Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 6

Rubrik: Gastronomie : le rendez-vous des armaillis

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: 11.07.2025

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

Le rendez-vous des armaillis

A deux pas de la gare de Bulle, poussez la porte du Restaurant du Fribourgeois. Vous y croiserez des armaillis à l'heure de l'apéritif et vous y goûterez les plats traditionnels. En musique.

C'est à l'aube de la Première Guerre mondiale que fut créée l'étonnante façade du Restaurant du Fribourgeois. Les tenanciers se succédèrent dans l'établissement, arrosant des générations d'armaillis qui se réunissent (encore aujourd'hui) dans la salle boisée.

Depuis 1979, la famille Seydoux gère ce restaurant réputé pour ses mets traditionnels. Christophe est aux fourneaux, sa sœur et sa mère à la gestion et à la lingerie.

Pour le repas de midi, il est prudent de réserver. Les 100 places du café et les 25 places du restaurant sont prises d'assaut. La réputation du lieu est assurée depuis que le *Guide du Routard* l'a inclus dans son édition Suisse. La carte varie selon les saisons, mais les spécialités ne varient guère: pieds de porc, jambon de la borne, grillades et fondues. Un menu est servi à midi (Fr. 15.– avec le potage).

Au fond du café, un orchestrion trône depuis 1914. A l'intérieur du meuble en chêne se dissimulent un piano, quatre registres d'orgue, un xylophone, un tambourin, des castagnettes et un triangle. Il suffit de glisser une pièce dans le bastringue pour qu'il joue valses, galops, fox-trot et paso-doble. Le son est si puissant que certains clients paient... pour obtenir le silence.

J.-R. P.

›› Restaurant du Fribourgeois, Place des Alpes 12, 1630 Bulle, tél. 026 912 71 39.

J.-R. P.

La façade originale du Café du Fribourgeois.

Pigeons braisés sur croûtons

Recette pour 4 personnes

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

La recette nous vient du canton de Bâle. Il y a très longtemps que l'on se régale de ce volatile à la chair fine. On n'hésitait pas à le recommander aux malades et aux convalescents. «Ces pigeons sont dodus: mangez, sur ma parole», écrivait Boileau. Obéissons!

Préparation: 1 heure

Ingrédients: 4 pigeons, 40 g de beurre, 1 dl de vin rouge, ½ dl de fond de volaille réduit, 1,5 cl de cognac, le zeste d'une orange, 10 g de filet d'anchois, 25 g de foie de pigeon, 8 croûtons beurrés, poivre et sel.

Préparation: partager les pigeons en deux et assaisonner. Les faire sauter au beurre et les déglacer au vin rouge. Mouiller avec le fond de volaille réduit. Laisser braiser durant 20 minutes. Retirer les pigeons et les garder au chaud, après avoir retiré les os de la carcasse. Ajouter le cognac et le zeste d'orange dans le fond, ainsi que les foies et les filets d'anchois réduits en purée. Porter à ébullition. Remettre les pigeons et laisser mijoter quelques minutes.

Présentation: dresser les pigeons sur les croûtons et napper légèrement avec la sauce, servie à part.

Boisson: dôle ou pinot noir.