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

Artikel: La cuisine du terroir en valeur : portrait de Tante Marthe
Autor: Ruffieux, Lise
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1048067

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 05.05.2025

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

Née en Gruyère en 1976, **Lise Ruffieux** est diplômée en bibliothéconomie, documentation et archivistique. Elle a mis sur pied le Centre de ressources de l'EPAC à Bulle et a œuvré durant sept ans à la BCU Fribourg comme répondante des bibliothèques du canton. Depuis 2009, elle est la responsable de la Bibliothèque publique et scolaire de Bulle.

La cuisine du terroir en valeur

Portrait de Tante Marthe

Tante Marthe ! Un nom qui évoque des moments de convivialité et des plaisirs gustatifs chez beaucoup de Gruériens ! Elle fut le chantre du renouveau de la gastronomie fribourgeoise, promouvant l'authenticité bien avant la mode des Salons des goûts et terroirs. Elle privilégia la qualité des produits pour mettre en valeur une cuisine simple et mijotée et sut défendre les produits de la montagne et de la Gruyère. Sa renommée dépassa largement les frontières fribourgeoises.

Marthe Comba.
Les recettes de Tante Marthe, Fribourg, Ed. Martin Michel, 1988

Marthe naît le 23 décembre 1919 dans la famille de François et Marie Scherly de La Roche. Elle travaille dans les cuisines de plusieurs hôtels (L'Etoile à Fribourg, l'Hôtel de la Dent-de-Lys aux Paccots) avant de rejoindre la Pension Comba aux Sciernes-d'Albeuve. Elle y rencontre Anselme

Comba, teneur d'alpages, agriculteur et député, président de la Société des armaillis de l'Intyamon, et ils se marient en 1944. Dès le début de son mariage, ses neveux, ainsi que les enfants qu'elle garde parfois à domicile, l'appellent Tante Marthe. Le nom est resté.

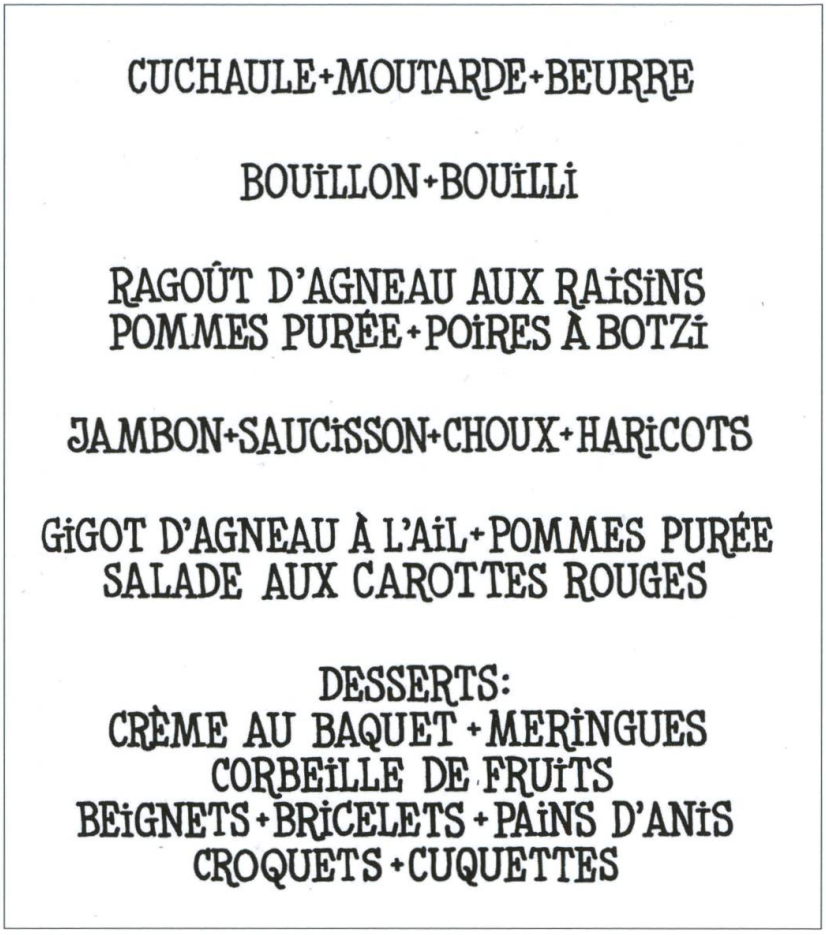
En 1951, Anselme et Marthe reprennent l'enseigne du Restaurant Le Gruérien à Bulle et Marthe y officie comme cuisinière dès 1952. La cuisine y est régionale, mais également internationale. Anselme Comba décède le 6 novembre 1962 et, en 1966, Tante Marthe retourne aux Sciernes-d'Albeuve dans la maison de son mari pour y ouvrir une auberge. Elle hésite sur le nom à donner à sa nouvelle auberge ; « Auberge de Tante Marthe » ou « Auberge Comba ». Marthe choisit officiellement « Auberge Comba » en souvenir de son mari mais les amis préfèrent « Auberge de Tante Marthe » et ce nom va s'imposer dans les mémoires.

De 1966 à 1987, Tante Marthe fait découvrir ou redécouvrir les produits de la terre et les produits laitiers régionaux et, très vite, le succès est au rendez-vous. On vient de loin pour goûter sa cuisine et les journalistes la présentent comme une spécialiste de la gastronomie régionale. Tante Marthe explique son succès par le fait que les gens aiment la cuisine du terroir car c'est une cuisine mijotée. A un journaliste qui affirme lors d'une interview que la cuisine du terroir est lourde, Tante Marthe lui répond : « La cuisine vraiment du terroir n'est pas lourde si on sait vraiment bien la baser. La crème, le lait et le fromage, tout ça ce n'est pas lourd du tout, il faut savoir bien se rationner[1] ».

A l'Auberge Comba, on y vient également pour déguster le repas de bénichon dont le menu fait toujours référence. Le dîner commence à midi et se termine cinq heures plus tard. Tante Marthe conseille d'accompagner ce repas de vins, blanc et rouge, suisses et de terminer par un bon digestif (pomme ou poire, distillée à Lessoc). Afin de satisfaire les nombreuses demandes, elle organise deux fois la bénichon, une fois en septembre et une fois en octobre, et accueille entre 120 et 150 convives.

L'auberge doit sa bonne réputation non seulement aux plats que l'on y mange, mais également à l'accueil chaleureux réservé aux clients qui sont souvent devenus des amis. Marthe aime la convivialité et prend du plaisir à cuisiner pour les autres à tel point que, lorsqu'elle prend sa retraite en 1987, elle trouve difficile de cuisiner pour elle seule.

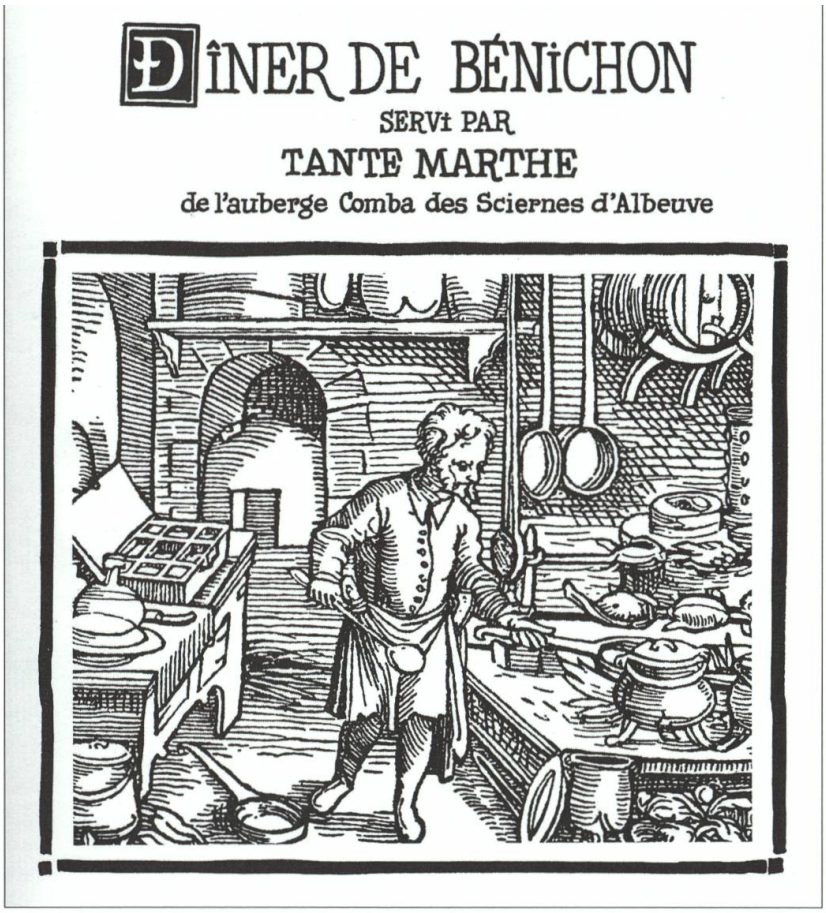
[1] *Les recettes de Tante Marthe* [Enregistrement sonore], Lausanne, Radio Suisse romande, 24 décembre 1988.



Carte du menu de bénichon.
Les recettes de Tante Marthe, Fribourg, Ed. Martin Michel, 1988

En 1988, les éditions fribourgeoises Martin Michel éditent un petit livre intitulé: *Les recettes de Tante Marthe*. En toute simplicité, à l'image de sa cuisine, Marthe y donne les recettes qui ont fait son succès. On y trouve bien entendu le menu de bénichon, mais également quelques spécialités comme le poussin aux morilles, la truite de la Neirive à la nage ou le sérac rôti, et surtout la soupe de chalet aux épinards sauvages. Cette recette lui tient particulièrement à cœur, car c'est la soupe que son mari préparait à l'alpage. Dans une interview, Tante Marthe raconte l'importance des épinards sauvages cueillis dès la fin mai sur les alpages et dont le goût est plus fin et plus amer que celui des épinards cultivés. Elle explique également qu'elle n'a pas hésité à confier ses recettes pour une publication et qu'elle espère ainsi les voir perdurer, car la cuisine traditionnelle est mise en danger par les modes de vie contemporains.

Après plus de quarante ans de métier, Tante Marthe ferme à regret l'Auberge Comba en 1986; elle n'a trouvé personne pour la reprendre et des raisons de santé l'incitent



Carte du menu de bénichon.
Les recettes de Tante Marthe, Fribourg, Ed. Martin Michel, 1988

à arrêter la restauration. L'auberge est transformée plus tard en home pour personnes âgées. Tante Marthe retourne alors vivre à Bulle où elle décède le 27 septembre 1994 dans sa 75e année.

Dans une période marquée par la nouvelle cuisine, Tante Marthe a bâti son succès sur la qualité des produits de saison et de proximité et elle prédit, en 1988 déjà, le retour à plus d'authenticité. Une personnalité attachante et fière du patrimoine culinaire et agricole de la Gruyère qui a fait découvrir, ou redécouvrir, des spécialités gastronomiques régionales.

Bibliographie

LES RECETTES DE TANTE MARTHE ▶ [Enregistrement sonore] : émission du 24 décembre 1988, Lausanne, Radio Suisse romande, 1988.

LA GRUYÈRE ▶ 29 septembre 1994.

LA LIBERTÉ ▶ 29 septembre 1994.

LES RECETTES DE TANTE MARTHE ▶ Fribourg, Ed. Martin Michel, 1988.

Jean-Paul ARON et Marthe COMBA ▶ (Devine qui vient ce soir) [Enregistrement vidéo] Genève, Télévision Suisse romande, 22 décembre 1976 (Archives de la RTS).