Cuisine suisse : plongée au cœur de la gastronomie suisse

Autor(en): **Eckert, Heinz**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **37 (2010)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-913044

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Plongée au cœur de la gastronomie suisse

Qu'est-ce qui fait frémir les papilles suisses? Des Röstis à la grisonne? Des maluns? Un gâteau aux carottes du canton d'Argovie? Un «Berner Platte», un papet vaudois ou encore une fondue moitié-moitié? Parti à l'étranger pour une longue période, tout Suisse qui se respecte aspire un jour ou l'autre à s'assoir devant une copieuse spécialité suisse. Une envie que l'on peut désormais aisément satisfaire, grâce au nouveau livre de recettes de cuisine de Betty Bossi. Par Heinz Eckert

La cuisine suisse est redevenue à la mode, grâce à Betty Bossi. Pas moins de 53 années d'expérience, mais aussi l'amour de la gastronomie suisse, ont incité l'entreprise à rassembler sur plus de 300 pages – et pour la première fois en anglais – les recettes des plats les plus alléchants et les plus appréciés de nos compatriotes. Des recettes qui n'ont rien à envier à la gastronomie italienne, asiatique ou encore française, dont la réputation n'est plus à faire.

Avec son volume intitulé «Cuisine Suisse», Betty Bossi souhaite contribuer à préserver l'héritage culinaire helvétique, mais fait également la part belle à la nouvelle cuisine suisse, qu'elle enrichit et développe. Résultat: un ouvrage original, superbement illustré, qui offre une vue d'ensemble exhaustive des spécialités régionales, revisite de grands classiques, et est truffé d'anecdotes passionnantes et divertissantes sur l'art de cuisiner. Toutes les recettes sont une ode à la tradition, à l'amour du détail et aux produits frais et saisonniers. Véritable référence en matière de cuisine suisse, Betty Bossi ne souhaite pas seulement séduire les Suisses. L'entreprise a ainsi publié son livre «Cuisine Suisse» en français et en allemand, et pour la première fois en anglais. Il en résulte un livre de recettes qui fera aussi bien le bonheur des autochtones que des fans, des amis, des suisses expatriés, des connaisseurs et des gourmets. En deux mots: ce livre s'adresse au monde entier.

Mais au fait, quelle est la spécialité suisse? La fondue ou la raclette? Et le dessert préféré? Le chocolat? «Cuisine Suisse» ouvre des horizons, prouvant si nécessaire que la Suisse, à la tradition culinaire très riche, a bien plus à offrir que son fromage et son chocolat. Car notre pays compte quatre régions linguistiques, et autant de cultures gastronomiques vivantes et soigneusement préservées.

Le nouveau livre de recettes suisses, subdivisé en quatre régions (Suisse romande, Soleure – Berne – Valais, Suisse septentrionale et orientale, Suisse centrale – Grisons, Tessin), comporte trois rubriques: une recette dotée d'une croix suisse entre ainsi dans la catégorie «Nouvelle cuisine suisse avec des produits suisses du marché», de deux croix suisses, dans la catégorie «Nouvelle interprétation du classique suisse», et de trois croix suisses, dans la catégorie «Classique suisse».

Parmi les classiques figurent bien sûr les «macaronis de chalet et compote de pommes» et l'«Émincé à la zurichoise». Betty Bossi créée également la surprise, avec son «Hagu-Hans-Gotlett» ou encore son «Ziberlihoger-Lisi-Filet». La plupart des lecteurs ne sauront d'ailleurs sans doute pas que le «Sii» est un entremet à base de pain, raisins secs et vin rouge.

Le livre est parsemé de délices et de surprises. Quelques recettes prêtent toutefois à sourire, comme le Samosa aux asperges, le Sashimi de saumon, les cailles farcies au raifort ou encore la crème brûlée, quatre plats certainement délicieux, mais qui n'ont qu'un lien très éloigné avec la gastronomie suisse.

SUURE MOCKE (rôti de bœuf mariné)
Marinade: env. 5 jours. Mise en place et préparation 1h; laisser braiser pendant env. 2h45. Pour 6 personnes
1 kg de rôti de bœuf (p. ex. tranche ronde)

Marinade
1,2 l de vin rouge léger
(par ex. pinot noir)
1 dl de vinaigre de vin rouge
1 petit poireau, en morceaux
1 carotte, en morceaux
1 petit céleri-rave, en morceaux
2 oignons, coupés en deux
2 branches de romarin
1 bâton de cannelle
2 feuilles de laurier et 2 clous de girofle
8 grains de poivre noir, écrasés
4 baies de genièvre, écrasées

Mariner: faire bouillir tous les ingrédients pour la marinade dans une poêle, laisser refroidir. Verser dans un récipient en verre, porcelaine ou inox, y déposer la viande, qui doit être complètement recouverte de liquide, la lester si nécessaire. Réserver env. 5 jours à couvert au frais, retourner la viande une fois par jour. Sortir la viande et les légumes, éponger avec du papier absorbant. Porter la marinade à ébullition, la verser dans une passoire recouverte d'un tissu fin, réserver la marinade.

Saler (1 cuiller à café de sel) et poivrer la viande. Faire chauffer 1 cuiller à soupe de beurre dans la casserole. Y saisir la viande sur tous les côtés pendant 8 mn, la retirer. Faire revenir les légumes, les retirer. Réduire la chaleur, ajouter un peu de beurre, 2 cuillers à soupe de farine et ½ cuiller à soupe de sucre, laisser cuire jusqu'à obtention d'une couleur noisette, retirer la casserole de la plaque, ajouter 5–7 dl de la marinade réservée, porter à ébullition en remuant. Ajouter à nouveau la viande et les légumes, la viande doit être mouillée jusqu'au tiers. Laisser mijoter à couvert env. 2 h, retourner la viande toutes les ½ h. Retirer le rôti, réserver à couvert pendant env. 10 mn avant de découper et ajouter si besoin sel, poivre, sauce. Découper le rôti, présenter avec sauce et légumes

MACARONIS DE CHALET AVEC TRANCHES DE POMMES
Mise en place et préparation: env. 1 h
Pour un plat allant au four d'env. 2 litres, graissé
Préparation: préchauffer le four à 120°, préchauffer le plat.

MACARONIS DE CHALET
eau salée, bouillante
500 g de pommes de terre fermes, en dés d'env. 2 cm
200 g de macaronis de chalet
faire cuire les pommes de terre et les macaronis et les égoutter. Disposer en couches dans le plat 200 g de fromage de montagne corsé, finement râpé, avec les pommes de terre et les macaronis, terminer par une couche de fromage, réserver au chaud. Frotter la poêle et y faire chauffer 2 cuillers à soupe de beurre, faire dorer 2 oignons coupés en fines lamelles et 1 gousse d'ail écrasée, les répartir sur les macaronis, réserver au chaud. Faire bouillir dans la même poêle 3 cuillers à soupe de lait, 3 cuillers à soupe de crème entière et 2 pincées de sel, verser sur les macaronis.

TRANCHES DE POMMES
Faire chauffer
½ cuiller à soupe de beurre dans la poêle
Passer à la vapeur
750 g de pommes à peau rouge, coupées en tranches. Ajouter 1,5 dl de cidre ou moût de raisin, 1 bâton de cannelle coupé en deux, env. 2 cuillers à soupe de sucre, faire cuire les tranches de pommes à couvert pour les ramollir. Enlever le couvercle, laisser cuire le liquide, enlever le bâton de cannelle. Servir chaud ou froid avec les macaronis de chalet. www.MySwitzerland.com/aso