# Gastronomie : le rendez-vous des armaillis

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **36 (2006)**

Heft 6

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# LE RENDEZ-VOUS DES ARMAILLIS

A deux pas de la gare de Bulle, poussez la porte du Restaurant du Fribourgeois. Vous y croiserez des armaillis à l'heure de l'apéritif et vous y goûterez les plats traditionnels. En musique.

C'est à l'aube de la Première Guerre mondiale que fut créée l'étonnante façade du Restaurant du Fribourgeois. Les tenanciers se succédèrent dans l'établissement, arrosant des générations d'armaillis qui se réunissent (encore aujourd'hui) dans la salle boisée.

Depuis 1979, la famille Seydoux gère ce restaurant réputé pour ses mets traditionnels. Christophe est aux fourneaux, sa sœur et sa mère à la gestion et à la lingerie.

Pour le repas de midi, il est prudent de réserver. Les 100 places du café et les 25 places du restaurant sont prises d'assaut. La réputation du lieu est assurée depuis que le *Guide du Routard* l'a inclus dans son édition Suisse. La carte varie selon les saisons, mais les spécialités ne varient guère: pieds de porc, jambon de la borne, grillades et fondues. Un menu est servi à midi (Fr. 15.– avec le potage).

Au fond du café, un orchestrion trône depuis 1914. A l'intérieur du meuble en chêne se dissimulent un piano, quatre registres d'orgue, un xylophone, un tambourin, des castagnettes et un triangle. Il suffit de glisser une pièce dans le bastringue pour qu'il joue valses, galops, fox-trot et paso-doble. Le son est si puissant que certains clients paient... pour obtenir le silence.

**J.-R. P.**

››› *Restaurant du Fribourgeois, Place des Alpes 12, 1630 Bulle, tél. 026 912 71 39.*

J.-R. P.

*La façade originale du Café du Fribourgeois.*

## PIGEONS BRAISÉS SUR CROÛTONS

**RECETTE POUR 4 PERSONNES**

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

La recette nous vient du canton de Bâle. Il y a très longtemps que l'on se régale de ce volatile à la chair fine. On n'hésitait pas à le recommander aux malades et aux convalescents. «Ces pigeons sont dodus: mangez, sur ma parole», écrivait Boileau. Obéissons!

**PRÉPARATION:** 1 HEURE

**Ingrédients:** 4 pigeons, 40 g de beurre, 1 dl de vin rouge, ½ dl de fond de volaille réduit, 1,5 cl de cognac, le zeste d'une orange, 10 g de filet d'anchois, 25 g de foie de pigeon, 8 croûtons beurrés, poivre et sel.

**Préparation:** partager les pigeons en deux et assaisonner. Les faire sauter au beurre et les déglacer au vin rouge. Mouiller avec le fond de volaille réduit. Laisser braiser durant 20 minutes. Retirer les pigeons et les garder au chaud, après avoir retiré les os de la carcasse. Ajouter le cognac et le zeste d'orange dans le fond, ainsi que les foies et les filets d'anchois réduits en purée. Porter à ébullition. Remettre les pigeons et laisser mijoter quelques minutes.
**Présentation:** dresser les pigeons sur les croûtons et napper légèrement avec la sauce, servie à part.
**Boisson:** dôle ou pinot noir.