

Cuisine : à Vouvry : à deux pas du paradis

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

A Vouvry, à deux pas du paradis

L'Auberge de Vouvry est l'une de ces adresses dont on conserve longtemps le souvenir et que l'on met de côté pour une bonne occasion. La cuisine de Martial Braendle est un enchantement. A goûter au café ou au restaurant!

Le village de Vouvry, à quelques kilomètres de Villeneuve et de Monthey, est blotti au cœur du Chablais opulent, regorgeant de légumes et de fruits. Une bénédiction pour Martial Braendle qui connaît chaque producteur et ses spécialités. Pour la chasse également, le chef a ses réseaux, ce qui lui permet de bannir les pièces de viande surgelée de ses cuisines. C'est dire si, chez lui, le tournedos

de chevreuil est fondant... Pas de fausse note dans le menu que nous a servi le chef: thon cru mariné au coulis de tomates délicieusement frais, foie gras de canard poêlé dans un vinaigre de framboises raffiné, tournedos de chevreuil tendre et juteux, fromages à maturité et poire William gratinée au caramel, éblouissante de douceur. Même le pain, présenté en plusieurs versions, cuit au four à bois par un boulanger

de montagne, témoigne du souci presque maniaque du patron de bien faire. La philosophie du cuisinier se lit dans chaque plat: c'est la saveur première qui compte! La chasse est une viande goûteuse par elle-même, il n'y a donc aucune raison pour la noyer dans une sauce dominante.

Martial Braendle est également sensible à l'équilibre d'un menu. Il ne s'agit pas pour lui d'impressionner le client par une technique sans faille, en alignant les mets de prestige, mais plutôt d'arriver à un accord subtil entre les goûts, les vitamines, les calories. Vous n'aurez donc jamais une pénible sensation de saturation en sortant de cette grande table.

TOURNEDOS DE CHEVREUIL À L'ARABICA

Recette pour quatre personnes

Ingédients: une selle de chevreuil, 1 kg d'os et de parure, 1 carotte, 1 oignon, 4 baies de genièvre, 3 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1/4 de céleri boule, 5 dl de vin rouge, huile, sel, poivre, 50 g de sucre, 10 g de confiture d'airelles, 3 cl de cognac, 3 cl de crème, 2 cl de sang, 1 ristretto de café arabica, 2 pommes, 1 pointe de cannelle, 200 g de champignons, beurre, 1 échalote.

Préparation: taillez quatre tournedos d'une épaisseur de 5 cm dans une grosse selle de chevreuil fraîche. Pour la sauce, nettoyez et pelez les légumes, les couper en gros dés. Faites chauffer l'huile dans une marmite et colorer les os et parures. Ajoutez les légumes, bien remuer, jetez le gras, déglacez avec 4 dl de vin rouge. Réduisez de moitié, ajoutez un litre et demi d'eau et amenez à ébullition. Au premier bouillon, écumez et ajoutez les épices, cuire doucement jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un décilitre de fond. Passez à travers une passoire et gardez au frais.

Pommes au vin rouge: pelez les pommes et taillez-les en petites boules. Chauffez un dl de vin avec le sucre, le poivre et la cannelle. Laissez infuser 15 minutes et passer au chinois. Infusez 5 minutes les pommes dans le vin, sans les cuire.

Champignons: nettoyez et lavez les champignons. Hacher finement l'ail et l'échalote. Préchauffez une sauteuse, mettez le beurre et les champignons assaisonnés, l'ail et l'échalote, cuisez rapidement jusqu'à évaporation de l'eau. Gardez au chaud.

La sauce: mélangez le cognac, la crème, le sang et le ristretto d'arabica, versez le mélange dans le fond de gibier en fouettant bien. Mettez sur le feu en remuant jusqu'au premier bouillon et retirez. Rectifiez l'assaisonnement.

La viande: salez et poivrez les tournedos, préchauffez une poêle légèrement huilée et cuisez 4 minutes d'un côté et 3 minutes de l'autre. Après cuisson, laissez reposer 2 minutes.

Dressez au centre les tournedos saucés légèrement, les pommes au vin rouge, les champignons autour des nouilles fraîches. Bon appétit!



Photos Erling Mandelmann



Les Braendle devant l'auberge familiale

Dans la partie restaurant, la gamme de menus s'échelonne entre 90 et 170 fr., tandis qu'au café, on peut déguster un plat du jour à 15 fr. 50 ainsi qu'un menu à 30 fr. environ. La brasserie réserve à sa clientèle des plats traditionnels comme la blanquette de veau, les rognons ou les civets. C'est là qu'on apprécie la sauce au poivre de Titine, une recette mise au point par la maman de M. Braendle, aujourd'hui âgée de 83 ans. Car Martial est fils de restaurateur et c'est l'auberge familiale qu'il a reprise en 1982. Dès le collège, le jeune homme savait qu'il allait faire carrière dans la cuisine. Sa formation auprès des meilleurs chefs, au Beau-Rivage à Genève, notamment, lui ont permis de donner une note résolument gastronomique au restaurant familial et de développer une cave somptueuse tenue par un jeune sommelier talentueux, Jean-Christophe Olivier.

Mais il demeure surtout dans la belle bâtisse ancienne un sens de l'accueil à la valaisanne qui ne s'apprend que dans la pratique et qui puise dans la nature généreuse d'un chef qui aime passionnément son métier.

Maud Ledoux

AUBERGE DE VOUVRY

Martial Braendle

1896 Vouvry

Tél. 024/481 12 21

Fermé le dimanche soir et le lundi

Gare aux nouvelles arnaques!

Les arnaques, c'est comme le dragon à sept têtes. Vous en coupez une et il en repousse une autre, plus subtile encore dans l'art de piéger le consommateur. Voici un cas exemplaire.

Prenons un exemple récent d'arnaque: un envoi contre remboursement, à payer au facteur ou au guichet postal. Cet envoi émane du studio du professeur Eros, à Milan. Etonné, distrait, ou peut-être curieux, vous payez 47 fr. 90 pour une lettre. Mais quelle lettre! Il s'agit d'un talisman magique. Amour, fortune sont à vous, à condition de conserver l'envoi et de ne pas s'en séparer. Sinon, les pires malheurs vous attendent. De plus, vous êtes prié de faire profiter vos amis et connaissances de cette chance unique, en transmettant à l'expéditeur leurs noms et adresses.

Cette arnaque est exemplaire à plus d'un titre et appelle quelques remarques et conseils que voici:

– Ne retirez aucun envoi émanant du studio du professeur Eros, à Milan. Il faut signaler cependant qu'entre le moment où cet article est écrit et celui où vous le lirez, les expéditeurs peuvent avoir changé de nom et de lieu de résidence. Plus généralement, refusez tout envoi contre remboursement qui ne correspondrait pas à une commande que vous auriez effectuée vous-même.

– L'envoi contre remboursement prévoit que le facteur ou le postier encaisse directement la somme due. Ce procédé, pratique pour l'expéditeur, présente des inconvénients pour le consommateur, qui accepte ainsi légalement l'envoi, qu'il l'ait commandé ou non, et qui ne peut pas l'examiner auparavant. Il est très difficile ensuite de retourner la marchandise et de se faire rembourser. Dans le cas de l'arnaque citée ici, c'est même totalement impossible, l'adresse de l'expéditeur se résumant à une boîte postale.

– Quant au consommateur fournisseur d'adresses, on touche là un point d'éthique personnelle. Certaines maisons sérieuses vous proposent de parrainer, peut-être contre un cadeau, un nouveau futur client qui recevra le catalogue de la firme. On peut approuver ou non cette pratique. Mais celle-ci ne devrait se faire qu'avec l'accord de la personne impliquée. Pour ce qui est de fournir les coordonnées de connaissances à des charlatans, d'introduire leurs noms dans une lettre-chaîne, ceci sous l'emprise de craintes superstitieuses, c'est très grave!

Dans tous les cas, n'oubliez pas qu'en fournissant des données personnelles, vous alimentez un fichier d'adresses. Croyant bien faire, c'est peut-être un ami qui a transmis vos coordonnées au professeur Eros...

Janine Chassot/FRC

ASSURANCE MALADIE

Il est tout à fait possible de changer d'assurance maladie de base, quand on est à la retraite.

Il suffit d'envoyer une lettre recommandée à sa caisse d'ici au 30 novembre pour la fin de l'année. Vous serez libéré, à condition d'avoir payé toutes les primes.

Auparavant, vous aurez contacté une autre caisse, car l'assurance maladie est évidemment obligatoire.

Naturellement, vous aurez pris la peine de comparer les primes publiées par l'OFAS.