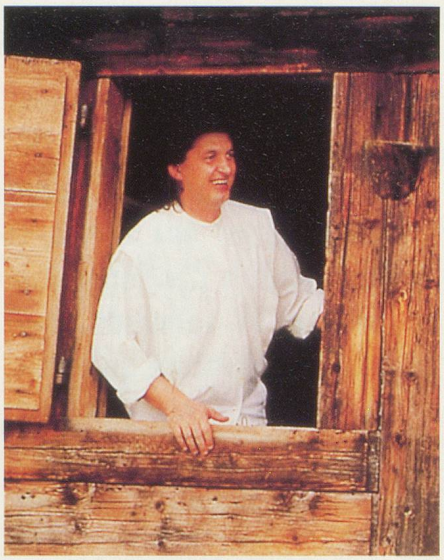
La saveur des plantes

Marc Veyrat est l'enfant terrible de la gastronomie française. En fait, ce génie des alpages a tout simplement osé recréer les recettes de jadis, mêlant subtilement les plantes et les fleurs des montagnes aux produits frais du lac et de la plaine. Le résultat est surprenant, délicat, envoûtant.

La première fois où je suis entré à l'Auberge de l'Eridan, au bord du lac d'Annecy, j'ai été frappé par la carte des mets. Aux côtés des traditionnels poissons, des volailles et des viandes, on pouvait lire le nom de plantes et d'herbes aromatiques. L'arnica des montagnes, la violette des bois, la mélisse, le cresson, la verveine, la grande pimprenelle et l'ail des ours se retrouvaient dans les assiettes, non pas en qualité de simple garniture, mais liées à des infusions subtiles qui confèrent à la cuisine de Marc Veyrat des saveurs incomparables.

Mais qui est donc ce drôle de type au chapeau noir? «Je viens d'une famille pauvre, mais d'un terroir très riche, explique-t-il. Je veux le faire connaître et le faire exploser.» Loin de renier ses origines montagnardes, ce grand chef (19,5 au Gault et Millau, deux étoiles au Michelin) les vénère au contraire. Au point de retrouver les faits et les gestes de ses ancêtres, lorsqu'il part à la cueillette matinale, avant l'aube, accompagné de son équipe.

Son marché, Marc Veyrat le fait par monts et par vaux, cueillant au passage la livèche, la bourrache ou la gentiane jaune qui accompagneront ses créations. Et l'hiver, lorsque la neige recouvre les pâturages savoyards, comment fait-il pour assaisonner ses recettes? «C'est simple, répond-il. Le surplus, cueilli durant l'été et l'automne, est soigneusement séché ou congelé. Et puis, la carte change bien sûr en fonction des saisons.»

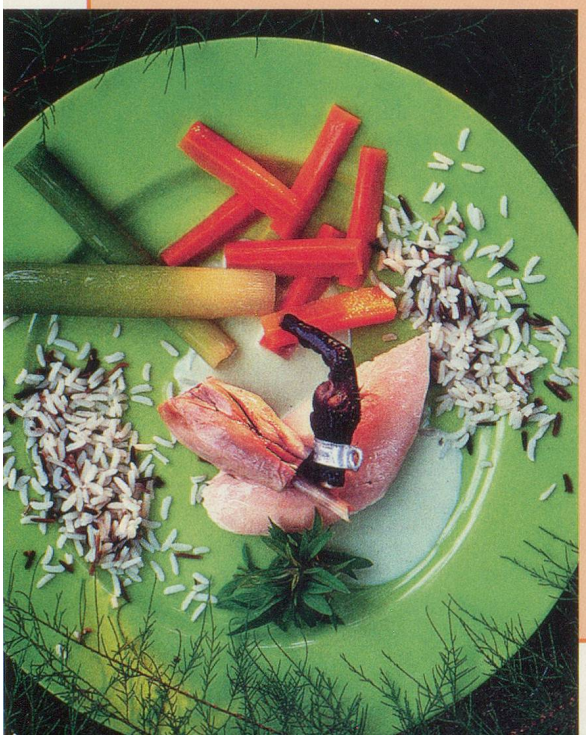


Marc Veyrat: la cuisine autrement

Cette passion pour les plantes remonte naturellement à son enfance, lorsqu'il allait cueillir l'herbe verte qui servait à la préparation de la soupe. Il a appris à connaître, au fil du

Volaille de Bresse à la verveine

Pour quatre personnes



Ingrédients: 1 poulet de Bresse vidé et bridé – 4 carottes – 4 poireaux – 1 petit oignon – 120 g de riz blanc et sauvage – 2,5 l de bouillon de légumes – 2 bottes de verveine – 150 g de crème fleurette – 100 g de beurre – gros sel et sel.

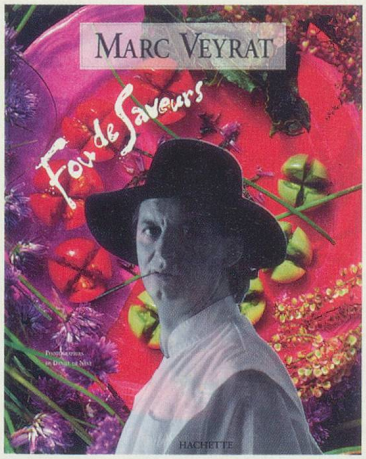
Préparation: Mettez la volaille dans un faitout, couvrez-la à hauteur de bouillon de légumes, salez avec du gros sel et ajoutez une botte de verveine. Couvrez et faites cuire à très petits frémissements pendant 2 h 30. Epluchez et lavez les carottes et les poireaux et coupez-les en bâtonnets. Faites-les cuire séparément dans du bouillon de légumes à pleine ébullition et gardez-les au chaud. Préparez le riz avec l'oignon pelé et finement haché. Prélevez 25 cl du bouillon de cuisson de la volaille, dégraissez-le soigneusement, faites-le réduire de moitié, ajoutez la crème et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance légèrement sirupeuse. Effeuillez le reste de la verveine et ajoutez-le à la sauce hors feu. Couvrez et laissez infuser quelques minutes. Vérifiez l'assaisonnement. Egouttez la poularde, découpez-la et retirez la peau. Disposez-la sur les assiettes, garnissez de carottes, poireaux et riz. Nappez de sauce et décorez avec un brin de verveine.

Bon appétit!

temps passé dans la montagne, les saveurs de toutes les plantes que ses ancêtres lui ont transmis. Chez les Veyrat, on était agriculteur de père en fils, depuis dix générations. Marc a d'ailleurs connu cette vie jusqu'à l'âge de vingt ans et il revendique fortement ses origines paysannes. «Mes premiers souvenirs s'attachent aux odeurs et aux saveurs qui emplissaient notre ferme», dit-il avec une pointe de nostalgie.

L'Auberge de l'Eridan est une maison de rêve, toute bleue, élégante et cossue, située à Veyrier-du-Lac, quelques kilomètres après Annecy (sur la rive gauche en arrivant de Genève). Une visite à ce lieu enchanteur reste naturellement un événement exceptionnel et il vaut mieux faire quelques économies avant de s'attabler dans l'une des salles décorées avec un goût très sûr, où dominent les tons pastel. Chez Marc Veyrat, les menus ne sont pas donnés. Mais le plaisir des papilles n'a pas de prix.

Rémy Jottet



A lire: *«Fou de Saveurs»*, de Marc Veyrat, Editions Hachette.

Auberge de l'Eridan
F-74290 Veyrier-du-Lac
Tél. 0033/450 60 24 00
Réouverture le 5 février

Concours
Etes-vous une bonne cuisinière?

Testez vos connaissances culinaires en répondant à notre questionnaire. Et puis fouillez dans vos archives et dans votre mémoire pour retrouver une recette d'antan. Notez-la sur une feuille. Les meilleures seront publiées et récompensées. Bonne chance!

Questionnaire

1. Comment nomme-t-on la culture des huîtres? .....
2. Quel champignon pousse à la base des chênes? .....
3. Quel est le poisson qui donne le vrai caviar? .....
4. De quelle fleur est tirée la poudre de safran? .....
5. Quel est le nom donné à la chicorée de Bruxelles? .....
6. Quel est le principal ingrédient du curry indien? .....
7. Quelle est la partie du porc nommée palette? .....
8. Qu'est-ce qu'on appelle un «sot-l'y-laisse»? .....
9. Où se trouve l'aloyau sur un bovin? .....
10. Quelle est la particularité du reblochon? .....
11. De quel canton est issu le fromage schabziger? .....
12. Comment obtient-on le sirop d'érable? .....
13. Quelle est l'origine du mot Moka? .....
14. Quel est l'ingrédient de base de la vodka? .....

Ma recette préférée

Inscrivez votre recette pour quatre personnes, en déterminant les ingrédients et la préparation précise. Envoyez-la, accompagnée du questionnaire ci-dessus, à:

«Générations», rédaction, case postale 2633, 1002 Lausanne.

Les gagnants recevront des bons de repas dans un restaurant de leur région.