

Cuisine : bienvenue à la Ferme de Jussy

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 11

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.

Bienvenue à La Ferme de Jussy

Au bout du canton de Genève, il faut traverser Jussy, en direction de La Renfile. Au bord d'une petite route qui marque la frontière, vous découvrirez une ancienne ferme avec sa tonnelle et un emplacement de jeux. L'intérieur fait songer à un musée paysan et la cuisine y est généreuse.

Aux murs de l'ancienne étable, on a fixé des fers à bricelets, des barattes à beurre, des paniers tressés et des casseroles cuivrées. Les anciens jougs ont été recyclés en lampadaires et des cloches mettent une touche finale à ce curieux musée. Michèle Burgat, la maîtresse des lieux, se montre souriante et chaleureuse.

L'aventure de «La Ferme» a débuté il y a près de quarante ans. Les parents de l'actuelle tenancière ont ouvert une petite pinte à fondue et malakoffs arrosés de vin blanc de la région. Passionné d'antiquités, le père de Michèle Burgat a réuni les ustensiles et les outils qui décorent aujourd'hui la salle à manger.

Avec le temps, la réputation du petit bistrot a largement dépassé la frontière toute proche. De transformations en aménagements, «La Ferme» a grandi, à tel point qu'il est prudent de réserver, surtout en fin de semaine.

En 1991, Michèle Burgat s'est lancée dans l'aventure. Elle a engagé du personnel, ce qui lui a permis d'agréments la carte. Aujourd'hui, Stéphane et Lionel se partagent les tâches. Le premier apprête les plats chauds, le second les entrées et les desserts. Parfaitement complémentaires, ils proposent des plats savoureux et très généreux.

La carte varie au fil des saisons. Filets de perches en été, noisettes

Marbré au foie gras – Recette de fête

Ingrédients

3 lobes de foie de 250 g, 4 gros artichauts, 1 l de lait, 3 feuilles de gélatine, $\frac{1}{4}$ l d'eau, $\frac{1}{2}$ l d'armagnac, 2 c à soupe de gros sel, 3 g de sel, 9 g de poivre.

Préparation

Dégorger les foies gras au lait et au gros sel pour supprimer l'excédent d'amertume pendant 12 heures. Egoutter les foies, puis les dénervrer soigneusement. Assaisonner (1 g de sel et 3 g de poivre par lobe), puis faire tremper pendant 6 h dans l'armagnac. Les disposer dans une terrine, puis cuire à 70 degrés au bain-marie pendant 25 min. Enlever l'excédent de gras. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 24 heures.

Présentation

Tourner les artichauts afin de récupérer les fonds. Les faire cuire dans le lait de dégorgeage du foie gras pendant 1 h et les laisser refroidir. Retirer le foin et couper les artichauts en deux dans le sens de la largeur. Démouler la terrine et la couper en 3 ou en 4. Monter successivement par couche. Faire fondre

la gélatine dans un peu d'eau et l'intercaler dans les couches. Laisser prendre au frigo pendant 3 h, démouler et servir avec un vin doux (Muscat).

Cette recette de fête peut être conservée au frigo.

Bon appétit!



Photo J.R-P

Gare aux additifs!



Photo J.R.-P

Michèle Burgat et sa maman Olga, entourées des deux cuisiniers, Stéphane et Lionel

de chevreuil et autre venaison en automne, choucroute en hiver, viandes rouges et fondues toute l'année.

A noter que tous les produits sont de première fraîcheur. La viande, les poissons ou les légumes proviennent d'un boucher tout proche, d'un pêcheur du lac et d'un maraîcher de La Palanterie.

On y croise bon nombre de Genevois venus de tout le canton, des frontaliers, des Vaudois qui se sont passé l'adresse, des commerçants, des entrepreneurs, des familles et des retraités avec leurs petits-enfants. Tous les clients s'avouent enchantés par l'atmosphère rustique et la cuisine traditionnelle, servie avec le sourire dans cette ferme où il fait bon se retrouver, entre amis, pour passer un bon moment hors du temps.

Rémy Jottet

**La Ferme
La Renfile**
1254 Jussy/GE
Tél. 022/759 14 66
Fermé lundi et mardi

A l'heure des organismes génétiquement modifiés (OGM), savoir ce que l'on mange est un droit élémentaire du consommateur. Il est indispensable de pouvoir lire et interpréter les informations imprimées sur les emballages des produits. Qu'en est-il des additifs?

La lecture est parfois difficile. Les caractères microscopiques et l'éclairage du magasin découragent souvent l'acheteur. Le mieux est de lire les informations chez soi et de renoncer à un achat futur si l'on est insatisfait.

Les additifs, c'est quoi? Selon la loi (ODAI), les additifs «sont des substances avec ou sans valeur nutritive, ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique et qui y subsistent, en totalité, sous leur propre forme ou sous forme dérivée».

Autrement dit, plus simplement, les additifs servent à conserver mieux, à structurer, à colorer ou à aromatiser les aliments. Les additifs portent des numéros de code, conformes à la législation européenne, puisque le marché est transfrontalier.

Le code E

- 1. Colorants (E100 à 109).** Certains sont naturels, extraits de la betterave ou de la carotte, d'autres artificiels. On les trouve partout, même dans les croquettes pour chats.
- 2. Conservateurs (E200 à 299).** Ce sont certainement les plus utiles. Ils empêchent le développement des bactéries et des germes. Ils sont naturels, comme l'acide lactique (yoghourts), ou artificiels (nitrite de la charcuterie ou benzoate des conserves).

- 3. Antioxydants (E300 à 399).** Ils empêchent les graisses de rancir ou les fruits de virer au brun, telle la vitamine E (tocophérol).
- 4. Emulsifiants, gélifiants, épaississants (E400 à 499).** Souvent à base de lécithine ou de farine de maïs, on les trouve dans les plats tout prêts et les mayonnaises. Les épaississants ou les gélifiants se trouvent dans les crèmes et les puddings.
- 5. Agents d'enrobage (E905, 906, 907).** La croûte rouge du fromage d'Edam...
- 6. Edulcorants (E950 et suivants),** tels l'aspartame et la saccharine ou les succédanés du sucre comme le xylitol et le sorbitol.

Ce ne sont là que les additifs les plus utilisés, mais il y en a beaucoup d'autres. Il faut se souvenir qu'ils ne sont pas une nouveauté. Au 18^e et au 19^e siècles, on en utilisait de parfaitement dangereux, voire mortels, d'où la nécessité de légiférer, chez nous, depuis plus de 100 ans. Il faut aussi rappeler que tout ce qui est naturel n'est pas forcément inoffensif (champignons) et que ce qui est artificiel n'est pas toujours nocif.

En lisant l'étiquetage, vous choisirez les produits les plus pauvres en additifs. On peut aussi choisir des produits frais et naturels, mais leur durée de vie plus courte est à respecter, tout comme les précautions d'hygiène et de conservation.

Janine Chassot/FRC

Si vous avez des questions sur ce sujet, n'hésitez pas à écrire à la rédaction, rubrique «Consommation», case postale 2633, 1002 Lausanne.

