Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 94

Artikel: Sous le charme du Baron
Autor: Zbinden, Véronique
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830446

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: 14.07.2025

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

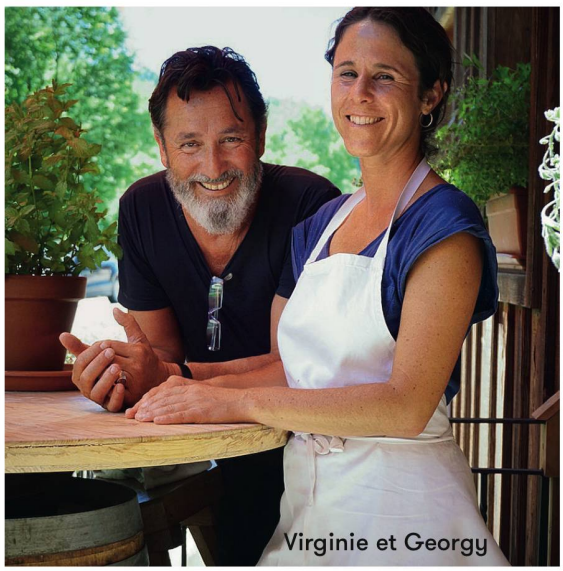
Le tube de la rentrée

La Bénichon, disait-on? Jamais sans sa fameuse moutarde, cette mystérieuse pâte à tartiner aigre-douce, mêlant épices, vin cuit et graines de moutarde.

Couronnée reine de la spécialité lors du Concours 2016, à Estavayer-le-Lac, Monique Crausaz en a fait un hit en la déclinant en tube. Une hérésie, se sont récriés les puristes. Une success story, oui! «On m'en achète régulièrement pour les Etats-Unis, la Chine. Et, l'autre jour, un groupe de Japonais voulait me passer commande. J'ai dû décliner, faute de temps…» Bref, un tube planétaire signé Monique, artisane de Châtillon, dans la Broye…
www.mccv.ch

Sous le charme du Baron

A Charmey, Virginie et Georgy entendent privilégier les parfums de la Gruyère.


Virginie et Georgy

Ils auront fait durer le suspense. Ils voulaient se rapprocher de la ville? On les retrouve à la montagne. On les attendait en pleine lumière, les voici aux commandes d'un caveau. Drôle d'endroit pour poser ses couteaux que cette ancienne cave d'affinage nommée, clin d'œil aux anciens maîtres des lieux, «Le Baron…»

Une chose est sûre, on a plaisir à les retrouver enfin. Le Baron de Virginie Tinembart et de Georgy Blanchet, à Charmey, sera l'adresse de la rentrée!

Ils y ont emmené un peu de la magie des Mossettes (cinq ans à tenir cette adresse mythique tout de même, ce n'est pas rien!), changé quelques tableaux, une table ou deux, accroché au mur un sanglier myope et autres fétiches. Disposé sur des planchettes quelques croustillants d'orties et de fins bricelets aux herbes pour l'apéro.

Et après? A Virginie la cuisine. A Georgy les vins nature.

«Cuisine de montagne», dit la pancarte. Qu'est-ce à dire? Ils vont finir le stock hérité du précédent tenancier et répondre à la demande des touristes en mal de raclettes. Mais ils entendent bien se concentrer sur leur environnement immédiat, les parfums de la Gruyère et sa végétation foisonnante pour proposer «une cuisine qui leur ressemble».

Par exemple? Une volaille de la Gruyère, son jus au mélilot et aux fleurs du même mélilot, parfums évoquant le foin et la vanille, ou alors cette entrecôte à l'impératoire, racine aux arômes puissants de girofle, des tartes à la berce et aux pignons, aux orties et au miel de châtaigner ou encore de formidables mescluns, différents chaque jour. Virignie travaille aussi l'aspérule en crème brûlée ou en crème glacée, revisite le sulfureux parfait à l'absinthe, les petits fruits et la crème double… Georgy raconte les vins nature, conseille un pinot auxerrois alsacien pour escorter l'entrée, fait jaillir quelques formidables découvertes du Jura, du Languedoc ou du Valais, décortique l'assiette, file en cuisine pour cueillir une info, vous accueille comme à la maison. Reste la question: et la Bénichon? Oui, ils vont la faire, promis, rendez-vous les 7 et 8 et les 14 et 15 octobre…

VÉRONIQUE ZBINDEN

www.lebaroncharmey.ch
Le Tzingre 23, Charmey. Ouvert du mercredi au dimanche à midi. Menu du jour 21 fr.

CHAUDS, CHAUDS, ILS SONT CHAUDS MES MARRONS!

Que celui qui n'a jamais ragé en épluchant des châtaignes prenne la première! La Fête de la châtaigne (Fully, les 14 et 15 octobre) nous rappelle que c'est l'heure de la brisolée. Mais comment procéder quand on n'a pas son propre brisoloir, cette poêle percée qui lui donne ce léger goût de fumé? Fan de brisolée, le chef Edgard Bovier conseille: 1) de les choisir bien pleines et fraîches; 2) de les inciser côté plat, avant de 3) les ébouillanter quelques minutes et, enfin, 4) de les faire griller selon le mode choisi: gril, four à 200° C, voire micro-onde. Surveiller afin de ne pas les surcuire et les déguster accompagnées de raisin, de pain de seigle beurré, d'un petit blanc bien frais…

DR, LE CAL Yannick