

Gastronomie : le Mouton noir de la Cave Saint-Germain

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **37 (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Le Mouton noir de la Cave Saint-Germain

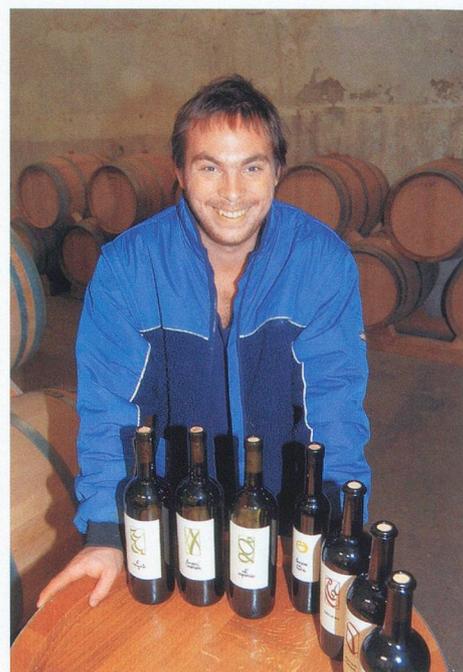
Boire original? Goûtez donc aux vins d'Aurèle Morf. Cet autodidacte de 26 ans vinifie à Moutier. Eh oui, dans une région à patate et à betterave. Et si l'on en croit le sourire des dégustateurs, il vinifie bien, fort bien même...

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, 10000 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-

quise 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 crime di Luna* (larmes de lune), un assemblage de raisins tessinois et bevaix, en vendange passerillée, sur le principe des vins de paille.

Dominique Egger 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 Bienna ou Salvagnin.