

Cuisine : le monde entier à St-Livres

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération : aînés**

Band (Jahr): **26 (1996)**

Heft 2

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Le monde entier à St-Livres

Depuis Aubonne, la route plonge en direction du vallon, pour remonter, de l'autre côté et filer en direction de Bière. Le village de St-Livres se situe un peu à l'écart. Comme oublié. Pourtant, le monde entier se donne rendez-vous à l'Auberge de l'Union six fois par an. Le patron cède ses fourneaux à des cuisiniers amateurs qui préparent des spécialités japonaises, turques, indonésiennes ou africaines.

Michèle et Georges Jaggi, les tenanciers de l'Auberge de St-Livres apprécient bien sûr ce coin de pays dont ils sont tombés amoureux il y a une quinzaine d'années. Mais ils aiment par-dessus tout les voyages et les grands espaces, le contact avec d'autres cultures et la cuisine exotique.

Lui a appris son métier de cuisinier à l'Ecole des Vieux-Bois à Genève. Elle a suivi une formation d'infirmière. Tous deux ont commencé par sillonner le monde, à bord d'un vieux bus VW. L'Amérique du sud, pendant deux ans, puis l'Asie et ses mystères. «Pendant nos voyages, nous prenions des notes sur un cahier d'écolier, dit Michèle Jaggi. On décrivait le restaurant de nos rêves...»

De retour au pays, la quête du petit bistrot tant convoité commença. «Un beau jour, j'ai appris que l'auberge communale de St-Livres était à remettre. Je ne savais même pas où cela se situait... Il y a quinze ans, ce village était hors du temps et l'établissement était dans un piteux état. Mais nous avons eu un véritable coup de cœur...»

Animés d'une volonté farouche et d'une énergie folle, les époux Jaggi ont peu à peu transformé cette au-

berge délabrée, jusqu'à en faire le lieu convivial et sympathique que l'on découvre aujourd'hui. «Nous n'avions pas un sou. On a débuté seuls, mon mari et moi, avec une jeune fille au pair qui s'occupait de nos deux enfants, Sylvain et Nicolas.»

La première idée des tenanciers était de réaliser un restaurant des quatre continents, avec quatre salles distinctes. «Par manque de place, nous avons modifié notre rêve. Nous

avons instauré des soirées à thèmes selon les pays invités et leurs spécialités.»

Au début, il y a quinze ans, le bistrot de St-Livres n'était connu que des habitants du village. Puis, peu à peu, la réputation des soirées à thèmes a gagné des amateurs d'exotisme. «Nous attirions les babas-cool de retour d'Asie...» Le déclin est venu quelques années plus tard, à la suite d'un article «Coup de fourchette» dans 24 Heures. «Pendant

Ravioles de lapin, fricassée de champignons

(pour 4 personnes)

Ingrédients:

200 g de pâte à nouille fraîche de chez le traiteur. Un demi lapin frais. 400 g de champignons frais mélangés (pleurotes, chateignes, bolet, shitaki, paris). Persil, sel, poivre, huile. Vinaigre balsamique.

Préparation:

Faire la farce avec le lapin cuit au cassoton et effiloché. Etendre 2 bandes de pâte de 3 mm d'épaisseur. Disposer la farce à lapin sur une des bandes. Recouvrir avec l'autre, coller à l'eau et bien souder les bords en pressant la pâte. Cuire les raviolis 5 min. à l'eau salée. Sauter les champignons émincés au beurre brûlant, saler, poivrer, persillé. Faire une vinaigrette avec de l'huile, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

Présentation:

Disposer la moitié des champignons sautés sur les assiettes, puis recouvrir avec les raviolis pochés.



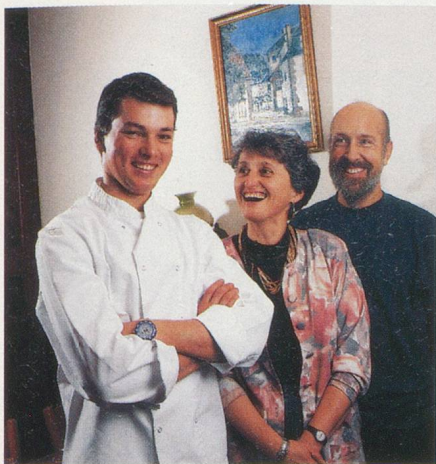
Des raviolis appétissants, nappés de vinaigre balsamique

Décorer avec le reste de champignons et napper de vinaigrette. Accompagner d'une belle salade mêlée et d'un vin rouge du pays.

Bon appétit!

P.S. Petit truc du chef:

En cas de problème insurmontable, posez la casserole, jetez le tablier et accourez à l'Auberge de St-Livres!



Michèle et Georges Jaggi, en compagnie de leur collaborateur Philippe Remandet

deux mois, nous affichions complet, à midi et le soir...» se souvient Michèle Jaggi.

Outre la nourriture exotique, Georges Jaggi propose des recettes de chez nous, traditionnelles et légères. Le jour de notre visite, nous avons dégusté d'excellentes ravioles de lapin (voir recette ci-contre), une cuisse de lapin aux herbes et un poisson à la chinoise. «Nous avons pour principe de proposer une nourriture légère et des assiettes bien remplies», affirme le patron qui ne prépare des frites qu'à contre-cœur. Et sur demande seulement.

La carte, toute simple, varie au fil des saisons. Quelques exemples pour mettre l'eau à la bouche? Cette semaine-là, on proposait des mignonnettes d'agneau au romarin et un corbeillon du Sichuan au porc piquant. Chaque jour à midi, deux assiettes sont proposées aux nombreux clients de passage, l'une traditionnelle, l'autre exotique. Pour reprendre une expression d'Yves Debraine: «Le plat du jour, il est à se relever la nuit!»

Rémy Jottet

Photo Yves Debraine

**Auberge de l'Union,
1176 St-Livres.
Fermé dimanche et lundi.
Tél. 021/808 51 56.**

L'épeautre, pain robuste

Depuis quelque temps, les boulangers sont de plus en plus nombreux à remettre au goût du jour le pain d'épeautre, tiré de l'une de nos plus anciennes céréales panifiables. Pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Au début de ce siècle encore, l'épeautre constituait, surtout en Suisse alémanique, la principale céréale panifiable. Avec le temps, il fut cependant évincé des principales régions de culture et remplacé par des variétés de blé plus rentables et moins chères.

Cette céréale n'est parvenue à se maintenir que dans l'Emmental et dans certaines zones des cantons d'Argovie et de Lucerne. Depuis quelques années toutefois, l'épeautre fait l'objet d'une demande accrue, au point que la production interne ne suffit pas à couvrir les besoins.

L'épeautre figure parmi les plantes cultivées les plus anciennes. Son origine remonte à l'âge de la pierre. Sur le plan botanique, il se distingue du blé et du seigle surtout par ses petits grains bruns adhérant fortement à la balle.

Ainsi protégés, les grains ont à l'abri des influences nocives de l'environnement dans les champs. L'épi est formé par deux rangées de grains disposés de manière lâche. La récolte de l'épeautre se fait de sorte que les épis sont défaits au moyen de la moissonneuse-batteuse. Les grains se retrouvant avec la balle, ce qui exige un travail fastidieux et beaucoup de soin.

Le «roulement» s'effectue de nos jours encore entre deux pierres, l'une fixe, l'autre rotative. C'est ainsi que la balle est séparée des grains. Il faut 100 kg de grains d'épeautre pour obtenir entre 70 et 74 kilos de céréale.

Très nutritive

L'épeautre prospère dans les régions pluvieuses à terre lourde, jusqu'à 1000 mètres d'altitude. L'ensemencement peut être tardif. Il s'agit d'une variété céréalière robuste et résistante aux excroissances et aux champignons du sol. Son traitement étant très coûteux et sa mouture présentant une forte teneur en balle, son rendement est nettement moins bon que celui du blé.

Pour ce qui est de sa richesse en substances nutritives, l'épeautre est souvent toléré par les personnes allergiques aux autres céréales. Il est également apprécié pour sa saveur et sa conservation, ce qui incite de nombreux boulangers à utiliser la farine d'épeautre comme adjuvant pour enrichir ou affiner certains pains spéciaux.

En raison de ses propriétés élastiques dues au gluten, l'épeautre est également utilisé dans la production du pain d'épice, du strudel et de la pâte levée. Les consommateurs et les adeptes de l'alimentation complète s'en servent pour préparer des plats de céréale (potées, galettes, etc.)

La Communauté d'intérêt en faveur de l'épeautre, fondée récemment, encourage, à l'aide de contrats de culture et de subventions à la production, la culture des meilleures variétés d'épeautre.

ISP

**BOUGE DE
BON CŒUR.
POUR TON CŒUR.**

Des idées pour bouger plus:
Fondation Suisse de Cardiologie,
case postale 176, 3000 Berne 15.