

La Pomme d'Or à Montfaucon

Autor(en): **Jottet, Rémy**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 9

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827852>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La Pomme d'Or à Montfaucon

Montfaucon, situé au cœur des Franches-Montagnes, entre Saignelégier et Glovelier, abrite plusieurs auberges qui proposent des spécialités locales. Nous avons choisi de nous arrêter à la Pomme d'Or, chez Karin et Olivier Rais.

Olivier Rais est originaire de Vermes, dans le Val Terbi et son épouse vient de Zurich. C'est dans le prestigieux établissement Baur au Lac, de Zurich, qu'ils se sont rencon-

trés. Olivier y effectuait un stage de perfectionnement, Karin y travaillait comme gouvernante. Depuis lors, ils ne se sont plus quittés.

«J'ai suivi un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel de la Gare et du Parc de Saignelégier, explique le jeune chef. Après un stage à Zurich, j'ai travaillé plusieurs saisons à Davos, avant de gagner mes galons de chef de cuisine à Wallisellen et à Urdorf.»

Après avoir suivi l'indispensable cours de cafetier, Olivier Rais s'est installé, dès le mois de mars 1996, à Montfaucon, dans un hôtel-restaurant au



Olivier et Karin Rais

charme bien jurassien. La salle à manger est décorée avec beaucoup de goût et le café propose un décor rustique entre boiseries et pierres apparentes. A l'étage, une dizaine de chambres confortables et accueillantes invitent au repos après une balade dans l'immense parc naturel qui s'étend à perte de vue.

Côté cuisine, le chef a des goûts très sûrs, avec une prédilection pour les champignons. Mais c'est en période de chasse qu'il fait parler ses talents et donne libre cours à son inventivité. Quelques exemples? Poitrine de faisan sur choucroute, feuilletés au foie de chevreuil, médaillons de cerf sur bolets frais, etc... Le tout apprêté avec amour et servi avec le sourire.

Rémy Jottet

Pigeon sur fricassée de chanterelles

Pour quatre personnes



Ingédients: 2 gros pigeons bien frais, 200 g de chanterelles fraîches, 1 petit oignon haché, 1 cs de persil, 1/2 dl de vin blanc, 3 dl de jus de viande, sel et poivre.

Préparation: lever les poitrines et les cuisses, couper les chanterelles et les réserver sur une assiette. Poêler les pigeons (6 min. les poitrines, 8 min. les cuisses). Conserver au chaud. Retirer la graisse, ajouter une noix de beurre. Poêler les chanterelles à chaleur vive et les réserver. Faire suer les oignons à feu doux. Déglacer au vin blanc. Ajouter le jus de la viande et le jus des chanterelles et réduire.

Présentation: mélanger les chanterelles à la sauce, ajouter le persil et porter à ébullition rapidement. Retirer. Disposer les chanterelles. Ajouter les pigeons. Garnir avec des herbes de saison (cerfeuil, ciboulette, thym, romarin). Servir accompagné de légumes et d'un risotto à l'orge perlé. Servir avec un Humagne rouge. Bon appétit!

La Pomme d'Or

2875 Montfaucon
Tél. 032/955 13 44

Fermé lundi en été,
lundi et mardi dès novembre