

[Cuisine] : pause gourmande à la Gare du Nord

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Pause gourmande à la Gare du Nord

Une cuisine fine et pleine de saveurs, dans un petit établissement où l'on se sent accueillis comme des amis. Le Café-Restaurant de la Gare du Nord, à Corcelles-près-Payerne, mérite le détour.

Corcelles-près-Payerne jouxte la cité des abbés et serpente le long de la route, en direction de Domdidier. Surprenant, le nombre de cafés qu'on y trouve! Tout au bout du village, là où la rue rejoint la voie ferrée, on tombe sur le Café de la Gare du Nord, à Corcelles-Nord (à ne pas confondre avec l'autre gare). C'est dans ce tout petit établissement que Michel et Barbara Butzberger ont choisi de proposer à leur clientèle une cuisine savoureuse

à base de bons produits simples et goûteux. Leur agneau au citron confit en saumure est un pur délice, qui relève une viande excellente d'un goût piquant et frais. On sent la touche très professionnelle du chef, qui peaufine sa technique depuis une vingtaine d'années. Chablaisien d'origine, né dans une famille de restaurateurs de Bex, Michel Butzberger travaille depuis longtemps dans la région broyarde. Il soigne les détails, comme les délicates noix caramélisées au sésame qui accompagnent les desserts. Les glaces sont l'une de ses spécialités: crèmeuse nougatine, sorbet à la verveine ou parfait glacé aux pêches de vigne. Les menus s'échelonnent de 49 à 69 francs. La période de la chasse attire particulièrement les clients, qui ne peuvent trouver



Erling Mandelmann

Michel et Barbara Butzberger

place que sur réservation. La carte des vins suggère de bonnes découvertes, comme le mousseux «Bouquet des Amis» de l'association viticole voisine de Cheyres.

Bernadette Pidoux

Café-Restaurant de la Gare du Nord
1562 Corcelles-près-Payerne
Tél. 026 660 62 89
Fermé dimanche soir et lundi
Réservation recommandée

NOUGATINE GLACÉE AU COULIS DE FRUITS ROUGES



Pour huit personnes

Ingédients: 160 g de sucre, 1 cuillère à café de jus de citron, 80 g d'amandes effilées, 1/2 boîte de fruits confits mélangés, 120 g de blancs d'œuf, 170 g de sucre glace, 3,3 dl de crème à 35%.

Préparation: Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le jus de citron jusqu'à caramélisation. Retirer la casserole du feu et y ajouter les amandes effilées, mélanger et verser la masse sur une plaque à gâteau huilée. Laisser refroidir. Décoller ensuite la

masse de la plaque, la mettre dans un sac plastique et l'écraser au rouleau à pâte.

Chauffer le récipient du mixer à l'eau chaude, y mettre le sucre glace et les blancs que l'on fait monter en neige. Battre la crème au mixer, mais pas trop fermement. Dans un récipient, mélanger délicatement les blancs d'œuf montés en neige, le nougat refroidi, les fruits confits et la crème fouettée. Ensuite, disposer la masse dans un moule à cake chemisé d'un papier sulfurisé. Laisser le moule six heures au congélateur. Servir la nougatine avec un coulis de fruits rouges.