

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 10 (2015)

Artikel: Judith Baumann. Des herbes dans l'assiette
Autor: Baumann, Judith / Raboud-Schüle, Isabelle
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1048073>

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: 16.01.2026

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



Judith Baumann
© Mélanie Rouiller

Judith BAUMANN

Des herbes dans l'assiette

Née en Singine, Judith Baumann a cuisiné à la Pinte des Mossettes, dans le vallon de la Valsainte, durant une vingtaine d'années jusqu'en 2008. Elle a fait découvrir les saveurs des herbes cueillies dans la région à toute une génération de gastronomes. Son talent lui vaut d'être sacrée cuisinière suisse de l'année 1998. Installée désormais dans une ancienne ferme à Cerniat, elle partage ses expériences gustatives avec les herbes sauvages dans des ateliers.

Pourquoi vous êtes-vous installée à la Pinte des Mossettes ?

Ce lieu était un petit magasin avec une ancienne pinte où les gens venaient boire des bières, sur le passage vers le Lac-Noir. Pour nous cela a commencé par une histoire d'amitié. Jules Testard tenait le Café du Commerce à la Grand-Rue à Bulle et une fois à la retraite il a repris la Pinte des Mossettes. C'était ouvert l'été. Dominique Ruffieux était ami d'école de son fils et ainsi nous allions en visite chez le père Testard à la Valsainte pour déguster ses ragoûts de lapin. En effet, il élevait de très belles bêtes, primées dans des concours, et il en cuisinait parfois.

Les propriétaires de la pinte étaient des horlogers bernois qui espéraient investir dans un relais en lien avec un village de vacances prévu à la Valsainte. Ce projet ne s'est pas réalisé suite à l'opposition des chartreux. Ils ont revendu le restaurant et l'alpage mais sans le petit chalet en ruine situé juste en dessous, en enclave. Avec Dominique Ruffieux nous l'avons acheté et rénové.

M. Testard a remis son bail après six ans et son successeur n'a pas eu le succès escompté. J'ai donc repris en 1988 et nous avons finalement racheté la pinte. Le premier étage n'a jamais été une auberge mais un logement privé que nous avons transformé en deux salles à manger pour les besoins du restaurant.

Après toutes ces années, nous avons pu revendre le bâtiment à une personne qui a voulu continuer d'en faire un lieu accessible au public. Maintenant c'est Virginie Tinembart qui poursuit une lignée féminine dans cet endroit, avec une très belle écriture culinaire qui m'émeut.

La magie du lieu suffit-elle pour faire venir les clients ?

Comme M. Testard avant nous, nous mentionnions juste une annonce dans *La Gruyère* pour annoncer l'ouverture, quinze jours avant Pâques. Pour le reste, ce sont les journalistes qui nous ont fait connaître.

Il s'est dit que l'abbé Bovet aurait écrit des chansons à la Pinte. Le lieu en soi est magique et les clients nous disaient que c'était un pèlerinage d'y venir. Nous avons fait de cette différence une attraction. Notre clientèle était vaudoise, genevoise, bernoise et elle venait surtout le soir, malgré la route à faire. Dès qu'il ne faisait pas très beau, ils téléphonaient aussi pour dire que la grand-mère était malade ! J'ai en fait peu connu les clients, car j'étais dans ma cuisine. Est-ce que c'était dans l'air du temps ? Il y avait un engouement pour les lieux différents, insolites. Aujourd'hui la mode est aux choses plus urbaines comme les bars à tapas. J'ai vécu sur le filon qui fait venir les gens vers nous et je n'ai pas eu besoin de venir en ville. J'aurais alors cuisiné autrement, avec une autre sensibilité, d'autres produits.

Quel lien votre cuisine a-t-elle établi avec les lieux et la Gruyère ?

Pour les personnes qui ont vécu de peu ou qui ont eu faim, la cueillette rappelle le glanage des petites pommes de terre laissées dans les champs. Il y a donc une réticence, sauf pour les baies. Car au-dessus de Cerniat, il y a une marée rouge d'airelles et de myrtilles et les gens du village vont tous en cueillir, comme

une gourmandise de saison dont on fait des sirops et des gelées.

L'herbe c'est autre chose, la *grachette* est amère quand elle est grande.

On m'a dit que je faisais de l'argent avec des mauvaises herbes. Sans voir que j'y ajoutais un bar de ligne ou du pigeon, des produits bio et chers ! C'est essentiellement par les goûts que j'ai fait une cuisine du terroir. Car il faut avoir la foi et produire tout soi-même pour faire de l'authentique local. Le bon porc d'alpage, c'est excellent mais c'est possible pour un ou deux repas de douze personnes par année et il n'y en a pas assez pour fournir un restaurant toute une saison !

Vous avez développé une relation inédite aux petites herbes de la région ?

Certains spécialistes connaissent tellement bien les alpages qu'ils peuvent identifier les fromages à leurs goûts : ici la note de fumée tient à l'orientation de la cheminée du chalet, là il y a du mélilot ou de la flouve, ailleurs l'amertume est liée à une plante. Comme enfant, on allait cueillir la doucette sauvage, mes parents allaient aux champignons, ma grand-mère aux baies. En Gruyère, le contexte m'a amenée à mettre le nez dans les herbes et c'est toujours un ravissement, je n'ai pas d'autres mots, cela me rend vivante. Ce n'est pas seulement de la gourmandise, mais un lien. Dans les premières salades sauvages du printemps, composées de douze herbes, il y a tellement d'énergie ! Douze plantes différentes, c'est ce qui étonne le plus les gens ! Je ne suis ni botaniste ni cuisinière, mais je cherche les saveurs et j'ai la capacité d'imaginer un plat déjà en lisant une recette.

Comment avez-vous réinterprété le repas de bénichon ?

La bénichon est arrivée à la Pinte par Dominique Ruffieux et moi je l'ai découverte

dans sa famille. Nous avons fait un repas de bénichon plus léger. Le bouillon de bœuf cuit doucement et n'a pas besoin d'être clarifié, je l'aromatise à l'anis étoilé ou à l'impéatoire. Le ragoût d'agneau est cuit en deux fois pour récupérer le jus et le dégraisser parfaitement. Mon gigot est à l'aspérule ou aux pousses de sapin, même au foin. Les pommes de terre en rondelles sont sautées à la poêle avec du fenouil, de l'anis, du cumin, qui sont digestifs. J'ajoutais encore un oignon confit avec des épices et dans la carotte rouge je mettais un peu d'orange ou de piment, ce n'est pas très catholique ! La purée, je la faisais avec du macis et surtout avec du beurre et de l'ail cuit avec les pommes de terre. Nous mettions toujours beaucoup d'aromates, car cela donne du rythme au repas et évite aux clients de perdre l'envie.

Notre cuchaule était plutôt plate, avec beaucoup de beurre et un excellent safran, selon une bonne recette où on n'économise pas. Dans la moutarde, il y a une quantité d'épices incroyables et un bon vin cuit de poires, sans acidité. Les poires à botzi, il faut les goûter et essayer, car il ne suffit pas de prendre les plus belles au marché. Les meilleures sont très dures, longues à cuire, roses dedans. J'aime maintenant surtout la *Haslibirne* mais on ne peut pas renoncer à la poire à botzi, c'est un crime de lèse-majesté !

Tante Marthe était mon modèle, mais je ne l'ai pas connue car elle venait d'arrêter quand j'ai commencé. A son avis, préparer des choses à l'avance était une hérésie et elle est restée plus proche du produit et plus authentique. Mais elle faisait un grand repas de bénichon et un *recrotson* alors que nous le faisions pendant un mois pour des centaines de personnes. C'était donc une autre démarche.

On servait sur plat car c'est impensable de servir sur assiette façon nouvelle cuisine.

Sur les nappes blanches, Françoise Rayroud composait des décos qui étaient en soi un événement. Au milieu du repas, les gens se levaient, sortaient un moment, il y avait de la musique. Ainsi nous avons relancé la tradition du menu complet, à un moment où plus personne ne voulait manger le tout. Par la suite la tradition familiale a été remise au premier plan et on m'a dit que la mienne était trop commerciale. Pourtant beaucoup de gens ont eu du plaisir, c'était un événement.

Quels goûts avez-vous choisi de mettre en évidence ?

On a consommé ce qu'on avait et on s'est habitué à un goût qui devient la référence. Ce lien émotionnel est une fidélité qui se défend. Ainsi, la livèche que j'adore, c'est de ma grand-mère. Quand des messieurs me disaient que mon ragoût d'agneau était comme celui de leur grand-mère, c'est peut-être juste par la présence d'une seule épice comme la cannelle, qu'elle utilisait et moi aussi.

J'ai souvenir de bons produits du jardin mais on ne se rend pas compte comme enfant. Un paquet de chips alors c'était super pour 60 centimes et ce n'était pas tous les jours ! Chez moi en Singine, la Saint-Martin se fête avec le *voresse*, un ragoût d'abats de mouton. Il faut avoir confiance ! Pour cette fête, plusieurs femmes se rassemblaient chez ma grand-mère, à couper tous ces abats au couteau en petits cubes de cinq millimètres. Six femmes qui papotent en coupant, c'est aussi une part du produit et de son histoire. On ne peut donc pas prendre tous les raccourcis du monde ! Si on passe les mêmes abats au hachoir, ce n'est pas bon.

Aujourd'hui la nourriture fait partie des loisirs, on est dans un autre registre, celui du plaisir, de la détente et on ne recherche plus

la satiété. Les cuisiniers d'aujourd'hui ont affaire à très forte partie car il y a tellement de produits et d'informations. Moi j'ai eu plus d'espace !

Vous avez marqué l'histoire gastronomique de la région !

Je suis la première étonnée, mais c'est resté très local et en Suisse allemande on ne me connaît pas du tout. Pour moi, le fait d'être à l'écart était un avantage, car je n'aurais pas voulu faire des menus du jour dans la Grand-Rue de Bulle. J'ai eu de la chance car dix ans plus tôt cela n'aurait pas marché et aujourd'hui ce n'est peut-être plus l'air du temps qui valorise une vie urbaine et une vie sociale juste et harmonieuse.

Avec Jean-Bernard Fasel, nous avons beaucoup travaillé, pendant une douzaine d'années car c'est difficile de vivre de la cuisine seulement. Nous avons écrit une petite page d'histoire aux Mossettes, parce que c'était dans l'air du temps. J'ai fait la cuisine avec les goûts de ce lieu. Cela aurait été possible aussi dans un autre lieu qui soit ancré dans la nature.

Propos recueillis par Isabelle Raboud-Schüle