

Cuisine : terroir original au Sapin

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 4

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

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

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

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

TRIO DE CROÛTES DE FROMAGES

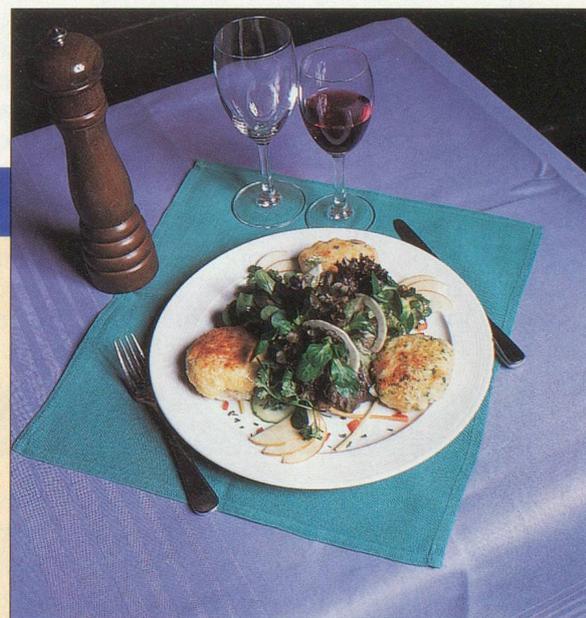
Pour deux personnes

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 g 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: 1^{re} préparation avec vacherin + 1 œuf + pluches de cerfeuil + assaisonnement; 2^e préparation avec gruyère +

1 œuf + assaisonnement; 3^e 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.