

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 3

Rubrik: Cuisine : à la bonne franquette, chez Yvette!

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.04.2025

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

A la bonne franquette, chez Yvette!

A quelques kilomètres de Rolle, Saint-Oyens paresse au pied du Jura, mais lorgne aussi sur la Savoie. Un joli coin à balades, que l'on peut ponctuer par un arrêt chez la pétulante Yvette Charvet, à l'Auberge du village.

Yvette Charvet vit en Suisse depuis vingt-sept ans, mais elle n'a rien perdu de son bagout bien français. Née dans le Beaujolais et «dans l'hôtellerie», raconte-t-elle, elle découvre la Suisse lors de l'Exposition nationale de 1964, et en lisant «Heidi». Elle travaille ensuite à Mont-sur-Rolle où elle apprend à faire les malakoffs, qui maintenant figurent en bonne place sur sa carte.

Depuis huit ans, la blonde Yvette met de l'ambiance au petit café du Jura de Saint-Oyens, qui est aussi l'auberge communale. Car Yvette est aux fourneaux, mais aussi dans la salle. Elle court et, au passage, elle lance un bon mot et toute la petite salle – dix tables à peine – s'esclaffe et patiente. A midi, en semaine, son plat du jour à 15 francs commence par une bonne soupe campagnarde. Les habitués affluent, comme Monsieur Pichon, âgé de 88 ans, qui prend pension chaque jour et qui, visiblement, adore observer tout ce va-et-vient. Les agriculteurs viennent prendre le café, à l'aise dans ce cadre très sympathique, pendant que des citadins en goguette s'attaquent aux spécialités de la patronne. Madame Charvet aime à préparer de l'andouillette, beaujolaise bien entendu, des cuisses de lapin à la moutarde et du coq au vin, mais aussi du saucisson vaudois aux lentilles et en saison toutes sortes de champignons frais. En entrée, elle propose des escargots à la crème d'ail ou une salade ravigotante à l'huile de noix. Les produits viennent du terroir, les légumes comme les volailles. La motte de beurre frais a le bon goût de l'alpage. Et les desserts, de la mousse au chocolat blanc ou de la tarte à la banane nappée de chocolat brun, sont également maison!

Dès les beaux jours, la terrasse qu'une clématite ombrage agréablement, peut accueillir une trentaine de convives. Et la vue sur la campagne sur fond de montagne est très reposante. Madame Charvet réserve une salle lumineuse aux groupes de randonneurs, ou autres sociétés, et leur concocte des menus tout à fait abordables. A noter que cette salle est accessible aux fauteuils roulants. A 3 kilomètres du Signal-de-Bougy, Saint-Oyens est desservie par le bus Rolle-Gimel qui s'arrête juste devant l'Aubergé. La région, qui n'est pas pentue comme le Jura ou la Côte, offre de belles possibilités de promenades. Les portions de mada-

Le coq au vin «comme chez moi»

(Pour huit personnes)

Ingrédients:

1 coq fermier – 2 bouteilles de bon vin rouge par exemple du Pinot noir – quelques carottes – quelques poireaux – un oignon avec un clou de girofle – 200 g de lardons – 100 g d'oignons grelot – une poignée de champignons frais – 1 c. à soupe de crème – 1 c. soupe de sang de coq (facultatif) – sel – poivre.

Préparation:

Faire mariner le coq découpé dans le vin pendant vingt-quatre heures. Y ajouter poireaux, carottes et l'oignon piqué du clou de girofle.

Egoutter la viande, garder la marinade et la filtrer. Faire revenir les morceaux de coq avec les lardons, les champignons et les oignons grelot dans une cocotte. Y remettre la marinade et les légumes et laisser cuire à feu doux pendant une heure environ. A la fin de la cuisson, on peut lier la sauce avec la cuillère à soupe de crème et la cuillère à soupe de sang et laisser réduire. En accompagnement, madame Charvet sert des rösti et un petit flan de courge crémeux. Bon appétit!



★ ★ ★
Café du Jura
1187 Saint-Oyens
Tél: 021/828 31 58
Fermé le dimanche
(sauf réservation)
 ★ ★ ★

me Charvet sont généreuses et il n'est pas inutile de s'ouvrir l'appétit avant de passer au café!

Bernadette Pidoux

Photo Yves Debraine

Tarte aux pruneaux secs

Voici une bonne recette d'hiver, d'origine alsacienne.

Ingrédients pour 4 personnes:
 500 g de pruneaux secs – 100 g de sucre – 1 étoile de badiane (épice) – 1/2 l de pinot noir – 350 g de pâte feuilletée – 4 c. à s. d'eau-de-vie de pruneau.

Préparation: Dans une casserole, réunir les pruneaux, le sucre, l'étoile de badiane. Arroser avec le pinot et laisser cuire 15 minutes. Laisser refroidir. Retirer les pruneaux de la casserole à l'aide d'une écumoire. Les dénoyauter, puis les passer au hachoir avec une grille fine. Faire réduire le vin resté dans la casserole jusqu'à l'obtention de 10 centilitres de liquide. Passer au chinois, puis mélanger aux fruits et à l'eau-de-vie. Préchauffer le four à 180 degrés. Etaler 250 g de pâte. En garnir un moule à tarte de 20 centimètres de diamètre ou 4 petits moules, y verser la préparation. Couvrir avec 100 g de pâte découpée en lanières, disposées en croisillons. Cuire la tarte 30 minutes, laisser refroidir avant de servir.

Tiré de: «*Saveurs et terroirs d'Alsace*», Hachette.

Tirons l'échelle!

Bricolage et nettoyages de printemps (qui ne sont plus les grands «à-fonds» d'autrefois) dans la maison, taille des arbres ou cueillette des premiers fruits à l'extérieur, on sort escabeaux et échelles.

Sachant que chaque année de nombreux accidents graves, voire mortels, sont dus à du matériel mal choisi ou entretenu, ou à l'imprudence coupable de l'utilisateur, quelques conseils utiles s'imposent. Pour plus de détails vous pouvez vous renseigner auprès du BPA.

A la maison

Trop de gens improvisent des échafaudages de fortune pour changer une ampoule. Tabouret, bouquins... plutôt que d'aller chercher et déplier l'escabeau. Les chutes, selon le BPA, sont toujours graves et nombreuses. Il vaut donc la peine de bien choisir et d'utiliser un meuble approprié.

Pour l'intérieur, on parle plutôt d'escabeaux. Ils peuvent être à deux, trois ou quatre marches. Ils doivent être stables. Pieds munis de sabots antidérapants, comme les marches. Un garde-corps est indispensable et son arceau doit être à 60-70 centimètres de la dernière plate-forme. Le verrouillage de sécurité sous la dernière marche doit être mis en place. Enfin pour les escabeaux de plus de quatre marches, on trouve encore des chaînes ou des câbles tendeurs. L'engin doit être maniable. Actuellement, on utilise un alliage d'aluminium résistant, peu déformable, qui, à taille égale, est deux fois moins lourd que le bois.

Risques

Pour des travaux de nettoyage ou de rangement, il faut veiller à ses vêtements. Talons hauts, pantoufles, chaussures sans protection arrière ou avachies sont à bannir, ils sont la cause de bien des chutes, malgré les marches antidérapantes. Les vêtements flottants, les manches larges sont déconseillés. Un meuble usé ou qui ne présente plus les caractères de sécurité indispensables, doit être changé.

A l'extérieur

Les meubles d'intérieur ne sont pas faits pour aller dehors. Si vous devez effectuer des travaux de jardin ou de façade, il vous faut une échelle prévue pour cela. Il vaut la peine de faire un effort financier pour acquérir une échelle sûre et de qualité. Trop de «vieux clous» sont encore en circulation!

Ces échelles sont simples, doubles ou extensibles. Bois ou métal? Un engin en aluminium est déconseillé à proximité des lignes électriques. En fait, les accidents arrivent plutôt par la mauvaise disposition de l'engin. Il faut d'abord savoir porter l'échelle, de biais et pas horizontalement. Le visage doit toujours être tourné vers les barreaux. L'angle d'inclinaison doit être de 65° environ. On ne se penchera pas de côté. Enfin, rappelons que certains travaux peuvent être effectués depuis le sol avec des manches télescopiques, comme des cueilloirs, etc.

Certaines très mauvaises chutes sont dues à des malaises. Chaleur, vertiges. Choisissez donc aussi votre jour et votre moment.

La seule à qui rien n'arrivera, c'est Miss Météo, la petite grenouille dans son bocal!

Janine Chassot/FRC

BPA, Laupenstrasse 11, CP 2273, 3001 Berne, tél. 031/390 22 22.