

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 7-8

Rubrik: Cuisine : le Café des Trois Sifflets à Vevey

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>

Le Café des Trois Sifflets à Vevey

Jadis, depuis la rue du Simplon, à Vevey, on entendait, à heures régulières, le sifflet du train, celui du tram et celui du bateau. Le premier tenancier de l'un des plus anciens établissements de la cité n'a pas eu à chercher très loin le nom de son café...

SALADE DE FILETS DE PERCHES POUR QUATRE PERSONNES

Ingrédients

250 g de filets de perches, 30 g de beurre, 1 dl de vin blanc, 5 cl d'huile d'olive, 1 carotte, 1 1/4 céleri pomme, 1 citron, salade de saison, 10 g d'échalote hachée, huile d'olive, vinaigre, sel, poivre, farine.

Préparation

Laver la salade et l'égoutter, la disposer au centre de l'assiette. Préparer une julienne de légumes avec la carotte et le céleri. Faire revenir la

julienne de légumes dans une petite poêle et la faire mariner quelques minutes dans la vinaigrette. Fariner les filets de perches et les disposer dans une grande poêle chaude avec de l'huile et du beurre. Assaisonner et laisser mijoter à feu moyen. Dans une petite poêle, mettre 1 dl de vin blanc, 20 g de beurre et 1/2 jus de citron. Amener à ébullition et napper sur les filets. Disposer sur l'assiette et ajouter la julienne. Servir tiède avec un verre de vin blanc. Bon appétit!



Photo Yves Debraine

Aujourd'hui, près d'un siècle plus tard, rien n'a changé, ou presque, dans le café veveysan où se retrouvent fonctionnaires et artisans à l'heure de l'apéritif et amateurs de fondues, de plats mitonnés et de filets de perche à midi et en soirée. De pinte à vin, le bistrot s'est simplement agrandi et on lui a ajouté une terrasse, bienvenue lorsque revient les beaux jours.

A l'intérieur du café, entièrement rénové «à l'ancienne», des abat-jour à contrepoids ajoutent une note nostalgique et les gravures de Jean Monod, créateur des costumes de la Fête des Vignerons de 1977, rappellent de bons souvenirs aux clients de passage.

Lorsque M. Godot, personnage bien connu à Vevey, décida de remettre le Café des Trois Sifflets, après une quinzaine d'années de bons et loyaux services, Patrick Delannoy ne laissa pas passer sa chance. «Je suis tombé amoureux de la cour et du bistrot il y a bien longtemps, affirme ce dernier. A fin 1998, j'ai enfin pu réaliser mon rêve.»

Après avoir suivi l'Ecole hôtelière, Patrick fut assistant de direction au Charly's, un établissement situé sur les quais de Vevey, puis gérant du Churrasco de la rue de Bourg, à Lausanne. «J'ai toujours eu envie d'exploiter un petit bistrot. Aujourd'hui, je suis comblé, même si ce n'est pas facile tous les jours.»

L'établissement fonctionne avec trois personnes. Pour le secorder, le patron peut compter sur deux collaborateurs: Fatmir, l'aide de cuisine et Colette, serveuse et cuisinière de talent. C'est elle qui imagine au quotidien les plats du jour qui font la joie des habitués et des clients de passage. Adepte de la cuisine familiale, elle a réhabilité le pot-au-feu, le

bœuf braisé et le veau marenco, que l'on ne trouve que trop rarement au menu des cafés.

A l'arrière du Café des Trois Sifflets, une terrasse peut accueillir une trentaine de convives. Les soirs d'été, on y sert des travers de porc, des ailerons de poulet grillés, des gambas à l'ail et une trentaine de



Patrick Delannoy, patron du café

salades différentes. Au fond de la cour s'ouvre le célèbre caveau qui accueillit les Vignerons du Printemps lors de la dernière Fête. Dans ce lieu aménagé, agrémenté d'une superbe fresque, une soixantaine de personnes se retrouvent autour d'une raclette ou d'une fondue (fromage et chinois).

L'atmosphère qui règne dans la petite cour distille un air de vacances. Une galerie et deux boutiques assurent l'ambiance, rehaussée parfois par quelques accords de violon, qui s'échappent d'une fenêtre du premier étage. Il faut prendre le temps de goûter ces instants de bonheur rare...

Rémy Jottet

LES TROIS SIFFLETS

Rue du Simplon 1
1800 Vevey
Tél. 021/921 14 13
Fermé dimanche et lundi
Vacances du 8 au 22 juillet

Que se passait-il en 1970?

C'est en 1970 que fut créée la revue *Aînés*, devenue *Généralités*. Que se passait-il cet année-là? Le temps file vite et l'on oublie. Voici douze questions pour se rafraîchir la mémoire.

- Hans-Peter Tschudi était président de la Confédération. vrai faux
- Un thé coûtait en moyenne 1 franc 40. vrai faux
- L'Oscar du meilleur film était décerné au célèbre *Parrain*. vrai faux
- Les femmes suisses pouvaient déjà voter en matière fédérale. vrai faux
- C'est Eddy Merckx qui gagna le Tour de France et le Giro. vrai faux
- Le nombre d'habitants en Suisse était de: a) 5 172 800 b) 6 193 100 c) 6 450 200.
- Jacques Chessex obtenait le Goncourt pour *L'Ogre*. vrai faux
- Un lave-vaisselle de marque pour douze couverts, avec quatre programmes simples, coûtait environ: a) 1090 fr. b) 1870 fr. c) 2520 fr.
- L'espérance de vie était de 70,1 ans pour les hommes et de 76,2 ans pour les femmes. vrai faux
- Le Nobel de littérature fut décerné à Alexandre Soljénitsyne. vrai faux
- Il y avait en Suisse 1 383 204 voitures... vrai faux
... qui ont causé 74 709 accidents et 1594 morts. vrai faux
- La production fruitière suisse fournissait les a) 70 à 75% b) 80 à 85% c) 85 à 95% de notre consommation.

Janine Chassot/FRC

Solutions

1.- Vrai. Tschudi le fut aussi en 1965. 2.- Vrai. 3.- Faux. On couronna *l'Alton*. 4.- Faux. Elles n'ont pu le faire que depuis le 7 février 1971. 5.- Vrai pour les dix. 6.- b) en 1998, nous étions 7 123 500. 7.- Faux. Il l'a eu en 1973. En 1970, le prix alla à Michel Tournier pour *Le Roi des Aulnes*. 8.- c) Actuellement, un modèle grand luxe de la même marque coûte moins. 9.- Vrai. En 2000, elle est respectivement de 76,5 et 82,5 ans. 10.- Vrai. En 1998, il y avait 3 467 275 voitures et... 597 morts. 11.- Vrai. Vrai. Vrai. En 1998, il y avait fruits exotiques ou précoces qui viennent de loin sont de plus en plus abondants.