Cuisine : au petit bonheur du Bois-Genoud

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 7-8

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

Au petit bonheur du Bois-Genoud

A deux pas de la ville, loin des nuisances de la zone industrielle de Crissier, le Restaurant du Bois-Genoud est un havre de paix. Cuisine saine réalisée à partir de produits biologiques, terrasse idyllique, tout est réuni pour un moment de plénitude.

En traversant la zone industrielle de Crissier, on n'imagine pas un instant qu'à moins d'un kilomètre il puisse exister une propriété comme celle de Bois-Genoud. Ce domaine de vingt-huit hectares, qui a été racheté en 1989 par la Fondation Rudolf Steiner, a une belle histoire derrière lui. Dans la seconde moitié du 18e siècle, la famille Polliez y fait construire le «Castel». La famille du peintre Auberjonois y vit et le rénove en 1902. Puis cette belle demeure devient une simple résidence d'été avant d'appartenir à la Tuilerie et Briqueterie de Renens. Dans le parc subsiste encore un chêne vieux de cinq cents ans!

La Fondation Steiner a installé son école en 1992 dans ce merveilleux site. De jeunes fermiers ont repris le rural et cultivent des produits biologiques. Le restaurant, ouvert il y a quatre ans dans le «château» lui-même, propose une cuisine saine, à partir des fruits et légumes de la ferme ou achetés auprès de producteurs travaillant selon les mêmes principes. On trouve par exemple à la carte une fricassée de champignons aux jeunes pousses de légumes, une escalope de saumon sauvage avec un coulis d'aubergines. Comme dessert, de délicates mousses aux baies des bois ou des glaces artisanales. A midi, le plat du jour ne coûte que 15,80 francs et il y a toujours une variante avec viande, avec poisson ou végétarienne. En été, la terrasse entourée d'un champ où paissent des moutons est un enchantement. En hiver, ou le soir, l'intérieur de la maison patricienne est délicieusement confortable. De belles cheminées, des parquets anciens donnent l'impression aux convives d'être les hôtes de choix du maître des lieux.

Serge Maret a eu un tel coup de foudre pour cette maison qu'il en a laissé de côté une belle carrière dans l'informatique et les médias. Comme ses enfants suivent leur scolarité à l'Ecole Steiner, il s'est impliqué dans la fondation elle-même. Lorsqu'il a mis sur pied le projet de ce restaurant, il n'a pas eu envie de le confier à quelqu'un d'autre. C'est ainsi qu'il se retrouve gérant de cet établissement de charme. Il s'est adjoint les services d'un jeune chef de cuisine, Laurent Giacommazzi, curieux de cette cuisine diététique et proche de la nature.

Le Restaurant du Bois-Genoud est le lieu idéal pour des fêtes de famille, puisque les petits peuvent gambader sans danger autour de la maison. Mais c'est aussi l'endroit où l'on peut simplement prendre un bol d'air, s'extraire du bruit et manger en toute confiance des produits sains préparés avec un minimum de graisse. Un marché à la ferme est également ouvert les mardis de 9 h à 12 et les vendredis de 10 h à 14 h.

Maud Ledoux

Un château du 18e siècle pour vous restaurer

Filets de rouget et timbale de taboulé sur lit de salade aux agrumes

Pour quatre personnes

Ingrédients: 100 g de tomates, 100 g de poivrons, 100 g de concombres, 1 dl de bouillon de légumes, 200 g de couscous, 1 batavia, 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge, 2 c. à soupe de vinaigre, 2 oranges, 1 pamplemousse, sel, poivre, 12 filets de rougets.

Préparation: la veille, mixer les tomates, les concombres, ajouter le bouillon et mélanger à la graine de couscous, saler et poivrer.

Le jour même: laver la salade, éplucher les agrumes au couteau en enlevant la peau blanche, puis les couper en segments. Assaisonner au dernier moment avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.

Chauffer une poêle antiadhésive, ajouter un peu d'huile, mettre les rougets côté peau d'abord, laisser cuire deux minutes, puis retourner. Assaisonner avec du sel et du poivre. Dresser sur l'assiette la salade, le taboulé en timbale à l'aide d'une tasse, les filets de rougets chauds et parsemer les segments d'agrumes. Servir rapidement.

Bon appétit!

Restaurant du Bois-Genoud

Route de Bois-Genoud 36

suivre les indications Ecole Steiner, en face du garage Apollo, à Crissier

1023 Crissier
Tél. 021/648 07 08

Fermé le dimanche soir et le lundi midi

Petit jeu touristique et gastronomique

Découvrir des saveurs nouvelles fait partie du plaisir des voyages. Saurez-vous répondre aux devinettes «alimentaires» posées par nos amis? Difficiles? Peut-être. Amusantes, sûrement.

Julie: «J'ai mangé quelque chose de spécial, un plat de l'Amérique profonde, le «Mississipi mud pie.» A votre avis, c'était:

a) **Une sorte de pâté de viande d'alligator**
b) **Un gâteau au chocolat**
c) **Une espèce de quiche aux poissons**

Tom: «Ah! Le poisson, j'adore. Surtout les... mais je vous cite Alexandre Dumas: «Un des plus beaux et des plus courageux poissons qui existent. Lorsqu'il passe vivant de la ligne à la barque, il semble fait d'azur, d'argent et d'or.» Tom aime

a) **la daurade**
b) **le thon**
c) **le maquereau**

Max: «Moi, je suis resté en Suisse, à découvrir quelques endroits pittoresques. J'ai mangé du Zigerkrapfen, du Stunggis et du Siüübäggli. Quels sont les trois cantons que j'ai visités?»

_____

_____

_____

Julie: «... Ailleurs et chez nous aussi, on fait parfois des drôles de mélanges, qui s'avèrent souvent délicieux et surprenants. Une seule de ces recettes n'existe pas. Laquelle?»

a) **La dinde au chocolat**
b) **Le pigeon à la mélasse**
c) **Le lapin au pain d'épices**
d) **Le kangourou à la gelée de groseilles**
e) **L'agneau au sirop d'érable**

Tom: «... Hum! J'ai dégusté une fois un délicieux niolo». A votre avis, il s'agit d'un

a) **Petit fromage de chèvre corse**
b) **Petit vin rouge du Frioul**
c) **Beignet aux amandes sicilien**

Max: «Le trang'nat mangé chez l'habitant, divin!» «Tu es allé en Thaïlande, Max?» demande Julie. «Pas du tout.»

Où Max est-il allé, et qu'a-t-il mangé?

_____

Julie: «J'ai ramené un cadeau à mon mari, une bouteille d'Almog.» Julie a passé ses vacances :

a) **En Suède**
b) **En Bulgarie**
c) **Au Danemark**
d) **En Israël**
e) **En Turquie**

Les réponses au jeu imaginé par Janine Chassot figurent en page 66.