

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 4

Rubrik: Cuisine : à Peney, un café comme on les aime

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: 12.01.2025

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

A Peney, un café comme on les aime

JARRET DE VEAU À L'AIL DOUX, POLENTA

Pour quatre personnes

Ingédients: 1 jarret de veau de 1 à 1,2 kg, 1 tête d'ail, 2 carottes, 1 oignon, 1 poireau, sel, poivre, fond de veau, 200 g de polenta grosse, 80 g de polenta fine, 1/2 oignon ciselé, 1 l de bouillon de poulet, 1/2 l de crème, 100 g de parmesan râpé, 3 petits fromages ronds Bel Paese, des graines de courge, un peu de porto.

Préparation: Faites parer le jarret de veau par le boucher. Ficelez la viande contre l'os en faisant trois tours pour qu'elle tienne attachée à la cuisson. Assaisonnez, colorez à l'huile fumante sur toutes les faces. Déposez-le dans une cocotte. Faites revenir les carottes et le poireau dans la poêle où vous avez fait colorer le jarret. Déposez un peu de farine sur les légumes, déglacez au porto. Versez votre fond de

veau sur la viande. Il doit la recouvrir et dépasser d'un centimètre la chair. Placez les légumes par-dessus, fermez votre cocotte ou recouvrez-la d'un papier d'alu percé au centre. Faites cuire deux heures et demie dans un four chauffé à 110°-120°. Une fois cuit, le jarret doit rester ficelé. Faites réduire le jus de cuisson, ajoutez l'ail blanchi, passez le jus au chinois, assaisonnez et nappez la sauce sur le jarret.

La polenta: faire suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive sans coloration, ajoutez la polenta grosse, mouillez avec le même volume de bouillon de poulet, faites cuire tout doucement en mouillant progressivement, comme un risotto. Ajoutez la polenta fine en fin de cuisson, ajoutez la crème, cuire encore cinq minutes, incorporez le parmesan et le fromage Bel Paese, chauffez brièvement et servez. Accompagnez d'un merlot ou d'un pinot genevois!



Le Café de Peney a conservé une allure de bistrot de campagne, à deux pas du Rhône. On peut y arriver en bateau, y déguster une cuisine de choix et prolonger sa promenade.

Philippe Chevrier, patron du prestigieux Domaine de Châteauevieux, à Satigny, a toujours eu un faible pour la cuisine de bistrot, roborative, sans artifice, mais fine au goût. Lorsqu'il a appris que le Café de Peney, tout près de Châteauevieux, était à reprendre, il n'a pas hésité à s'offrir ce deuxième établissement. C'est Alain Gaudard, maître d'hôtel chez Philippe Chevrier depuis huit ans et formé chez Marc Veyrat, qui assure la bonne marche du café, tandis qu'Arnaud Bogard est aux cuisines.

Il règne dans ce bistrot centenaire une ambiance qui met chacun à l'aise. Le mobilier ancien est égayé par des couleurs pimpantes et les grandes baies vitrées de la véranda rendent l'endroit lumineux et joyeux. Midi et soir, le café est plein et les clients s'y sentent tellement bien qu'ils restent attablés jusque dans l'après-midi. Inutile donc de préciser qu'il faut réserver, surtout lorsque les beaux jours permettent de s'installer en terrasse.

Un plat du jour, assorti d'une salade et d'un dessert, à 18 fr., attend

CAFÉ DE PENEY

Route d'Aire-la-Ville, 1242 Peney-Dessous, tél. 022/753 17 60.

Ouvert tous les jours.

N'oubliez pas de réserver.

Pour les bateaux: réservation et horaire, tél. 022/732 29 44.



Photos Erling Mandelmann

Alain Gaudard et Arnaud Bogard

les convives de midi. Pour les plus ambitieux, un menu à 47 fr. est servi midi et soir. Il comprend deux entrées, un plat et un dessert. Arnaud Bogard, le jeune cuisinier, propose également, le samedi à midi, un «plat canaille» à 22 fr. «C'est un vieux

terme de cuisine, qui désigne les plats uniques qu'on mangeait volontiers avec les doigts», explique le chef. Pot-au-feu ou mijotée de cochonnaille se retrouvent fréquemment sur la table des habitués du samedi.

A la carte, qui change chaque mois, des grands classiques demeurent, comme les cuisses de grenouilles à la provençale ou les joues de cochon. Au printemps, les petites volailles, les morilles et les asperges font leur apparition. En dessert, le cuisinier préfère les vraies recettes de tradition comme la tarte aux pommes et les compotes. Le menu que nous avons goûté donnait un excellent aperçu des talents du chef: un foie gras en torchon avec une compote de figues, des langoustines et noix de saint Jacques aux agrumes et mousse de brocoli, suivi du jarret de veau, fondant et parfumé à souhait, assorti d'une polenta onctueuse. La carte des vins offre une palette remarquable des excellents crus du Mandement. Les vins du Domaine des Pendus et des

Domaines du Paradis et du Clos des Pins donnent, en blanc comme en rouge, une image flatteuse de ce vignoble genevois en plein essor.

Le Café de Peney est aussi un but de promenade charmant. En bateau, la balade au fil du Rhône débute au mois d'avril. On embarque par exemple au centre de Genève, au quai des Moulins en l'Île ou à la Coulouvrenière, pour descendre le Rhône jusqu'au Pont de Peney. Au passage, vous verrez peut-être des grèbes castagneux, des goélands leucophées ou des sternes pierregarins. Après le dîner, vous pouvez repartir par bateau. Pour l'aller et retour, il faut compter deux heures quarante-cinq. Bon vent et bon appétit!

Maud Ledoux

Le livre de chevet d'Arnaud Bogard, cuisinier au Café de Peney:

«La Cuisinière genevoise», éditions Slatkine, livre de recettes du 19^e siècle.

Les plats typiques

Aujourd'hui, le canton de Genève regorge de bonnes adresses en matière culinaire. Mais la cuisine d'autrefois ne faisait guère de chichis. Il en subsiste quelques grands classiques.

Genève et sa région, pourtant à deux pas de la France, n'a guère développé ses talents gastronomiques avant la seconde moitié du 20^e siècle. Les recettes anciennes témoignent plutôt de la vie simple des campagnes, où les plats devaient être roboratifs.

Lorsqu'on pense aux mets typiquement genevois, on songe immédiatement à **la longeole**, cette saucisse de couenne de porc parfumée, selon les coutumes, de graines de fenouil ou de graines de carvi, appelé aussi cumin des prés.

La longeole est un produit de charcuterie dont les Genevois sont aussi fiers que les Vaudois de leur saucisse aux choux. Son originalité réside dans sa composition: outre la chair à saucisse de porc, elle contient une

bonne part de couenne de porc hachée. C'est pourquoi elle requiert une cuisson longue toute en douceur qui permet aux graisses de fondre, sans risquer l'explosion. Placez la saucisse dans une eau à peine frémissante (80°) durant trois heures environ. Selon certains, il est impératif de la piquer, mais d'autres crient au sacrilège! La longeole, que l'on déguste de l'automne au printemps, s'accompagne volontiers de pommes de terre cuites, pour plus de raffinement, au vin blanc perlan. La saucisse doit être fondante en bouche, peu à peu attendrie par la patiente cuisson.

Honneur aux vins

Dans les autres spécialités, on citera évidemment **la féra à la genevoise**. Le poisson du lac, poché, est assorti d'une sauce composée d'un roux blond, mouillé d'un peu de court-bouillon, auquel on ajoute 1,5 dl de perlan. Dès refroidisse-

ment, on y mélange un jaune d'œuf, 1 dl de crème et un soupçon de citron, et on la réchauffe pour mieux en napper le poisson.

La fricassée de porc, liée au sang, est un classique de l'hiver, tout comme le cardon, servi en gratin. Ce légume, plutôt méditerranéen, qui pousse sur un sol sablonneux, a réellement pris ses quartiers d'hiver en pays genevois.

Accompagnez tout cela d'un vin genevois, syrah ou gamaret, cornalin ou pinot, le choix est vaste, puisqu'il y pousse plus de vingt cépages! Pour les blancs, le chasselas n'a pas le monopole, puisque le chardonnay, le pinot blanc, le muscat, le sauvignon côtoient également les cépages du nord, comme le gewurztraminer.

Ces vingt dernières années, le vignoble genevois a véritablement changé d'aspect, pour un résultat époustouflant. Dès 1984, Genève a introduit l'AOC, l'appellation d'origine contrôlée, qui a mis de l'ordre dans la production. Allez donc déguster quelques crus du côté de Satigny, la plus grande commune viticole du canton, avec ses 488 hectares de vignes!

M. L.