Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 2

Rubrik: Cuisine : la fine table de la Tour

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

La fine table de la Tour

A La Tour-de-Trême, Marcel et Bernadette Thürler font de chaque plat une petite merveille à voir et à manger. Les bons plats régionaux côtoient les subtiles inventions du cuisinier.

Ils se sont rencontrés derrière une batterie de casseroles! Marcel et Bernadette ont fait ensemble leur apprentissage de cuisinier au restaurant de la Tour, à la Tour-de-Trême. Nés dans la région, ils étaient très fiers de faire leurs premières armes dans cet établissement déjà réputé. Puis ils ont un peu bourlingué, ont eu des enfants et maintenant, à 35 ans seulement, les voilà à la tête du beau restaurant de leurs débuts.

Accolée à la tour ancienne qui donne son nom à la commune, la maison a des allures de villa cossue. Par la droite, on pénètre dans la partie brasserie, une salle sympathique et rustique où les patrons ont pris soin de mettre des nappes en tissu sur les tables. On y déguste le plat du jour qui, assorti d'une entrée et d'un dessert, coûte 22 francs. On peut aussi y goûter des plats traditionnels comme du boudin accompagné de röstis et de compote aux pommes (Fr. 19.50). Mais bien sûr, toutes les trouvailles du cuisinier et de son second, qui n'est autre que son frère, figurent aussi dans la salle du café, pour un prix allégé.

On entre dans la partie restaurant par la gauche de la maison. Là, le décor dans les tons bleutés et les belles boiseries donnent une touche d'élégance et de confort très agréable. La carte change au gré des saisons. En entrée, on peut trouver par exemple de la fricassée de champignons aux artichauts, un pot-au-feu en croûte aux chanterelles, suivi d'une canette nantaise aux coings et cassis, ou d'un panaché de poissons. Les desserts abondent: charlotte caramélisée aux poires, tarte tatin à la double crème de Gruyères, mille-feuilles au chocolat amer... Marcel Thürler excelle dans l'art de la mise en forme de ces plats. Sa recette de St-Pierre aux noix de St-Jacques (voir ci-dessous) est simple à réaliser, mais lorsqu'elle apparaît sur la table dans sa décoration impeccable, on dirait une composition requérant des heures de

St-Pierre sur paillasson de pommes de terre au vin rouge

(pour quatre personnes)

Ingrédients:
4 noix de St-Jacques, 1 filet de St-Pierre de 300 g, 8 coques, 8 moules, sel, poivre, sucre, vin blanc, 2 dl de vin rouge corsé, porto rouge, beurre, 2 pommes de terre, quelques légumes pour la garniture (haricots, carottes, navets...) – cerfeuil.

Préparation:
Couper le filet de St-Pierre en 4 escalopes, saler et poivrer. Saler et poivrer aussi les coquilles St-Jacques. Faire réduire un peu de porto, ajouter le vin rouge, faire réduire jusqu'à l'obtention de 3 cuillères à soupe, saler, poivrer et sucrer, monter au beurre, réserver. Peler et râper finement les pommes de terre, les saler et en faire 8 petites galettes croustillantes en les cuisant à l'huile bien chaude.

Griller les St-Jacques et le St-Pierre, cuire les coques et les moules avec un peu de vin blanc. Chauffer la garniture de légumes et la sauce. Dresser un paillasson sur le fond d'une assiette, poser dessus les St-Jacques et le St-Pierre, garnir avec les coques, les moules, les légumes, déposer la sauce tout autour. Refermer avec un deuxième paillasson, garnie d'un brin de cerfeuil.

Bon appétit!

Marcel et Bernadette Thürler devant le restaurant de la Tour

préparation! Avant d'y goûter, le patron nous a proposé une salade gourmande composée de différentes salades vertes, d'une terrine de caille, de caille rôtie, de filets de magret de canard fumés et d'un petit foie gras poêlé. Une assiette dégustation tout à fait savoureuse. Pour clore le repas, une tarte au vin cuit accompagnée d'une glace également au vin cuit ravit les amateurs de ce dessert bien de chez nous. Le menu lunch à 45 francs ou des menus dégustation à 88 et 98 francs sont assortis d'une belle carte des vins et de la possibilité bien agréable de consommer des grands crus au verre.

Sur le chemin du Pays d'Enhaut, ou en promenade dans la belle Gruyère, le restaurant de la Tour est une étape toute trouvée!

Maud Ledoux

Restaurant de la Tour

1635 la Tour-de-Trême
Tél. 026/ 912 74 70
Fermé dimanche soir et lundi

Comment réclamer?

Chacun peut avoir à écrire une lettre de réclamation concernant un défaut, un retard de livraison ou une lettre de résiliation pour un contrat de vente, une assurance ou un entretien. Voici comment pratiquer.

La Fédération romande des consommateurs (FRC) vient en aide dans les cas difficiles ou désespérés, mais souvent, elle peut conseiller et encourager le consommateur à entreprendre ses propres démarches. Encore faut-il le faire judicieusement pour mettre toutes les chances de son côté.

A titre d'exemple, examinons un cas relativement simple. Une marchandise présentant un défaut constaté après l'achat ou la livraison. Si les premières démarches orales ne débouchent pas sur un arrangement satisfaisant, il faut écrire une lettre, qui sera lue et prise en considération. Or, bien souvent, les consommateurs s'y prennent mal.

Soit la lettre est trop longue, les points essentiels noyés dans un récit inutile, soit elle est trop concise et l'objet de la démarche insuffisamment précis.

Six conseils

Voici six conseils pour se faire entendre:

1. – Avertir la maison responsable (en recommandé s'il y a lieu) dès que le défaut a été constaté.
2. – Utiliser un ton ferme, sans agressivité ni menaces...
3. – Etre précis et exact dans la relation des faits.
4. – Préciser les exigences (échanges, réparation, remboursement).
5. – Faire une mise en demeure en donnant un délai précis d'exécution, au-delà duquel d'autres mesures seront prises.
6. – Mettre en œuvre les mesures annoncées dès le dépassement du délai.

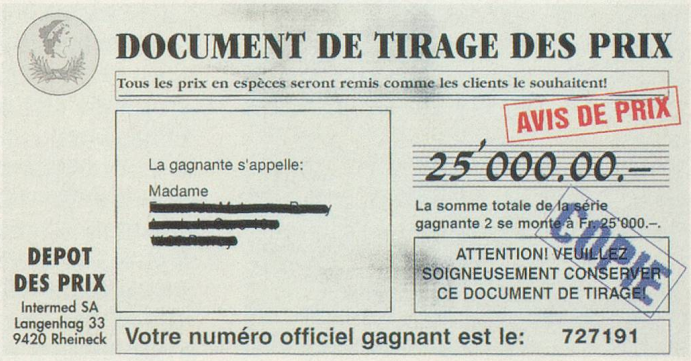
Janine Chassot/FRC

Lettre-type à demander à la FRC, Mme Bornet, Case postale 2820, 1002 Lausanne.

Lots bidons

Mme Fernande M. de P. nous écrit ceci: «Je devais recevoir Fr. 25 000.– selon le document ci-joint. Or, je n'ai pas reçu de nouvelles. Que faire?»

Réponse: Malheureusement, vous ne pouvez rien faire, sinon jeter ce «prix» à la poubelle. Impossible d'exiger un paiement sur le plan civil. Et sur le plan pénal, les plaintes s'accumulent... Il faut exiger d'être rayée du fichier de la société.


DOCUMENT DE TIRAGE DES PRIX
Tous les prix en espèces seront remis comme les clients le souhaitent!
AVIS DE PRIX
La gagnante s'appelle:
Madame
[redacted]
25'000.00.–
La somme totale de la série gagnante 2 se monte à Fr. 25'000.–.
ATTENTION! VEUILLEZ SOIGNEUSEMENT CONSERVER CE DOCUMENT DE TIRAGE!
COPIE
DEPOT DES PRIX
Intermed SA
Langenhag 33
9420 Rheineck
Votre numéro officiel gagnant est le: 727191