Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 7-8

Rubrik: Gastronomie : le dragon de saint Georges

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

Le dragon de saint Georges

Le saint Georges sur son cheval cabré qui orne le fronton d'une maison patricienne d'Ernen (VS) est l'une des plus belles enseignes répertoriées en Suisse. La table de Klaus et Marlis Leuenberger est elle aussi à la hauteur.

Né dans l'Emmental, le chef a travaillé dans les stations touristiques et à bord de navires de croisière. De ses voyages, Klaus Leuenberger a gardé le goût des saveurs et des épices. A Ernen, il cherche les meilleurs produits auprès des paysans du village, des agriculteurs bio, des fromageries de montagne et des éleveurs locaux. Un pêcheur du lac de Bienne lui fournit son poisson. Goûtez sa bisque d'écrevisses. Régalez-vous du risotto aux orties, de la polenta du Val Maggia et des *Fladen* à base de farine de châtaigne servis avec un délicat bouquet de salades. Klaus qui aime «faire avec ce qu'il trouve», propose des recettes surprenantes comme le chevreau au curry, les *Alpen sushi* ou la quiche de pommes de terre aux abricots. Plus classique, le lapin aux chanterelles. Sa carte des vins présente une douzaine de petits (par la taille et non par le talent) vignerons-encaveurs des différentes régions du Valais.

Le village d'Ernen, qui a reçu le Prix Wakker pour la conservation de son patrimoine bâti, mérite bien une visite, apéritive ou digestive, avec sa place entourée d'édifices érigés du 15e au 18e siècles, l'Hôtel de Ville (avec prison et salle de torture), la Maison de Tell ornée de fresques, l'école. L'église, qui porte la marque du célèbre architecte Ulrich Ruffiner, abrite un somptueux autel baroque et un orgue rarissime. Grâce au regretté pianiste György Seböck qui a créé en 1986 le Festival du Futur, l'ancien chef-lieu de la région de Conches devient chaque été le Musikdorf attirant musiciens et mélomanes.

Françoise de Preux

››› Restaurant St-Georg, Ernen, tél. 027 971 11 28, fermé le mardi en juillet et août.

Françoise de Preux

Un restaurant typique situé au cœur d'Ernen.

Ernen Musikdorf Programme

10-16 juillet: Semaine du piano.

24- 29 juillet: Musique baroque.

7-19 août: 19e Festival der Zukunft, huit concerts, musique de chambre et orchestre.

Renseignements: Ernen Tourismus, tél. 027 971 15 62, et www.musikdorf.ch

Beignets de cabri

Recette pour 5 personnes

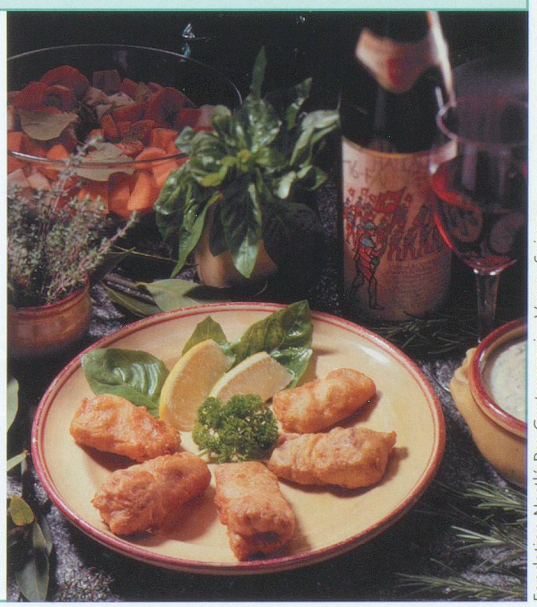
La viande de chevreau ou cabri est une savoureuse délicatesse. Elle n'est généralement servie que dans les grandes occasions, mais on peut déguster cette recette toute l'année. Notamment en été, en guise d'entrée ou de repas du soir. Cette recette nous vient d'Appenzell, où les morceaux de cabri, habillés d'une pâte à frire sont une spécialité locale.

Temps de préparation: 1 h 30

Ingrédients: 1,2 kg de viande de cabri (épaule, poitrine et cou, avec os), 2 dl d'eau, 1 dl de vin blanc, 100 g de mirepoix (thym, marjolaine, basilic, laurier, romarin, clous de girofle, sel et poivre), 40 g de farine, pâte à frire classique à base de bière, huile de friture.

Préparation: couper la viande en morceaux allongés. Bouillir la viande dans l'eau, avec le vin blanc et la mirepoix. Laisser refroidir le bouillon. Sortir les morceaux de viande et retirer les os. Egoutter les morceaux de viande et les passer dans la farine. Les plonger dans la pâte à bière. Frire dans la friteuse. Egoutter. Servir avec des quartiers de citron et une sauce tartare.

Boisson: pinot noir des Grisons ou du Valais.



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse