

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 2

Rubrik: Cuisine : la dynastie des Trois-Suisses

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: 14.04.2026

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

La dynastie des Trois-Suisses

La première patente autorisant l'exploitation du restaurant des Trois-Suisses, aux Bioux, a été délivrée à Samuel Berney en 1805. Le patron actuel, Régis Berney, représente la septième génération de tenanciers.

De père en fils et d'oncle en neveu, le restaurant a traversé les siècles. Aujourd'hui, Martine et Régis Berney, les jeunes patrons, perpétuent la tradition en servant, en priorité, les poissons du lac, une spécialité mise à la carte du temps des grands-parents. Au fil des ans, la réputation de cet établissement a largement dépassé les frontières de la Vallée. On vient de Bâle, de Zurich, de Berne ou de Genève pour déguster la tradition-

nelle palée, nom local donné à la féra.

Membre de la Confrérie du Poisson d'Or, le patron apprête également des perches, des truites et les brochetons du lac de Joux. «On les découpe en salle et on enlève les arêtes au moyen d'une pince spéciale», précise Martine Berney.

Depuis la salle à manger, les clients jouissent d'une vue panoramique sur le lac et la rive gauche, piquetée de sapins. Durant la belle saison, une terrasse bienvenue permet aux enfants de s'ébattre dans un vaste espace consacré aux jeux et aux loisirs.

Depuis le temps, les clients des Trois-Suisses ont fini par former une grande famille. Il y a les habitués du dimanche, ceux de la semaine, les amis qui viennent du village voisin, de la Côte vaudoise ou du pied du Jura. Dans ce restaurant sympathique, à l'accueil convivial, chacun se sent bientôt adopté.

Rémy Jottet



Jean-Claude Curchod

Martine et Régis Berney

Hôtel-restaurant des Trois-Suisses
Martine et Régis Berney
 1346 Les Bioux
 Tél. 021/845 55 08
 Fermé mardi soir et mercredi

MÉDAILLON DE PALÉE TROIS-SUISSES

Recette pour quatre personnes



Jean-Claude Curchod

Ingrédients: 8 filets de palée (féra) de 100 g sans peau ni arêtes, 50 g de margarine à 10% de beurre, farine, sel, poivre.

Pour la sauce: 80 g de beurre froid, 2 cs de dés de tomate, 2 cs de dés de poivron rouge, 2 cs de dés de citron pelé, 2 cs de câpres, un trait de tabasco, un trait de sauce Worcestershire, une petite botte de ciboulette ciselée, sel, poivre.

Préparation: couper les filets de palée en deux, les saler et les poivrer avant de les plonger dans la farine. Chauffer une poêle anti-

adhésive, y faire fondre la margarine et poêler les filets à feu vif, côté chair en premier, durant une minute. Retourner les filets, baisser le feu et compter 30 secondes, réserver le poisson sur une assiette chaude.

Sauce: réunir tous les ingrédients (excepté la ciboulette) dans une petite casserole. Remuer sans cesse à feu vif, jusqu'à ce que le beurre fondu soit porté à ébullition. Retirer du feu. Saler, poivrer, parsemer de ciboulette et servir. Accompagner de pommes de terre nature ou de riz sauvage. Bon appétit!