

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 7-8

Rubrik: Cuisine : la Pinte des Mossettes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.01.2026

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

La Pinte des Mossettes

Perdue dans la montagne, au-dessus du couvent de la Val-sainte, la Pinte des Mossettes est logée dans une ferme d'alpage. On y accède par Bulle, Charmey et Cerniat. La cuisine maison étant à base de plantes sauvages, de légumes oubliés et de fleurs comestibles, on comprend que la pinte soit ouverte du 15 mars au 30 octobre.

Judith Baumann est la muse inspiratrice de la Pinte. Elle est secondée par son compagnon Dominique

Ruffieux et leur complice Jean-Bernard Fasel. A l'origine, Judith était tisserande et travaillait dans un atelier de Gléresse. L'atelier n'existe plus, mais elle en a hérité la notion du beau qu'elle transmet à sa cuisine : consistance, toucher, senteurs.

«Chaque repas est une représentation...» dit Judith qui est une femme très éclectique. Elle est une fervente adepte du tai-chi (gym chinoise) et de la botanique (évidemment). L'hiver, dans son chalet voisin, elle fait de la broderie et rêve de voyages qu'elle réalise parfois.

En s'établissant aux Mossettes, Judith Baumann a tiré le meilleur parti de l'environnement. Avec la cuisine des plantes, les légumes biologiques et les fleurs qui enluminent ses petits plats. «On a trop de travail pour utiliser de mauvais produits. J'aime les

cailles de Coppet et les lapins géants des Flandres.»

«Il faut avoir une certaine harmonie avec la nature, pour faire plaisir à notre clientèle», affirme Judith qui fait elle-même la moutarde gros grains, des macérations avec vin, miel et vinaigre et les fonds de cuisson à base d'aspérule odorante..

Le pivot de la transformation culinaire de la pinte: la soupe de chalet avec orties et épinards sauvages. Ensuite est venue la consoudre farcie au chèvre et parfumée à l'ail des ours. Judith cueille dans les pâturages environnants les herbes qui parfument la cuisine au rythme des saisons. Parmi elles, l'égopode, la violette, la saariette et les germes de hêtre.

La vieille pinte à boire du XIX^e siècle est située sur le passage de la Singine en Gruyère, sur le tracé d'une

Tartelettes aux morilles

(pour 4 personnes)

Ingédients:

200 g de pâte feuilletée. 300 g de morilles. 100 g d'ortie. 10 g de cardamone des prés. 10 g de corolles de primevère. 1/3 de feuille de gélatine. 1 jaune d'œuf. 0,5 dl d'huile de pépins de raisin. 1 échalotte. 1 dl de crème. 50 g de beurre, sel, poivre, jus de citron.

Mise en place:

Dans la pâte, découper des ronds de 10 cm de diamètre et des couronnes de 10 cm (extérieur) et de 8 cm. Mouiller ces couronnes et les déposer sur les ronds. Mettre au frigo. Couper les morilles en deux et laver à grande eau. Hachez l'échalotte. Faire cuire les morilles pendant une min. dans l'eau bouillante. Egoutter. Laver les orties et ébouillanter pendant 3 min. Mixer pour obtenir une purée.

Mixer les corolles de primevère en ajoutant 1/2 jaune d'œuf et l'huile de pépins de raisin. Fouetter la crème.



Un festival de morilles, d'orties et de primevères

Mélanger la feuille de gélatine ramollie à la masse de primevère. Saler, poivrer et ajouter le jus de citron. Laisser le mélange au frigo.

Préparation:

Faire frire les feuilles de primevère à 160 degrés. Saler légèrement. Préchauffer le four à 220 degrés. Sortir les petits ronds de pâte du frigo et les badigeonner avec le 1/2 jaune d'œuf restant. Mettre à cuire 10 min. Faire revenir les échalottes et les morilles dans le beurre. Ajouter la crème à la purée d'ortie et de cardamone. Chauffer à feu doux et assaisonner.

Présentation:

Garnir la tartelette avec 1 à 2 cuillères à soupe de morilles. Napper le pourtour de crème d'ortie. Poser 1 cuillère à café de purée de primevère. Piquer quelques feuilles frites et des corolles de primevère. Bon appétit!



Les recettes de Judith et Dominique figurent dans «Saveurs sauvages de la Gruyère», Editions de L'Aire.

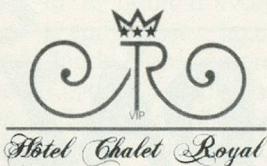
ancienne route romaine. Si vous y faites escale, vous pourrez goûter aux ravioles d'égopodes à la crème de noix et sel d'agrumes en entrée.

Pour le plat principal, vous choisissez peut-être une canette en cocotte lutée, jus acidulé, céleri, raves et navets, caramel de rose et cynorhodons confits. Vous vous régalez enfin avec la mousse de pousses d'épicéa, coulis de miel de sapin, fraises des bois, fleurs d'aspérule odorantes et de violettes.

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

*Pinte des Mossettes,
La Valsainte, Cerniat.
Fermé lundi et mardi. Tél. 029/7 11 38*



1993 Veysonnaz

Tél. 027/28 56 44
Fax 027/28 56 00

FORFAIT

1 semaine de relax dans un endroit idyllique, à l'air pur, vue sur les Alpes et la Vallée du Rhône

Fr 525.- / personne

en chambre double avec demi-pension et apéritif de bienvenue!

TOUS LES JOURS DU MARDI AU SAMEDI



SPÉCIALISTE DE L'AUDITION agréé AVS/AI

BON POUR UN ESSAI GRATUIT

R. de la gare, 41	NYON	022/361 92 62
Av. du Mt-Blanc, 11	GLAND	022/364 54 44
Gd rue, 76B	ROLLE	021/825 33 20

MIEUX ENTENDRE MIEUX VOIR

Les seuls spécialistes, à Lausanne, de la vue et de l'audition.
Grand choix de lunettes et d'appareils d'aide auditive avec ou sans télécommande.



Acoustique-Optique
Petit-Chêne 38, Lausanne
Tél. 021/323 49 33
Fournisseur de l'AVS/AI

Sur présentation de cette annonce, 10% de rabais sur l'optique.

RETRouvez LES MALAKOFFS MASSON

(Ex Vinzel) Nouvelle adresse:

AUBERGE DE TRÉLEX

près de Nyon

TERRASSE

Filets de Perche – Viandes

tél. 022/369 23 55

Fermé le lundi

