

L'Esprit

N°6 Automne 2016 - 7€

# Comtois

CULTURE, NATURE ET GASTRONOMIE EN FRANCHE-COMTÉ

**Bières comtoises,  
bières franches**

**Mille Étangs,  
mille automnes**

**Éloge d'une  
maison  
jurassienne**

**LA BONNE CUISINE**  
des tables d'hôtes

R 29385 - 006 - F : 7,00 €





# La bonne cuisine des tables d'hôtes



Une grande maison avec l'envie d'accueillir et de partager les richesses du pays : les tables d'hôtes sont au sommet de la pyramide des Gîtes de France. Nous avons poussé les portes de trois de ces maisons de caractère qui ont trouvé leur identité, avec des histoires personnelles aussi passionnantes que différentes. À table donc...

*Laurence Péquignet (Le Pré Oudot à Fournets-Luisans),  
Sylvie Jeannin (Le P'tit coin de paradis à Arc-sous-Cicon)  
et Bénédicte Petite (La Tour du Coq Doré aux Granges-Narboz) :  
toute la Franche-Comté au menu.*



*Bénédicte Petite à l'heure du ménage.*



*L'entrée du Pré Oudot à Fournets-Luisans, chez Laurence et Émile Péquignet.*



*Pour faire une table d'hôtes, il faut d'abord une table qui donne envie. C'est souvent une pièce de collection ou un beau travail des artisans du pays (à gauche chez Sylvie Jeannin, au milieu chez Bénédicte Petite, à droite chez Laurence Péquignet).*

**P**our proposer une table d'hôte, on n'est plus obligé d'y inviter à demeure un colonel, comme la chose est chantée dans *La Vie parisienne* de Jacques Offenbach. Pour en ouvrir une, il faut d'abord une... table. Un beau meuble avec de la place autour qui donne immédiatement des envies de festins. De fait, chez Laurence Péquignet, Sylvie Jeannin et Bénédicte Petite, ces tables en imposent. Les artisans du pays montrent leur savoir-faire en matière de travail du bois.

À Fournets-Luisans, à Arc-sous-Cicon et aux Granges-Narboz, Laurence Péquignet, Sylvie Jeannin et Bénédicte Petite animent trois des maisons d'hôte. On en compte environ 85 dans le Doubs, dont une petite moitié propose le couvert. C'est un peu le dessus du panier des Gîtes de France, qui regroupent plus de 500 possibilités d'hébergement dans le Doubs et un millier en Franche-Comté. Directrice des Gîtes de France pour le Doubs,

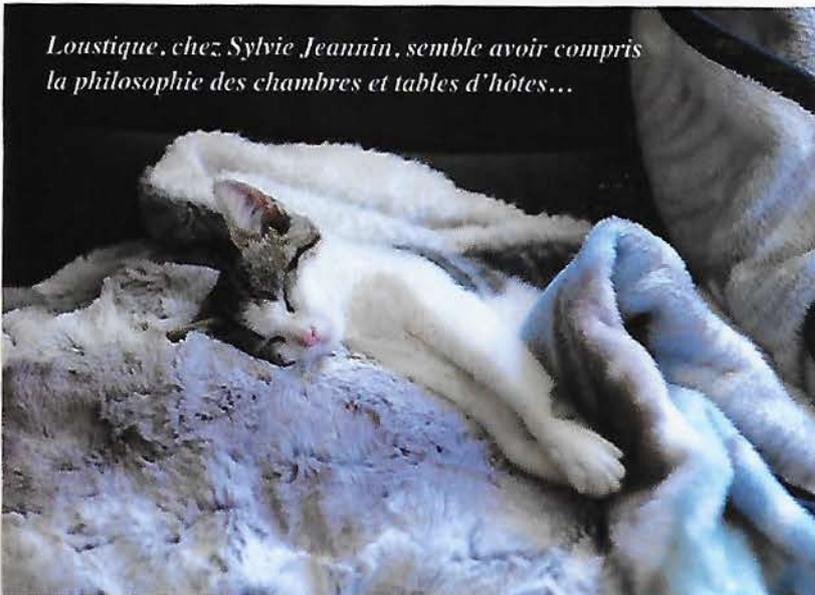
Aurélie Nétillard rappelle que ce réseau « compte 61 années d'existence ; c'est un label et une marque reconnus par les propriétaires et les clients ».

Pour ouvrir une table d'hôte, il faut quand même plus qu'une table. Les candidats à cette activité l'apprennent en poussant la porte de la délégation du Doubs, rue Mairet, à côté du théâtre de Besançon. Se lancer dans une telle activité, c'est une nouvelle aventure, qui rapidement laisse peu de répit. « Les clients sont chez vous, souligne Aurélie Nétillard. C'est un changement de vie. C'est beaucoup de travail, mais ça apporte un vrai plus. »

C'est ce que nous racontons dans ce dossier en savourant la bonne cuisine de ces tables, marquée par le terroir, qui fait l'unanimité chez les visiteurs. ■

Dossier réalisé par Véronique Vuillemin-Filippi avec Jean-Claude Barbeaux - Photos : Jack Varlet

*Loustique, chez Sylvie Jeannin, semble avoir compris la philosophie des chambres et tables d'hôtes...*



## Repères

### Les Gîtes de France

- ◆ **Gîte.** Location à la semaine d'un appartement ou d'une maison. Les locataires sont en autonomie complète. Tarif moyen dans le Doubs pour une semaine et quatre personnes : 350 € (moyenne nationale : 440 €).
- ◆ **Maison d'hôte.** Accueil par l'habitant chez l'habitant avec possibilité de restauration. La capacité d'accueil est limitée à 5 chambres pour 15 personnes maximum. Une nuitée en chambres d'hôtes : 68 € pour deux personnes avec le petit-déjeuner (dans un trois épis).
- ◆ **Gîtes de groupe.** Accueil de groupe de plus de 15 personnes.

L'ensemble des propositions est classé de 1 à 5 épis.

# Beau, bon et bio au Pré Oudot

En vert et pour tout. Le vert des prairies et des sapins enveloppe le site où niche l'énorme ferme du Pré Oudot... et le vert dans l'assiette, une véritable philosophie de vie pour Laurence Péquignet, la maîtresse des lieux.



**A**vec Émile, son époux, ils ont ouvert leur maison d'hôtes du Pré Oudot, à un jet de pierre de Fournets-Luisans dans le haut Doubs. C'était il y a dix ans. « C'est la maison qui nous a donné envie d'accueillir, de partager, explique Laurence Péquignet. Émile a découvert cette ferme perdue au milieu de nulle part il y a 40 ans, l'a restaurée et aménagée. Lorsqu'il a vendu son activité en 2004, nous avons décidé de nous lancer (1). » Il a fallu tout concevoir : créer deux chambres, d'abord, puis une troisième ainsi que deux

suites au-dessus du manège où Émile s'adonne à sa passion des chevaux. Bois blond, meubles anciens chinés, lits XL et grande baignoire dans de vastes volumes, l'ambiance est campagne et raffinée.

## Locaux et bio

« En cuisine, je suis attachée aux bons produits, quasiment exclusivement locaux et bio – j'y tiens – sauf pour le comté, que j'estime être déjà "naturel". J'ai un seul fil conducteur : faire plaisir à nos hôtes, en proposant une cuisine de terroir ; c'est ce qu'ils viennent chercher, avec de petites choses gourmandes - je ne prétends pas être gastronomiques. » C'est avec sa maman que Laurence a appris le b.a.-ba aux fourneaux, mais aussi le goût de bien faire ; « le relais classique de la transmission, comme nous toutes », sourit la jeune femme.

Si le petit-déjeuner est compris avec la nuitée en chambre d'hôtes, le repas en table d'hôtes,

proposé le soir, vient en supplément et à la demande. La législation n'impose rien de précis quant à son contenu. Laurence offre systématiquement un apéritif à base de vins du Jura, accompagné de gougères maison ou de charcuteries, suivi d'une entrée, d'un plat puis de fromages et du dessert, vins compris, le tout pour 28 €.

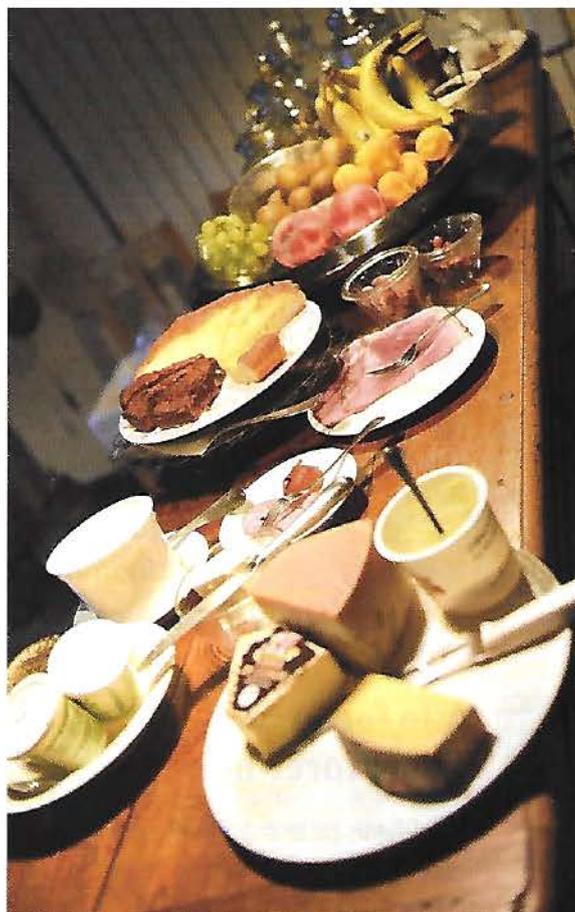
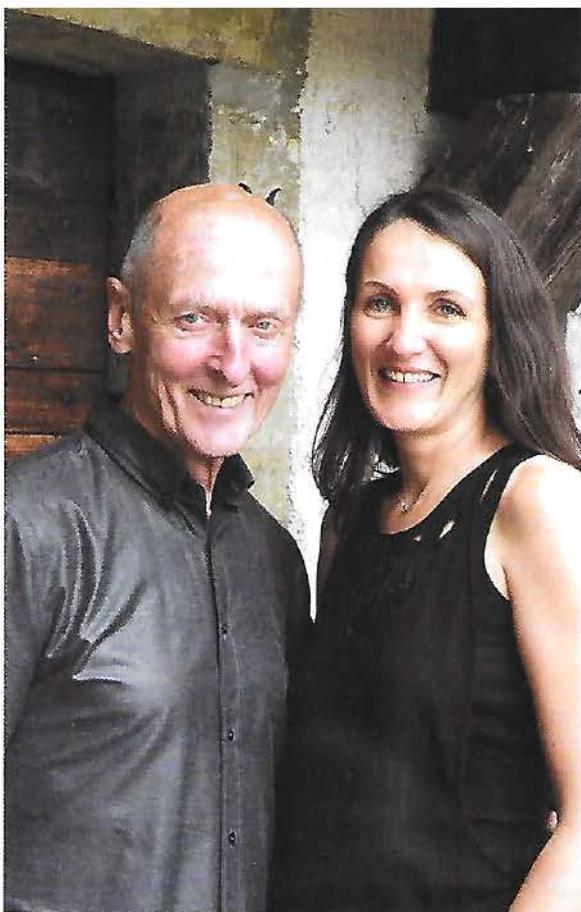
## Soupes froides et chaudes

« J'adapte tous mes repas selon la saison et le marché, avec des légumes du moment. En entrée, j'opte souvent en été pour une soupe froide, par exemple au melon, relevée de macvin avec quelques chips de jambon cru fumé. Pendant l'entre-saison ou en hiver, j'aime bien le velouté de cresson avec sa crème fouettée... à la cancoillotte, qui se sent très bien. Ce sont des petites recettes venues au fil des ans, qui se partagent en toute convivialité. »

Dès le petit-déjeuner brunch où trônent les confitures maison, un gâteau tout juste sorti du four mais aussi du fromage blanc et des yaourts fermiers, Laurence commence son repas du soir, d'abord par la soupe. « L'organisation est essentielle, car je peux avoir jusqu'à 15 personnes



L'une des chambres du Pré Oudot.



Ci-contre  
à gauche :  
Laurence et  
Émile Péquignet.  
Ci-contre :  
Un moment  
essentiel : l'heure  
du petit-déjeuner.

à table. Dès 16 h, les hôtes arrivent ; je leur propose thés et rafraîchissements avec une pâtisserie maison. On arrive vite à 19 h. »

Tout est cuisiné à base de produits dont Laurence connaît la provenance. Adhérente à Agro bio conso, elle achète ses salaisons chez le fameux Jean-Christophe Bouheret à Morteau, les volailles fermières à Amancey, les vins du Jura au domaine Pignier à Montaigny, lequel travaille en biodynamie, ou encore beurre et yaourts à la ferme du Rondeau, à Lavans-Vuillafans et le comté à la fruitière des Fins. « Je sais ce que je donne à manger et à boire à ma table. Et je n'ai pas besoin de label certifié. »

### Cuisine familiale mais fine

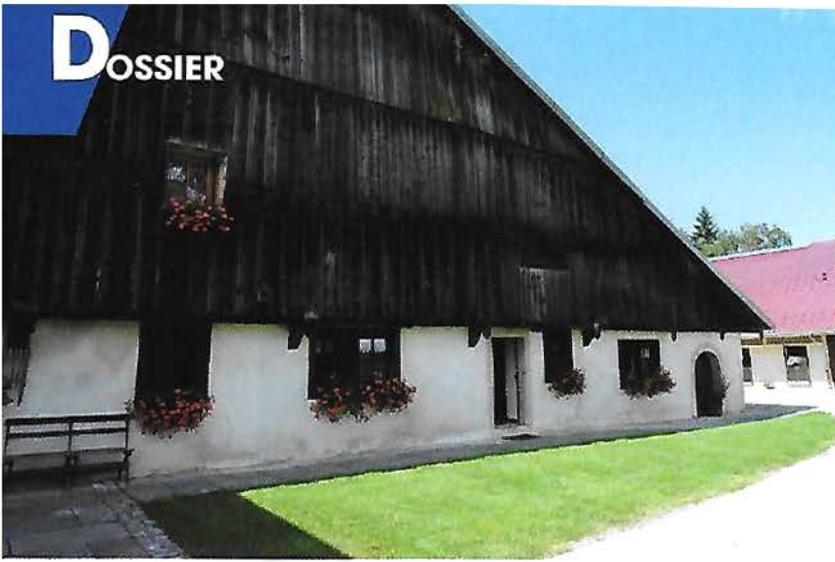
Laurence aime proposer du poulet de ferme décliné en quelques recettes fétiches : à la crème d'estragon, basquaise en été et bien sûr au vin jaune. Le filet mignon de veau en croûte d'estragon remporte aussi "son petit succès", comme les champignons de Paris farcis de chèvre frais et de graines de moutarde, très parfumés. Très demandés, notamment depuis le passage de Laurence dans l'émission Les Carnets de Julie sur France 3, les champignons apparaissent régulièrement sur la table du Pré Oudot, en versions croûte aux morilles et croûte forestière. « Encore une fois, rien d'exceptionnel : on reste sur une cuisine familiale mais plutôt fine, faite avec de bons produits issus de productions locales,



conduites en agriculture bio ou raisonnée. » Ratatouille, purée de carottes ou gratin de courgettes : la carte des accompagnements évolue au gré des saisons et du potager.

Au rayon douceurs, les pâtisseries françaises à la touche Laurence ont la cote. « Je fais souvent une verrine façon forêt-noire, avec une superposition de ganache, financier au chocolat, chantilly et griottes : je l'aime bien celui-là. » Les autres desserts jouent la fraîcheur, la légèreté et le fruit : une coupe de fraises bien goûteuses avec >>>

Carte en main,  
Laurence Péquignet propose des  
idées de balades.



Une belle et grande ferme du haut Doubs.

» sa boule de glace et une tuile maison, un financier avec une compotée de rhubarbe... et une farandole de tartes. « *J'en use et j'en abuse, meringuées ou pas. C'est mon péché mignon...* » ■

(1) Célèbre horloger, fondateur des montres Émile Péquignet. Émile Péquignet raconte sa vie bien remplie dans *Un destin montre en main !*, paru aux Presses du Belvédère.

◆ Le Pré Oudot, 25390 Fournets-Luisans.  
Tél. : 03 81 67 02 31 - www.le-pre-oudot.fr



## À la façon d'une forêt-noire

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- ◆ Une cinquantaine de griottines de Fougerolles ;
- ◆ Pour le financier : 65 g de poudre d'amandes, 150 g de sucre glace, 45 g de farine, 20 g de cacao en poudre amère et ¼ de cuillère à café de levure, 3 blancs d'œufs à peine battus et 120 g de beurre fondu ;
- ◆ Ganache : 20 cl de crème, 30 g de miel, 140 g de chocolat noir haché ;
- ◆ Chantilly : 40 cl de crème (à placer au congélateur pendant 20 minutes) et 2 sachets de sucre vanillé.

Progression :

1. Préparer le financier. Préchauffer le four à 160 °C. Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine, le cacao et la levure. Incorporer les 3 blancs d'œufs et 120 g de beurre fondu. Verser la pâte dans un moule à manquer antiadhésif de 25 cm de diamètre et enfourner pour 15 minutes. Démouler sur une grille ;
2. Préparer la ganache en portant à frémissement la crème et le miel. Verser sur ce mélange le chocolat noir haché. Mélanger pour obtenir une ganache souple. Placer le mélange au congélateur pendant 20 min ;
3. Pour la chantilly, sortir la crème du congélateur, fouetter cette crème en chantilly ferme et incorporer le sucre vanillé ;
4. Présentation : emplir les verrines en alternant griottes, chantilly, ganache, financier taillé au diamètre de la verrine puis arroser de liqueur de griottines ; compléter par une nouvelle couche chantilly-ganache et griottes.

## Croûte aux morilles

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◆ 120 g de morilles sèches ;
- ◆ 2 échalotes finement hachées ;
- ◆ 20 cl de vin blanc du Jura ;
- ◆ 50 cl de crème fraîche ;
- ◆ Sel, poivre, persil, ail ;
- ◆ Pain de campagne.

Progression :

1. Tremper les morilles. Égoutter les champignons en conservant l'eau de trempage ;
2. Faire revenir les échalotes finement ciselées dans une sauteuse avec du beurre. Ajouter les champignons égouttés et laisser chauffer quelques minutes en remuant ;
3. Verser le vin blanc sur les champignons et laisser le s'évaporer ;
4. Arroser avec l'eau de trempage filtrée et laisser cuire ;
5. Ajouter la crème fraîche et poursuivre la cuisson ;
6. Saler, poivrer, ajouter du persil et de l'ail finement hachés (selon les goûts). Laisser mijoter à feu très doux à couvert pendant au moins une heure ;
7. Griller des tranches de pain de campagne ;
8. Servir dans une assiette creuse avec le pain grillé.

