

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 30 (2000)
Heft: 10

Rubrik: Cuisine : au cœur du bourg de Cortaillod

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>

Au cœur du bourg de Cortailod

L'Hôtel de Commune, à Cortailod, est un monument ancien plein de charme où l'on déguste une délicieuse cuisine du terroir.

Cortailod apparaît comme un havre de paix, loin des aléas de la route, constamment encombrée de Grandson aux abords de Neuchâtel. Au cœur du vieux bourg, près du temple et des magnifiques demeures qui se bousculent en rang serré, l'Hôtel de Commune trône de toute sa splendeur fin 18^e. En été, une petite terrasse envahit la place. A l'intérieur, les salles, élégamment réaménagées en jaune et gris, ont conservé le charme de la pierre dorée de Neuchâtel.

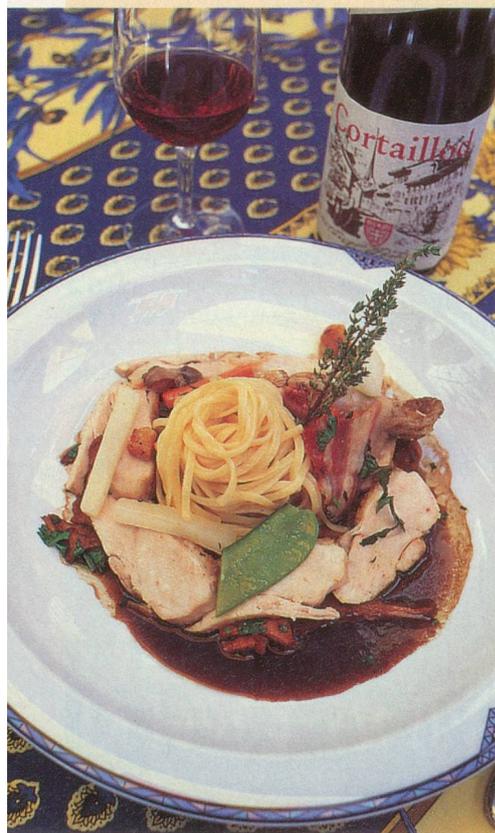
Joseph et Brigitte Koller ont repris ce lieu enchanteur il y a un peu plus de trois ans. Natifs de la région, ils s'y sentent à leur aise et ont ainsi réalisé leur rêve d'un cadre de qualité pour une cuisine locale de haut niveau. En saison, Joseph Koller aime à préparer la chasse et les grands classiques, comme le faisán, les noisettes de chevreuil ou le pigeon ramier. Toute l'année, le chef cherche à mettre en valeur les produits de sa région. C'est, par exemple, un pêcheur de Hauterive

qui l'approvisionne régulièrement de filets de perches. S'il n'y a plus de perches du lac, pas question donc de compléter par des poissons surgelés!

A midi, les habitués se retrouvent autour d'une assiette du jour soignée à 14 francs ou assortie d'une entrée pour 16 francs. La carte du restaurant fait la part belle aux produits du terroir comme le ragoût de langue de veau aux chanterelles et julienne de légumes, le sauté de foie de veau aux oignons et lardons ou la jacquerie neuchâteloise, un plat traditionnel solide mariant la choucroute et les escargots.

Au passage, le chef donne dans sa carte des mets la recette de la soupe des accouchées, transmise de géné-

SUPRÊME DE VOLAILLE DU PAYS RÔTI AUX CHANTERELLES



Recette pour quatre personnes

Ingrédients

4 suprêmes de volaille (poulet, faisán, pintade, etc.), 50 g d'huile d'arachide, 2 branches de thym, sel, poivre du moulin, 40 g de chanterelles lavées, 30 g de beurre, 2 dl de vin blanc sec, 4 dl de jus de rôti clair, 1 petit bouquet de persil haché, 50 g de champignons de Paris coupés en petits quartiers, 50 g de lard fumé en cubes, 2 carottes en bâtonnets, 1 navet en bâtonnets, 100 g de haricots verts, 50 g d'oignons grelots, 1 poignée de petits croûtons de pain, 70 g de beurre.

Préparation

Faire rôtir, côté peau, les suprêmes de volaille à petit feu pendant cinq minutes, répéter l'opération de l'autre côté, poser vos suprêmes dans un plat, assaisonner avec le thym, le sel et le poivre. Mettre sur chaque suprême un

peu de beurre et passer au four à 170° durant dix petites minutes. Faire revenir les chanterelles dans 30 g de beurre fondu et ajouter le vin blanc. Faire réduire, ajouter le jus de rôti et laisser cuire environ dix minutes à petit feu. Rectifier l'assaisonnement et ajouter en tout dernier le persil fraîchement haché. Blanchir les légumes, ensuite les lardons, les croûtons et les champignons, les faire sauter à la poêle, assaisonner et garder au chaud. Comme accompagnement, prévoir des nouillettes.

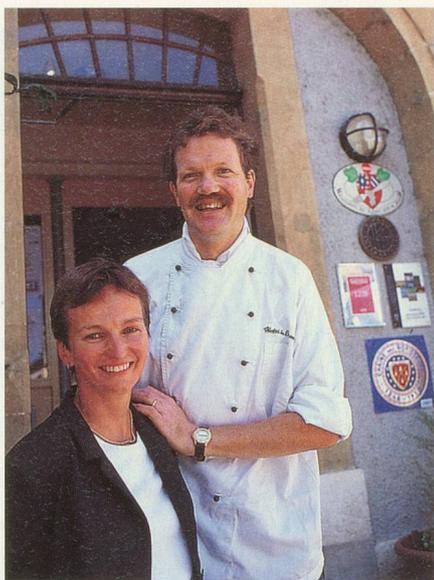
Dressage

Disposer la sauce dans le fond d'une assiette préalablement chauffée. Au centre, disposer les nouillettes enroulées autour d'une fourchette, couper les suprêmes en petites tranches et les déposer autour d'un nid de nouillettes. Déposer les légumes sur les tranches de volaille et garnir avec une branche de thym. Servir avec un vin de la région.

Bon appétit!

Flânerie dans le vignoble

Photos Erling Mandelmann



M. et M^{me} Koller devant leur restaurant datant du 18^e siècle

ration en génération dans sa famille. Ce velouté de volaille lié à l'œuf n'est pas réservé aux jeunes mamans, ni aux malades. La preuve: il figure en bonne place dans les propositions du patron. Celui-ci excelle dans les desserts: sur l'assiette de dégustation, les petites portions de tarte Tatin, mousse au chocolat, gâteau au moka raviront les gourmands. La palme revient à un pain perdu tiède aux pruneaux, fondant à souhait.

Joseph Koller a su mettre à profit ses années d'apprentissage aux Platanes, à Chez-le-Bart, et tous les stages accomplis dans des stations touristiques comme Saint-Moritz ou Locarno. Avec sa petite équipe en cuisine, deux apprentis, un aide et lui-même, et sa femme qui assure un accueil aimable et discret, le chef a réussi à donner une véritable identité à ce bel endroit. Une salle de banquet à l'étage permet de recevoir fêtes de famille et réunions d'associations autour de plats de brasserie ou de gastronomie, à choix.

Maud Ledoux

HÔTEL DE COMMUNE

Rue des Coteaux 2
2016 Cortaillod
Tél. 032/842 11 17
Fermé le dimanche

Après un bon repas à l'Hôtel de Commune, arrosé des meilleurs crus de la région, il est bien agréable de descendre à travers les vignes jusqu'au port du Petit-Cortaillod.

Brigitte Koller, la patronne de l'Hôtel de Commune, vous indiquera volontiers le point de départ de cette promenade tranquille, en boucle, qui vous conduira au bord du lac par les petits chemins viti-coles. A trois cents mètres à peine du restaurant, juste après une belle fontaine fleurie typique, le chemin ser-

pente entre deux hauts murs de pierre. Un peu plus bas, le point de vue est saisissant: les vignes, au premier plan, dégringolent jusqu'au lac qu'on voit s'étaler majestueusement. Sous un arbre aux formes généreuses, un banc invite à la méditation. Une centaine de marches parsèment cette petite balade qui permet de découvrir une jolie plage et le port.

Le Petit-Cortaillod a pris ses quartiers sur le replat près du lac, tandis que le bourg s'accroche en haut du vignoble. Il est possible de regagner les hauteurs par un autre chemin, pour une petite virée qui dure moins d'une heure en tout, dans le flamboiement des feuillages d'automne.

B. P.



Le sentier descend en plein vignoble

Photo Erling Mandelmann