Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 12

Rubrik: Gastronomie : treize... aux fourneaux

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

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

A l'heure du coup de feu, les maîtres queux du Pistou s'affairent à leurs casseroles. DEZ

Treize... aux fourneaux

Vous cherchez les conseils d'un chef, en perspective des tables de fêtes? Voici ceux de treize maîtres queux! Le Pistou, groupe de cuisiniers amateurs (de gastronomie) vous propose un menu simple à réaliser, plaisant à déguster.

C'est une tradition incontournable: dans son numéro de décembre, *Générations* propose un menu de fêtes. Une tradition respectée cette année, mais doublée d'une originalité: le choix a été confié à un groupe de treize messieurs! Et tenez-vous bien: aucun n'exerce un métier de bouche! Mécanicien, journaliste, avocat, dentiste, enseignant ou vendeur, aucun ne fréquente professionnellement une cuisine. Ils ont la trentaine pour les plus jeunes et une bonne soixantaine d'années pour les autres.

Et pourtant, comme pour une mayonnaise, le mélange a pris, et tient fermement, grâce à une passion partagée de la bonne chair. Baptisé Le Pistou en souvenirs de délicieuses vacances provençales, ce groupe hante les cuisines de Tavannes (Jura bernois) depuis treize ans, avec de rares changements de visage, puisque deux bons tiers sont membres fondateurs.

Avec les plus grands

Le Pistou cuisine pour ses meilleurs amis, certes, mais également pour les particuliers qui lui commandent un banquet d'anniversaire, un souper de fin d'année ou pour tout autre événement. Et de ces engagements-là, le groupe tire des bénéfices pécuniaires immédiatement réinvestis, non en casseroles, mais en cours haut de gamme. Ainsi, les maîtres queux tavannois se forment avec les plus grands de la gastronomie jurassienne, les Georges Wenger, Jean-Marc Soldati, Alain von Niederhäusern, Daniel Jeandrevin et autre Eric Boegli! S'ils décident de s'initier à l'art subtil des sushis, ils engagent une Japonaise et pour la cuisine chinoise, le chef est évidemment chinois.

Quant aux vins, les gars du Pistou se passionnent pour leur découverte. Chaque fin d'année, ils préparent un repas gastronomique attirant régulièrement une huitantaine de convives. La démarche est pour le moins originale: pas question de vins qui accompagnent les mets, mais bien de mets qui accompagnent les vins, le banquet étant construit à partir d'une région viticole choisie. A charge pour Le Pistou d'en sélectionner les plus beaux fleurons.

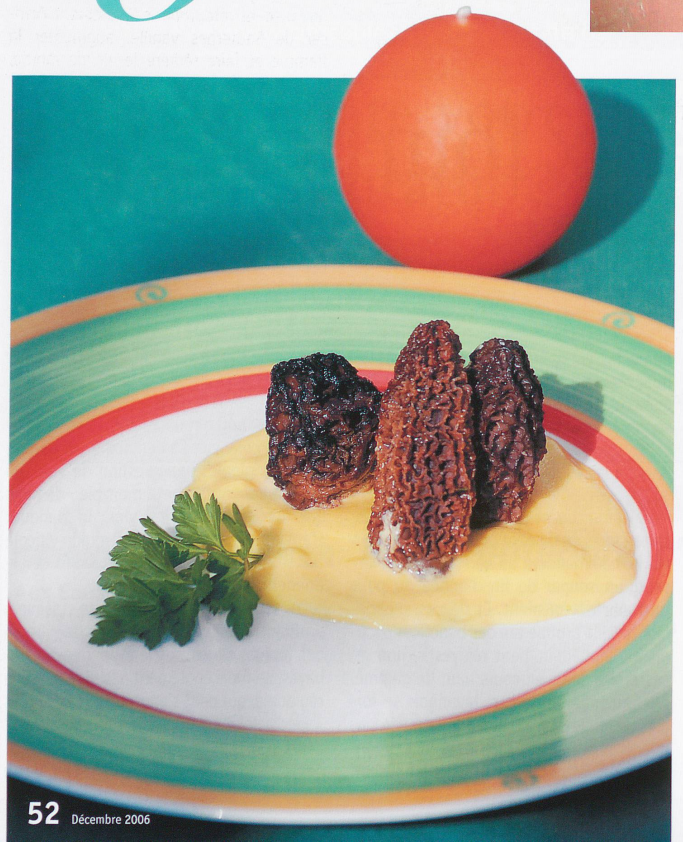
Les tours de main de ces treize cuisiniers profitent à leurs clients, à leurs familles – qui jouent certes souvent le rôle de cobayes... – mais également à la vie culturelle régionale, qui peut s'enorgueillir de soirées «spectacle et gastronomie» fort courues.

Dominique Eggler Zalagh

Les maîtres queux du Pistou ont concocté pour les lectrices et lecteurs de *Générations* un menu de fête, en trois services. Nos joyeux cuisiniers de Tavannes font la part belle aux produits du terroir, vins du Jura... français en tête. A vos fourneaux!

Menu de fête

Photos: DEZ



Morilles farcies

(Recette pour 4 personnes)

ENTRÉE

Ingrédients: 40 g de grosses morilles séchées, mises à tremper dans de l'eau tiède (changer cette eau 2 ou 3 fois en éliminant soigneusement les impuretés); 3 cs de glace de viande *(préparation industrielle vendue dans les commerces)*, 3 dl de crème, 1 verre de vin jaune (vin du Jura); une farce obtenue en mixant au robot 80 g de blanc de volaille, 20 g de foie gras, 20 g de pain de mie, 20 g de beurre, 1 échalote poêlée au beurre avec une cs de persil, 1 petit œuf, 1 cc de ciboulette hachée fin, 1 goutte de tabasco, sel, poivre; 1 petit bouillon.

Préparation: farcir les morilles avec la farce et les cuire durant environ 15 minutes dans du bouillon, à frémissement doux.

Sauce: faire réduire crème, glace de viande et vin jaune, saler et poivrer à volonté.

Dressage: égoutter les morilles, les dresser sur assiette (2-3 selon la grosseur) et les napper de sauce au vin jaune.

Suprêmes de cailles au Savagnin

(Recette pour 4 personnes)

PLAT PRINCIPAL

Ingrédients: 16 suprêmes de cailles, 1/2 échalote, 15 g de beurre, farine, crème, 1 dl de Savagnin (ou vin jaune du Jura), 10 g de morilles (facultatif), 1 dl de fond clair, 500 g de pommes de terre type Bintje, huile d'arachides, noix de muscade, 200 g de minicarottes, 150 g de brocolis, 200 g de petites courgettes, 1l. de bouillon de bœuf, sel, poivre.

Sauce: Faire revenir l'échalote dans le beurre, ajouter éventuellement les morilles après les avoir lavées et coupées en deux, saupoudrer le tout d'un peu de farine. Ajouter le fond clair et le Savagnin, puis laisser réduire d'un quart. Affiner avec la crème et saler. Garder sur feu doux en remuant régulièrement.

Galettes: passer les pommes de terre pelées à la râpe fine, puis former des boulettes avec la main ou des formes avec un petit moule. Cuire les galettes dans 4 mm d'huile d'arachides très chaude; ajouter sel, noix de muscade puis retourner et cuire l'autre côté. Déposer sur du papier de ménage et garder au chaud (four à 65°).

Légumes: préparer (brocolis en petits bouquets, courgettes en deux), glisser les carottes dans le bouillon frémissant, les courgettes 5 minutes après et les brocolis encore 4 minutes plus tard. Goûter après 4-5 minutes. Egoutter et garder au chaud.

Cailles: saler et poivrer chaque suprême, rôtir dans une poêle, conserver au four à 65°.

Dressage: sur chaque assiette, napper les suprêmes de sauce, ajouter un bouquet de légumes et une galette. Servir aussitôt.

Gastronomie

Bananes naines vanillées au Sauternes, sauce chocolat

(Recette pour 4 personnes)

DESSERT

Ingrédients: 12 bananes naines, 2 dl de Sauternes, 3 gousses de vanille, 40 g de beurre, 250 g de chocolat noir amer, 1 cs rase de cacao en poudre non sucré.

Préparation: dans une petite casserole, faire chauffer le Sauternes sans laisser bouillir; y plonger les gousses de vanille fendues avec un couteau pointu, et laisser macérer 15 minutes. Racler ensuite les gousses avec la pointe d'un couteau et incorporer dans le Sauternes toutes les graines noires. Réserver.
Faire fondre le beurre dans une poêle adhésive et y dorer les bananes pelées, à feu doux, en les retournant délicatement. Arroser de Sauternes vanillé, augmenter la flamme et faire réduire le vin de moitié, puis retirer du feu.

Sauce chocolat: faire cuire 2 dl d'eau. Hors du feu, ajouter le chocolat en petits morceaux et le cacao. Lorsque le chocolat est très mou, tourner vivement avec une spatule jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante.

Dressage: disposer les bananes dans les assiettes, les napper de leur jus parfumé, les garnir de sauce chocolat et décorer selon ses goûts (physalis, framboises, truffe au chocolat...). Servir aussitôt, accompagné de tuiles extra-fines.