

Cuisine : poissons du lac et vue plongeante

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Poissons du lac et vue plongeante

A l'Auberge de la Crochettaz, on a un pied dans le lac et l'autre dans le vignoble. Normal donc qu'on vienne y déguster produits de la pêche et produits de la vigne !

A la sortie d'Epesses, lorsqu'on émerge de la ruelle étroite du village aux belles façades cossues, on se cogne contre un pressoir avant de retrouver le soleil et les ceps en terrasse. L'Auberge de la Crochettaz est là, agrippée à la pente, dominée par le donjon médiéval de la Tour de Marsens aux si bons crus. On fait étape à la Crochettaz depuis longtemps: la maison vigne-

ronne date de 1843. En 1895, elle est devenue buvette pour les nombreux ouvriers qui travaillaient au chantier de la route de la Corniche. Au fil des remaniements, l'Auberge a pris sa forme, conditionnée par le rocher et les vignes et s'est mise à la gastronomie.

Dans les deux salles à manger, des œuvres du peintre Bernard Pidoux donnent toutes les ambiances des paysages de Lavaux, du ciel d'orage au soleil dru dardant le feuillage. La terrasse, sous les platanes, est fraîche en été, abritée en automne et panoramique toute l'année, mais c'est dommage, décidément, que la route soit si fréquentée!

Au fil des mois, le jeune chef Patrice Gilbert invente des compositions à partir des poissons du lac. A la carte, en permanence, la pauchouise, une bouillabaisse de poissons

d'eau douce raffinée. A cela s'ajoute par exemple un brochet lardé au jus de persil et purée d'ail ou des filets de féra au coulis de poivrons. M^{me} Jocelyne Gyger, qui a repris cette auberge depuis peu de temps, a tenu à garder une cuisine traditionnelle. M^{me} Gyger, qui a œuvré dans la médecine alternative, avait toujours eu envie de tenir un restaurant. Elle a donc repris le chemin de l'école pour passer sa patente. Ses menus font un clin d'œil aux belles heures de la culture vaudoise: les menus s'intitulent C. F. Ramuz (Fr. 75.-) et Igor Stravinski (Fr. 85.-). Leur contenu varie selon la saison. Les desserts se veulent aussi du terroir: tarte tiède au vin rouge, ou à la crème.

L'omble chevalier est un poisson délicat, idéal à manger à deux s'il est de bonne taille. La sauce safra-

Ombles rôtis à l'infusion de légumes safranée

(Pour deux personnes)

Ingrédients:

1 omble de 600 à 800 gr – 1 carotte – 1 blanc de poireau – 1 dl de jus d'orange – 1 dl de bouillon de légumes – quelques fils de safran – 1 cuillère à soupe de Campari – sel – poivre – muscade – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – 100 gr de beurre – 2 cuillères de crème liquide

Réalisation:

Détaillez l'omble en tranches (darnes) de 1 cm environ. Réservez au frais. Faire revenir à l'huile la carotte émincée et le blanc de poireau. Ajoutez le jus d'orange ainsi que le bouillon de légumes et le Campari. Cuire 20 minutes. Ajouter ensuite les fils de safran et cuire à nouveau cinq minutes. Laisser infuser 30 minutes. Passer le tout au mixer. Laisser réduire de nouveau si nécessaire. Monter au beurre, crémier et rectifier l'assaisonnement. Garder au chaud. Dans une poêle, cuire les darnes d'omble avec un peu d'huile d'olive et de beurre jusqu'à une légère coloration. Le temps de cuisson est d'environ 2-3 minutes de chaque côté. Dresser les darnes sur un fond de sauce et une garniture de votre choix. Bon appétit!



Lavaux par les petits chemins

née ne lui nuit pas, puisqu'elle n'en masque pas la saveur. Avec des pommes de terre ou du riz, cette recette parfumée est simple à réaliser. Et, bien sûr, il faut l'accompagner d'une bonne bouteille de Calamin. A la Crochettaz, il y a huitante vins de la région à la carte. Et la cave recèle un centre de dégustation où l'on peut acheter les meilleurs crus. Difficile vraiment de ne pas y prolonger la visite. A propos, deux chambres à l'étage attendent ceux qui ne se lassent pas de cette plongée dans le Léman.

Maud Ledoux

Photo Y. D.

L'Auberge de la Crochettaz

Route de la Corniche-Puidoux

1098 Epesses

Tél. 021/799 34 34

Fermé le mardi

D'Ouchy à Chillon, trente-deux kilomètres de promenade balisée zigzaguent dans les vignes. Scènes de vendanges et visite de caveaux en perspective!

On croit connaître Lavaux, mais on n'en a jamais fait le tour! A vélo, à pied, en train, toutes les combinaisons sont possibles. Pour les randonneurs, il y a la «grande traversée», un itinéraire nouvellement tracé qui part du Musée Olympique d'Ouchy pour aboutir au pied du Château de Chillon, soit trente-deux kilomètres à flanc de coteau. On traverse toutes les appellations: Villette, Epesses et Calamin, Dézaley, Saint Saphorin, Chardonne, Vevey-Montreux. Des panneaux explicatifs sur le travail de la vigne agrémentent la marche. Mais bien sûr, ceux qui préfèrent musarder plutôt que de battre des records peuvent se contenter d'une petite boucle, comme par exemple Cully-Epesses-Rieux-Cully, soit un peu plus de

quatre kilomètres. La boucle de Chardonne, elle, représente 40 minutes de promenade, à laquelle on peut ajouter une montée en funiculaire au Mont-Pèlerin. Et pour ceux qui veulent monter plus haut encore, l'ascenseur de la Tour Plein Ciel au sommet du Mont-Pèlerin vous offre une vision panoramique à 360° (ouvert jusqu'au 31 octobre).

Dans le Train des Vignes, vous n'aurez pas le temps de vous ennuyer, puisque le trajet de Vevey à Puidoux ne dure que douze minutes. Mais quel spectacle! Des vignes dorées à perte de vue, la déclivité en plus. Mis en place par les CFF, la CGN et l'Office du Tourisme de Montreux, un passeport journalier «Lavaux Panorama» combine cinq moyens de transport: le train CFF ou le bateau CGN entre Lausanne et Montreux, le Train des Vignes, le funiculaire et l'Ascenseur Plein Ciel pour 20 francs (avec le 1/2 tarif) et 30 francs (sans 1/2 tarif) en deuxième classe. Cette offre est valable jusqu'au 1^{er} novembre dans les points de vente CFF, CGN et à l'Office du Tourisme de Montreux-Vevey.

C'est une solution de facilité, mais réellement appréciable: en quittant le Train des Vignes, à Chexbres, on peut, en une heure trente, redescendre sur Rivaz en passant par Saint-Saphorin. Pas de doute, c'est plus facile à la descente.

Tous ces itinéraires passent à proximité de caves privées... Sans vouloir vous pousser à la consommation, sachez que, le 14 novembre, dix-huit vigneron organisent une journée portes ouvertes à Chardonne et que du 7 au 11 novembre se tient le 4^e Marché au Vin à Vevey (salle del Castillo) dans le cadre de la Foire de la Saint-Martin. «Santé et conservation!»

M. L.

Une brochure avec les itinéraires du Lavaux est disponible gratuitement dans les offices du tourisme de la région. Office du Tourisme de Montreux, tél. 021/ 963 78 95.



Le Train des Vignes, douze minutes de bonheur

Photo O. T.