

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 2

Rubrik: Cuisine : aux bons produits de la Gruyère

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: 29.03.2025

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

Aux bons produits de la Gruyère

Au Restaurant de la Tour, à Châtel-sur-Montsalvens, on se sent immédiatement en famille. C'est que Michel et Teresa Clerc pratiquent leur métier avec amour et bonne humeur. Au fourneau comme dans la salle, ce couple sympathique mise sur le terroir avec un beau sens de la complémentarité.

Avec le Moléson enneigé à l'arrière plan, le Restaurant de la Tour, à deux pas du lac de Montsalvens, a tout de la carte postale. Les amateurs de montagne qui se rendent à Charmey s'y arrêtent volontiers. L'auberge, qui date d'une centaine d'années, a gardé ce caractère cossu et accueillant des maisons en pierre et en bois de la région. Les salles du restaurant sont coquettes et dans le bistrot règne une ambiance conviviale comme on sait la cultiver en Gruyère.

Michel et Teresa Clerc ont repris cet établissement il y a dix ans. Depuis, pour eux, plus de vacances! A part le mercredi, leur jour de congé, les Clerc sont toujours à l'ouvrage, parce

qu'ils sont perfectionnistes et que leur vie, c'est le café! Michel est un enfant du pays. Il a fait son apprentissage à Crésuz, au Vieux Chalet, une très bonne adresse du coin, puis il a travaillé au Mirabeau, à Lausanne, et dans plusieurs établissements à Fribourg. C'est là qu'il a rencontré Teresa, une charmante petite brune venue de Sicile. Lui pensait ne jamais épouser une étrangère, elle aurait parié ne jamais se marier à un Suisse! Quelques années et deux enfants plus tard, les voici dans le pays de Michel. Le cuisinier n'a pas oublié qu'il avait été chef saucier à Fribourg. Son plaisir, ce sont les bonnes sauces à la crème de Gruyère, par exemple. Teresa, elle, a gardé son caractère du

sud, elle aime parler et mettre à l'aise sa clientèle.

La spécialité du Restaurant de la Tour a toujours été la charbonnade. Mais Michel a su remettre au goût du jour de bonnes recettes traditionnelles. On vient de loin déguster ses pieds de cochon au madère, ses tripes, boudins et autres mets de la bénichon. La saucisse à rôtir à la sauce aux oignons n'a rien d'industriel et fait le délice des amateurs de cochonnailles bien apprêtées. Sa carte de chasse est également connue loin à la ronde. Pour le poisson, le chef est aussi bien achalandé: sa truite à la crème d'écrevisses, garnie de crevettes, est très délicate. Cette délicieuse cuisine rustique, servie en plat du jour à 15 francs à midi, se fait plus élaborée le soir au restaurant. Deux menus à 49 fr. 50 et 53 francs proposent une succession de plats gargantuesques. Les passionnés de la fondue devraient y goûter une vraie fondue au vacherin composée de pas moins de huit sortes de ce fromage! Les macaronis proposés en recette

LES MACARONIS À LA MODE CHÂTELOISE

Pour quatre personnes

Ingédients: 400 g de macaronis, 150 g d'oignons hachés, 20 g d'ail haché, 100 g de lardons, 100 g de jambon paysan coupé, 100 g de champignons de Paris et/ou de morilles préalablement trempées, 1 filet de vin blanc, 3 dl de crème à 35%, 100 g de Gruyère râpé, 100 g de vacherin coupé en dés, assaisonnement, huile, beurre.

Préparation: cuire les macaronis dans de l'eau salée avec un bon filet d'huile pendant environ 10 minutes, selon la qualité des pâtes, puis refroidir.

Sauce: faire suer au beurre les oignons et l'ail haché, les lardons, le jambon, puis les champignons émincés. Déglacer



avec un peu de vin blanc, mouiller avec la crème à 35% et laisser réduire. Ajouter le gruyère, le vacherin et les pâtes. Rectifier l'assaisonnement. Bon appétit!

Vous avez gagné...

«Félicitations, cher Monsieur Dupont! Vous trouverez ci-joint votre confirmation officielle de paiement...»

Combien de fois en avez-vous reçus, de ces envois? Combien de fois avez-vous répondu en achetant une babiole, dans le but de tenter votre chance, parce que bulletin de commande et bulletin de participation ne font qu'un?

A travers toute l'Europe, des milliers de consommateurs ont fait comme vous. Car les firmes qui se livrent à ce juteux et mensonger trafic ont de multiples ramifications. Quant aux gagnants, potentiels ou réels, ils restent totalement inconnus. Ce qui n'a rien d'étonnant, puisque ces concours sont, on le sait maintenant, «bidon».

Le jeu consiste à faire croire à chacun qu'il a gagné, en personnalisant l'envoi, en imprimant votre nom à tous les paragraphes. Les montants en jeu sont partagés en plusieurs lots entre les participants, montants qui, comme le prévoient les conditions générales, ne sont pas distribués s'ils sont trop petits!

Le sommet de l'arnaque a été atteint, l'automne dernier, par la maison Garantie Versand. La presse quotidienne et la télévision se sont alors fait l'écho de la mise en garde des associations de consommateurs. On pouvait «gagner» une voiture Nissan Micra. Mais le garage censé livrer l'auto à l'heureux gagnant n'existe tout simplement pas! L'importateur de la marque n'était même pas au courant de ce concours et a porté plainte contre Garantie Versand pour concurrence déloyale. Il faut en effet savoir que les concours dépendent de la loi sur la concurrence déloyale (LCD). Le piège, raffinement suprême, consistait à demander au soi-disant gagnant, vous peut-être, de communiquer la date souhaitée de mise en circulation du véhicule...

Dans de tels cas, les plaintes n'aboutissent pas facilement. Un

juge a même estimé qu'un consommateur moyen était à même de juger qu'il s'agissait d'une participation à des chances de gain, et non d'un gain réel et immédiat.

Pourtant, les pièges sont souvent des personnes âgées, qui ne lisent plus très bien les petits caractères et ne voient que les grosses lettres qui disent «vous avez gagné». Les textes sont si habilement rédigés que n'importe qui peut s'y laisser prendre. C'est l'avis des juristes des associations de consommateurs. En France, des firmes ont dû, suite à des procès, indemniser les clients lésés. Les personnes défavorisées, à petit revenu, sont particulièrement vulnérables. L'idée d'un gain important peut les tenter, en voyant par exemple un «faux» carnet d'épargne à leur nom.

La FRC (Fédération romande des consommateurs) ne saurait admettre de telles pratiques mensongères au détriment des plus faibles. Avec les associations de consommateurs de Suisse alémanique et du Tessin, elle lance une pétition qui vise à introduire dans la loi sur la concurrence déloyale un article supplémentaire concernant les promesses fallacieuses de gain, afin que les concours «bidon» ne puissent plus exister.

A noter que cette action ne vise que les concours qui sont des arnaques, et non ceux organisés par des commerçants, en toute loyauté. Seuls les concours correspondant à des mailings du genre de ceux mentionnés dans cet article sont donc concernés.

Janine Chassot/FRC

Si vous avez des questions sur ce sujet, ou un témoignage à apporter, n'hésitez pas à écrire à *Générations*, rubrique Consommation, case postale 2633, 1002 Lausanne.



Photos: Alain Gavillet

Michel et Teresa Clerc

par le cuisinier font un plat complet très savoureux pour un jour d'hiver. Chez Michel Clerc, les portions sont toujours généreuses et il ne faut pas compter y suivre un régime...

En été, le restaurant s'ouvre sur une grande terrasse, assortie d'une belle place de jeux pour les enfants. La Tour est typiquement le genre de café où l'on a envie de venir en famille, pour une fête décontractée où tous se sentent à l'aise. Et pour la promenade digestive, les buts de balade ne manquent pas: la très jolie vallée de la Jogne, avec ses gorges peu connues, le petit lac de Montsalvens, Charmey sont tout proches. De toute façon, les patrons, qui connaissent si bien leur coin de pays, se feront un plaisir de vous indiquer la route.

Et pour trouver le restaurant? Suivez la route de Bulle à Charmey et levez le nez: vous verrez un marmiton de bois, accroché à un arbre, qui ressemble comme deux gouttes de crème de Gruyère au patron. C'est là!

Maud Ledoux

LE RESTAURANT DE LA TOUR

1653 Châtel-sur-Montsalvens/FR
Tél. 026/921 15 06
Fermé le mercredi