

Cuisine : sept nains aux Evouettes

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération : aînés**

Band (Jahr): **28 (1998)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Sept nains aux Evouettes

Filets de cailles

aux tagliatelles fraîches et julienne de légumes

(pour quatre personnes)

Ingrédients:

6 cailles fraîches – 200 g de poireaux – 200 g de raves – 200 g de céleri-rave – 200 g de carottes – 300 g de tagliatelles fraîches – 100 g de beurre – 2 dl de vin rouge – 2 cl de vinaigre blanc – 4 dl de fond brun – 1 petit pot de gelée de fruits rouges – sel, poivre, sucre, herbe fraîche.

Préparation:

Demander au volailler de lever les filets des cailles en y laissant les cuisses (3 filets par pers., 150 g).

Faire des juliennes de légumes taillés à la main. Mettre 40 g de beurre dans une casserole et faire fondre simultanément et doucement dans l'ordre les juliennes de poireaux, carottes, céleri et raves. Ajouter une pincée de sucre et de sel. Couvrir, laisser cuire 5 min. doucement, puis réserver de côté, couvert.

Démarrer dans une poêle huilée et beurrée, les filets de caille, (saisis côté peau). Saler, poivrer et couvrir. La cuisson est très rapide (5 min.)

Retirer les filets dans une assiette et tenir couvert dans un endroit tempéré, tout comme les légumes.

Jeter l'huile, mettre dans la poêle une pincée de sucre, le vinaigre, puis le vin rouge. Réduire un peu et ajouter le fond brun. Réduire encore jusqu'à consistance désirée et ajouter une cuillère à café de gelée (mûre, framboise, myrtille, etc.) Mélanger, retirer du feu et monter avec 20 g de beurre. Goûter et garder dans un endroit tempéré.

Entre-temps, vous aurez cuit les tagliatelles «al dente». Egoutter sans les refroidir, ajouter 30 g de beurre, saler, mettre de côté, couvert.

Présentation:

Dans une grande assiette chaude, disposer en couronne quelques tagliatelles, parsemer de julienne, napper le centre de l'assiette de sauce et ajouter les trois filets. Une petite touche d'herbe fraîche pour la décoration, servir avec un bon vin rouge du pays.

Bon appétit!

Autour de Blanche-Neige, il y avait Grincheux, Prof, Atchoum, Simplet, Dormeur, Timide et Joyeux. Au restaurant des Evouettes, entre Vouvry et Le Bouveret, il y a désormais un huitième nain: Gourmet.

Pierrette et Olivier Le Maguet gèrent le restaurant des «7 nains», aménagé dans une villa en léger surplomb de la route, depuis 1984. Lorsqu'on fait remarquer au maître des lieux que, décidément, «Les 7 nains», cela fait un peu bizarre sur la carte d'un restaurant, il répond simplement que l'établissement s'appelait ainsi et qu'il n'a pas songé à changer de nom. Serait-il aussi superstitieux qu'un capitaine à bord d'un navire?

En tous les cas, ce Parisien aux origines bretonnes ne fait pas de la cuisine pour dessin animé ou pour enfants attardés. Ce qu'il propose à la carte est savoureux. Et puis, il pratique des prix basses calories. Des exemples? En entrée, la cassolette de moules aux pâtes fraîches revient à Fr. 12.-. Le filet de sole au champagne se déguste pour Fr. 32.- et la noisette d'agneau au thym ne dépasse pas Fr. 34.-. Le menu du marché, dont la fraîcheur est garantie, est servi pour fr. 60.-. Qui dit (et fait) mieux?

Ses armes, Olivier Le Maguet les a fourbies en France, en Angleterre et à La Renardière à Villars. C'est lors d'une saison d'hiver qu'il rencontra celle qui allait devenir sa compagne, à la ville comme aux fourneaux. Pierrette, une enfant du pays, reçoit la clientèle dans une salle à manger très agréable, décorée dans les tons pastel.

Aux murs, les toiles sont signées... Olivier Le Maguet. Eh oui, le chef a découvert les joies de l'aquarelle et il s'y adonne lors de ses rares instants de repos. «Tous les cuisiniers



Vente de vin à domicile



Pierrette et Olivier Le Maguet

ont des dons artistiques», avoue modestement ce peintre autodidacte. Pierrette, elle, passe ses loisirs à binner son jardin ou à faire des conserves. Confitures d'abricots, gelée de coing, purée de tomate, griottes au kirsch, tous les bons produits du verger finissent dans un bocal.

Est-il besoin d'ajouter qu'un repas pris «aux 7 nains» est une véritable fête pour les papilles? D'ailleurs, les clients exigeants n'hésitent pas à venir de toute la Riviera vaudoise, mais aussi de Genève et de Fribourg. Comme écrivait un fameux guide: «mérite le détour...»

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Restaurant des 7 nains
1894 Les Evouettes (VS)
Tél. 024/481 26 04
Fermé le dimanche

La vente de vin étranger à domicile se développe de plus en plus et les personnes âgées sont très souvent sollicitées. L'exemple que nous présentons ci-dessous devrait faire réfléchir nos lecteurs.

M^{me} Albertine Wannaz, 91 ans, habite La Conversion. A plusieurs reprises, un vendeur de vin de «La Cave de l'impitoyable» (cela ne s'invente pas!), M. Gilbert Huguenin, a pris contact téléphoniquement avec elle, afin de solliciter un rendez-vous pour lui faire déguster les produits qu'il représente. Elle a toujours refusé. Le vendeur était tenace. Il s'est permis d'insister: «Uniquement pour faire connaissance!» Il est parvenu à ses fins.

Le jour de la dégustation, M. Huguenin était accompagné d'un collègue. Ils ont fait déguster à M^{me} Wannaz du Château de St-Pey 1992, un grand cru de St-Emilion d'une valeur de Fr. 34.90 la bouteille (hors TVA). Séduite par le nectar autant que par le bagou des vendeurs, notre brave nonagénaire a donc commandé une caisse de 24 bouteilles pour un montant total de Fr. 902.70.

Comme elle venait de toucher son AVS, elle a versé un acompte de Fr. 500.-, le solde étant payable à la livraison. Il faut peut-être préciser que le montant de la vente dépassait l'allocation mensuelle AVS de M^{me} Wannaz qui s'est trouvée en difficulté pour boucler le mois.

Sans compter que cette brave dame, qui fait partie d'une famille de vigneron, n'avait nullement besoin d'acheter du vin à l'extérieur. Elle a donc vraisemblablement été

victime du «baratin» des représentants.

Ce cas peut paraître scandaleux et il n'est malheureusement pas isolé. Il ne se passe pas un jour sans que des retraités ne soient victimes de vendeurs pas toujours animés des meilleures intentions.

Nous avons soumis ce cas à M. Franck Lécole, propriétaire des «Caves de l'impitoyable», une jeune entreprise créée en janvier 1997, dont le siège est établi à Crissier et qui, de l'aveu même de son responsable, écoule 50 000 bouteilles par année.

«Je n'ai pas à me défendre, mais je ne veux pas passer pour un escroc», dit M. Lécole. «Mon vendeur, M. Huguenin est une personne de 60 ans qui n'est pas un profiteur. Certes, il applique les techniques de vente habituelles, car son but est de parvenir à un chiffre d'affaire. Mais je tiens à signaler que nos vendeurs ont des instructions précises: ils ne doivent pas harceler des retraités à revenus modestes. De plus, je suis toujours prêt à discuter des conditions de paiement. Cette dame aurait dû me contacter, nous aurions trouvé un arrangement...»

M^{me} Wannaz a le sens de la parole donnée et de l'engagement signé. Elle a décidé de régler le solde de sa facture par acomptes et elle dégustera ce Château de St-Pey qui lui semblera peut-être un peu amer...

Mais il faut savoir que, selon la loi, elle avait la possibilité d'annuler sa commande, purement et simplement, sept jours après avoir signé le bulletin. Et de récupérer ainsi, sans frais, son acompte de Fr. 500.-.

J.-R. P.

En cas de litige, contacter la Fédération romande des consommateurs, tél. 157 31 05 (Fr. 1.49 la minute).