Gastronomie : "Les Décors" : un petit chez soi, comme en Suisse

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2003)**

Heft 163-164

PDF erstellt am: **20.05.2024**

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

" Les Décors " : un petit chez soi, comme en Suisse

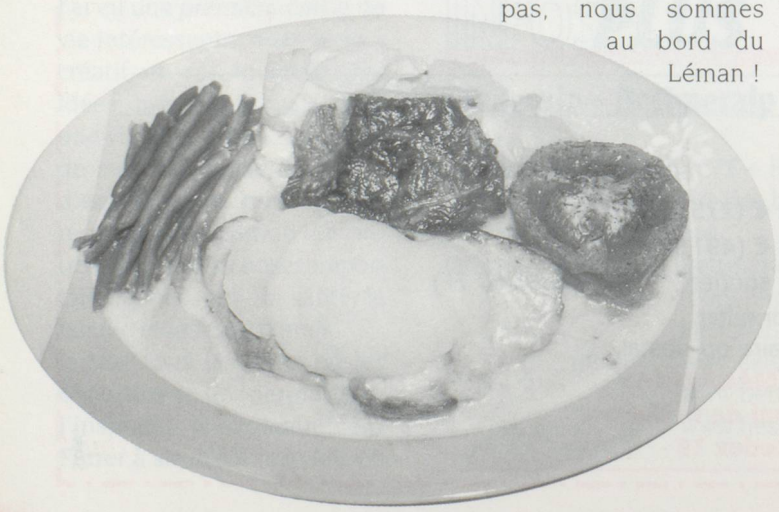
Alors que Paris fourmille, s'agite, s'encombre de sa circulation, s'assourdit de bruits confus, il reste encore un petit coin de Suisse où l'on se sent chez soi.

Depuis la fermeture du célèbre restaurant " La Maison du Valais ", il ne reste plus tellement d'endroits où l'on cuisine des plats suisses.
Comme en Suisse, l'accueil y est simple mais prévenant.
Comme en Suisse, la carte y est variée : composée de plats typiques et de plats frontaliers.
Et comme les Suisses de l'étranger, le patron nous parle de la Suisse (même culinaire) pendant des heures.
La réalisation de votre magazine est un plaisir que nous aimons partager avec vous. Nous avons donc tenu notre dernière conférence de rédaction attablés au restaurant " Les Décors ". De cette réunion de travail (gustative), l'idée nous est venue de vous proposer une recette du pays, concoctée par le chef du restaurant.

Escalope de veau à la Saint-Prex

Du nom d'une petite bourgade des bords du lac Leman, non loin de Morges, Saint-Prex, c'est un plat traditionnel qui a pratiquement disparu de nos assiettes. Les terres environnantes sont riches de vergers emplis de poiriers ; elles ont inspiré les restaurateurs qui servaient cette recette les jours de marché.

L'escalope de veau à la Saint-Prex a une histoire : c'est le mariage du fruit et de la viande, (sucré/salé) ; c'est l'association du cultivateur, du paysan et du cuisinier, que l'on imagine réunis autour d'un plat qui est, à lui seul, toute l'histoire de la Suisse.
Comme Christine Sonnefraud qui nous fait voyager dans la Suisse du terroir, soyez généreux sur la sauce, laissez les escalopes baigner : n'oubliez pas, nous sommes au bord du Léman !



Recette

- 4 belles escalopes de veau,
- sel citronné,
- poivre,
- 2 œufs,
- chapelure,
- beurre,
- 4 moitiés de poires (de conserve),
- 4 tranches de fromage (Christine Sonnefraud marie deux variétés : le gruyère et l'emmental),
- paprika,
- persil et tomates.

Battre les escalopes, les saler (sel citronné) et les poivrer.
Les tremper dans les œufs battus et les rouler dans la chapelure.
Les faire dorer au beurre dans la poêle. Les recouvrir d'une moitié de poire et d'une tranche de fromage.
Les saupoudrer de paprika et les garnir de flocons de beurre.
Gratiner jusqu'à ce que le fromage fonde. Les servir garnies avec du persil et des tomates.
Idée : à la carte du restaurant " Les Décors ", il y a aussi de la liqueur de framboise de chez Morand

- 4 grosse Kalbsschnitzel,
- Zitronensalz,
- Pfeffer,
- 2 Eier,
- Paniermehl,
- Butter,
- 4 halbe Birnen (Dose),
- 4 Scheiben Käse,
- Paprika,
- Petersilie,
- Tomaten.

Die Schnitzel leicht klopfen, mit Zitronensalz und Pfeffer würzen.
In Ei und Paniermehl wenden und in Butter goldbraun braten. Je eine Birnenhälfte darauflegen, mit dem Käse bedecken, mit Paprika bestreuen ; Butterflocken daraufgeben und zugedeckt backen, bis der Käse geschmolzen ist.
Mit Petersilie und Tomaten garniert servieren.

Le chef : Christine Sonnefraud

Entrée en cuisine par défi en 1979, elle obtient cinq ans plus tard une étoile aux fourneaux de " la Chaumière " (Sainte-Croix). Sur sa lancée elle rejoint " l'Auberge de la poste " (Chessel) et ajoute une deuxième étoile à son palmarès. Depuis 1997, l'un des rare chefs de cuisine suisses a ouvert son restaurant à Paris.
Son credo : " Je cuisine à l'instinct, mais suis très rigoureuse dans l'élaboration de mes plats. À commencer par les produits que je travaille : je m'approvisionne de produits frais que je sélectionne avec soin. Pour le reste, je privilégie une cuisine traditionnelle, riche de saveurs du terroir et copieuse pour ne pas laisser nos clients sur leur faim... ".

Alexandre Pierquet

Les Décors
Pierre et Christine Sonnefraud
18, rue Vulpian
75013 Paris
Tél. 01 45 87 37 00