

Cuisine : rendez-vous à la Clé d'Or

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 7-8

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.

Rendez-vous à la Clé d'Or

A Bursinel, les poissons sont rois, autant dans le lac qu'à la Clé d'Or. Une terrasse abritée et une cuisine raffinée font de cette auberge une adresse à retenir.

Par beau temps, la vue s'étend du jet d'eau de Genève au Château de Chillon. Le patron de l'Auberge communale *La Clé d'Or* de Bursinel ne se lasse pas de ce panorama chaque jour renouvelé. René Chevalley, patron et chef en cuisine, a grandi à Saint-Légier, c'est dire s'il est attaché aux rives du Léman. «C'est lors de mes stages à Bad Ragaz que je me suis rendu compte combien notre paysage me manquait», remarque le cuisinier.

René Chevalley a ensuite racroché son tablier durant quelques années pour devenir responsable de produit chez Manora, chaîne de restaurants qu'il a lancée dans plusieurs lieux en

Suisse et même au Caire. «Mais je dois avouer que je me sentais un peu frustré de ne plus être en cuisine, même si je dirigeais alors 300 employés.» Lorsque le groupe Maus lui a proposé de partir pour Manora aux États-Unis, René Chevalley a préféré reprendre la pratique de son métier. Onze années durant, il a fait le succès de l'Hôtel-de-Ville, à Estavayer, avant de rejoindre son lac préféré, à Bursinel.

L'Auberge communale, sise au milieu du village, est d'un bel ocre qui retient l'œil. L'intérieur, comme la partie véranda, sont un mariage réussi d'architecture moderne et d'éléments anciens. Lumineuse et spacieuse, la grande salle de la véranda jouit d'une vue que partage la terrasse.

Une carte riche et bien ciblée permet aux appétits les plus divers de se satisfaire. Un menu du pêcheur à 54 francs, une «suggestion minceur» à 27 francs, mais aussi un choix de salades, de poissons – dont les très classiques filets de perche –, des

grillades variées, tout est servi avec bon goût et savoir-faire. Le plat du jour, qui comprend une soupe, une salade copieuse, un poisson ou une viande, pour 17 francs, est d'un excellent rapport qualité/prix. Proposé à la date de notre visite, le plat du jour était une lotte pochée accompagnée d'une sauce crème et safran, fine et légère. Les saveurs naturelles du poisson, voilà ce que René Chevalley aime mettre en valeur, comme dans la recette très simple de loup de mer qu'il nous propose.

Le chef affectionne les desserts, c'est certain : une crème brûlée onctueuse, un gratin de petits fruits assorti d'une boule de glace,

des truffes, dans des proportions généreuses, terminent en beauté le repas. La carte des vins fait la part belle aux produits de la région.

Les clients se sentent à l'aise dans cette ambiance à la fois familiale et tranquille, puisqu'ils prolongent



Photo: Catherine Schwyzler

Annie et René Chevalley

avec plaisir la pause de midi. Le service est précis, mais jamais envahissant, sous le regard attentif d'Annie Chevalley, la femme du chef. Comme l'établissement a beaucoup de succès, attirant une clientèle tant genevoise que vaudoise, il est impératif de réserver.

D'ici quelques mois, huit chambres seront disponibles dans l'immeuble attenant, pour savourer un peu plus encore la vue si douce de ce coin de la Côte.

Maud Ledoux

ADRESSE

Auberge communale
A la Clé d'Or
1195 Bursinel
Fermé dimanche soir et lundi
Réservation indispensable
Tél. 021/824 11 06

LOUP DE MER À L'HUILE D'OLIVE



Recette pour deux personnes

poivre, jus de citron, pommes de terre, poireaux, huile d'olive, sauce Worcester.

Préparation: beurrer un plat pour le four, y poser les filets (la peau est la partie visible), assaisonner de sel et de poivre, mettre un filet d'huile

plus longtemps et plus chaud dans un four classique). Préparer un beurre fondu avec du jus de citron et un peu de sauce Worcester. Servir avec des pommes de terre nature et une chiffonnade de poireaux: couper les poireaux en deux dans le sens de la longueur, puis en julienne dans le sens de la longueur, les laver, puis les faire revenir dans une poêle au beurre durant trois minutes. Servez avec un vin blanc de la Côte!

Bon appétit!

Ingédients: 2 filets de loup de mer de 170 g chacun environ, beurre, sel,

d'olive, puis cuire 5 minutes à 145° dans un four à air chaud [un petit peu

Les légumes du Château de Prangins

Le Musée national, au Château de Prangins, est connu pour sa prestigieuse collection historique, qui retrace l'histoire suisse des 18^e et 19^e siècles. Mais une promenade au potager vaut elle aussi le détour.

Le Musée de Prangins abrite des objets du quotidien, qui évoquent la vie privée de nos ancêtres. De tous temps, le château fut entouré de jardins. C'est pourquoi les historiens ont cherché à reconstituer leur contenu, fleurs, fruits, légumes, qui en disent long sur le mode de vie et la vision du monde des châtelains.

Les jardins de Prangins ont été créés sur l'emplacement des fossés qui entouraient le château dans sa version médiévale. Le château «moderne», reconstruit par Louis Guiger, au milieu du 18^e siècle, comprend désormais une vaste terrasse en quadrilatère, entourée de murs, sorte de frontière entre la campagne et la maison, centre d'une baronnie.

La botanique, l'herborisation sont à la mode dans ces années 1770. La famille Guiger s'essaye à établir des plates-bandes expérimentales. Des petits végétaux dans des caissettes encombrant la terrasse même du château. Le potager est une sorte de banc d'essai où

l'on tente d'acclimater de nouvelles espèces. C'est ce goût effréné de la variété, cette curiosité insatiable qui étonnent aujourd'hui le visiteur. On peut en effet déambuler librement parmi les carreaux du potager ou suivre une visite guidée de ce véritable conservatoire des fruits et légumes anciens. Les variétés oubliées foisonnent ici. Qui connaît encore, dans la famille des pommes de terre, la Nègresse à la peau et à la chair bleu-noir?

Une flânerie botanique à pratiquer dans la fraîcheur d'un matin d'été.

G. N.

Musée national de Prangins, ouvert de 10 h à 17 h, de mardi à dimanche. Tél. 022/994 88 90. Voir notre offre page 18.



Photo: Catherine Schwyzler

Un potager dans les règles de l'art