Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 10

Rubrik: Cuisine : la Balance des Breuleux

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: 10.08.2025

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

La Balance des Breuleux

Depuis La Chaux-de-Fonds, la route des Franches-Montagnes file en direction de Saignelégier. Juste après La Ferrière, elle bifurque à droite vers La Chaux d'Abel, le Cerneux-Veusil et les Vacheries. Vous y êtes presque. L'hôtel-restaurant de La Balance se situe au début du village des Breuleux, parmi les pâturages et les sapins.

Médaillons de chevreuil aux cynorhodons

(pour 6 personnes)

Ingrédients:
150 g de médaillons par personne. 200 g de cynorhodons frais. 50 g d'échalote. 20 g de beurre. 1 dl de vin rouge. 0,5 dl de cognac. 5 baies de genièvre. 1,5 dl de fond brun de gibier. 2 dl d'eau. 100 g de sucre. 1/4 de citron pressé, sel et poivre.

Accompagnement:
1,3 kg de patates douces. 1 petite banane. 7 oranges pressées. 140 g de beurre. 300 g de sucre. 1,4 dl d'eau, sel, canelle.

Préparation:
Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Y mettre les cynorhodons bien mûrs (et congelés une nuit). Mixer gentiment, sans faire exploser les petits grains. Passer au tamis. Eplucher et hacher l'échalote. Mettre dans une casserole et suer avec le beurre. Déglacer avec vin rouge, cognac et baies de genièvre. Laisser réduire de moitié. Mouiller avec le fond brun et la purée de cynorhodons. Assaisonner de sel, poivre et jus de citron. Passer la sauce à travers un chinois et napper les médaillons préalablement poêlés (cuisson, rosé).

Purée de patates douces:
Faire un caramel avec le sucre et déglacer avec le jus d'orange et 3 zestes. Réduire de moitié. Mouiller avec l'eau et incorporer beurre, sel, canelle et les patates épluchées et coupées en cubes. Cuire. Egoutter les patates et garder le jus. Ecraser les patates et la banane en purée. Y incorporer le jus nécessaire pour étendre la masse.
Rectifier l'assaisonnement et dresser. Servir avec un Humagne rouge valaisan.
Bon appétit!

«Quand les gens remarquent que notre établissement se trouve à la rue des Vacheries, cela les fait bien rigoler!» se réjouit Anne-Marie Laux, la patronne de La Balance. C'est dire qu'ici, tout se déroule dans la bonne humeur. L'accueil, le service et, bien entendu, le repas.

Les parents d'Anne-Marie, qui portaient le nom de Broquet, sont arrivés aux Breuleux en 1944. «Mon père était paysan, ma mère tenait le restaurant...» Lorsque M. Broquet est mort, en 1949, il n'a plus été possible de conserver le train de campagne. C'est alors qu'une décision fut prise.

«Nous avons transformé les écuries en aménageant des boxes pour les chevaux.» Ainsi, depuis le début des années cinquante, l'hôtel-restaurant de La Balance accueille les amoureux du cheval, qui y passent un séjour fort agréable.

Venu d'Allemagne, où il exerçait la profession de pâtissier-confiseur, Karl Laux, le futur mari d'Anne-Marie, donna un sérieux coup de main afin de développer l'établissement, tout en travaillant à la boulangerie du village.

Au fil du temps, des transformations sont intervenues. A tel point qu'aujourd'hui, les différentes salles peuvent accueillir jusqu'à 300 personnes et que l'hôtel propose vingt-cinq chambres. Sans oublier les trente boxes et le pâturage destinés aux chevaux.

«On a commencé par engager un apprenti, puis deux, puis un cuisinier, puis plusieurs», résume Karl Laux. «Aujourd'hui, sept personnes travaillent en cuisine et autant au service du restaurant et des chambres».

Sans faire trop de publicité, l'établissement est aujourd'hui connu dans tout le pays, de Genève à Zurich. «Le bouche à oreilles fonctionne bien», constate Anne-Marie Laux. C'est un gage de qualité, pour un restaurant situé hors des grands axes routiers. Mais cette réputation n'a pas été acquise par hasard.

Anne-Marie et Karl Laux

Au sourire des serveuses, il faut ajouter la qualité des produits. «Chez nous, tout est frais!» précise le patron. «J'achète la viande de veau sur pied et je la débite moi-même. Je prépare chaque jour le pain, les tartes et les desserts. Et tous les légumes proviennent du marché.»

Alors, forcément, les haricots, les carottes, les tomates conservent toute leur saveur, les fruits sont juteux et la viande bien tendre. Outre une carte très variée, où l'on trouve viandes et poissons, le patron propose une carte saisonnière. Et son chef de cuisine, Sylvain Paratte, gourmet et passionné, veille à imaginer de nouvelles recettes de derrière les fagots.

Nous vous en proposons une ci-contre. A vous d'en découvrir d'autres, lors de votre passage à La Balance, située aux Vacheries des Breuleux.

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Hôtel-restaurant de La Balance, Les Vacheries-des-Breuleux. Fermé le mardi. Vacances du 6 au 22 novembre. Tél. 039/54 14 13

La sanicle et la sarriette

Le jardin a ses humbles, qu'il ne faut pas dédaigner pour autant. Chaque plante de la nature a, peu ou prou, des vertus médicinales, même dans la modestie.

Il existe, en particulier, deux légumes qui se suivent, du moins sur le sentier de l'alphabet potager, la sanicle et la sarriette. Les spécialistes maraîchers n'ont que dédain pour la sanicle, qui ne se mange même pas en salade.

Pourtant, au moyen âge, il n'était pas un jardin de monastère qui n'eût son coin de sanicle, entre deux touffes de camomille endormeuse et de marjolaine aphrodisiaque. La sanicle était alors considérée comme une plante miracle.

Naine du jardin, avec ses 30 cm de hauteur, tige rouge et gainée, feuilles palmées dentelées, ombelle de fleurs blanc-rose, la sanicle préfère les bois de hêtre aux clôtures de jardin.

Elle possède des qualités astringentes et, en Savoie encore, des guérisseurs de bourgade l'essaient en tisane contre la diarrhée (40 g de plante fraîche pour un litre d'eau), en macération contre les hémorragies (une nuit dans un verre de vin blanc), en cataplasme de plante pilée contre les hématomes de contusions et les plaies. La sanicle a des vertus cicatrisantes, comme la consoude.

La fée du sommeil

La sarriette, cette «herbe de Saint Julien» ne prétend pas guérir les blessures par le feu, mais elle a, du moins, le mérite d'être cicatrisante.

Elle est cicatrisante en cataplasmes de feuilles fraîches sur les plaies et en froissement, elle apaise les piqûres d'insectes.

La sarriette a une saveur aussi piquante que son nom. Cette labiée aromatique (la Satureja) exhale un parfum qui a la nostalgie du thym. Dans le jardin des condiments, le «pébré d'ail», le poivre d'âne des Provençaux a sa place, comme dans une pharmacie.

Son essence contient du curvacrol, du cymène et des hydrocarbures du type thérébenthène et fait, de cette petite plante en buisson aux courtes feuilles linéaires, un antispasmodique, un stimulant et un aphrodisiaque.

Qu'elle soit montagnarde suisse et vivace (Satureja Montana), ou commune et annuelle (Satureja Hortensis), la sarriette au nom de soubrette à la Beaumarchais, est une bonne servante de cuisine.

Elle se spécialise dans l'assaisonnement de la choucroute, des fèves de marais, des pois et s'emploie avec avantage dans les crudités et les sauces tomates à la sauge. C'est la championne pour corriger le goût excessif des gibiers faisandés. Ce qui ne l'empêche pas, au contraire, d'entrer dans le secret de plusieurs liqueurs digestives et capiteuses.

Précieuse dans les digestions pénibles, les fermentations intestinales, les ballonnements, les diarrhées et les bronchites, la sarriette s'administre essentiellement en tisane.

Les «pépés» des bourgades alpines font encore infuser, pendant dix minutes, des sommités fleuries (à la dose de 40 g pour un litre d'eau bouillante), et en boivent régulièrement une tasse avant ou après chacun des trois repas classiques de la journée, pour fermer les yeux comme la Belle au bois dormant...

Les guérisseurs recommandent un gargarisme de décoction de sarriette antiputride dans du vin contre les ulcérations de la bouche ou de la gorge et en cas de névralgies dentaires. Aujourd'hui encore, ils introduisent des gouttes de suc de sarriette dans l'oreille (trois fois par jour, dont une avant de dormir) pour lutter contre certaines surdités.

Paul Vincent