

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 7-8

Artikel: Judith Baumann : la poésie dans votre assiette
Autor: Probst, Jean-Robert / Baumann, Judith
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827176>

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: 14.01.2026

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

Judith Baumann

La poésie dans votre assiette

■ Bien qu'elle s'en défende, Judith Baumann est une fée et une artiste. Artiste de l'éphémère, mais artiste à part entière. Il suffit de goûter à ses recettes pour s'en convaincre. Mais qui se cache derrière cette petite femme à l'imagination fantaisiste ?

Certains cuisiniers de prestige ont récolté leurs lauriers dans de grandes villes, dans des villages très accessibles ou dans des stations à la mode. Judith Baumann a recueilli les siens en transformant un chalet isolé dans un alpage difficilement accessible. Sacrée cuisinière de l'année en 1998, elle est aujourd'hui reconnue par ses pairs. Un signe, dans le monde plutôt machiste des maîtres queux célèbres.

Pour dénicher la Pinte des Mossettes, armez-vous de patience et d'une bonne carte routière. Depuis Bulle, il faut emprunter la route du Jaun. Quelques kilomètres avant Charmey, une route étroite file en direction de Cerniat, puis plus loin vers la chartreuse de La Valsainte. Un demi kilomètre plus haut, au milieu des pâturages, vous apercevrez le toit de la Pinte des Mossettes, légèrement en contrebas.

Sur la terrasse qui surplombe la vallée, vous dégusterez un apéritif étonnant, à base d'aspérulle odorante, ou d'autres plantes saisonnières. Puis, vous trouverez place dans un charmant chalet plein de coins et de recoins. Les surprises sont à venir. A la lecture de la carte, récitée ensuite par les serveuses. Puis à la découverte des recettes, véritables tableaux colorés, odorants et goûteux, apprêtés dans l'antre magique où Judith Baumann met la touche finale aux assiettes.

«J'ai commencé par copier des recettes dans les magazines!»

Très discrète, la maîtresse des lieux quitte rarement ses fourneaux pour venir glaner des compliments parmi ses clients. Vous apercevrez plus facilement Jean-Bernard Fasel, son complice, qui accueille les hôtes aux Mossettes et qui écrit les textes poétiques figurant sur la carte des menus. Pourtant, le temps d'une entrevue, Judith Baumann a accepté de se mettre à table. C'était bien son tour...

– Bien que vous soyez reconnue par les fins gastronomes comme l'une des meilleures cuisinières du pays, on ne sait pas grand-chose de vous. Pouvez-vous décrire brièvement votre trajectoire ?

– Je suis née à Tavel, en Singine, je suis donc d'origine fribourgeoise. J'ai fait mes classes dans ce village, avant de fréquenter le gymnase. Ensuite, j'ai effectué un grand voyage en Inde. A mon retour, j'ai suivi un apprentissage de tissanderie, avant de me lancer dans la restauration. A double sens, puisque j'ai effectué des restaurations de maisons, avant de travailler comme serveuse dans des petits bistros.

– Quand et comment avez-vous attrapé le virus de la cuisine ?

– Cela date de la période où j'étais serveuse dans les restaurants situés en basse ville de Fribourg. C'était une époque où je faisais des petits boulots pour gagner ma vie. Peu à peu j'ai copié des recettes dans les magazines féminins et je me suis mise aux fourneaux pour les réaliser. Dès lors, j'ai invité des amis pour les déguster. Je ne me rendais pas compte que j'étais prise par ce métier, c'est un peu comme quand on tombe amoureux.

– Avez-vous eu le coup de foudre pour la cuisine ?

– J'ai pris conscience de cette passion en préparant mes premières recettes et puis, cela a occupé une grande place dans ma vie.

– Quand et comment a débuté l'aventure de la Pinte des Mossettes ?

– J'ai tout d'abord travaillé comme cuisinière dans un foyer pour apprentis, trois jours par semaine. Le reste du temps, je renouvais des

maisons. L'aventure des Mossettes a débuté en 1988. J'ai commencé par cuisiner des mets simples, des tommes, des fondues, du jambon. Dans la région, les gens faisaient la soupe de chalet qu'ils rehaussaient d'épinards sauvages et d'orties. Petit à petit, nous nous sommes intéressés aux plantes sauvages. Puis, on a rencontré François Couplan, qui est un spécialiste dans ce domaine. Nous avons alors fait la cueillette des herbes et des plantes sauvages qui poussent dans les pâturages alentour.



Philippe Dutoit

«Pour l'inspiration, je me ressource à travers la nature.»

nière d'apprêter un produit. Nous jouons sur différents registres, à partir d'un produit, ou une idée abstraite à décliner, ou alors à partir de plantes sauvages, selon la saison.

– Pouvez-vous faire des réserves pour les mois où on n'en trouve plus dans les pâturages ?

– On peut stocker les pousses de sapin ou les baies de sureau. D'autre part, on sèche l'aspérulle, le mélilot ou la flouve odorante.

– Qu'est-ce qui vous inspire, dans la recherche de nouvelles recettes ?

– C'est très variable. Parfois, l'inspiration est visuelle. Par exemple, pour le prochain menu, elle va s'articuler autour des mosaïques. Mosaïques romaines, créations de Gaudi, que l'on reconstitue en utilisant divers produits culinaires.

– L'imaginaire entre-t-il pour beaucoup dans la composition de vos recettes ?

– Oui, par exemple, le menu de la sorcière est dédié aux plantes sauvages. Il fait intervenir l'alchimie, il rappelle le chaudron. Parfois je suis inspirée par les éléments, la terre, l'eau, le feu. Je pense que je me ressource aussi à travers la nature.

– Vous avez évoqué l'alchimie. Faut-il être un peu fée ou un peu sorcière pour touiller au fond des marmites comme vous le faites ?

– Pas exactement, mais je pense qu'il faut avoir un minimum de sensualité et aussi avoir l'aptitude de projeter un goût. Tout le monde est un petit peu sorcier.

– Vous réalisez de véritables tableaux culinaires. N'est-ce pas frustrant de les voir engloutis en quelques minutes ?

– Non, au contraire, c'est le bonheur. Vous vous rendez compte, si tout devait durer, ce serait effrayant !

– On imagine qu'il n'y a qu'à se baisser pour ramasser ces ingrédients ?

– Oui, mais on doit tout de même y consacrer du temps. Et puis, il ne suffit pas de se baisser, il faut encore se relever... La cueillette est pénible, parfois on marche longtemps pour trouver certaines plantes. De plus, il faut une persévérance incroyable. Il n'est pas question de ramasser dix ou vingt plantes seulement. Quelquefois, on en cueille beaucoup plus, en fonction de la demande.

– Y a-t-il des jours consacrés à la cueillette ?

– Non, car nous avons engagé une cueilleuse spécialisée, passionnée par les plantes comestibles, à qui l'on passe commande. Aujourd'hui, elle s'intéresse également de plus près aux plantes médicinales.

– En plus de la gastronomie, l'aspect santé s'est-il développé dans votre restaurant ?

– Pour moi, ce n'est pas prioritaire. Nous donnons la priorité au goût, à la saveur, à la ma-



Photos Philippe Dutoit

Judith Baumann en compagnie du chef Thierry Pannier.

– **A la Pinte des Mossettes, chaque plat est une invitation au voyage. Le voyage est-il très important pour vous ?**

– Les voyages ont été très importants. Mais au fur et à mesure que j'avance dans une démarche personnelle, ils deviennent plus intérieurs. Je ne ressens plus vraiment le besoin de me déplacer dans l'espace.

– **Vous arrive-t-il encore de voyager durant la mauvaise saison, lorsque votre restaurant est fermé ?**

– Oui, bien sûr. L'hiver dernier par exemple, je suis allée en Inde, faire une cure d'ayurveda. Mais je commence à trouver les voyages en avion plutôt débilés. Cela n'a pas de sens de se déplacer ainsi dans l'espace, sans que le corps participe vraiment à la démarche. C'est choquant, c'est une sorte de violation. Pour une cure d'ayurveda, il faudrait presque aller en Inde à pied. Plus j'avance en âge, plus je me dis que certaines choses manquent de cohérence.

– **Etes-vous fascinée par les images ou davantage par les goûts ?**

– Par les goûts, c'est sûr. A un certain moment, un goût devient une couleur, un goût devient un son, un goût, c'est un tout. Cela devient une boule qui tourne, une chaleur qui bouge en vous. C'est de la présence, un goût. Un goût n'est pas que mental. Il habite le corps. Il passe sur la langue, il descend dans l'estomac. C'est physique le goût. Il me faut un travail qui m'ancre dans la terre, dans le monde d'ici.

– **Que vous apporte la cuisine ?**

– La cuisine permet de m'ancrer, car je suis une personne qui a peu d'ancrage, de par mes origines et de par ma nature volatile.

– **La cuisine est-elle pour vous une forme d'art ?**

– Non, je n'ai jamais considéré cela. J'ai un tempérament qui produit beaucoup d'idées et je ressens le besoin de les exprimer. Il n'y a rien d'artistique là-dedans, je n'ai aucun message à transmettre et je ne pense absolument pas ni provoquer le monde, ni le bouleverser.

par de nouvelles tendances. Pour moi, un artiste est un visionnaire, il voit avant les autres. Moi pas.

– **Mais vous appréciez pourtant la beauté ?**

– Bien sûr que j'aime le beau, mais cela ne va pas sans le laid. Il faut accepter les deux pôles. Le beau qui est toujours beau est absolument inintéressant, cela devient kitch. On perd une partie du tableau. La cuisine, ça peut sentir mauvais. On pue quand on sort d'une cuisine. On se salit les mains.

«Je voue une vraie passion pour les aïeux de ma famille!»

– **Outre la recherche de la perfection et la créativité culinaire, nourrissez-vous d'autres passions ?**

– Oui, je voue un intérêt aux aïeux de ma famille. Je commence à m'apercevoir qu'il n'y a pas de futur si l'on ne connaît pas ses origines. Dans ma trajectoire de vie, il y a un sillon, qui a été creusé par toutes celles et ceux qui m'ont précédée. Je me rends compte petit à petit que, dans ma vie, il y a des choses qui reviennent, comme un refrain. Et puis, je suis dans une phase où ma vie bascule dans une autre dimension. A 47 ans, bientôt 48, je me rends compte que je suis dans une phase intermédiaire, dans une sorte de long passage. C'est comme si je n'existais pas aujourd'hui...

Mes préférences



Une couleur	L'orange
Une fleur	La pivoine
Une odeur	Le vétiver
Un pays	Le Maroc
Un écrivain	Nicolas Bouvier
Une peinture	Les fresques de Pompéi
Un réalisateur	Jim Jarmush
Une recette	Le gratin d'aubergines
Une personnalité	Lotti la Blanche
Une qualité humaine	La compassion
Un animal	Le chat
Une gourmandise	Une mangue

» A lire : *Un Monde de Saveurs*, de Judith Baumann et Jean-Bernard Fasel, Editions Favre.

– Concrètement, comment se traduit cette recherche du passé ?

– Nous les femmes avons l'opportunité de repasser un petit peu nos classes. Chez une femme, la ménopause est une étape extrêmement fragilisante. Il y a des sons que l'on entend et qui viennent du passé. Je compare cela à un jeu de cartes. A un moment donné, vous regardez votre jeu et vous vous dites, voyons, j'ai dans la main ces cartes-là. On rêve tous d'avoir le bour et l'as, mais il y a aussi des six et des huit. Et il faut faire avec.

– Est-ce que vous avez des enfants ?

– Non, j'ai donc dû faire le deuil de l'enfant, mais aussi le deuil d'une sorte de romantisme.

– Pensez-vous qu'en avançant en âge, on perd un peu de romantisme ?

– Il y a une réalité qui s'impose à vous, qui peut avoir par moment des aspects absolument terrifiants. Il y a de toute façon cette notion de solitude, qui devient toujours plus actuelle. Et puis vous avez fait le tour de vous-même, vous connaissez votre maison et vous y êtes à l'aise. Le romantisme c'est de croire qu'il y a quelque part une maison qui est plus belle que la vôtre.

– Vous apprenez donc à évacuer le romantisme pour affronter la cruelle réalité ?

– La réalité n'est pas forcément cruelle, c'est l'idée que l'on s'en est fait qui nous a joué un tour. La réalité est ce qu'elle est. Mais il y a des phases dans la vie où il n'y a pas d'échappatoire.

– Aujourd'hui, avez-vous une forme de regrets. Si vous deviez recommencer, feriez-vous tout de la même manière, sachant ce que vous savez ?

– Les regrets sont toujours là où le deuil n'est pas encore complètement abouti. Par exemple, il aurait pu y avoir des enfants, une vie sociale un petit peu plus développée. Mais il n'y a pas meilleur ou moins bien. C'est comme ça. Cela étant, je peux m'estimer heureuse. Je travaille dans un établissement qui m'apporte beaucoup de satisfactions. Mais, en même temps se prépare une prochaine dimension dans ma vie.

Propos recueillis par Jean-Robert Probst

» La Pinte des Mossettes, tél. 026 927 20 97 (fermé dimanche soir, lundi et mardi)

L'intérieur aux aubergines

■ Entre Judith Baumann et l'aubergine, il y a une vieille histoire d'amour liée à des souvenirs d'enfance.



Pierre-Michel Delessert, Un Monde de Saveurs, Editions Favre

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Aubergines : 9 mini-aubergines, 1 dl d'huile d'olive, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, poivre et sel.

Artichauts : 6 artichauts poivrade, 1 citron, 1 carotte, 1 oignon, 2 c. s. d'huile d'olive, sel.

Courgettes : 6 mini courgettes, 2 c. s. d'huile d'olive, 3 feuilles de menthe ciselées, sel.

Tomates : 6 tomates cerise, 1 pincée de poudre de badiane et de graines de coriandre, 0,5 dl d'huile d'olive, sel et poivre

Poivron : 1 poivron jaune, 1 zeste d'orange, 1 gousse d'ail, 1 petite branche de thym, 0,5 dl d'huile d'olive, sel.

Nappe : 2 courgettes de 3 cm de diamètre, 1 c. s. d'huile d'olive, 1 c. s. de jus de citron, sel.

Décor : 6 brins d'athamante de Crète, 6 fleurs de capucine, 6 cœurs de fleurs de coquelicot, vinaigre de vin rouge, huile d'olive.

Préparation (la veille)

Aubergines : les couper dans le sens de la longueur, quadriller la chair, saler, faire dégorger pendant 2 heures, éponger, marquer à l'huile d'olive, assaisonner, ajouter le thym et les feuilles de laurier émiettées.

Artichauts : les tourner, les citronner, éplucher la carotte et l'oignon, couper en tranches et faire revenir à l'huile d'olive, mouiller à hauteur avec de l'eau, saler, cuire *al dente*.

Courgettes : les couper en deux dans le sens de la longueur, sauter à la poêle dans l'huile d'olive, saler, retirer du feu et ajouter la menthe ciselée.

Tomates : les monder, saupoudrer de poudre de badiane et de graines de coriandre, assaisonner, ajouter l'huile d'olive, confire au four à 100 degrés pendant 30 minutes.

Poivron : le couper en deux, déposer sur une plaque, griller sous une flamme, laisser tiédir, filmer afin de retirer la peau, confire à l'huile d'olive à feu doux avec l'orange, l'ail et le thym, saler. Garder toutes ces préparations en attente au frais.

Nappe

Découper à la mandoline de fines tranches de courgette dans leur longueur. Couper en deux dans le même sens afin d'obtenir des lanières, tisser une nappe sur un papier sulfurisé huilé en alignant 8 bandes côte à côte, puis en intercalant 8 bandes dans l'autre sens. Mariner 1 heure avec l'huile d'olive et le jus de citron. Saler.

Dressage

Poser la nappe au centre de l'assiette. Installer les légumes égouttés. Décorer avec un brin d'athamante, une fleur de capucine et un cœur de fleur de coquelicot. Sur le pourtour de l'assiette, répartir quelques gouttes de vinaigre de vin rouge et d'huile d'olive.