

Zeitschrift: Générations : aînés
Band: 29 (1999)
Heft: 3

Rubrik: Cuisine : escale gourmande à Orbe

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: 19.11.2024

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

Escale gourmande à Orbe

Philippe Guignard est un phénomène. En quinze ans, cet ancien boulanger-pâtissier s'est fait un nom dans la gastronomie romande à force de travail et d'imagination. Il est aujourd'hui à la tête d'une entreprise où règne le bon goût.

Exceptionnel! C'est le terme qui convient pour désigner le trajet de Philippe Guignard. A la fin de sa scolarité, il a débuté un apprentissage de boulanger-pâtissier dans un commerce urbigenè. Tous les soirs, après son travail, il commençait une seconde journée chez un restaurateur voisin. «Je le faisais par passion et aussi pour gagner

quelques sous. Mon père n'était pas fortuné et ma maman est décédée l'année de mes quinze ans...»

A 21 ans, son diplôme en poche, Philippe Guignard créait sa première société, parallèlement à son emploi. Dans le laboratoire de la boulangerie où il travaillait, il confectionnait des amuse-gueule et des buffets de dessert pour les réceptions de ses amis. Très rapidement, sa petite affaire a pris de l'ampleur et il a fallu trouver d'autres locaux. «En 1989, j'ai acheté un petit salon de coiffure, que j'ai transformé en boulangerie-pâtisserie. C'était un pari risqué, car il y avait déjà quelques commerces de ce genre à Orbe. Mais j'avais la passion de bien faire et la clientèle s'est rapidement constituée.»

Tous les matins, dès 6 heures, le magasin ouvrait ses portes afin de

ravitailer les lève-tôt. Travailleur infatigable, mais aussi bon commerçant, entrepreneur et artisan du bon goût, Philippe Guignard fut un parfait autodidacte. «Je n'ai jamais suivi de cours de management, ni d'école de gestion, j'étais seulement animé par une passion. A 20 ans, je n'aurais jamais espéré gérer une entreprise de cette taille. Mon but était d'ouvrir un commerce et d'y vendre de bons produits...» Victime de son succès, l'ancien petit mitron se trouve aujourd'hui à la tête d'une entreprise importante. Et ce n'est pas fini: dès le 1^{er} mars, il reprend la brasserie du Montreux-Palace, faisant passer son personnel de 50 à 80 employés. «A 35 ans, je pense avoir réussi dans ma profession, mais tout reste à faire sur le plan privé. Je désire construire un foyer, afin de créer l'équilibre indispensable à ma vie.»

Petit flan de foie gras

Pour quatre personnes

Ingrédients (flans): 125 g de purée de foie gras – 125 g de crème liquide – 1,5 œuf – muscade, sel et poivre; **(garniture),** 20 g de morilles séchées – 20 g de brunoise de légumes – 8 asperges vertes; **(sauce),** 8 cl de fond de canard ou jus de morilles – 4 cl de crème liquide – 20 g de beurre – 10 g de foie gras – sel et poivre.

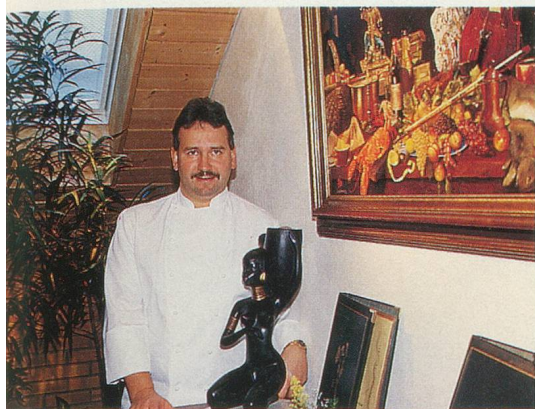
Préparation: (flans), faire bouillir la crème avec sel, poivre et muscade, verser sur la purée de foie gras, mélanger au fouet, ajouter les œufs et bien mélanger. Passer au chinois. Répartir dans des petits moules préalablement beurrés. Mettre au bain-marie avec des feuilles de papier journal dans le fond de la braisière et eau chaude à mi-hauteur. Cuire à 120° pendant 40 minutes. **(Garniture),** faire tremper les morilles la veille et bien les laver. Tailler la brunoise de légumes et la faire revenir au beurre. Ajouter les morilles préalablement hachées. Cuire les pointes d'asperges dans de l'eau bien salée, puis les rafraîchir en fin de cuisson. **(Sauce),** faire réduire de moitié le fond de canard ou le jus de morilles, puis ajouter la crème. Réduire de moitié et incorporer le beurre au fouet, puis le foie gras au moment de servir. Ajouter une cuillère à café de garniture et vérifier l'assaisonnement.

Présentation: Démonter les flans dans une assiette creuse, puis mettre une cuillerée de garniture sur le dessus du flan. Napper de sauce autour et arranger les pointes d'asperges. Décorer avec ciboulette et cerfeuil.

Bon appétit!



Sauvez Champagne!



Philippe Guignard,
le prince du bon goût

«Croisière gastronomique
Philippe Guignard» sur le Rhin,
du 25 au 28 novembre 1999.

Renseignements:
Carlson Wagonlit Travel,
tél. 021/320 72 35.

Si vous avez l'occasion de passer du côté d'Orbe, n'hésitez pas à faire escale chez Philippe Guignard. Au rez-de-chaussée, on vous proposera des pâtisseries au goût sublime, à déguster au salon de thé. Et à l'étage, le restaurant au décor chaleureux vous permettra de découvrir des produits de grande qualité. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. A midi, vous aurez le choix entre le menu du jour (Fr. 17.-) et deux menus gastronomiques. Conseil d'ami: gardez une petite place pour les desserts...

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

**Philippe Guignard,
Grand-Rue 17-19,
1350 Orbe
Tél. 024/441 11 30
Fermé lundi et mardi**

Le scandale a éclaté à la fin de l'an passé: les vignerons de Champagne, près d'Yverdon, ont l'interdiction d'utiliser le nom de leur village sur les bouteilles de chasselas qu'ils produisent. Mais ils n'ont pas l'intention de se laisser faire!

Albert Banderet, syndic de la commune de Champagne, part en guerre. «Selon un parchemin authentique, notre village existe depuis l'an 885 et des vignes ont été plantées à cette époque. Il n'est pas question de nous interdire notre appellation.»

C'est lors de la signature des accords bilatéraux que le Conseil fédéral a accepté, sous la pression des grands producteurs champenois, de supprimer cette appellation. La municipalité de Champagne (VD) a immédiatement écrit à M. Couchepin pour demander des explications. «La réponse du Conseil fédéral faisait état des négociations, mais n'apportait aucun élément nouveau, ni l'ombre d'une solution. Alors, nous avons décidé de poursuivre notre action...»

Cette atteinte au patrimoine a été très mal ressentie à travers le pays. Des témoignages ont afflué de toutes parts et la presse a largement relayé la nouvelle. «La télévision tessinoise a réalisé une émission spéciale dans notre établissement», raconte Yvonne Pittet, patronne du Café du Raisin, l'unique établissement public de Champagne.

Certes, la lutte est inégale. Le vignoble champenois (français), qui s'étend sur 34 000 hectares, produit chaque année 270 millions de bouteilles à bulles. Dans le Nord vaudois, les 28 hectares donnent à peine 50 000 bouteilles.

L'histoire peut paraître banale, mais elle ne l'est pas. Les principaux intéressés estiment sans rire

que la démocratie est bafouée. «On privilégie le gros capital et les citoyens n'ont plus confiance», remarque Albert Banderet.

Que va-t-il se passer à l'avenir? Comment les vignerons de Champagne vont-ils réagir? Quels sont leurs moyens de lutte? Le syndic est prêt à affronter les autorités pour défendre l'appellation. «Premièrement, nous allons laisser l'étiquette sur nos bouteilles, car nous sommes déterminés à aller jusqu'au bout. Nous allons élargir notre comité de soutien et poursuivre l'échange de lettres avec le Conseil fédéral, jusqu'à l'obtention d'une réponse satisfaisante.»

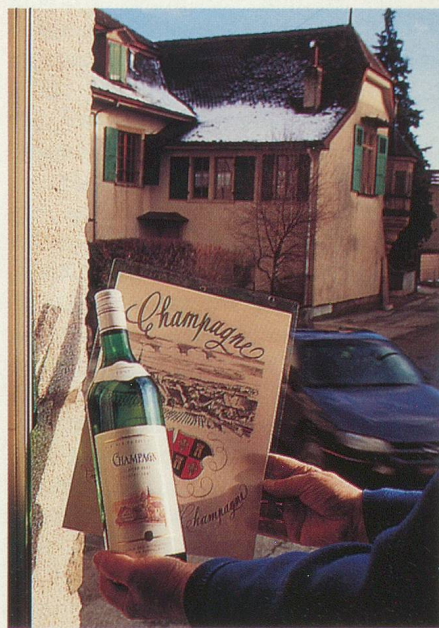
A ce jour, les lettres d'encouragement émanant de toute la Suisse remplissent deux classeurs fédéraux. Nous vous proposons d'y ajouter votre voix.

R. J.

JE SOUTIENS CHAMPAGNE!

«Je suis pour la sauvegarde de l'appellation des vins de Champagne (VD).»

Ecrivez à «Général», case postale 2633, 1002 Lausanne.



Le vin de Champagne est menacé

Photo Y.D.