

Zeitschrift:	Générations : aînés
Herausgeber:	Société coopérative générations
Band:	32 (2002)
Heft:	6
Rubrik:	[Cuisine] : tout pour la truite à la Verte-Herbe

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: 24.02.2026

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

Tout pour la truite à la Verte-Herbe

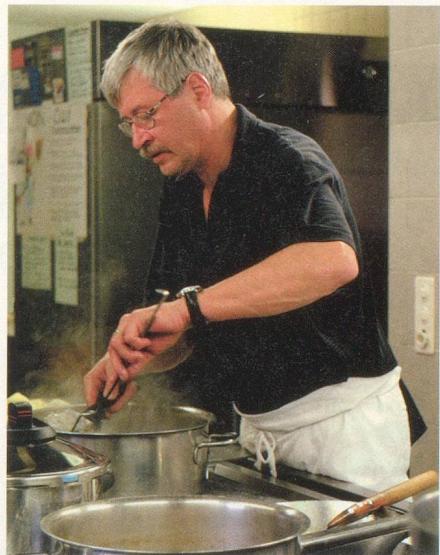
Les amateurs de truite font volontiers des kilomètres pour la savourer au bord du Doubs. L'Auberge de la Verte-Herbe à Goumois, au pied du plateau des Franches-Montagnes, en a fait sa spécialité.

Si vous n'aimez pas la truite, passez votre chemin. Car l'Auberge de la Verte-Herbe, à Goumois, est entièrement dévouée à ce poisson de rivière particulièrement apprécié pour sa chair fine. «L'appellation de l'auberge est celle du lieu-dit. On n'a jamais su si l'herbe est vraiment plus verte ici qu'ailleurs», explique Yves Aemisegger. Cet ancien employé de commerce préside aux destinées de la «Verte» depuis vingt-six ans. L'endroit est bien nommé, car de la verdure, il en entre passablement dans la recette du produit phare de la maison.

A la belle saison, Yves Aemisegger prépare jusqu'à 100 kilos de truites par week-end. Il est donc fortement conseillé de réserver, surtout en fin

de semaine. Proposée à l'unité, la pièce qui pèse dans les 200 grammes se déguste dans son beurre sans autre accompagnement qu'une petite salade pour entrée. Si la truite vous arrive cassée dans l'assiette, pas de panique, c'est un signe de grande fraîcheur. Il faut savoir aussi que, malgré sa proximité, le Doubs n'est depuis longtemps plus pourvoyeur de truites, aujourd'hui élevées en piscicultures.

Sur sa carte restreinte, la maison propose tout même pour les allergiques au poisson une assiette de jambon. En dessert, Yves Aemisegger s'est fait le champion de l'omelette soufflée que l'on choisira flambée au kirsch, Grand-Marnier, rhum ou whisky... avec une boule de glace pour les plus gourmands.



Yves Aemisegger,
le patron de la Verte-Herbe

Auberge de la Verte-Herbe
Yves Aemisegger
2345 Goumois
Tél. 032 951 13 27 – Fermé lundi

LA TRUITE AUX FINES HERBES

Pour quatre personnes

Ingrédients: 4 truites (200 g à 250 g pièce environ), 4 oignons, 2 poireaux, 1 céleri, 1 l de vin blanc sec, 1 l de vinaigre, thym et romarin (frais de préférence), clou de girofle, feuille de laurier, 1 tasse à café de sel (50 g). Pour la sauce: un bouquet de persil et une botte de ciboulette, 200 g de beurre de table.

Préparation: remplir d'eau une marmite de 12 l environ, y ajouter les légumes et les herbes aromatiques. Amener à ébullition et laisser infuser 15 minutes. Passer ce bouillon au chinois dans un récipient d'une contenance de 12 l au minimum. Ajouter le litre de vinaigre et le sel. Ce

bouillon se conserve plusieurs semaines au frais et peut être utilisé pour pocher d'autres poissons.

Verser 3 l du bouillon obtenu dans une casserole, cuire à feu doux. Saler et poivrer l'intérieur des truites, avant de les plonger dans la casserole, les cuire à petits bouillons 4 à 5 minutes. Disposer les

truites dans un plat, retirer l'excédent de bouillon (en laisser 2 cuillères à soupe environ). Parsemer généreusement d'un mélange de persil et ciboulette hachés. Chauffer la plaque de beurre dans une petite poêle et remuer jusqu'à obtenir une coloration noisette. Verser sur les truites.

