

Cuisine : les surprises du Jura

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 5

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les surprises du Jura

Situé à Courfaivre, au cœur du Jura, l'Hôtel-Restaurant de la Croix-Blanche est certainement l'un des endroits les plus typiques de la région. Outre les spécialités locales, on y propose des activités culturelles et des balades en char attelé.

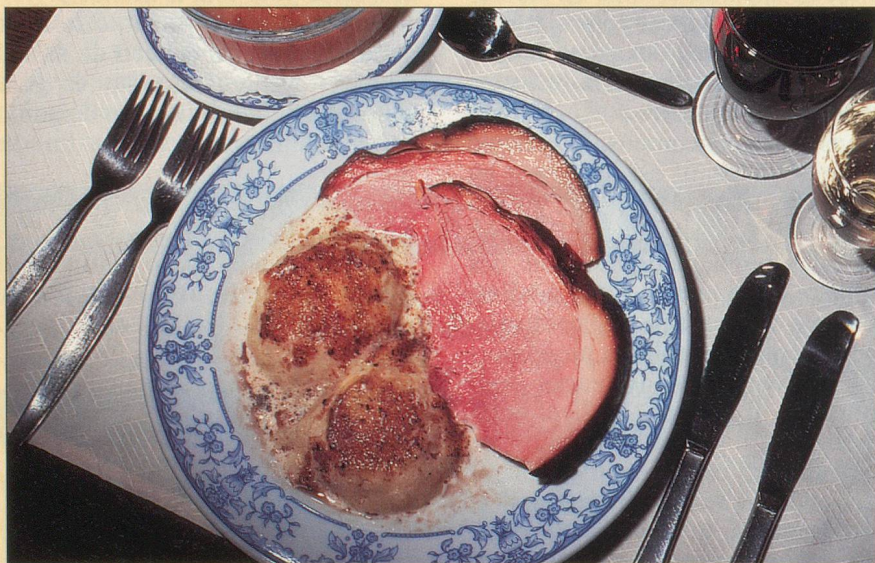
Marianne et Marc Beuchat sont aux commandes de leur établissement depuis une quinzaine d'années. Auparavant, ils avaient œuvré à Soulce. Mais rien ne

prédisposait ce couple à se lancer dans la restauration. Marianne était institutrice et Marc excellait dans la mécanique, puis dans l'informatique.

«C'est un peu à cause de la politique que nous sommes arrivés en cuisine. A l'époque de la question jurassienne, Soulce comptait deux bistrotts. L'un était pro-bernois, l'autre pro-jurassien. Je faisais le service dans le second, pour aider le patron. Lorsque celui-ci est tombé malade, on m'a demandé de reprendre le bistrot pour le sauver. Ce fut le tournant de ma carrière...»

Quelques temps plus tard, les Beuchat ont eu l'opportunité d'acheter la Croix-Blanche et ils n'ont pas hésité longtemps. C'est Marianne qui a eu l'idée de remettre en valeur d'anciennes recettes jurassiennes. Fervente adepte du patois, elle a rencontré plusieurs femmes âgées de la région, qui lui ont confié leurs secrets culinaires.

FLOUTTES ET JAMBON À L'OS RECETTE POUR 4 PERSONNES



Ingrédients

750 g de pommes de terre pelées, coupées en dés, 1 c à s de farine, 50 g de beurre fondu, 1 dl de crème, 50 g de fromage râpé, sel, poivre, noix de muscade râpée. 200 g de jambon à l'os par personne.

Préparation

Cuire les pommes de terre jusqu'à ramollissement dans de l'eau salée.

Passer, réduire en purée, assaisonner. Incorporer la farine. Façonner en noques avec des cuillères à soupes préalablement trempées dans du beurre fondu. Déposer les noques sur un plat à gratin. Arroser de crème et parsemer de fromage. Cuire durant 10 minutes au four préchauffé à 220 degrés.

Accompagner de salade, de compote de pommes, de jambon à l'os ou d'une côtelette de porc.

Les moines et les Romains

C'est ainsi que l'on peut déguster plusieurs spécialités des moines de Bellelay au Restaurant de la Croix-Blanche. Parmi celles-ci, nous avons eu un coup de cœur pour la terrine des Princes-Evêques. «Faux-filets de veau et épaule de porc marinent six jours dans le vin rouge. On y ajoute du poireau (pour la liaison) et des champignons (les trompettes de la mort sont indiquées!) Après avoir haché et mélangé le tout, après avoir laissé reposer au frais, on sert ce plat divin arrosé de vin doux de Malvoisie ou d'Arvine.»

Au dessert, le patron vous conseillera ses fameuses striflates, une espèce de beignet au kirsch frit dans la poêle, saupoudré de sucre et accompagné d'une crème vanille. Les striflates se mangeaient déjà du temps des Romains...

Après un bon repas, rien de tel qu'un peu d'exercice. Marc Beuchat propose des balades à vélo et des excursions à la découverte du Jura, de mars à novembre, et des balades en char attelé les mercredis, samedis et dimanches du mois de mai et de

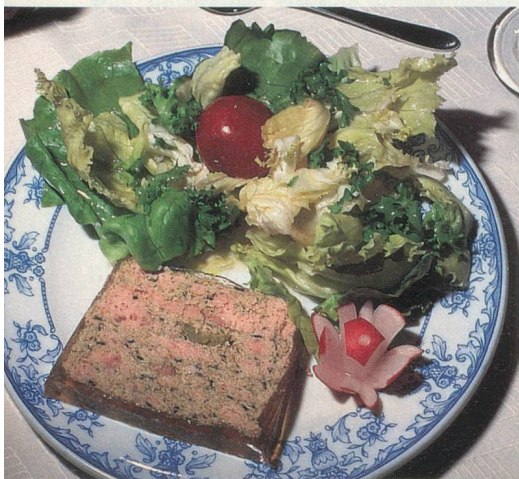


Marc et Marianne Beuchat

septembre. Il se fera également un plaisir de vous faire découvrir, dans la petite église du village, les vitraux de Fernand Léger et les tapisseries de Jean Lurçat.

En compagnie de Marianne et de Marc Beuchat, on n'a pas le temps de s'ennuyer. S'il est vraiment de très bonne humeur et si votre tête lui revient, ce dernier vous fera goûter son «élixir du père Gaucher», dont la recette reste secrète...

Rémy Jottet



Photos Yves Debraine

La terrine des Princes-Evêques

HÔTEL-RESTAURANT DE LA CROIX-BLANCHE

2853 Courfaivre
Tél. 032/426 72 77
Fermé le mardi

Des prix bien affichés

Aucun produit ne peut être proposé à la vente sans que son prix soit clairement indiqué. Cette obligation est régie par une ordonnance fédérale.

En faisant du lèche-vitrines, vous remarquerez que certains commerçants affichent des prix sur tous les articles, d'autres pas. Il y a cependant une réglementation à respecter.

L'affichage est-il obligatoire?

Oui. Depuis le 11 décembre 1978, une ordonnance fédérale régit les conditions dans lesquelles les prix doivent être affichés.

Cette ordonnance concerne-t-elle tous les prix?

Toutes les marchandises proposées aux consommateurs, de même que les actes juridiques équivalant à un achat (contrats), certains services (coiffeurs, garages, restaurants, taxis, teinturiers, etc.) doivent porter l'indication du prix effectif à payer. Depuis le 1^{er} novembre dernier, d'autres cas sont soumis à cette même ordonnance: la multipropriété, les télécommunications, les services à valeur ajoutée, certains services bancaires, les voyages à forfait, les contrats d'enseignement et de fitness.

La TVA doit-elle être comprise dans le prix indiqué?

Oui. Elle est de 7,5% pour les produits et les services, et de 2,3% pour les biens de consommation de première nécessité (eau courante, alimentation...)

Comment l'affichage doit-il être fait?

Le prix doit être indiqué de manière bien visible et aisément lisible sur la marchandise elle-même ou immédiatement à côté d'elle. Il

doit être lisible de l'extérieur d'une vitrine (pas d'étiquettes retournées!). Si ce n'est pas possible, il est permis de le faire sur des listes de prix ou des catalogues facilement accessibles sans que le client ait à les demander. Telle est la loi.

Qu'en est-il des marchandises préemballées?

Le prix unitaire doit être indiqué (prix aux 100 gr. par exemple) si la marchandise est vendue dans une quantité mesurable (kilos, litres, mètres...). Il en va de même pour la vente en vrac, au marché, ou si le client pèse lui-même ses denrées. Pour les petites pièces (une barre de chocolat par exemple), le prix suffit.

Que se passe-t-il dans le cas d'une erreur d'affichage, par exemple un bijou valant Fr. 5000.- affiché Fr. 500.-?

En principe, une indication de prix est une offre. On peut exiger que la marchandise soit vendue au prix affiché. Sauf, précisément, s'il s'agit d'une erreur très grossière, comme dans le cas du bijou. En revanche, un pull à Fr. 89.- affiché à Fr. 68.- doit être vendu à ce prix. Mais cet exemple-là seulement.

Mais qu'en est-il du scanner et du code-barres?

De plus en plus, le prix disparaît de l'emballage ou du produit, pour ne plus figurer que sur le rayon. Le prix affiché est-il bien celui qui est scanné à la caisse? Comment tout mémoriser? Pour le moment, les grands distributeurs maintiennent le prix sur l'article, ce que les associations européennes de consommateurs continuent d'exiger. A l'avenir, des systèmes de bornes permettront à l'acheteur de contrôler lui-même le prix de ses achats à partir du code-barres. Ce procédé est d'ailleurs déjà en place dans des hypermarchés français.

Janine Chassot/FRC