

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 3

Rubrik: Cuisine : l'Hôtel des Alpes, à Orsières

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: 11.01.2026

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

L'Hôtel des Alpes, à Orsières

Erigé 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

LES ALPES

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

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

Ingrédients: 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 louises-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 chante-relles 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!

