

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 30 (2000)  
**Heft:** 9

**Artikel:** L'auberge des deux Nicolas  
**Autor:** Finois, Mado  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-826493>

### **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:** 19.03.2025

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



# L'auberge des deux Nicolas

A Lessoc, le Café-restaurant de La Couronne vient juste de changer de chef, mais il a gardé son âme. Ici règnent l'esprit du lieu, la convivialité et la bonne chère.

Il est connu loin à la ronde, le Café-restaurant de la Couronne. A quelques pas de la fontaine couverte qui fit la légende de Lessoc, petit village gruérien de la vallée de l'Intyamon, cet établissement deux fois centenaire vient de changer de tenancier, mais il a su garder son âme et son charme, qui attirent les amateurs de bonne chère et de bon air de toute la Suisse romande. Les visiteurs lémaniques, Genevois en tête, apprécient tout particulièrement le cadre, un certain nombre, sans doute, renouant ici avec leurs racines fribourgeoises, avec le fameux jambon à l'os, la double-crème ou, plus

ambitieux, le festin de bënichon. Depuis vingt-six ans, c'était Nicolas Cosandey qui régnait sur les lieux. Pourtant, la restauration, culinaire du moins, n'était pas son métier. Il est ébéniste de formation. Les deux vocations sont cependant liées, toutes deux signifiant une quête d'authenticité, un certain art de vivre. Ainsi, lorsque se présenta l'occasion de reprendre ce café-restaurant, Nicolas Cosandey choisit de tenter l'aventure, conquis par le charme de ce lieu, par son histoire. Aujourd'hui, on accueille ici les visiteurs comme des amis. Que ce soit au café, dans la salle à manger tout

en bois, avec des gravures d'animaux sur les murs ou en été sur la terrasse, l'ambiance est conviviale et l'on se régale. L'une des spécialités de la maison est la truite, déclinée en recettes plus fameuses les unes que les autres. Les poissons viennent de Neirivue, le village voisin, dont la pisciculture est renommée. Il est même possible d'aller y pêcher soi-même sa truite et de la faire apprêter au restaurant, pour un prix modique.

Pays fribourgeois oblige, on trouve à la carte le célèbre jambon fumé à la borne, servi copieusement, accompagné de chou et d'un gratin succulent. Entrecôtes de bœuf et de cheval complètent l'offre. La viande est fameuse – c'est que le restaurant fait boucherie – et au moment de la bënichon, les repas n'en finissent plus. La choucroute maison et la chasse sont deux autres spécialités qui ont

## FILETS DE TRUITE POCHÉS À L'AIL À L'OURS

Recette  
pour quatre personnes

### Ingrédients

8 filets de truite sans peau, 30 gr d'ail à l'ours, 1 petite échalote, 50 gr de beurre, 1 dl de crème double, 1/2 dl de court-bouillon, sel, poivre.

### Court-bouillon

Cuisez environ 15 minutes dans 1,5 litre d'eau: 1 carotte, une moitié de céleri, un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, sel, poivre.

### Préparation

Chauffez votre beurre et jetez-y l'ail à l'ours et l'écha-

lote préalablement hachés. Si vous utilisez de l'ail à l'ours congelé, ajoutez-y une demi gousse d'ail. Faites revenir environ 1 minute.

Ajoutez-y le court-bouillon et une tombée de vin blanc, laissez réduire de moitié.

Ajoutez ensuite la crème double, laissez réduire jusqu'à ce que votre sauce nappe le dos d'une cuillère. Salez et poivrez, retirez du feu, gardez au chaud.

Plongez vos filets dans le court-bouillon en ébullition, puis retirez du feu immédiatement. Laissez reposer environ 4 minutes.

Sortez vos filets délicatement avec une poche per-

cée, puis dressez en nappant de sauce. Ce plat peut être servi accompagné de

riz ou de pommes de terre nature.

Bon appétit!



Photo C. Prélaz

# Le sentier de l'Intyamon

Parmi plusieurs promenades à thèmes balisées en Gruyère, le sentier agro-sylvicole de l'Intyamon offre une balade magnifique et variée. Une manière de se mettre en appétit.

**N**e cherchez pas le début du sentier agro-sylvicole de l'Intyamon dans le village d'Estavannens. Vous erreriez en vain, au risque de vous engager sur le chemin forestier qui grimpe dans la colline, traverse les ravages causés par Lothar, se perd un peu avant de retrouver la route qui rejoint Grandvillard. Le départ du bon chemin se trouve sur la route principale avant d'arriver à Estavannens. Il est signalé par un grand panneau de bois, à droite de la route. C'est là que la balade officielle commence, le long de la Sarine, à l'ombre d'une délicieuse forêt de bord de rivière.

Lorsque le sentier sort des bois, c'est pour serpenter entre les champs cultivés. Vous traverserez une carrière, avant de rejoindre la route peu avant Grandvillard, un très beau village où les maisons anciennes rivalisent de charme et d'authenticité. Depuis ici, le sentier suit un petit ruisseau, flirte avec la forêt, puis traverse pâturages et prairies.

De Lessoc, tout d'abord, on n'aperçoit que le clocher de l'église. On y arrive par le haut, non sans avoir rendu visite à l'élevage de cerfs roux établi juste avant le village. La promenade

peut s'arrêter là. La célèbre fontaine de Lessoc vous attend pour vous rafraîchir. Mais vous ne verrez pas la lune s'y refléter. Depuis qu'un habitant un peu éméché crut un soir que son cheval l'avait avalée en s'abreuvant, la fontaine a été couverte d'un imposant clocheton. C'est du moins ce que raconte la légende.

Si vous êtes un marcheur inépuisable, vous pourrez poursuivre jusqu'à Montbovon. Si une petite promenade de santé vous suffit, il est aussi possible de laisser sa voiture à Grandvillard, vers la scierie, et de parcourir le chemin conduisant de ce village à Lessoc. Comptez un peu plus d'une heure de marche sans difficultés, avec un coup d'œil magnifique sur ce paysage des Préalpes, où que vous dirigiez votre regard.

Catherine Prélaz

**Renseignements: Office du tourisme de Gruyères, tél. 026/921 10 33.**

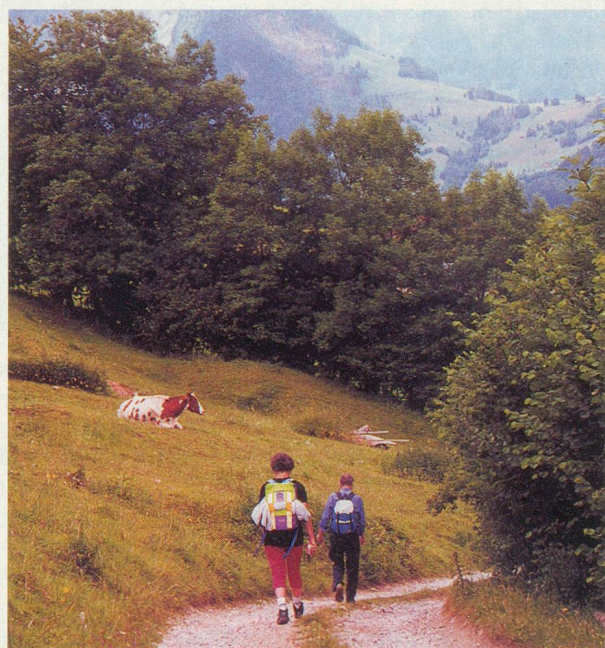


Photo C. Prélaz

*En chemin entre Grandvillard et Lessoc, la vue sur le fond de la vallée est magnifique*



Photo C. Prélaz

Nicolas Fidanza succède à Nicolas Cosandey

fait la réputation du Café-restaurant de la Couronne.

Malgré son succès, Nicolas Cosandey a choisi de mettre son établissement en gérance, tout en restant propriétaire des lieux. Il souhaite revenir à son premier métier, restaurer des meubles qu'il amasse en quantité depuis des années. Il se pourrait même qu'il les expose et les mette en vente dans l'auberge, tout comme des pièces d'artisanat qu'il souhaite réaliser en travaillant le bois.

Si cet homme chaleureux remet sa cuisine, il ne quitte pas tout à fait les lieux et continuera d'entretenir avec son successeur une belle amitié. A 25 ans, c'est un autre Nicolas, secondé par sa jeune épouse, qui reprend en main l'établissement. Nicolas Fidanza a plus d'un cuisinier dans sa famille. Pourtant, son métier, c'est forgeron. Conquis a son tour par l'esprit du lieu, il change de cap, avec au cœur le souhait de conserver toute son âme à l'auberge de Lessoc. Il a choisi de venir y cultiver un certain art de vivre où l'on sait prendre le temps, et une cuisine qui n'aura sans doute rien à envier à celle de son talentueux prédécesseur.

Mado Finois

**CAFÉ-RESTAURANT  
DE LA COURONNE**

1669 Lessoc

Tél. 026/928 23 98

Fermé lundi soir et mardi