Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 9

Artikel: La Pomme d'Or à Montfaucon
Autor: Jottet, Rémy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827852

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: 25.12.2025

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

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 rencontrés. 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 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.

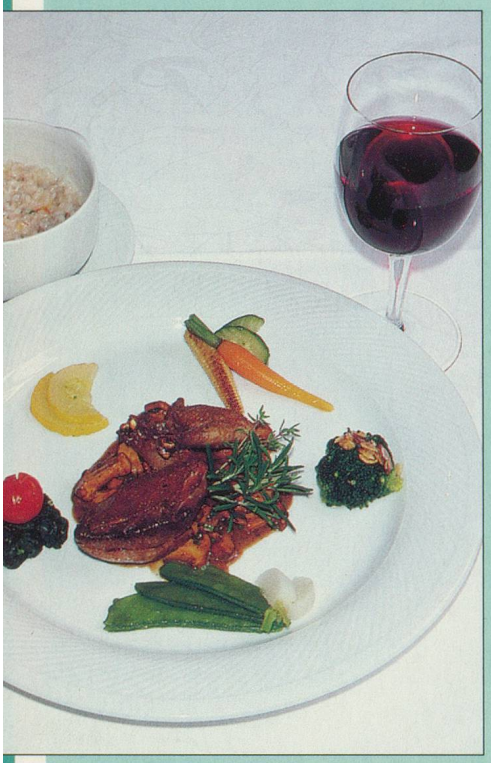
Olivier et Karin Rais

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



Ingrédients: 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