

Gastronomie : le dragon de saint Georges

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

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

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.

Le dragon de saint Georges

Le saint Georges sur son cheval cabré qui orne le fronton d'une maison patricienne d'Ernen (VS) est l'une des plus belles enseignes répertoriées en Suisse. La table de Klaus et Marlis Leuenberger est elle aussi à la hauteur.

Né dans l'Emmental, le chef a travaillé dans les stations touristiques et à bord de navires de croisière. De ses voyages, Klaus Leuenberger a gardé le goût des saveurs et des épices. A Ernen, il cherche les meilleurs produits auprès des paysans du village, des agriculteurs bio, des fromageries de montagne et des éleveurs locaux. Un pêcheur du lac de Biene lui fournit son poisson. Goûtez sa bisque d'écrevisses. Régalez-vous du risotto aux orties, de la polenta du Val Maggia et des *Fladen* à base de farine de châtaigne servis avec un délicat bouquet de salades. Klaus qui aime «faire avec ce qu'il trouve», propose des recettes surprenantes comme le chevreau au curry, les *Alpen sushi* ou la quiche de

pommes de terre aux abricots. Plus classique, le lapin aux chanterelles. Sa carte des vins présente une douzaine de petits (par la taille et non par le talent) vigneron-encaveurs des différentes régions du Valais.

Le village d'Ernen, qui a reçu le Prix Wakker pour la conservation de son patrimoine bâti, mérite bien une visite, apéritive ou digestive, avec sa place entourée d'édifices érigés du 15^e au 18^e siècles, l'Hôtel de Ville (avec prison et salle de torture), la Maison de Tell ornée de fresques, l'école. L'église, qui porte la marque du célèbre architecte Ulrich Ruffiner, abrite un somptueux autel baroque et un orgue rarissime. Grâce au regretté pianiste György Seböck qui a créé en 1986 le Festival du Futur, l'ancien chef-lieu de la région de Conches devient chaque été le Musikdorf attirant musiciens et mélomanes.

Françoise de Preux

» Restaurant St-Georg, Ernen, tél. 027 971 11 28, fermé le mardi en juillet et août.



Un restaurant typique situé au cœur d'Ernen.

Françoise de Preux

ERNEN MUSIKDORF PROGRAMME

10-16 juillet: Semaine du piano.

24- 29 juillet: Musique baroque.

7-19 août: 19^e Festival der Zukunft, huit concerts, musique de chambre et orchestre.

Renseignements: Ernen Tourismus, tél. 027 971 15 62, et www.musikdorf.ch

BEIGNETS DE CABRI

La viande de chevreau ou cabri est une savoureuse délicatesse. Elle n'est généralement servie que dans les grandes occasions, mais on peut déguster cette recette toute l'année. Notamment en été, en guise d'entrée ou de repas du soir. Cette recette nous vient d'Appenzell, où les morceaux de cabri, habillés d'une pâte à frire sont une spécialité locale.

TEMPS DE PRÉPARATION: 1 H 30

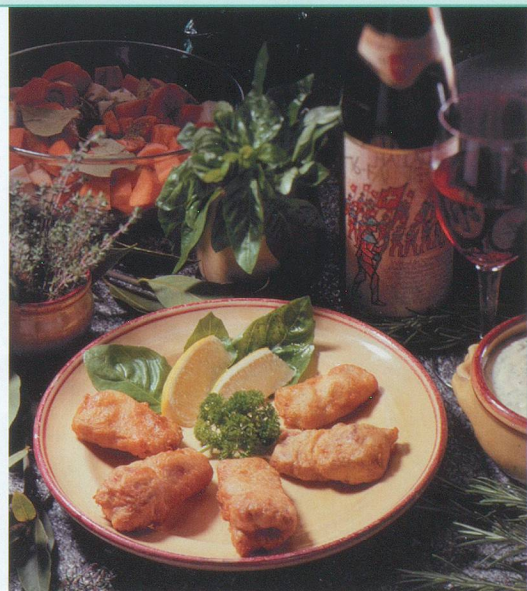
Ingédients: 1,2 kg de viande de cabri (épaule, poitrine et cou, avec os), 2 dl d'eau, 1 dl de vin blanc, 100 g de mirepoix (thym, marjolaine, basilic, laurier,

romarin, clous de girofle, sel et poivre), 40 g de farine, pâte à frire classique à base de bière, huile de friture.

Préparation: couper la viande en morceaux allongés. Bouillir la viande dans l'eau, avec le vin blanc et la mirepoix. Laisser refroidir le bouillon. Sortir les morceaux de viande et retirer les os. Egoutter les morceaux de viande et les passer dans la farine. Les plonger dans la pâte à bière. Frire dans la friteuse. Egoutter. Servir avec des quartiers de citron et une sauce tartare.

Boisson: pinot noir des Grisons ou du Valais.

RECETTE POUR 5 PERSONNES



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse