

Zeitschrift:	Générations : aînés
Herausgeber:	Société coopérative générations
Band:	37 (2007)
Heft:	2
Rubrik:	Gastronomie : le Mouton noir de la Cave Saint-Germain

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: 05.02.2026

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

Le Mouton noir de la Cave Saint-Germain

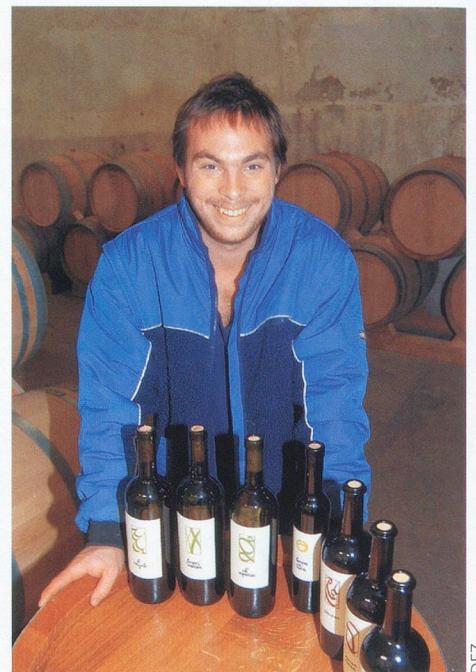
Boire original? Goûtez donc aux vins d'Aurèle Morf. Cet autodidacte de 26 ans vinifie à Moutier. Eh oui, dans une région à patate et à betterave. Et si l'on en croit le sourire des dégustateurs, il vinifie bien, fort bien même...

Son gymnase achevé, mais pas vraiment fixé sur son avenir professionnel, Aurèle Morf s'engage, au hasard d'un voyage, dans un grand château viticole de France voisine. Il y découvre la vigne, et n'en sort plus... que pour entrer en cave. Originalité de la démarche: le jeune homme fait rétribuer en raisin son travail estival dans les vignes. Le raisin vient du Tessin et de Bevaix dans le canton de Neuchâtel. Après les vendanges, Aurèle Morf rejoint ses quartiers d'hiver à Moutier, pour y produire ses propres vins.

Environ 6000 bouteilles l'an passé, 10 000 au moins cette année! Lesquelles naissent dans la Cave Saint-Germain, une petite merveille voûtée, à quelques pavés de l'Hôtel de Ville, qu'Aurèle Morf a ac-

quisé et investie en 2005. C'est dans ces locaux aux origines indéfinies, qu'Aurèle Morf vinifie sept vins. A commencer par trois blancs: *Lo Spigolo*, un assemblage complexe pour un breuvage très vif, le *Funambulesque*, un Chardonnay ample, fruité, gras – tous deux réalisés avec des grappes neuchâteloises – ainsi qu'un assemblage de raisin tessinois aux arômes prononcés de pêche et d'abricot, *All'Improvviso*.

Les trois vins rouges élaborés à partir de raisin tessinois sont tout aussi originaux: *Strizzi*, un merlot, *Stanza Rossa*, un riche assemblage, et *Mouton noir*, un assemblage complexe de raisins issus de croisements entre des cépages originaires du Sud-Ouest de la France.



Aurèle Morf, dans sa cave prévôtoise.

Aurèle Morf ajoute un vin doux dont le nom, à lui seul, fait rêver (et saliver): *La-crise di Luna* (larmes de lune), un assemblage de raisins tessinois et bevaian, en vendange passerillée, sur le principe des vins de paille.

Dominique Eggler Zalagh

»» Renseignements et vente: Cave Saint-Germain, Moutier, tél. 079 321 07 20.

PLAT BERNOIS



RECETTE POUR 6-8 PERSONNES

On prétend que le plat bernois fut servi pour la première fois en 1798 quand les troupes bernoises battirent les Français.

PRÉPARATION: 3 HEURES

Ingrédients: 1 jarret de porc salé, 200 g de langue de bœuf, 400 g de bœuf bouilli, 200 g de lard, 400 g de carré de porc, 200 g de saucisse de langue, 8 os à moelle, 200 g de saucisse de l'Emmental, 80 g d'oignons hachés, 50 g de saindoux, 8 dl de bouillon, 150 g de bouquet garni, 1 kg de haricots séchés (faire tremper 24 h à l'avance).

Préparation: faire suer les oignons au saindoux et ajouter les haricots. Mouiller au bouillon. Cuire

durant 45 min. avec les herbes, le carré de porc, le lard et encore 15 min. avec la saucisse de langue. Faire chauffer les saucisses de l'Emmental très doucement 7 min. en fin de cuisson. Dans une autre marmite, faire cuire le reste de la viande avec le bouquet garni et l'assaisonnement. Laisser mijoter les os à moelle dans une partie du bouillon. Dresser sur un plat les haricots et la viande. Servir avec des pommes de terre persillées.

Boisson: vin rouge du lac de Bienné ou Salvagnin.