Sous le charme du Baron

Autor(en): **Zbinden, Véronique**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 94

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830446

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

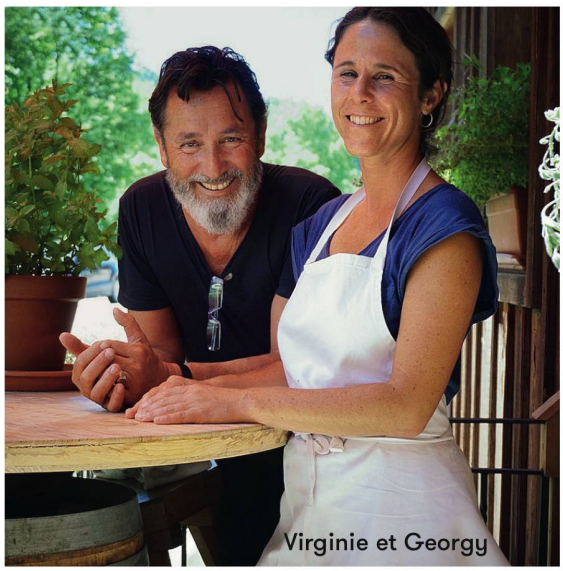
Le tube de la rentrée

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