

Zeitschrift:	Générations : aînés
Herausgeber:	Société coopérative générations
Band:	36 (2006)
Heft:	3
Rubrik:	Gastronomie : le champion du gâteau bullois

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: 25.01.2026

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

LE CHAMPION DU GÂTEAU BULLOIS



J.-R. P.

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

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

Ingédients: 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 préci-

tes, 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.

RECETTE POUR 6 PERSONNES

