Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 24 (1997)
Heft: 1

Artikel: Le vin suisse : généralement sous-estimé
Autor: Zenklusen, Stefan
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-911999

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: 15.07.2025

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

voulu que le docteur Bircher-Benner l'ait inventé et propagé en Suisse.

La cuisine suisse, si on peut l'appeler ainsi, est une cuisine régionale aussi bien qu'internationale. Dans cette apparente contradiction réside sa force. Il n'existe aucun autre pays au monde à avoir subi un tel nombre et une telle variété d'influences dans sa cuisine et ses coutumes. Ce qui conduit le publicitaire bâlois Hanns U. Christen à affirmer que, jusqu'il y a peu, il était pratiquement impossible de mal manger dans un restaurant suisse.

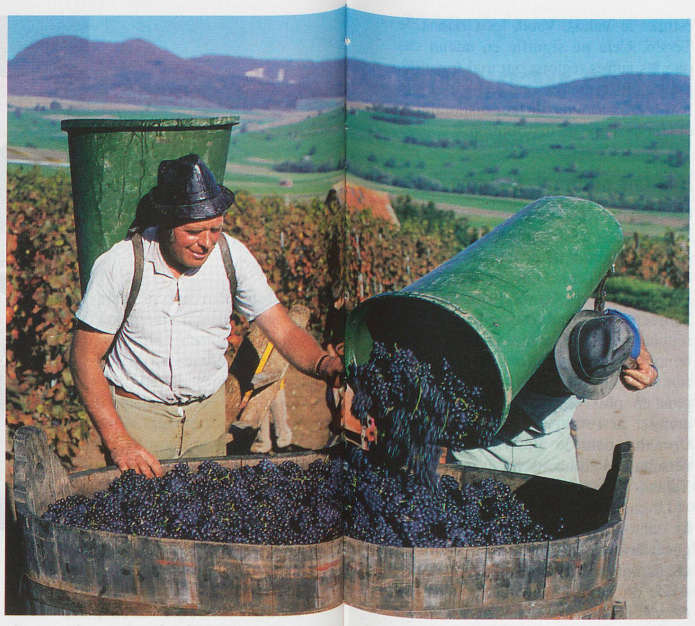
Inventer pour ne pas se lasser

La qualité des repas venait peut-être du fait que les recettes datent d'une époque où le pays était pauvre et où il fallait, pour assurer sa survie, mettre en valeur le peu de produits dont on disposait en évitant autant que possible tout déchet. D'où les pommes de terre (en veux-tu, en voilà!), des fruits frais ou séchés, du lait, du fromage, des châtaignes, de l'orge et des abats (dans la célèbre soupe aux tripes). Il y a quelques années encore, la «Räbebappe» (une purée de navets) servie avec ou sans lard était le cauchemar des enfants, jusque dans les familles bourgeoises.

La pauvreté a contraint les ménagères à faire preuve d'imagination. Comme il y avait peu de produits, il fallait inventer de nouveaux plats pour créer un semblant de variété. On retrouve cette philosophie dans les nombreux livres de cuisine suisse, qui sont avant tout des guides pour la préparation d'une cuisine simple et économique. La cuisine suisse se caractérise moins par ses spécialités que par ses vertus: elle se veut bourgeoise, nourrissante, économique et saine.

Le fromage pour identité

Les rares plats nationaux sont nés avant tout des nécessités du moment: mettre en valeur les surplus de l'agriculture. Par exemple, lorsque la montagne de fromage est devenue trop importante, les stratèges du marketing ont fait de la fondue neuchâteloise une spécialité nationale. Grâce à une campagne de publicité efficace, pratiquement tous les ménages suisses possèdent un réchaud et un caquelon. Le message de la campagne, qui a rencontré un grand succès avait un contenu typiquement suisse: «la fondue crée la bonne humeur»... ■



Vendanges dans le Klettgau (SH). (Photo: Max Baumann)

Le vin suisse

Généralement sous-estimé

Notre pays, outremer, est souvent confondu avec la Suède et, comme si cela ne suffisait pas, nos vins sont largement méconnus. A tort.

Le premier livre consacré au vignoble suisse est paru en 1996, sous le titre «The surprising Wines of Switzerland» (Les étonnants vins de Suisse). Ecrit par le diplomate canadien John C. Sloan et disponible uniquement en anglais, cet ouvrage a un sous-titre qui en dit long: «Switzerland's best kept secret» (le secret le mieux gardé en Suisse).

Avec ses 15 000 hectares de vignoble (900 000 ha en France) et son taux d'un pour cent d'exportations, le vin suisse

Stefan Zenklusen *

fait figure de parent pauvre sur le plan international. Comme le chasselas, qui représente 40 pour cent du vignoble, est décrié comme raisin «neutre», il n'est pas étonnant que le potentiel de la viticulture suisse soit généralement sous-estimé.

Les Suisses eux-mêmes ne paraissent pas connaître toutes les facettes de la

* Stefan Zenklusen est rédacteur au magazine international du vin Vinum.

Une recette de Suisse alémanique

«Chnöiblätze» (beignets de carnaval) à la façon d'Oscar Marti

Pour environ 16 pièces

400 g de farine
3 œufs
20 g de sucre
60 g de beurre de cuisine
1,3 cl de kirsch
2 cl de crème
sucre en poudre

Verser la farine dans une terrine et former une fontaine. Bien mélanger le reste des ingrédients et verser au milieu de la farine. Remuer pour obtenir une pâte lisse. Mettre la pâte dans une feuille transparente et laisser reposer au frais environ une heure. Former ensuite une saucisse de 3 cm de diamètre et découper environ 16 rondelles de même grandeur. Etendre chaque rondelle aussi finement que possible (env. 0,75 mm), éventuellement étirer. Chauffer de l'huile (arachide, par ex.) à 170° dans une friteuse et frire les beignets. Egoutter sur du papier ménage et saupoudrer de sucre en poudre.

Oskar Marti présente son beignet de carnaval accompagné d'un vin blanc doux: le Grain de Malice, Provins Valais. (Photo: Jean-Jacques Ruchti)

Oscar Marti tient le restaurant «Moospinte» à Münchenbuchsee dans le canton de Berne. Il est un spécialiste de la cuisine de saison. Sa recette des «Chnöiblätze» (beignets de carnaval) en est l'illustration tout comme les menus servis dans son restaurant et composés de légumes, fruits et herbes de saison. Agé de 50 ans, Oscar Marti est un chef de cuisine curieux et inventif, qui aime créer des plats un peu fous, tels que la soupe de carotte et orange au parfum de pain d'épices ou le ragoût de baudroie, sauce à l'anis et les abricots au basilic. Il est connu, en Suisse allemande, pour ses nombreuses distinctions, publications et émissions de télévision.

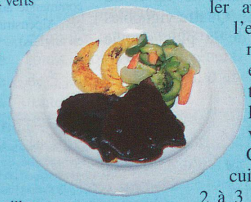
Une recette du Tessin

Rôti braisé au Merlot tessinois

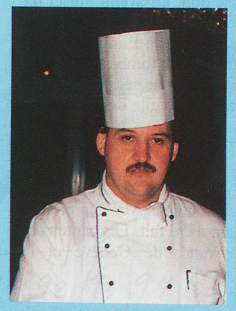
Pour 10 personnes

2,5 kg de rôti de bœuf (épaule) lardé
0,5 dl d'huile d'arachide
250 g de céleri en branches blanchi
250 g de poireaux verts
250 g d'oignons
600 g de carottes
120 g de purée de tomates
1 l de Merlot tessinois
1,5 l d'eau
1,5 l de sauce à rôti brune
20 g de bolets séchés
80 g de pâte de bouillon
sel, poivre, un peu de paprika

Assaisonner la viande. Chauffer l'huile dans une braisière et y faire revenir la viande à feu vif de toutes parts, puis la retirer et la mettre en attente. Faire revenir les légumes dans la même huile (mettre le poireau en dernier car il brûle vite et donne un goût amer au plat). Bien faire revenir les légumes sans les laisser brûler contribue à la réussite de la sauce qui aura une belle couleur foncée. Mouiller avec le vin rouge, l'eau et la sauce de rôti et laisser réduire en sirop, puis ajouter la pâte de bouillon. Ajouter alors la viande et les bolets. Couvrir et laisser cuire à petit feu durant 2 à 3 heures. Lorsque la viande est cuite, la sortir de la braisière et réduire la sauce avec le presse purée.



Test pour savoir si le rôti est cuit à point: planter une fourchette dans la viande, soulever le rôti et secouer légèrement. Si le rôti se détache facilement de la fourchette, le rôti est cuit. Si la sauce est trop liquide, laisser réduire jusqu'à la consistance désirée. Il est conseillé de goûter la sauce avant de réduire pour voir si elle n'est pas déjà trop corsée. Dans ce cas-là, ajouter un peu de fécule. Servir avec de la polenta ou de la purée de pommes de terre le tout accompagné d'un Merlot de Losone, domaine de Delea.



F. Müller, cuisinier en chef présentant son bœuf braisé avec du Merlot de Losone (Photos: d'archive)

production viticole de leur pays. Si, pendant des décennies, ils sont restés fidèles à l'élégant blanc vaudois, à l'aromatique Dôle valaisanne et au fruité Pinot noir de Suisse orientale, la consommation de vins indigènes diminue depuis des années. Et c'est certainement injustifié, car les vignerons suisses privilégient maintenant la qualité, au prix même de réductions de la quantité.

Les excédents de vins des années septante et quatre-vingts ont cependant laissé leurs traces dans l'esprit des gens qui restent souvent persuadés qu'en achetant des vins italiens ou australiens, ils en ont davantage pour leur argent.

La qualité: seule chance de succès

En comparaison internationale, naturellement, les coûts de production du vin en Suisse sont élevés. Dans le canton de Zurich, par exemple, les coûts de production à l'hectare s'élèvent à 40 000 francs. Dans certains vignobles en pente, dans la région de Sierre par exemple, ces coûts peuvent grimper jusqu'à 55 000 francs. 10 000 francs suffisent, en moyenne, pour un château classé dans le Bordelais.

De telles comparaisons démontrent que la Suisse doit, à l'avenir, miser davantage encore sur la qualité. Car le jour où tous les obstacles à l'importation de vins étrangers seront tombés, la production de vin en litres ne sera pas compétitive par rapport à celle des pays à bas salaires.

Diversité dans un espace réduit

Le défi est redoutable. Mais un premier pas important a été fait. Les cantons du Valais, de Vaud, de Genève et de Neuchâtel ont déjà adopté une réglementation contraignante en matière de provenance, de rendement maximum et d'appellations (règles AOC). Et il est particulièrement réjouissant de constater que, sur certains points, ces règlements, dans l'intérêt à long terme de notre viticulture, sont plus sévères que les recommandations de la Confédération. Bientôt d'autres cantons suivront ce bon exemple.

Les vins suisses sont le reflet du pluralisme helvétique. Quatre vignobles suisses bénéficient de la plus grande estime: le Valais, Vaud, les Grisons, le Tessin. Cela ne signifie en aucun cas que les autres régions ont mal travaillé, mais plutôt que les quatre régions ont bâti leur notoriété sur leur disponibilité et leur système de distribution.

Pinot noir – un raisin typiquement suisse. (Photo: Max Baumann)

Une fois pétillant, une fois doux

Un tiers du vignoble suisse est situé en Valais. Les vins les plus populaires de ce canton sont le Fendant (produit avec du Chasselas) et la Dôle (un mélange de Pinot noir et de Gamay). La Dôle de Salquenen a acquis une incontestable réputation. Plusieurs crus anciens, longtemps négligés en raison d'une production relativement réduite, rencontrent de plus en plus de succès ces dernières années: la Petit Arvine, l'Amigne, le Cornalin pour le Bas-Valais, le Lafnetscha et l'Himbertscha dans le Haut-Valais.

Le chasselas trouve son origine dans le canton de Vaud. Le Vaudois est généralement le vin préféré des Suisses alémaniques. Les noms tels que Féchy, Aigle ou Dézaley, au charme fleuri et élégant favorisent la convivialité.

Le Nostrano, vin rouge tessinois, se fait de plus en plus rare. Certains Merlots, qui ont pris la relève, ont acquis une renommée internationale.

Dans les Grisons, la vallée du Rhin profite de conditions tectoniques et climatiques idéales. Le foehn (aussi appelé réchaud à raisins par les indigènes) est un hôte fréquent et bienvenu dans la région. Grâce à lui, le Pinot noir s'est déjà classé de nombreuses années en haut de gamme. ■

«The surprising Wines of Switzerland», Bergli-Books, Bâle 1996, SFr. 44.60 (+Porto), peut être commandé au Secrétariat des Suisses de l'étranger, Alpenstrasse 26, 3000 Berne 16 (uniquement en anglais).

PUBLICITÉ

INSTITUT MONTANA ZUGERBERG
CH–6300 Zug
Telefon ++41 (0) 41 711 17 22
Telefax ++41 (0) 41 711 54 65
http://www.montana.ch
Unterlagen und Beratung: D. Fridez, Rektor

Über 70 Jahre Erfahrung
Die internationale Privatschule für Jugendliche auf 1000 m
5. und 6. Primarklasse, Sekundar- und Orientierungsstufe
Alle Maturitätstypen und BIGA-Handelsdiplomschule
Eidg. anerkannte Maturitäts- und Diplomprüfungen am Institut
American Highschool, SAT/TOEFL Tests, International Baccalaureate
Scuola Italiana, Nederlandse Sectie, Schnuppertage im Internat,
Sommerkurse. Kleine Klassen gewährleisten eine individuelle Förderung.
... für eine bessere Zukunft Ihres Kindes

Bon-vacances
Commandez notre catalogue gratuit qui vous propose des chalets et des maisons de vacances à des prix avantageux. A renvoyer à: Familienherbergen, Poststrasse 1, CH-4460 Gelterkinden.
Ou téléphoner au ++41 61 981 25 25
Prénom
Nom
Adresse
NP, ville, pays

Lebensversicherung oder Rente in Schweizer Franken
• steuerfrei für Auslandschweizer • diskret und vertraulich
Kontaktieren Sie uns mit Altersangabe:
Dr. K. Bauer, Generalagent, Helvetia Patria Versicherungen
Sonnenbergstrasse 46, CH-9030 Abtwil, Tel. +41 71 311 38 16, FAX +41 71 311 33 35