

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 37 (2007)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Gastronomie : le chou farci

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Les belles terrasses de Romont

Les murailles de Romont se prêtent à merveille à l'art du farniente en terrasse. Plusieurs restaurants ont ainsi aménagé leur arrière-cour avec vue dominante et panoramique sur la campagne environnante. Selon ses préférences, le client la choisira soleil couchant ou soleil levant.

A l'ouest, le café *Les Treize Cantons* dispose d'une terrasse de 20 à 30 places avec vue dégagée sur le Gibloux. Il propose des spécialités de viande, sur ardoise ou en fondue, et trois menus par jour. L'intérieur est aménagé dans le style brasserie/pub. De l'autre côté, après la Collégiale, le restaurant du *Cheval Blanc*, rebaptisé *FC-Porto*, propose de la cuisine au feu de bois (poulet, poisson, brochettes) et des spécialités portugaises. Mais attention, la cuisine n'est ouverte que le week-end (dès vendredi soir). La terrasse arborisée est orientée côté Jura, de même que le tea-room pâtisserie *Les remparts* à l'entrée de la ville.

Deux belles terrasses sont encore à signaler. Celle du restaurant du *Lion d'Or*, avec sa cuisine de saison, est située en hauteur derrière un rideau d'arbustes et donne sur la rue principale. Au pied de la colline, le restaurant *La Belle-Croix* propose une cuisine du terroir. Sa terrasse est ombragée de vieux platanes et fait une place aux jeux d'enfants. Malheureusement, la circulation est toute proche.

nois Fernand Dumas. Inaugurée en 1939, elle abrite des œuvres importantes, les vitraux de Yoki et une peinture monumentale sous verre dans le chœur d'Emilio Beretta. «Le thème de la forêt est très présent dans cette église», remarque notre guide.

Après Mézières, retour sur Romont. La boucle se referme. Les férus d'art du verre peuvent encore visiter le Vitromusée et les amoureux faire une promenade romantique sur les remparts. ■

## Le chou farci

Recette pour 4 personnes

Préparation: 50 minutes

La cuisine fribourgeoise ne s'embarrasse pas de fioritures. Les plats, copieux, sont élaborés avec des produits du terroir de première qualité.

**H**abitué aux travaux pénibles, les gens de la Glâne trouvaient dans les produits du terroir les calories nécessaires à leur quotidien. Les pommes de terre sont apprêtées sous toutes leurs formes. En robe des champs, en purée ou en rôtis.

Pour accompagner poules au pot, poulets grillés, lapins en gibelotte ou rôtis d'agneau, on consommait également du maïs ou – moins souvent – du riz ou des pâtes.

Les légumes entrent pour une large part dans les recettes du terroir, que l'on peut encore déguster aujourd'hui dans certains restaurants typiques de Romont et de la région. Nous vous proposons la recette simple et toujours appréciée du chou farci.

**Ingrédients:** un beau chou bien serré, 400 g de viande hachée de bœuf, 100 g de lard coupé en carrelots, un oignon, persil, poivre et thym.

**Préparation:** Enlever les premières feuilles d'un chou bien rond. Retirer le centre du chou avec un long couteau. Détacher les feuilles et les faire cuire quelques minutes dans une grande marmite d'eau salée. Les garder un peu croquantes et les passer à l'eau froide. Pendant ce temps, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile chaude, ajouter la viande hachée, assaisonner et faire cuire 10 minutes. Saupoudrer de persil.

Prendre les feuilles de chou séparément. Enlever les plus grosses côtes, les saler, les poivrer, y déposer au centre une cuillère de viande hachée. Former de petits paquets et les placer dans un plat à cuire graissé. Ajouter un peu de bouillon. Déposer dessus les carrelots de lard. Mettre au four et laisser mijoter 30 à 40 minutes.

**Vin:** Pinot noir du Vully fribourgeois.

Recette tirée du livre *Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg*, aux Editions La Sarine. Nouvelle édition à paraître au mois d'avril.



Cuisine et Traditions, Ed. La Sarine