

L'Hôtel des Horlogers

Restaurants Chronographe & Carillon



Sans la renommée des prestigieuses manufactures mondialement connues qui y siègent, le village du Brassus serait sans doute un « patelin » de montagne comme il en existe beaucoup dans la vallée de Joux. Mais voilà, depuis la fin du 19^{ème} siècle le lieu est devenu le cœur de l'industrie horlogère Suisse, une étape de la route de Watch Valley. Dans cette région de traditions et savoir-faire des maîtres du temps, savourons le temps de vivre, noyé dans un univers hors du temps ou les paysages du massif jurassien offrent la sérénité et l'évasion qui échappent aux temps modernes.

Bienvenue à l'Hôtel des Horlogers

Cet établissement cosy perché à 1000 mètres d'altitude se nommait autrefois l'Hôtel de France. Racheté et rénové par la holding Audemars Piguet sa voisine, l'Hôtel des Horlogers est aujourd'hui une adresse de qualité. Sous la direction de Nicolas et Sina Frey et la gestion du célèbre pâtissier d'Orbe Philippe Guignard, il ne manquait plus à cette maison de montagne qu'un chef digne de régaler des hôtes de la précision. Depuis un peu plus d'une année, c'est chose faite avec l'arrivée de Jean-Michel Tannières.

Rencontre avec Jean-Michel Tannières

Chef étoilé à Malbuisson dans le Doubs, il s'est laissé convaincre par Monsieur Guignard de la qualité de vie qui rayonnait au Brassus. Après un apprentissage au Fouquet's à Paris il quitte la capitale française pour le Relais des Gentianes aux Rousses. En 1980, il reprend l'entreprise familiale à Malbuisson pour en faire un établissement gastronomique renommé. Son filet de bœuf en croûte de sel et son poulet au vin





jaune lui ont rapporté son étoile. En plus de régaler sa clientèle, Jean-Michel Tannières partage son savoir en organisant des cours de cuisine en petits groupes de six personnes. Avis aux amateurs.

Une carte qui change avec les saisons

Spécialités de montagne, champignons ainsi que de nombreux poissons du lac: truite du lac de Joux, fera fumée maison ou brochet (Jean Michel connaît bien les poissons, son père lui-même cuisinier était pêcheur). Commençons par une truite. Quand le lac rencontre la mer : union d'une truite du lac de Joux avec le prince des mers (le homard), le tout associé avec des légumes nouveaux, carottes, épinards et asperges vertes.

Poursuivons avec le pigeon légèrement fumé servi avec des petits pois à la française (on veut la recette!) et une laitue braisée farcie. Respect des goûts, maîtrise des cuissons. Coté dessert, la pâtisserie est reine avec Lionel aux commandes sous le grain de sucre de Guignard. Une pause saveur pour réveiller les papilles. Le lieu en vaut le déplacement, chambres raffinées tout en respectant l'âme de la région, Spa et Jacuzzi pour se détendre, une adresse à découvrir.

Catherine André Valencien

Hôtel des Horlogers
Route de France 8
1348 LE BRASSUS - Suisse
Tél : +41 (0)21 845 0 845
www.hotel-horlogers.ch

