

Cuisine : l'Hôtel des Alpes, à Orsières

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 3

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.

L'Hôtel des Alpes, à Orsières

Érigé sur la place d'Orsières, l'établissement a vu passer l'armée de Bonaparte.



Raphaël Fiorina

Jean-Maurice Joris

C'était un relais de diligence sur la route du col. «Je ne suis qu'un hôte de passage dans cette maison où j'habite avec ma famille depuis 24 ans. Je ne veux pas changer son âme», dit Jean-Maurice Joris.

Dans cet hôtel accueillant, les habitants du bourg viennent discuter avec le patron et les gens de passage déguster le menu du jour. Le restaurant gastronomique figure au nombre des grandes tables de Suisse. Le guide Gault et Millaut lui accorde deux toques et 16 points.

«Ce sont les douceurs qui m'ont amené aux fourneaux», raconte le chef. Après Zürich, Verbier et l'Amérique, il est revenu dans l'Entremont se vouer à ce qu'il appelle

l'artisanat de la grande cuisine. «J'aime mettre du soleil dans mes assiettes», dit ce passionné de nature, de faune, de flore et de champignons. C'est en forêt qu'il se ressource, en traquant le gibier ou les champignons. Ce montagnard cul-

tive, dans sa cuisine, un goût un peu sauvage, avec des extractions d'épine-vinette, de myrtille et de sureau. Il jardine aussi beaucoup, produit une partie de ses petits légumes et ses herbes aromatiques.

Françoise de Preux

RÂBLE DE CHEVREUIL, AUMÔNIÈRE DES BOIS ET COULIS DE SUREAU

Pour quatre personnes

Ingédients: Un râble de chevreuil, 50 g de beurre, 4 échalotes, sel, poivre, 4 galettes de feuilles de riz, 300 g de chanterelles, 4 brins de ciboulette, 4 poires louis-bonnes, 100 g de sucre, 5 dl de crème à 35%.

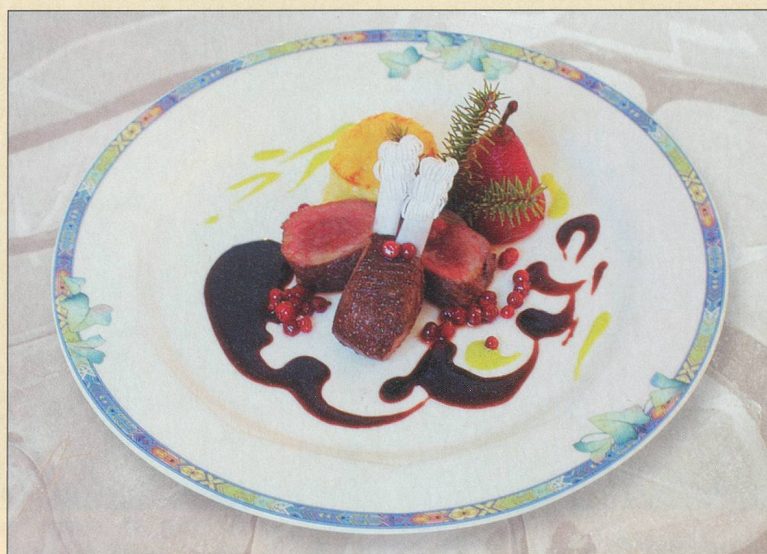
Sauce: 3 dl de jus de sureau, 1 cc de sucre, 1 dl de fond de gibier, 30 g de poivre.

Préparation: Partager le râble dans le sens de la longueur, couper le carré du côté des côtes et séparer le filet à l'arrière. Assaisonner. Placer la viande au four, le carré 10 à 13 min., le filet 5 à 6 min. Dans une poêle, fricasser les chanterelles 5 min. et laisser refroidir.

Poser deux cuillères à soupe de chanterelles sur les galettes de riz. Blanchir la ciboulette 30 sec. dans l'eau bouillante, attacher les aumônières avec les brins. Poêler les aumônières 2 à 3 min. dans le beurre clarifié.

Cuire les poires dans un sirop (4 cs de sucre pour 4 dl d'eau). Préparer le caramel: faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il brunisse, ajouter la crème et laisser cuire. Déposer les poires dans le caramel, les laisser cuire 5 min. pour leur donner un peu de couleur.

Sauce. Dans une casserole, laisser réduire le fond de gibier et le jus de sureau avec une cuillerée de sucre; pour lisser la sauce, ajouter une noix de beurre. Dresser. Bon appétit!



LES ALPES

Hôtel Restaurant, 1937 Orsières
Tél. 027/783 11 01
Fermé mardi et mercredi