Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 7-8

Artikel: Petite jeu touristique et gastronomique
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827812

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: 02.07.2025

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

Au petit bonheur du Bois-Genoud

A deux pas de la ville, loin des nuisances de la zone industrielle de Crissier, le Restaurant du Bois-Genoud est un havre de paix. Cuisine saine réalisée à partir de produits biologiques, terrasse idyllique, tout est réuni pour un moment de plénitude.

En traversant la zone industrielle de Crissier, on n'imagine pas un instant qu'à moins d'un kilomètre il puisse exister une propriété comme celle de Bois-Genoud. Ce domaine de vingt-huit hectares, qui a été racheté en 1989 par la Fondation Rudolf Steiner, a une belle histoire derrière lui. Dans la seconde moitié du 18e siècle, la famille Polliez y fait construire le «Castel». La famille du peintre Auberjonois y vit et le rénove en 1902. Puis cette belle demeure devient une simple résidence d'été avant d'appartenir à la Tuilerie et Briqueterie de Renens. Dans le parc subsiste encore un chêne vieux de cinq cents ans!

La Fondation Steiner a installé son école en 1992 dans ce merveilleux site. De jeunes fermiers ont repris le rural et cultivent des produits biologiques. Le restaurant, ouvert il y a quatre ans dans le «château» lui-même, propose une cuisine saine, à partir des fruits et légumes de la ferme ou achetés auprès de producteurs travaillant selon les mêmes principes. On trouve par exemple à la carte une fricassée de champignons aux jeunes pousses de légumes, une escalope de saumon sauvage avec un coulis d'aubergines. Comme dessert, de délicates mousses aux baies des bois ou des glaces artisanales. A midi, le plat du jour ne coûte que 15,80 francs et il y a toujours une variante avec viande, avec poisson ou végétarienne. En été, la terrasse entourée d'un champ où paissent des moutons est un enchantement. En hiver, ou le soir, l'intérieur de la maison patricienne est délicieusement confortable. De belles cheminées, des parquets anciens donnent l'impression aux convives d'être les hôtes de choix du maître des lieux.

Serge Maret a eu un tel coup de foudre pour cette maison qu'il en a laissé de côté une belle carrière dans l'informatique et les médias. Comme ses enfants suivent leur scolarité à l'Ecole Steiner, il s'est impliqué dans la fondation elle-même. Lorsqu'il a mis sur pied le projet de ce restaurant, il n'a pas eu envie de le confier à quelqu'un d'autre. C'est ainsi qu'il se retrouve gérant de cet établissement de charme. Il s'est adjoint les services d'un jeune chef de cuisine, Laurent Giacommazzi, curieux de cette cuisine diététique et proche de la nature.

Le Restaurant du Bois-Genoud est le lieu idéal pour des fêtes de famille, puisque les petits peuvent gambader sans danger autour de la maison. Mais c'est aussi l'endroit où l'on peut simplement prendre un bol d'air, s'extraire du bruit et manger en toute confiance des produits sains préparés avec un minimum de graisse. Un marché à la ferme est également ouvert les mardis de 9 h à 12 et les vendredis de 10 h à 14 h.

Maud Ledoux

Un château du 18e siècle pour vous restaurer

Filets de rouget et timbale de taboulé sur lit de salade aux agrumes

Pour quatre personnes

Ingrédients: 100 g de tomates, 100 g de poivrons, 100 g de concombres, 1 dl de bouillon de légumes, 200 g de couscous, 1 batavia, 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge, 2 c. à soupe de vinaigre, 2 oranges, 1 pamplemousse, sel, poivre, 12 filets de rougets.

Préparation: la veille, mixer les tomates, les concombres, ajouter le bouillon et mélanger à la graine de couscous, saler et poivrer.

Le jour même: laver la salade, éplucher les agrumes au couteau en enlevant la peau blanche, puis les couper en segments. Assaisonner au dernier moment avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.

Chauffer une poêle antiadhésive, ajouter un peu d'huile, mettre les rougets côté peau d'abord, laisser cuire deux minutes, puis retourner. Assaisonner avec du sel et du poivre. Dresser sur l'assiette la salade, le taboulé en timbale à l'aide d'une tasse, les filets de rougets chauds et parsemer les segments d'agrumes. Servir rapidement.

Bon appétit!

Restaurant du Bois-Genoud

Route de Bois-Genoud 36

suivre les indications Ecole Steiner, en face du garage Apollo, à Crissier

1023 Crissier
Tél. 021/648 07 08

Fermé le dimanche soir et le lundi midi

Petit jeu touristique et gastronomique

Découvrir des saveurs nouvelles fait partie du plaisir des voyages. Saurez-vous répondre aux devinettes «alimentaires» posées par nos amis? Difficiles? Peut-être. Amusantes, sûrement.

Julie: «J'ai mangé quelque chose de spécial, un plat de l'Amérique profonde, le «Mississipi mud pie.» A votre avis, c'était:

a) **Une sorte de pâté de viande d'alligator**
b) **Un gâteau au chocolat**
c) **Une espèce de quiche aux poissons**

Tom: «Ah! Le poisson, j'adore. Surtout les... mais je vous cite Alexandre Dumas: «Un des plus beaux et des plus courageux poissons qui existent. Lorsqu'il passe vivant de la ligne à la barque, il semble fait d'azur, d'argent et d'or.» Tom aime

a) **la daurade**
b) **le thon**
c) **le maquereau**

Max: «Moi, je suis resté en Suisse, à découvrir quelques endroits pittoresques. J'ai mangé du Zigerkrapfen, du Stunggis et du Süübäggli. Quels sont les trois cantons que j'ai visités?»

_____

_____

_____

Julie: «... Ailleurs et chez nous aussi, on fait parfois des drôles de mélanges, qui s'avèrent souvent délicieux et surprenants. Une seule de ces recettes n'existe pas. Laquelle?»

a) **La dinde au chocolat**
b) **Le pigeon à la mélasse**
c) **Le lapin au pain d'épices**
d) **Le kangourou à la gelée de groseilles**
e) **L'agneau au sirop d'érable**

Tom: «... Hum! J'ai dégusté une fois un délicieux niolo». A votre avis, il s'agit d'un

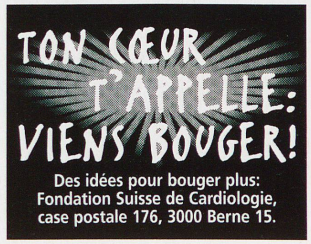
a) **Petit fromage de chèvre corse**
b) **Petit vin rouge du Frioul**
c) **Beignet aux amandes sicilien**

Max: «Le trang'nat mangé chez l'habitant, divin!» «Tu es allé en Thaïlande, Max?» demande Julie. «Pas du tout.»

Où Max est-il allé, et qu'a-t-il mangé?

_____

Julie: «J'ai ramené un cadeau à mon mari, une bouteille d'Almog.» Julie a passé ses vacances :

a) **En Suède**
b) **En Bulgarie**
c) **Au Danemark**
d) **En Israël**
e) **En Turquie**

Les réponses au jeu imaginé par Janine Chassot figurent en page 66.