

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2012)
Heft: 39

Rubrik: Recette de famille

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

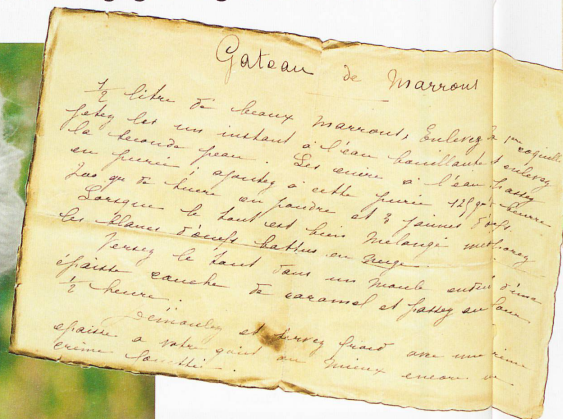
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

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

«Un délice qui change des tartes aux fruits!»

Arrière-grand-mère, la Genevoise d'adoption Paule Bertagna a fait fondre notre chef avec une recette qu'elle tient de son enfance en Bourgogne: le gâteau de marrons.



adorait ce féculent. Moi, j'étais fière de réussir à varier les légumes tous les jours, de lui préparer de bons petits plats, mais lui me demandait invariablement: "Où sont les patates?"

Marrons, pommes de terre, Paule Bertagna l'admet sans détour, elle aime la cuisine traditionnelle et se révèle peu encline à l'exotisme. Seuls l'Italie, ses pâtes et son riz trouvent cependant grâce à ses yeux et à son palais. Des plaisirs culinaires qui sont sans doute encore meilleurs lorsqu'ils sont partagés avec sa nombreuse famille. «J'ai de la chance. Mes enfants, mes sept petits-enfants et mes trois arrière-petits-enfants habitent tous dans la région genevoise, je peux les voir souvent.»

On l'a dit, Paule Bertagna adore mettre les pieds sous la table. Et elle se réjouit déjà d'aller à Ma Colombière, où nos lauréats sont tous invités à savourer les recettes du chef Bernard Lonati. «Oh oui, je serai de la partie, promet-elle. Ça va être bon, c'est un restaurant gastronomique!» On ne peut que lui souhaiter bon appétit! J.-M. R.

Une cuisine du terroir

Paule Bertagna est veuve d'un fonctionnaire international. Pour son mari, elle a beaucoup appris la pomme de terre. «Mon époux, qui était aussi Français d'origine,

C'est un fait. Elle a beaucoup cuisiné dans sa vie de mère au foyer. Avec quatre enfants, elle n'a pas chômé. Alors aujourd'hui, à l'âge de 80 ans, Paule Bertagna ne s'en cache pas: «Sans hésitation, je préfère aller au restaurant plutôt que de me mettre aux fourneaux.» De son enfance en Bourgogne, elle a toutefois gardé les recettes de sa maman sur des feuillets jaunies par le temps, dont un succulent gâteau de marrons.

Lorsqu'elle a décidé de s'inscrire à notre concours de recettes de famille, elle a pourtant longuement hésité avec une autre spécificité de sa région natale, la «sèche». Et de préciser: «Contrairement à



Gâteau de marrons

Recette pour 6 personnes environ

Ingédients

½ litre de
beaux marrons
12 g de
beurre
200 g de sucre
en poudre
3 œufs
caramel
crème épaisse

Préparation

– Prenez les marrons et enlevez la 1^{re} coquille.
– Jetez-les un instant à l'eau bouillante et enlevez la seconde peau.
– Les cuire à l'eau.
– Passez en purée.
– Ajoutez à cette purée le beurre, le sucre en poudre et les jaunes d'œufs.

– Lorsque le tout est bien mélangé, incorporez les blancs d'œufs et battre en nuage.
– Versez le tout dans un moule couvert d'une épaisse couche de caramel et passez au four une demi-heure.
– Démoulez et servez froid avec une crème épaisse à votre goût ou mieux encore une crème fouettée.



Bernard Lonati, chef de Ma Colombière, Bernex (GE) www.colombiere.ch

Le chef met son grain de sel

Commencez donc par déguster la calligraphie de cette recette, appliquée, élégante et soignée. Le style des lettres aujourd'hui inhabituel semble masquer le sens des mots, mais se dévoile à la lecture de manière évidente; tout comme ce gâteau apparemment simple se révèle délicieux.

Marron et châtaigne: bien qu'on les désigne par le même nom, le marron d'Inde très commun sous nos latitudes est toxique et c'est la châtaigne que l'on mange. La confusion est accentuée par le fait que les grosses châtaignes sont aussi nommées «marrons».

Ingédients: il serait dommage d'utiliser de la purée de marrons. A défaut de châtaignes fraîches, que l'on

trouve sur les marchés en hiver dès la fin septembre, utilisez des fruits épluchés surgelés prêts à cuire.

Les blancs en neige: ils tiennent mieux et ont moins tendance à «grainer» si on leur ajoute dès le départ un peu de sucre. Prélevez donc 30 g de sucre au mélange de base et réservez-les pour monter les blancs.

Cuisson: env. 45 min au four air pulsé 160°.

Le sucre en pâtisserie: cherchez toujours à baisser la quantité de sucre dans les desserts. Quand la texture du produit fini le permet, diminuer la dose de sucre laissera plus de place à l'expression gustative du produit principal.