



## Auberge du Chalet des enfants

\* \* \*

Rte du Chalet-des-Enfants  
1052 Le Mont-sur-Lausanne  
Tél. 021 784 44 80  
[www.chaletdesenfants.ch](http://www.chaletdesenfants.ch)

## La Recette de Romano Hasenauer

### Préparation

Filtrer les poissons et réserver têtes et arêtes.  
Émincer les légumes, l'ail, les oignons et les tiges de persil. Réserver les feuilles.  
Faire revenir tous les ingrédients excepté le poisson pendant 5 min dans de l'huile sans les colorer.  
Couper les arêtes en tronçons et ajouter, faire revenir 2 min. Ajouter le vin, cuire jusqu'à évaporation.  
Ajouter les tomates et l'eau, saler et poivrer et cuire 40 min. Mixer et filtrer pour en extraire le jus.  
Couper les filets de poisson en tronçons et les pocher 2-3 min. Hacher les feuilles de persil et ajouter.  
Servir avec des croûtons à l'ail.

### Le conseil du chef

Le chef vous propose d'acheter votre poisson chez le pêcheur: c'est le meilleur moyen d'avoir des produits frais. Éviter la perche qui n'ajoute rien.

### Alpage urbain

Demeure du peintre René Auberginon, le Chalet des Enfants fut racheté par la Ville de Lausanne en 1917. Souvent en solitude dans une vaste clairière sertie de sapins séculaires, cet ancien alpage fut une des haltes privilégiées de Coco Chanel qui aimait venir y boire un verre de lait lors de ses promenades bucoliques.

## Pôchouse de poissons frais du Léman

Le caractère champêtre du site a séduit Romano Hasenauer qui a rénové cette bâtisse du XIVe dans un esprit «durable» pour en faire un site «rural, naturel et campagnard mais qui s'adresse aux citadins». 100% nature, un presqu'île, chauffage au bois, solaire, électricité labellisée sans CO2, et cuisine du terroir: bière artisanale du Jorat et du Déruchet, poissons du lac pêché «en direct» par Serge Guidonec, vins, viandes et légumes des artisans de la région: «histoire d'éviter les trajets et de sauvegarder la fraîcheur et de l'authenticité des produits». Une bouffée d'air pur et un site grandiose à 10 min. de la ville.



### Ingédients pour 6 personnes

2,5 kg de poissons  
frais du Léman  
(fêta, brochet, lotte,  
truite, écrevisses, etc)  
200 gr de poireaux  
200 gr de carottes  
200 gr d'oignons  
3 gousses d'ail  
1 bouquet de persil plat  
2 feuilles de laurier  
1 clou de girofle  
6 brins de thym  
1/2 cc de graines de fenouil  
1 cc de paprika fort  
4 dl de vin blanc  
400 gr de tomates pelées  
1 l d'eau  
Sel et poivre