

MARS / AVRIL 2010 - MARCH / APRIL 2010

Soirées Vignerones Winemaker Evenings	Vacances / fermeture Holidays	Offres Spéciales Special Offers	Divers Miscellaneous
01.04.2010 <u>Isole e Olena, To-</u> <u>scane (Chianti), et</u> <u>Domaine</u> <u>Montenidoli, Toscana</u> <u>(San Gimignano)</u>	Du 05.04.2010 au 14.04.2010 (jour d'ouverture)	Salade de dents de lion de retour à l'auberge	15 1* 

Chers amis gourmands,

Dear Gourmet Friends,

Vous en conviendrez, le dessert, la dernière note qui ponctue un repas, nous aimons qu'elle soit douce, joyeuse, colorée, enjôleuse, nous l'attendons comme une flatterie pour le palais, une envolée de saveurs en guise de panache...

You surely agree -- the dessert, a meal's Finale -- be it sweet or savoury, we imagine colourful, playful, expecting it to delight our palate, with a panache of flavours.

Si ces impressions sont les vôtres à l'Auberge de l'Onde, c'est à Philippe Blondiaux que vous le devez! Notre chef pâtissier est le maître des lieux qui enchante la fin des repas depuis l'ouverture de la maison. Il dit de lui-même qu'il est passionné et gourmand, passionné parce que gourmand. Ambitieux aussi et exigeant. Dès le début de sa formation professionnelle, il s'est orienté vers des grandes maisons où il a appris la rigueur, l'endurance, le goût de la recherche et de l'invention. L'école Lenôtre à Paris, un nombre impressionnant de maisons étoilées l'ont vu passer pour faire ses armes. Français d'origine, c'est en Suisse qu'il a choisi de vivre depuis 2002 aimant beaucoup notre coin du pays qu'en amateur de randonnées et de plein air, il parcourt abondamment et connaît dans ses plus beaux recoins.

If such thoughts are yours while dining at the Auberge, you indeed owe them to Philippe Blondiaux, our maestro pastry chef, here with us since opening. He admits to being passionate and gourmand -- passionate because gourmand. Self-motivated and demanding! In his early, formative years, he made his way to excellence and to those who could teach him discipline, endurance, a taste for elegance and creativity. His road has led him from the Lenôtre School in Paris to an impressive number of top-rated environments. Originally French, he picked Switzerland as residence in 2002, drawn to our region as any outdoorsman and hiker, with a flair for discovery guiding him off many a-beaten track.

Philippe Blondiaux est la personne la plus attachante qui soit, aimant la vie sous tant d'aspects, faisant son métier dans son «laboratoire» avec une passion peu commune, soucieux également de partager son savoir et son expérience. Rappelons qu'il a formé Juan notre apprenti émérite et primé, qu'il a participé à la rédaction du livre de cuisine de Gérard Rabaey; et de surplus, il n'est pas avare de donner des recettes, consultez son blog (www.blondiaux.ch), mettez-vous aux fourneaux si le cœur vous en dit et soyez à la hauteur!

More endearing than Philippe Blondiaux is hard to come by. His love of life is manifold, his passion for his 'laboratory, uncommon today, as is his eagerness to share his skill and experience. Let us also mention that he has trained our award-winning, highly skilled apprentice, Juan, and taken part in Gérard Rabaey's cookbook; moreover, as he is most willing to put online his recipes, do visit his blog (www.blondiaux.ch), get out your apron if you feel inclined, and show yourself you too can do it!

Wishing you Joyful Easter Holidays, we hereby inform you

L'Auberge de l'Onde vous informe qu'elle sera fermée à Pâques, du dimanche **5 avril au 14 du même mois (jour d'ouverture)**. Elle vous souhaite d'ores et déjà de belles et joyeuses fêtes de Pâques!

the Auberge will be closed from **5 April through 14 April (opening day)**.

TRUFFES A LA VANILLE DE PHILIPPE BLONDIAUX

RECETTE

- 1 Bouillir la crème avec la vanille et laisser infuser 15 minutes
- 2 Ajouter le glucose et le miel, refaire bouillir et verser sur le chocolat noir râpé finement
- 3 Réaliser la ganache, laisser un peu refroidir et incorporer le beurre pommade
- 4 Laisser reposer la ganache et à l'aide d'une poche à douille, réaliser des petites boules sur une feuille de papier sulfurisé
- 5 Laisser cristalliser pendant une nuit à température ambiante et faire de jolies boules en les roulant dans les mains
- 6 Tremper les truffes dans un chocolat au point et les rouler de suite dans la poudre de cacao.



INGREDIENTS

Crème fleurette	430gr
Trimoline ou miel	30gr
Glucose	30gr
Chocolat noir à 58%	525gr
Beurre pommade	20gr
Gousses de vanille	1 à 2

VIN SUGGERE

Chardonne "passerillé" 2007 (Assemblage de Pinot gris et Sylvaner) Domaine O.Ducret

Description :

Robe jaune citron aux nuances verdâtres. Au 1er nez, le vin est introverti. A l'agitation, le nez s'ouvre lentement sur des senteurs de paille sèche puis souligné par une légère note cétonique qui n'enlève rien à son charme. A mesure que le vin prend quelques degrés, des arômes de pâtes de fruits jaunes (ananas, mangue et abricot) se signalent. Une fois le nez complètement ouvert, le vin déclame des notes d'épices mouluës (curry et muscade). L'attaque est suave et empreinte d'une grande douceur mais dans l'élégance et la légèreté. L'évolution en bouche développe des sensations de nectars d'abricot, d'ananas et de pulpe de mangue sur une structure acidulée bien intégrée. En milieu de bouche, les saveurs s'orientent sur des notes miellées qui procurent un plaisir incontrôlable. Finale savoureuse et harmonieuse qui s'étire sur des notes d'ananas surmûri. Voici un liqoreux qui fera le bonheur de vos papilles sur ces truffes à la vanille.

T° service 6-8°C, T° dégustation 8-9°C

