Bloc-notes

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **- (1993)**

Heft 49: **Berne : sous le signe de l'ours**

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Brasserie Guillaume Tell

Paris n'a bien évidemment pas le monopole des bonnes adresses suisses. En province, existent aussi des rendez-vous helvétiques, comme la Brasserie Guillaume Tell à Lyon, qui fait cohabiter avec bonheur, humour et gentillesse, fondue, raclette, viande des Grisons, saucisson chaud de Lyon, Beaujolais et Gamay de Genève... Un bonheur qui dure, puisque la brasserie vient de fêter avec faste - et avec Guillaume Tell en personne - son 20ème anniversaire.

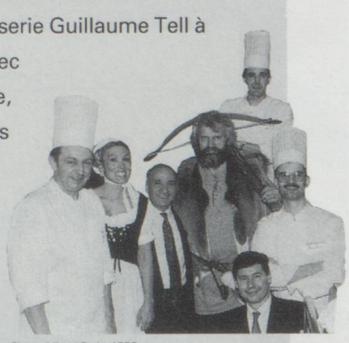

Photo : Michel Godet APPG

De la rue Mulet où elle fut ouverte en 1921 - Edouard Herriot, dit-on, y aimait déjeuner d'un pot-au-feu et d'un gratin de macaronis - la brasserie fut déplacée en 1973 rue de la République. Son repreneur, Jacques Rinck, dont la famille profondément liée avec la Suisse et Genève en particulier, était déjà propriétaire de la brasserie Georges à Perrache, en fit l'unique restaurant franco-suisse de la ville doté d'une charte par laquelle Lyonnais et Genevois s'engageaient, au nom de deux mythiques personnages (Guignol et Guillaume Tell), "à ne pas ménager leurs efforts pour faire prévaloir la juste cause et les charmes des cuisines lyonnaise et helvétique...". Et depuis 20 ans, ça marche!

Brasserie Guillaume Tell. Menus de 85 à 189FF. Outre les spécialités précitées, la carte propose également des poissons pêchés dans le Léman...

Brasserie Guillaume Tell et bar le "Swiss Café", 10, rue de la République, 69001 Lyon, tél. 78.28.16.64 ■

BOITE AUX LETTRES

"Jeune homme suisse, 31 ans, sympa, aimant la moto, le tir, les randonnées en forêt, le ping-pong, le billard, le jass, les voyages, les samedis sur la côte normande et ouvert à tout, cherche compatriotes sur le Val d'Oise ou dans les départements limitrophes pour constituer un petit groupe de Suisses 25-35 ans". Patrice Metais. 68, rue P. Dartis. 93800 Epinay sur Seine. Tél. 48.41.12.67

◆

"Je désire trouver des correspondants pour échanger des idées car je suis seule et isolée". Mme R.Genoud. 99, rue du Général de Gaulle. 27100 Le Vandreuil.

plètement local puisque l'on découvre au Tessin un nouveau dialecte tous les quatre ou cinq kilomètres). Malgré cet attachement, M. Baggi estime qu'il est assez compliqué de suivre de près l'actualité suisse quand on vit à distance et que l'on a son commerce à gérer.

Il faut reconnaître que le temps d'un glacier est compté: de bon matin M.Baggi se rend au laboratoire pour la mise en route de la fabrication; puis il approvisionne le magasin, livre les restaurants et, l'après-midi, il répond aux clients qui téléphonent pour qu'on les livre le lendemain ou le surlendemain.

M.Baggi "quatrième génération" a bien voyagé avant de reprendre le commerce familial. De Suisse, où il étudie jusqu'à 16 ans, il vient à Paris. Puis, on lui trouve une place chez un grand traiteur français à Long Island, cette île qui s'étend de la baie de New-York à l'embouchure de l'Hudson. Il y reste huit mois, le temps de servir les meilleurs plats à la haute société new-yorkaise et de constater que les Américains consomment des crèmes glacées comme les Français s'enfilent leur sandwich à l'heure du déjeuner. Il s'embarque ensuite pour Barcelone, où il travaille cinq ans pour un pâtissier espagnol. Selon M. Baggi, les Espagnols ont toujours été réputés pour leurs douceurs, mais plus particulièrement, avant l'entrée de leur pays dans le Marché Commun.

De ses expéditions, M. Baggi rapporte quelques idées supplémentaires à la fabrication paternelle. C'est ainsi que de père en fils, tout en perpétuant la tradition, chacun nuance les goûts et les couleurs, et manifeste ainsi son originalité. ■

Photos : Laurence Nagy