

Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **39 (2009)**

Heft 3

PDF erstellt am: **14.09.2024**

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.

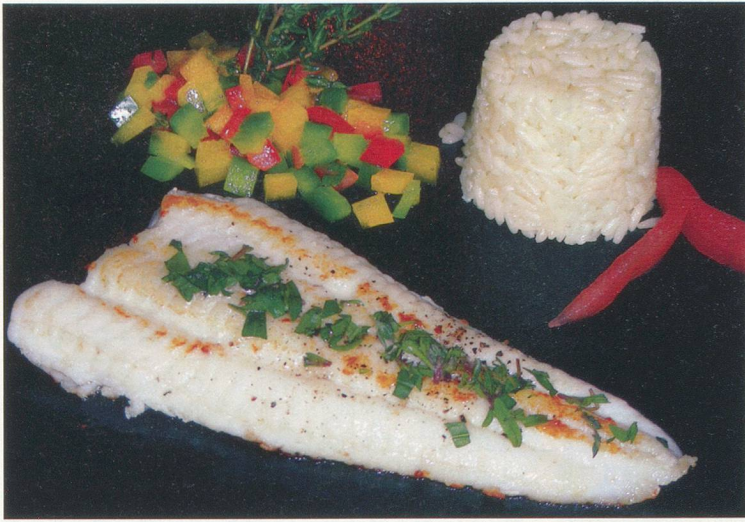
Haftungsausschluss

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.

PAR CHRISTOPHE JAQUIER



Loup de mer flambé au pastis



J.-R.P.

Le loup de mer, également appelé bar, est un poisson à la chair délicate et au goût discret. Il peut s'apprêter entier ou en filets et on le sert avec divers accompagnements.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 min.

Dans certains pays bordant la Méditerranée, on nomme ce poisson perche de mer, en référence aux poissons les plus délicats de nos lacs. Comme les perches, le loup de mer possède des nageoires dorsales très agressives. Poisson carnivore, il chasse en bande ou parfois en bancs et se nourrit principalement de sardines. On trouve le loup en Méditerranée, dans la mer Noire et dans l'Atlantique nord. Il peut vivre plus de vingt ans. Traditionnellement, les restaurateurs le font cuire entier, dans un court-

bouillon. Mais certains pêcheurs lèvent également les filets, ce qui permet de le déguster sans avoir l'inconvénient des arêtes.

Ingrédients :

600 g de filets de loup, 3 poivrons de couleurs différentes, 2 tomates, 1 1/2 dl de pastis, 2 cs d'huile d'olive, 1 échalote, un mélange d'herbes de Provence (thym, estragon, sarriette, marjolaine), sel et poivre.

Préparation :

assaisonner les filets. Chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Colorer les filets des

deux côtés. Ajouter quelques herbes de Provence, puis les réserver. Dégraisser la poêle, puis remettre un peu d'huile d'olive. Chauffer les filets, ajouter le pastis et flamber. Préparer la brunoise de poivrons et tomates avec l'échalote. La chauffer dans la poêle préalablement huilée. Dresser et servir avec un riz créole.

Conseil : éloigner la poêle de la hotte de ventilation avant de flamber le poisson, de manière à éviter une catastrophe.

Coût : Fr. 32.-

Vin : rosé des côtes de Provence

Sur la route du bonheur

Il y a de cela 55 ans, une poignée d'hôteliers français partageant l'art de recevoir et la passion de la cuisine raffinée ont créé un lien unique, tout au long de la mythique nationale 7. Sur la route des vacances, ils ont proposé quelques havres de paix : huit étapes entre Paris et la Côte d'Azur. L'association de rêve Relais & Châteaux était née. Sa première route du bonheur aussi.

Plus d'un demi-siècle plus tard, les fondateurs ont été rejoints par près de 500 établissements sur tous les continents. Prestigieux. Intimes. Uniques. En Suisse, une trentaine d'établissements peuvent s'enorgueillir d'être adhérents de la famille Relais & Châteaux. Et, proportion unique au monde, douze d'entre eux ont l'insigne honneur de pouvoir porter la plaque «Grands chefs Relais & Châteaux». Relais & Palais serait-on tenté de préciser.

Escapades sensorielles

Cette année, pour mieux accueillir leurs convives, ces restaurateurs de haut vol revisitent le concept fondateur de la route du bonheur. Qu'on ne s'y trompe pas, en Suisse, ce sont les plus belles signatures de la gastronomie qui invitent les gourmets à découvrir leurs jardins secrets. Gérard Rabaey au Pont de Brent et Philippe Rochat à Crissier rivalisent d'inventivité et de maestria sur les bords du Léman. Ils ne sont pas les seuls : Philippe Chevrier en son Domaine de Châteaueux, le duo Thomas Byrne et Gilles Dupont à l'auberge du Lion d'Or à Cognny, Bernard Ravet à L'Ermitage, Carlo Crisci avec son restaurant Le Cerf ou encore Georges Wenger au Noirmont savent apprêter les escapades sensorielles.

Mais la route du bonheur 2009 ne s'arrête pas aux frontières francophones. Le guide *Relais & Châteaux* fait aussi la part belle aux tables et chambres d'outre-Sarine. Pour découvrir le nouveau millésime, une seule adresse www.relaischateaux.com ■