

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 11

Rubrik: Cuisine : l'Aigle de Villeneuve

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

L'Aigle de Villeneuve

D'abord, il y a le bâtiment. Une maison imposante, dont les fondations remontent au 16^e siècle et qui abrita longtemps l'hôtel-de-ville. Ensuite, il y a la famille Turrian, qui exploite l'hôtel, le café, le carnotzet et la rôtisserie depuis une quinzaine d'années. Enfin, il y a la cuisine, qui séduit les pensionnaires et les nombreux gourmets de passage. Au menu du jour, goûtez la chasse ou la pêche!

Au cœur de Villeneuve, juste en face de la grande fontaine et à trois pas de l'église, l'hôtel-restaurant de l'Aigle a été aménagé dans l'une des plus belles maisons de la cité. Depuis le début du siècle, les autochtones et les voyageurs ont pris l'habitude de se désaltérer et de se restaurer dans cet établissement qui a acquis ses lettres de noblesses il y a fort longtemps.

Lorsque Paul-Aimé Turrian a repris l'affaire, en 1979, les traditionnelles entrecôtes café de Paris étaient célèbres de Genève à Sion. «Je les ai conservées, dit-il, mais j'ai complété la carte avec d'autres spécialités.»

C'est à l'âge de 13 ans que Paul-Aimé Turrian, fils d'une famille

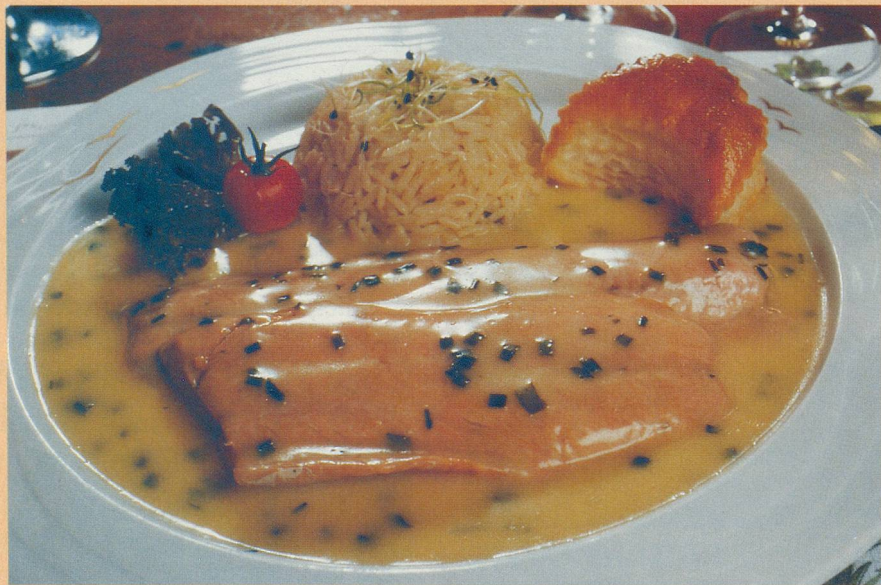
d'agriculteurs du Pays-d'En Haut a décidé de passer sa vie en cuisine. «Cela doit venir de notre maman, qui faisait très bien à manger!» Ayant quitté l'école, il commença donc un apprentissage de cuisinier chez Leresche à Lausanne, avant de se perfectionner dans des établissements réputés.

«J'ai travaillé au Baur au Lac de Zurich, au Kunsthalle de Bâle et treize années au Palace de Gstaad, avant de reprendre un établissement à Broc et enfin l'hôtel-restaurant de l'Aigle à Villeneuve.»

Chez les Turrian, on a l'esprit de famille très développé. Et comme Pierre-André, le frère cadet, a également effectué l'apprentissage de cuisinier, il y a toujours un membre

Suprême d'omble chevalier au Chasselas

(pour 4 personnes)



Le filet d'omble chevalier, nappé d'une sauce onctueuse

Ingrédients:

8 filets d'omble (700 g) sans la peau. 3 dl de vin blanc sec. 200 g de beurre ramolli. 30 g de ciboulette ciselée. 1 pièce d'échalote. 1 brindille de blanc de poireau. 1 lamelle de céleri-pom-

me. 1 pincée de maïzena. 1 pointe de Cayenne. Sel, poivre, 1 pointe de sucre. 100 g de pâte feuilletée pour le fleuron (facultatif)

Préparation:

Préchauffer une plaque. Beurrer le

fond d'une sauteuse. Saler et poivrer. Ajouter la brindille de poireau, l'échalote émincée et la lamelle de céleri. Disposer par-dessus les filets d'omble côté peau (retirée) au fond. Ajouter 3 dl de vin blanc. Compter environ 3 min. de cuisson.

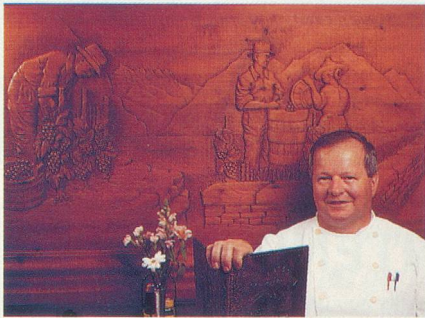
Retirer les filets et passer le fond dans une autre sauteuse. Faire réduire. Délayer la maïzena dans l'eau. Remuer le fond avec un fouet et verser la maïzena pour lier. Retirer la sauteuse sur le coin de la plaque. Ajouter le beurre par petites noix, en remuant. Remettre la sauteuse sur le feu, amener le fond à ébullition, puis retirer. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter la ciboulette au dernier moment et éventuellement le sucre.

Présentation:

Dresser les filets sur une assiette chaude. Napper au dernier moment. Disposer le fleuron feuilleté. Servir avec une garniture de riz, des pommes de terre nature ou des légumes. Accompagner ce plat avec un vin blanc sec (Chablais).

Bon appétit!

Le homard et les orties



Paul-Aimé Turrian dans son carnetzet

de la «tribu» aux fourneaux. Marthe, la maman, s'occupe du service et de l'hôtel, alors qu'Anne-Marie, la femme de Paul-Aimé, assume la partie administrative d'une affaire qui compte une vingtaine d'employés en plus de la famille.

En compulsant la carte, la tête tourne un peu devant le choix proposé. Bien sûr, l'entrecôte café de Paris, héritage de M. Guillemin, figure toujours en bonne place. Mais en période de chasse, on propose également chevreuil, cerf, lièvre, chamois et sanglier. Pratiquement toute l'année, vous pourrez déguster l'omble, la féra, la perche ou la truite. Et, selon l'arrivage, des crustacés et des poissons de mer.

Si vous décidez de rendre visite à la famille Turrian, il est, comme le veut la formule, très prudent de réserver.

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

**Hôtel-restaurant de l'Aigle,
Grand-Rue 48,
1844 Villeneuve.**

* * *

**Ouvert tous les jours.
Tél. 021/960 10 04.**

Vous pouvez faire votre marché en vous promenant, même en novembre. Des idées, des recettes à cueillir sur pied, vous en découvrirez sur les talus, au long des chemins de l'automne ou au creux des bois.

Les baies et les fleurs de l'espace sauvage peuvent se retrouver dans votre panier, avant de mijoter dans votre soupière ou votre poêle. Les fleurs, même en automne, se sentiront bien dans votre assiette et rajeuniront le classicisme de vos menus.

L'automne est le Van Gogh des saisons. Il a des flamboiements délirants dans les pourpres et les roux des forêts, des incendies de feuilles mortes, des folies d'arc-en-ciel de brume.

Mais l'automne a encore ses fleurs culinaires, des fleurs qui sont, à leur manière, des sœurs végétales des fleurs du printemps et de l'été.

Homard au cerfeuil

Couper, dans le sens de la longueur, un homard de 700 à 800 grammes. Le faire revenir avec un verre d'huile d'olive, 2 échalotes, 3 gousses d'ail haché. Flamber avec deux petits verres de calvados. Ajouter sel, poivre de Cayenne, safran, thym, laurier, deux tomates pelées et écrasées.

Mouiller avec un verre de vin blanc sec. Saupoudrer de cerfeuil frais, haché menu. Faire cuire 15 à 20 minutes à couvert. Attendre de servir pour couler une cuillerée à soupe de crème fraîche. Chauffer doucement et servir avec une décoration de cerfeuil frais parsemé.

Soupe aux orties

Cette urticacée irritante des décombres a des fleurs verdâtres qui ont la particularité de fleurir à l'automne aussi bien qu'au printemps.

Ces fleurs sont recouvertes de poils qui sécrètent un liquide vésicant (l'acide formique et l'acide gallique) qui provoquent une démangeaison douloureuse.

Desséchées, ces fleurs constituent un bon fourrage, surtout pour les vaches laitières et les porcs. Hachées menues, elles entrent dans la composition des pâtées pour les jeunes volailles.

Mais l'ortie oublie d'être irritante et devient douce pour faire une des soupes les plus roboratives du monde. La petite ortie – *Urtica irens* ou ortie brûlante – fait d'ailleurs un meilleur potage que la grande ortie – *Urtica dioica* – car elle est moins fibreuse. C'est «l'épinard du rhumatisant», parce qu'elle ne contient pas d'oxalates.

Faire cuire au bouillon de volaille quelques poignées de sommités fleuries d'ortie blanche avec 2-3 pommes de terre. Quand les pommes de terre sont cuites, passer le tout à la moulinette. Saler, poivrer et ajouter deux cuillerées de crème fraîche.

Servir avec des petits croûtons frits frottés de poudre de muscade. La soupe aux orties ne manque pas de piquant, même si elle est aussi douce que fraîche.

Salade d'avocat au miel

Le miel est un cocktail de fleurs jusqu'en octobre. Il sert d'assaisonnement dans une recette de Lebord Kordel, qui mérite de revenir en honneur.

Ecraser la pulpe d'un avocat. La mélanger avec 60 g de crème fraîche. Ajouter un jus d'orange et battre au mixer pour obtenir un mélange onctueux.

Ajouter un peu de sel aromatisé et une cuillère à soupe de miel, de préférence. Batta encore quelques secondes. Laisser refroidir. Assaisonner avec une salade de fruits, de préférence rouges pour la poésie de la décoration.

Et bon appétit, en attendant la cuisine aux fleurs de l'hiver!

Paul Vincent