

À la découverte des bonnes tables...

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 47

PDF erstellt am: **27.06.2024**

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.



De nos jours, si vous allez de Genève à Lausanne ou de Lausanne à Genève, il y a gros à parier que vous vous engagerez tête baissée sur cette monotone bande de béton qui constitue l'autoroute. Vous traverserez cette belle région à une vitesse telle que votre regard restera rivé à la route et vous empêchera d'admirer, au loin, ces coquets villages de La Côte, emprisonnés dans les vignes, et de vous rendre compte que les rives du Lac Léman sont proches.

Pour l'heure, suivez donc l'ancienne route aux nombreuses et riantes échappées sur les scintillements des eaux du lac. A quelques kilomètres de Genève, mais sur territoire vaudois, vous trouverez le petit bourg de Coppet. Ne le traversez pas sans y faire une halte que vous ne regretterez certainement pas. En effet, après avoir fait, dans les appartements de son célèbre Château un pèlerinage aux souvenirs de Madame de Staël et de son père Jacques Necker, Surintendant des Finances de Louis XVI, vous vous rendrez à l'HÔTEL DU LAC, en bordure de la route, côté lac.

Pour y pénétrer, choisissez la porte de gauche — celle de droite ouvre sur la « pinte » villageoise — et installez-vous dans le salon-rôtisserie où vos yeux et votre instinct de gastronome vous avertiront d'emblée que vous vous trouvez dans l'ancre d'un maître du bien-manger : atmosphère chaude et confortable, service impeccable, carte aux multiples spécialités originales...

Pour autant qu'il ne soit pas à ses fourneaux, c'est le propriétaire lui-même, René Gottraux, officier-maître-rôtisseur, qui vous accueillera avec gentillesse et prévenance, sinon un personnel stylé s'occupera de vous et vous conseillera au besoin.

Commencez par commander un de ces excellents vins vaudois, servis à la température idéale, installez-vous confortablement et, en le dégustant, étudiez la carte. C'est le seul point délicat, car chez René

SHELLENKOTELETTEN NACH ST.- GALLER-ART

(Rezept für 4 Personen)

Ich lasse vom Metzger in Schweins-oder Kalbskoteletten eine Tasche einschneiden, deren Innenseite ich mit Paprika bestreue.

Brät, Schnittlauch, Apfel-und Peperoniwürfeli sowie Paniermehl mischen und nach Belieben würzen. Die Kotelettentaschen mit der bereitstehenden Brätmasse füllen und die Taschenöffnungen mit Zahnstochern abschliessen.

Dabei achte ich darauf, dass die Zahnstocher flach eingeschoben werden, damit die Koteletten beim Braten flach auf der Bratunterlage liegen.

Die Koteletten hierauf salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und in Mehl wenden. Nachher ziehe ich sie durchs zerklopfte Ei, drehe sie in Paniermehl und drücke dieses gut an.

Ich lasse die Koteletten nun bei mässiger, eher schwacher Temperatur, unter zweimagilem Wenden während 12-15 Minuten langsam braten. Zum Braten verwende ich reines Vitapflanzenfett.

Zutaten für 4 Personen :

4 Schweins-oder Kalbskoteletten, ca. 2 cm dick, Paprika, Salz, Pfeffer, Senf, 3 Esslöffel reines Vitapflanzenfett.

Für die Füllung :

150 g Kalbsbratwurstbrät, 1 Esslöffel Schnittlauch, geschnitten, $\frac{1}{2}$ Apfel, geschält, fein gewürfelt, $\frac{1}{4}$ rote Peperoni, fein gewürfelt, 1 Esslöffel Paniermehl.

Für die Panade :

4 Esslöffel Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 8 Esslöffel Paniermehl.

Garnitur auf den Koteletten :

Zitronenschnitze oder-scheiben Petersilie.



Gottraux tout est meilleur, tout semble différent, aussi le choix est difficile. Les talents du grand chef et de son équipe, la qualité et la fraîcheur des denrées utilisées, la façon à la fois naturelle et subtile de les apprêter sont autant de qualités qui, hélas, se font de plus en plus rares dans les restaurants à prétention internationale.

Que vous conseiller pour établir votre menu ? Choisissez ce qui vous tente, vous ne serez jamais déçus, mais peut-être, comme l'auteur de ces lignes, aurez-vous un faible pour son pâté chaud de truites ou de poissons du lac, étonnant de finesse et de légèreté, pour son pâté de lapin ou sa terrine de volaille qui n'ont rien à voir avec ces pâtés indigestes et grossiers que certains osent baptiser « terrine du chef », pour ses fricassées, pour ses pigeons en cocotte grand-mère...

Vous cherchez d'autres spécialités encore ? Notez alors que René Gottraux, durant les mois d'hiver, de décembre à mars, a institué les « jeudis de la gastronomie régionale ». Si donc, un jeudi soir, vous avez envie de déguster quelques délicates spécialités de la bonne vieille cuisine régionale suisse, n'hésitez pas à franchir le seuil de l'Hôtel du Lac à Coppet.

Il sera peut-être plus prudent d'y réserver une table en téléphonant au numéro (022) 76 15 21, car nombreux sont les amateurs de cuisine très bien faite par des gens qui aiment leur métier.

Moins nombreux semblent être les gourmets lisant le « Courrier Suisse » puisqu'aucun « bon petit coin » ne nous a encore été signalé à la suite de l'appel

lancé dans le précédent numéro. Mais le soussigné ne désespère pas car il se refuse à croire que vos calepins ne contiennent pas quelques bonnes adresses. A bon entendeur salut !

Mondor.

FESTIVAL SUISSE À L'HÔTEL LENDI

C'est à l'hôtel Lendi que les amateurs de cuisine typique et régionale suisse se retrouveront du 14 au 25 mai 1973.

Ceux-là, et les autres, bien sûr, pour qui la gastronomie internationale n'a plus guère de secret et qui seront agréablement surpris et heureux de découvrir des recettes inédites de la table helvétique, souvent ignorées en Belgique, et qui sont de véritables régals. Durant deux semaines, l'Hôtel Lendi propose des mets locaux, régionaux nés aux creux des terroirs mais dont la réputation de certains et à bon droit, a largement dépassé les frontières.

Qu'elles soient des cantons du Valais, de Vaud, des Grisons ou d'ailleurs, ces recettes de terroir sont connues et appréciées dans la Suisse entière.

Citons, par exemple, le **potage Valtellina**, le **la Croustade aux vraies morilles**, le **Saumon du Rhin à la Baloise**, le **Cervelat en brioche**, le **Truite de Kandersteg**, le **Leberspiessli** (les brochettes de foie de veau, etc.).

Les vins helvètes seront abondamment présents à ce festival, auquel l'Hôtel Lendi nous invite bientôt. Mais est-il besoin de rappeler aux belges que la Suisse est une terre de vignobles bénie, généreuse en crus rouges ou blancs délicieux ?