

Cuisine : table de fête au Noirmont

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 12

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Table de fête au Noirmont



Photo A. Stocker

Andrea et Georges Wenger devant leur établissement du Noirmont

Situé entre la Chaux-de-Fonds et Saignelégier, en plein cœur des Franches-Montagnes, le village du Noirmont est à l'écart des grands axes. C'est pourtant là, au milieu des pâturages, que Georges Wenger a créé l'une des meilleures tables du pays.

En face de la gare du Noirmont, une superbe bâtisse datant de 1904 abrite aujourd'hui le Restaurant et Hôtel Georges Wenger. Tous les gourmets du pays (et d'ailleurs) connaissent cette adresse et font escale au royaume de la bonne cuisine jurassienne. Car s'il apprête des mets très élaborés, le maître des lieux n'en oublie pas pour autant ses origines.

Enfant du village (son père tenait la boulangerie), Georges Wenger a parcouru l'Europe, après son apprentissage, travaillant notamment chez Alain Senderens à Paris et Hans Stücki à Bâle. En 1981, alors qu'il

venait de fêter ses 26 ans, il a repris, avec sa femme Andrea, l'ancien Café de la Gare. «Pour les propriétaires, âgés, la tâche était devenue trop lourde...»

Il s'agissait en fait d'une pension modeste, avec quelques chambres louées au mois et un unique potager à bois pour préparer les repas. Rien à voir avec le luxueux établissement que le couple Wenger a réussi à transformer au fil des ans.

«On a commencé par garder l'ancienne clientèle, des ouvriers de l'usine d'horlogerie et des gens de passage. On leur proposait un menu pour cinq ou six francs, en choisissant

des légumes frais et de la viande de qualité.»

Avec la crise horlogère, les pensionnaires ont sensiblement diminué, ce qui a forcé Georges Wenger à trouver une autre clientèle. «On a cherché à développer la restauration à la carte, à créer des mets plus élaborés. Cela s'est passé simplement, au fil du temps. On n'avait pas d'ambitions, on a simplement essayé de s'en sortir...»

Aujourd'hui, on peut mesurer le résultat en prenant place dans l'élégante salle, décorée avec goût. Des amuse-bouche au dessert, un repas chez Georges Wenger prend des airs de fête. Chaque plat est un enchantement. D'ailleurs, les critiques gastronomiques ne se sont pas trompés. Ils ont décerné à l'établissement les Clés d'Or en 1991 et ont nommé Georges Wenger cuisinier de l'année en 1997.

C'est avec plaisir que ce dernier a accepté de révéler quelques-uns de ses secrets en proposant trois recettes de fête aux lecteurs de *Général*.

Rémy Jottet

RESTAURANT ET HÔTEL GEORGES WENGER

2, rue de la Gare
2340 Le Noirmont
Tél. 032/953 11 10
Fermé lundi et mardi.