Gastronomie : le champion du gâteau bullois

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

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

Heft 3

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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 CHAMPION DU GÂTEAU BULLOIS

J.-R. P.

Située à la sortie de Bulle, sur la route de Château-d'Œx, la confiserie Berset propose un fameux gâteau aux noix enrobé de chocolat. Une spécialité plutôt riche en calories.

Jean-Marc Berset, le patron de la confiserie, est un champion à double titre. D'une part, il confectionne un gâteau bullois à damner tous les saints du canton. D'autre part, il a collectionné des médailles sur toutes les pistes du monde. Paraplégique à la suite d'un accident de voiture, il a décidé de surmonter son handicap. Dans l'ordre, il a décroché une médaille de bronze aux Jeux de Séoul en 1988 et une médaille d'argent à Barcelone en 1992. Il s'est marié et a fondé une famille (deux enfants). Pour pouvoir travailler en position assise, il a fait aménager son laboratoire. «Je suis têtu!», affirme-t-il. Et il le prouve. Bien décidé à devenir le meilleur dans tout ce qu'il entreprend, Jean-Marc Berset a repris la recette du gâteau bullois transmise par ses parents. «Je ne choisis que des ingrédients de première qualité, qu'il s'agisse des noix, du beurre ou du chocolat.» S'il conserve jalousement la recette de son gâteau, il livre pourtant un petit truc. «Pour assurer une fraîcheur parfaite, je ne produis que dix à douze gâteaux par jour.»

Sa clientèle se recrute parmi les connaisseurs de la région et les voyageurs de passage. Lors de votre prochaine halte à Bulle, prenez le temps de vous arrêter à la confiserie Berset. Outre les gâteaux aux noix, on y déguste des meringues absolument somptueuses. Et repoussez votre régime au lendemain...

J.-R. P.

››› *Confiserie Berset, rue de Gruyères 21, 1630 Bulle. Tél. 026 912 75 07. Spécialité de gâteau bullois. Quatre dimensions, de Fr. 11.– à Fr. 17.–.*

BUSECCA À LA TESSINOISE

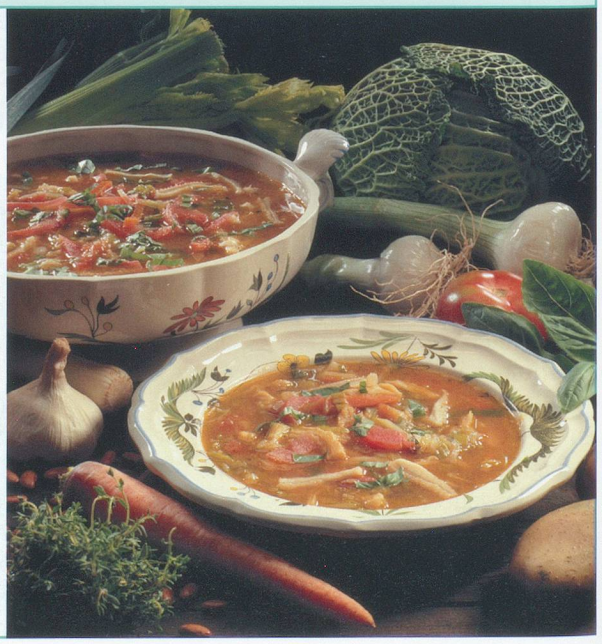
RECETTE POUR 6 PERSONNES

Ce mets appartient à la vaste famille des potages tessinois. Après le minestrone, la busecca est l'une des soupes les plus populaires de la région. Les goûts particuliers et les usages locaux ont donné naissance à une multitude de variantes, toutes à base de tripes.

PRÉPARATION: 1 H

Ingrédients: 40 g de beurre, 80 g d'oignons, 80 g de poireaux, 80 g de carottes, 50 g de chou blanc, 150 g de pommes de terre, 50 g de céleri, 50 g de tomates concassées, 2 l. de bouillon, 30 g de haricots borlotti (poids à sec), 250 g de tripes précuites, 80 g de parmesan, 25 g de purée de tomates 30 g de lard frais, 1 gousse d'ail, basilic, sauge, marjolaine, le tout haché finement et mélangé.

Préparation: faire tremper les haricots la veille dans l'eau froide. Les cuire une heure avec un bouquet garni. Emincer les oignons et couper les légumes en julienne. Faire suer les légumes dans le beurre. Ajouter la purée de tomate et les tomates concassées. Mouiller avec le bouillon. Ajouter les tripes coupées et les haricots. Cuire 25 min. à feu doux. Vérifier l'assaisonnement. Servir avec du fromage à part.
Boisson: Merlot du Tessin.



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse