

Gastronomie : l'hôtel du temps qui passe

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **35 (2005)**

Heft 6

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.

L'hôtel du temps qui passe

Depuis le mois d'avril, la vallée de Joux peut s'enorgueillir de posséder enfin un hôtel de qualité doublé d'une excellente table.

Situé à l'entrée du Brassus, après avoir franchi le col du Marchairuz, l'ancien Hôtel de France paraissait condamné. Soucieux de préserver un habitat de qualité et une bonne table, les patrons d'Audemars-Piguet, la manufacture d'horlogerie voisine ont racheté l'établissement. Ils en ont confié la rénovation à Philippe Guignard, homme d'idées et de goût. Le traiteur renommé élargit ainsi son « empire », tout en restant fidèle à ses racines, puisqu'il est né du côté de Vallorbe.

Les vingt-sept chambres disposent de tout le confort moderne et les boiseries confèrent un aspect très chaleureux à l'ensemble. Au sous-sol, les clients peuvent profiter d'un spa réunissant jacuzzi, hammam, sauna et salle de fitness.

Un soin tout particulier a été apporté à la partie gastronomique. La qualité des mets proposés porte l'empreinte de Philippe Guignard, qui a confié à son bras droit Jean



L'Hôtel des Horlogers est déjà une des bonnes tables de la vallée de Joux.

Oberson (ancien patron du Café de la Place à Plan-les-Ouates), le soin de diriger l'établissement.

Au restaurant, on sert un plat du jour pour moins de vingt francs et un menu lunch à 46 francs. En soirée, le menu du « Carillon », réalisé à base de spécialités locales (escargots, cuisses de grenouilles et brochet) est facturé 56 francs.

Le dimanche matin, le fameux brunch, copie conforme de celui d'Orbe, connaît

déjà un formidable succès. Les vins proviennent en majorité de Suisse, mais on trouve également d'excellentes bouteilles venues de France... ou du Liban. Comme on dit dans les guides gastronomiques: « Mérite largement le détour! »

J.-R. P.

»» Hôtel des Horlogers – Guignard, Le Brassus. Tél. 021 845 08 45. E-mail: info@hotel-horlogers.ch

MALAKOFF DE VINZEL

La recette de ces fameux beignets remonte au siècle passé. Elle fut ramenée, à l'issue de la guerre de Crimée, par des mercenaires suisses de La Côte, engagés dans la bataille qui devait voir tomber le fort de Malakoff. Celui-ci assura la défense de Sébastopol et fut pris d'assaut par les Français en 1855.

TEMPS DE PRÉPARATION:
30 MINUTES

Ingrédients: 600 g de gruyère salé, 30 g de farine, 2 œufs, 8 tranches de pain paysan décou-

pés à l'emporte-pièce rond de 8-10 cm, 1 gousse d'ail écrasé, 1 filet de vin blanc, 1 filet de kirsch, poivre de Cayenne, muscade, condiments au vinaigre, huile pour frire.

Préparation: mélanger le fromage râpé, la farine, les œufs, l'ail, les épices, le vin blanc et le kirsch en une pâte lisse et compacte. Tartiner les tranches de pain en formant un dôme et bien lisser. Les faire tremper dans une friture à 180° C, dorer. Egoutter sur un papier. Les servir immédiatement avec des condiments au vinaigre.

Boisson: vin blanc de La Côte.

RECETTE POUR 4 PERSONNES

