

**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine  
**Herausgeber:** Suisse magazine  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 305-306

**Artikel:** Plaisirs bernois  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-849262>

### **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:** 12.01.2026

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

## Potage bernois aux oignons

Temps de préparation : 40 min.

**Ingrédients** : 200 g de légumes, par exemple poireaux, carottes, céleri, en brunoise (dés d'environ 2 mm de côté), 3 gros oignons en fines rondelles, 1 gousse d'ail en fines tranches, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, 1 dl de vin blanc, 1 l de bouillon de légumes, 3 dl de lait, 180 g de crème entière, 1 cuillère à soupe de fromage râpé, sel, poivre. Pour la décoration : 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra, 1 grand oignon en rondelles.

**Préparation** : Faire revenir l'oignon, l'ail et les légumes dans l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc, le bouillon de légumes et le lait, porter à ébullition et faire mijoter durant 20 à 30 min. Mixer. Pour décorer, faire frire de grandes rondelles d'oignons dans l'huile d'olive, les égoutter sur du papier de ménage. Fouetter la crème. Porter le potage à ébullition incorporer la crème fouettée et aussi le fromage. Saler et poivrer. Verser dans des assiettes chaudes et décorer avec les oignons.

## Plat bernois

On prétend que le plat bernois fut servi pour la première fois le 5 mars 1798, le jour où les troupes bernoises battirent celles des Français à Neuenegg. Accueillis chaleureusement à leur retour, plusieurs de ces vaillants guerriers se réunirent à l'hôtel Kreuz à Wohlen où les femmes avaient apporté tout ce qu'elles trouvaient sous la main. L'improvisation fit le reste pour donner naissance à ce grand classique de l'art culinaire helvétique.

Pour 6-8 personnes. Temps de préparation : 3 h.

**Ingrédients** : 1 jarret de porc salé (gnagi), 200 g de langue de bœuf salée ou fumée, 400 g de bœuf bouilli, 200 g de lard salé



Plat bernois.

ou fumé (maigre), 400 g de carré de porc fumé, 200 g de saucisse de langue bernoise, 8 os à moelle, 200 g de saucisses « Emmentalerli », 80 g d'oignons hachés, 50 g de saindoux, 8 dl de bouillon (du bouilli), marjolaine et sarriette, poivre, noix de muscade, 150 g de bouquet garni, 1 à 1,5 kg de haricots verts séchés (à faire tremper 24 h à l'avance).

**Préparation** : Faire suer les oignons au saindoux, ajouter les haricots. Mouiller au bouillon. Les cuire durant 45 min avec les herbes, le carré, le lard et encore 15 min avec le saucisson bernois. Faire chauffer les « Emmentalerli » très doucement, environ 7 min en fin de cuisson. Faire cuire dans une autre marmite le bœuf bouilli, la langue, le jarret avec le bouquet garni et l'assaisonnement. Dans une partie du bouillon ainsi obtenu, faire mijoter les os à moelle. Dresser sur un grand plat les haricots recouverts avec les viandes coupées et soigneusement présentées. Servir avec des pommes de terre persillées.

**Remarque** : laisser dans l'eau pendant 12 h au moins les viandes salées. On peut aussi utiliser à la place des haricots verts secs, des haricots verts frais ou des choux-raves, des choux blancs, de la choucroute ou enfin, un choix de ces légumes. Lors



Meringues chantilly aux fraises.

d'une fête de famille particulière, telle que baptême, anniversaire, on ajoutera du jambon à l'os fumé.

**Boisson accompagnante** : Twanner ou Salvagnin de La Côte.

## Meringues chantilly aux fraises

Temps de préparation : 15 min. Temps de cuisson : 1 h.

**Ingrédients** : Pour les meringues : 4 blancs d'œufs, 200 g de sucre. Pour la farce : 400 g de fraises, 1 à 2 cuillères à soupe de sucre, 3 dl de crème fouettée.

**Préparation** : Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre en pluie, battre encore 10 min (au mixer). Préchauffer le four à 100 °C. Verser la neige dans un sac à douille (muni d'une douille plate) et presser des formes selon goût sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire les meringues dans le four, 60 min à 100 °C, la porte du four entrouverte (y coincer une cuillère en bois). Couper les fraises selon la taille et les poudrer de sucre. Laisser reposer 15 min. Sur les assiettes, disposer les coques de meringue, garnir avec les fraises et la crème fouettée ■