Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 6

Rubrik: Gastronomie : l'hôtel du temps qui passe

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

L'hôtel du temps qui passe

Depuis le mois d'avril, la vallée de Joux peut s'enorgueillir de posséder enfin un hôtel de qualité doublé d'une excellente table.

D.R.

L'Hôtel des Horlogers est déjà une des bonnes tables de la vallée de Joux.

Situé à l'entrée du Brassus, après avoir franchi le col du Marchairuz, l'ancien Hôtel de France paraissait condamné. Soucieux de préserver un habitat de qualité et une bonne table, les patrons d'Audemars-Piguet, la manufacture d'horlogerie voisine ont racheté l'établissement. Ils en ont confié la rénovation à Philippe Guignard, homme d'idées et de goût. Le traiteur renommé élargit ainsi son «empire», tout en restant fidèle à ses racines, puisqu'il est né du côté de Vallorbe.

Les vingt-sept chambres disposent de tout le confort moderne et les boiseries confèrent un aspect très chaleureux à l'ensemble. Au sous-sol, les clients peuvent profiter d'un spa réunissant jacuzzi, hammam, sauna et salle de fitness.

Un soin tout particulier a été apporté à la partie gastronomique. La qualité des mets proposés porte l'empreinte de Philippe Guignard, qui a confié à son bras droit Jean Oberson (ancien patron du Café de la Place à Plan-les-Ouates), le soin de diriger l'établissement.

Au restaurant, on sert un plat du jour pour moins de vingt francs et un menu lunch à 46 francs. En soirée, le menu du «Carillon», réalisé à base de spécialités locales (escargots, cuisses de grenouilles et brochet) est facturé 56 francs.

Le dimanche matin, le fameux brunch, copie conforme de celui d'Orbe, connaît déjà un formidable succès. Les vins proviennent en majorité de Suisse, mais on trouve également d'excellentes bouteilles venues de France... ou du Liban. Comme on dit dans les guides gastronomiques: «Mérite largement le détour!»

J.-R. P.

››› Hôtel des Horlogers – Guignard, Le Brassus. Tél. 021 845 08 45. E-mail: info@hotel-horlogers.ch

Malakoff de Vinzel

Recette pour 4 personnes

La recette de ces fameux beignets remonte au siècle passé. Elle fut ramenée, à l'issue de la guerre de Crimée, par des mercenaires suisses de La Côte, engagés dans la bataille qui devait voir tomber le fort de Malakoff. Celui-ci assurait la défense de Sébastopol et fut pris d'assaut par les Français en 1855.

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients: 600 g de gruyère salé, 30 g de farine, 2 œufs, 8 tranches de pain paysan découpés à l'emporte-pièce rond de 8-10 cm, 1 gousse d'ail écrasé, 1 filet de vin blanc, 1 filet de kirsch, poivre de Cayenne, muscade, condiments au vinaigre, huile pour frire.

Préparation: mélanger le fromage râpé, la farine, les œufs, l'ail, les épices, le vin blanc et le kirsch en une pâte lisse et compacte. Tartiner les tranches de pain en formant un dôme et bien lisser. Les faire tremper dans une friture à 180° C, dorer. Egoutter sur un papier. Les servir immédiatement avec des condiments au vinaigre.

Boisson: vin blanc de La Côte.

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse