Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 4

Rubrik: Cuisine : terroir original au Sapin

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: 04.08.2025

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

Terroir original au Sapin

Nicole Chuard

Marcel Horst et son chef de cuisine, Loïc Chauvel

Combiner produits du terroir, imagination culinaire et ouverture hôtelière, c'est la recette de Marcel et Denise Horst-Jacquet de l'Hôtel-Restaurant Le Sapin, à Charmey.

Marcel Horst a commencé sa carrière en mer. Sur un bateau battant pavillon hollandais, son pays d'origine. Sa formation terminée, il a voulu voir les montagnes et s'est naturellement dirigé en 1968 vers la Suisse et Gruyères. Il est tombé amoureux d'une Gruyérienne, Denise Jacquet, et s'est installé dans la région. Aujourd'hui, il est plus Gruyérien que les Gruyériens et s'implique beaucoup dans la vie culturelle et touristique de Charmey et de la vallée de la Jogne ainsi que dans la défense des intérêts régionaux.

La famille Horst-Jacquet a repris Le Sapin il y a 8 ans. L'hôtel-restaurant a été entièrement rénové par des artisans et avec des matériaux de la région. Le café est chaleureux, avec son aménagement de type chalet et sa poya (peinture de montée à l'alpage) au-dessus du comptoir. Pas question pourtant de limiter la cuisine à la fondue, même avec une nouvelle recette (80% vacherin, 20% gruyère), ou à la raclette aux fromages d'alpages. L'originalité de la cuisine du Sapin réside ailleurs. A ses menus du terroir, il propose des beignets gruyériens, des salmis de pintade à l'ancienne, un gratin de poires au vin cuit. Il y a aussi des menus végétariens, diététiques et basses calories pour accompagner l'offre bien-être du fitness d'en face qui pratique la «thalasso gruérienne», le bain de petit lait. L'accueil est chaleureux et cordial et les prix raisonnables.

Annette Wicht

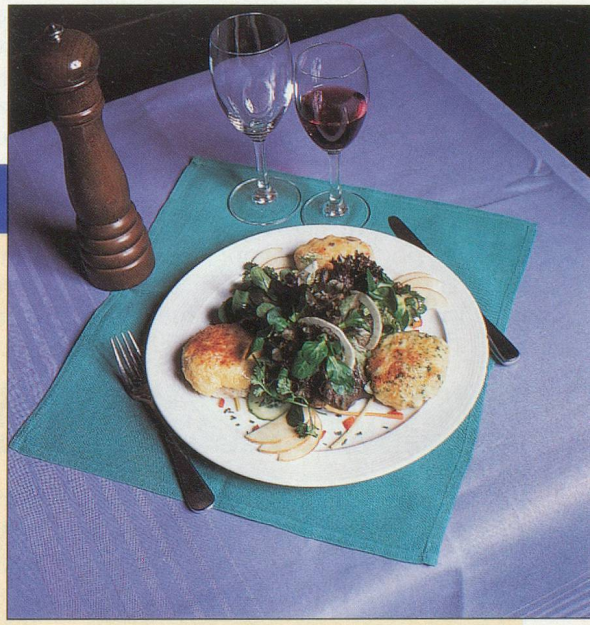
HÔTEL-RESTAURANT DU SAPIN

Hôtel-Restaurant du Sapin
Marcel et Denise Horst-Jacquet
1637 Charmey
Tél. 026/927 23 23
Ouvert toute l'année
E-mail: office@charmey-le-sapin.ch

TRIO DE CROÛTES DE FROMAGES

Pour deux personnes

Ingrédients: 240 g de vacherin d'alpage, 180 g de gruyère d'alpage, 3 œufs, 1 oignon rouge, 1 bouquet de cerfeuil, sel, poivre du moulin, 6 petites tranches de pain aux céréales, 120 gr de mesclun (salades diverses), 1/2 carotte, 1/4 concombre, pousses d'oignons pour décorer, vinaigrette au vin rouge.

Préparation: râper les 2 fromages séparément, faire 3 préparations différentes: 1re préparation avec vacherin + 1 œuf + pluches de cerfeuil + assaisonnement; 2e préparation avec gruyère + 1 œuf + assaisonnement; 3e préparation avec vacherin et gruyère + 1 œuf + oignon rouge émincé + assaisonnement.

Mettre toutes ces préparations sur les tranches de pain déjà toastées et les faire griller sous le grill du four. Préparer les salades, les disposer au centre d'une assiette, assaisonner avec la vinaigrette au vin rouge et dresser les croûtes autour avec une julienne de carotte et de concombre en demi-rondelles, affiner le tout avec quelques pousses d'oignons et le reste du cerfeuil. Adapter à la saison en assaisonnant d'ail des ours ou en accompagnant de champignons, d'asperges, etc.