# Quand poussent les feuilles... la "Grande cuisine" au joli mai

Autor(en): **Staub, Roland**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-776708

**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**

## QUAND POUSSENT LES FEUILLES... LA «GRANDE CUISINE» AU JOLI MAI

Tout dans la nature, en ces jours exquis, s'est habillé de neuf. Le soleil s'amuse encore avec les petits nuages floconneux; les rivières, débarrassées des limons, ont la transparence de l'émeraude, l'étoile du pissenlit, comme des points d'or sur les champs, le narcisse odorant, constellent les prairies. «C'est le mai, c'est le mai, c'est le joli mai» de Jaques-Dalcroze, le mois des fauvettes et des joyeuses trilles dans les bosquets.
Mais c'est aussi le mois où sur nos tables riches, on peut servir les repas les plus fins. C'est l'ouverture de la brillante saison de la «grande cuisine», tout est frais et d'un goût naturel.
Nous allons donc imaginer un menu de mai, avec tout de même quelques variantes, afin de donner aux gourmets une légère idée de ce que peuvent préparer nos meilleurs chefs.

---

*Viande séchée des Grisons – Boutefas de Payerne.*
*Une tasse de bouillon à la marmite, avec des croûtons au sbrinz.*
*Gratin d'écrevisses de nos ruisseaux (ou quenelles de brochet).*
*La selle d'agneau des Préalpes rôtie à la broche au feu de bois.*
*Salade reine de mai.*
*Les asperges du Valais en branches, beurre noisette.*
*Les premières fraises, crème de Gruyère. Bricelets.*

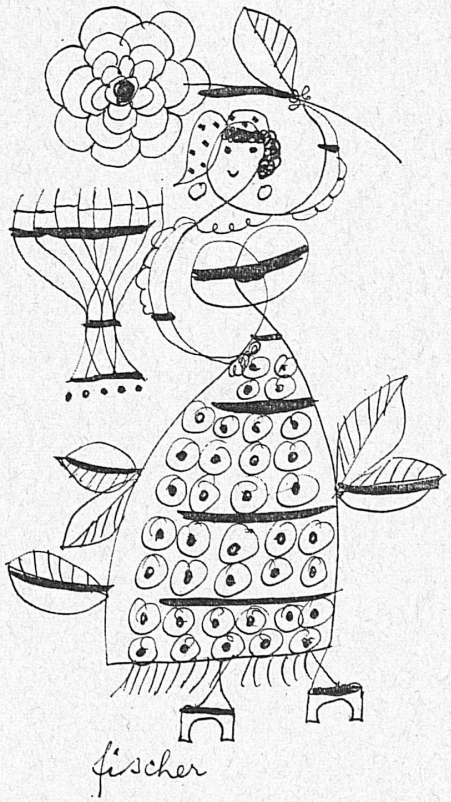
---

AUX GRISONS *où domine la langue romanche, quand mai a présenté son muguet et les premières fleurs alpestres, les habitants des communes de l'Engadine s'assemblent le «di da cuits» pour élire le maire, le «mistral», dans la féerie de la «mistralia». A l'auberge de la Crush Alba, le soir, le nouvel élu entonne le chant «O chara lingua de mi mamma», avant que l'assemblée ne s'attaque aux lamelles de viande séchée à l'air qu'un peu de poivre moulu ravigote. «Il vin cochno», l'écarlate, le vin de la Rhétie qu'aima l'empereur Auguste, vient à tout moment éclairer les esprits.*

La viande séchée des Grisons, qui met en appétit, doit être accompagnée de quelques rondelles de boutefas de Payerne, saucisson d'origine burgonde que l'on appelait jadis un «jésus» parce que, disait-on, «c'est ce qu'il y a de meilleur au monde». La tasse de bouillon du pot-au-feu, peu dégraissé, servi en tasse, va permettre de faire honneur au gratin d'écrevisses de nos ruisseaux, plat de toute bonté, spécialité romande.
M. Wilhelm, à Lausanne, a eu l'amabilité de nous confier la recette de ce mets royal telle qu'elle fut suivie depuis le jour où on le servit à l'Auberge du Lion-d'Or, en 1777, sur la table fleurie de l'empereur Joseph II.

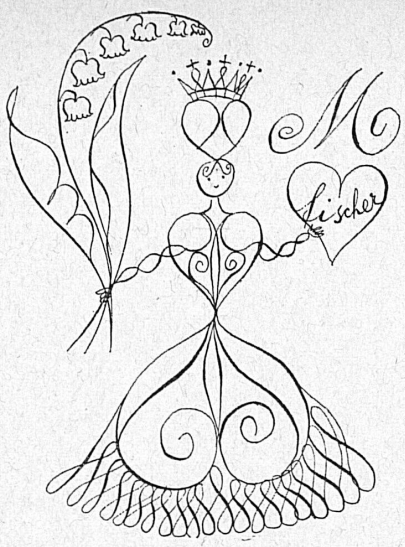
LE GRATIN D'ÉCREVISSES

Il faut prendre de petites écrevisses, trois par personne, les châtrer (c'est-à-dire retirer le boyau intestinal en pinçant avec l'ongle la palette du milieu de la queue; en l'arrachant, le boyau vient avec), les cuire au court-bouillon, sans oublier de mettre dans le liquide un peu d'anet. Puis, il faut enlever les queues et les pinces, les décortiquer, les ranger dans de petits plats à gratiner, un par personne. Ensuite, hacher et broyer les carapaces et les pattes, les cuire dans de la crème fraîche avec du sel et du poivre, passer au chinois, réduire la sauce obtenue sans négliger de rectifier l'assaisonnement. Ceci fait, il faut flamber au cognac les queues et les pinces, enlever le surplus de cognac, napper avec la sauce, ajouter deux flocons de beurre d'écrevisses et gratiner légèrement. On sert aussitôt ce régal. Le gourmet français s'étonnera peut-être en lisant cette recette, qui est tout autre de celle qu'il connaît pour avoir savouré le gratin d'écrevisses à la mode d'Avallon, où il entre dans sa composition du vin blanc, des échalotes, du thym et du laurier et une sauce Duxelles. Chaque pays a heureusement ses traditions culinaires. Et c'est bien cette recherche perpétuelle de l'adaptation régionale qui crée le renouvellement des plaisirs de bouche.




On peut inscrire sur le livre d'or du gratin d'écrevisses, tel qu'il a été codifié et conservé par M. Wilhelm et nos chefs, qu'il a fait les délices, en 1794, de Brillat-Savarin, en 1797 de Bonaparte, en 1810 de l'impératrice Joséphine, en 1814 de Marie-Louise, en 1822 du roi de Prusse...

A LIESTAL *(Bâle-Campagne), le lundi avant l'Ascension, on célèbre, depuis le XV^e siècle, avec des coups de pistolet tirés contre les quatre points cardinaux, dans le brouhaha des tambours, le «Banntag» où l'on promène les arbres de mai enrichis des présents de la terre, avant d'aller dans les auberges manger la «fricassée» de porc.*




Les vignettes ont été dessinées en 1937/38 pour notre revue par l'artiste Hans Fischer, dit «fis» (1909–1958) – Die Vignetten wurden von Hans Fischer, genannt fis (1909–1958) in den Jahren 1937/38 für unsere Revue gezeichnet

La selle d'agneau des Préalpes. La selle d'agneau est un riche morceau constitué par la réunion des deux filets. La découper savamment, devant des convives, est une des plus grandes gloires que peut éprouver un maître d'hôtel, car c'est un art extrêmement difficile à acquérir. Le découpage classe une maison.

L'agneau des Préalpes a une saveur qu'il tire du lait de sa mère qui a brouté les herbes jeunes libérées du linceul de la neige. Lui-même a croqué, dans la liberté, ce qui lui paraissait le plus appétissant parmi les dons du printemps à la terre.
La selle d'agneau, une fois parée, il lui faut enlever la peau qui recouvre la mince couche de graisse, l'inciser légèrement, l'embrocher et la cuire en la tenant «rouge». Pendant ce temps, on prépare de la chapelure fine de pain blanc frais, mélangée à une pointe d'ail, du persil et un soupçon de thym.
Une fois la selle cuite, saupoudrée de chapelure, on s'empresse de verser dessus du beurre bouillant.

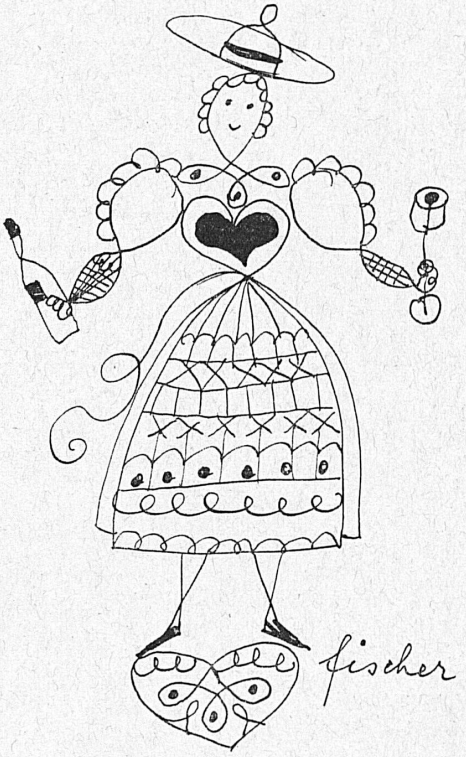
A Ragaz, Ermatingen *rappel de l'ancien culte des eaux, on jette dans le Rhin, l'«ours de mai», assemblage de branches enrubannées de plus de 2 mètres de haut. Les brochets donneront leurs meilleures quenelles.*

A la garniture de légumes sautés au beurre et servis en croustade, nous avons préféré les asperges du Valais au beurre noisette.
Dans les sables du Rhône, dans ce Valais qui est l'antichambre de la Provence, l'asperge se fait une gloire de montrer en mai sa petite tête rosée que cache une tige, fondante après quelques minutes de cuisson à la grande eau bouillante salée.
On la sert, avec ses compagnes, dressées en branches ou bottillons, sur le plat garni d'une serviette. Dans un petit «caquelon» chauffé à la bougie, le beurre noisette répand son arôme avant d'être versé sur cette liliacée du Vieux-Pays.

Locarno *fête la fleur qu'apporta au Tessin, en 1739, le jésuite Camelli, le «camélia». Ce jour-là, sur les rives du lac Majeur, il faut commander une piccata aux chanterelles.*

Et pour terminer ce repas de grande cuisine, nous prendrons les premières fraises épanouies dès leur naissance sur les brindilles d'épicéa pour les garantir des caprices de la terre voluptueuse. Nous ferons dégager leur parfum par une crème fouettée de Gruyère, souple, féminine, printanière, onctueuse, inimitable. Un bricelet vaudois, héritier des oublies de l'ancien temps, frappé sur les deux faces d'images adorables, se chargera de porter à la cuillère le fruit et la crème, le rouge et le blanc de notre drapeau.

*Roland Staub*




Dans la campagne genevoise *les enfants font le «Jeu du feuillu», pendant que les adultes vont se délecter des amourettes de Cartigny, mélange audacieux de ris de veau et du potentiel du taureau mélangé à une sauce poulette.*

---

## Quenelles de brochet

à la mode du chef Compostella, de la Bossette

Dépouillez et enlevez les arêtes d'un brochet. Prenez-en 300 à 400 g que vous assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Pilez séparément le brochet et 500 g de graisse de rognons de veau ou de bœuf dénervé. Ajoutez cette panade:

*Délayez 400 g de farine dans 1 l de lait dans lequel vous aurez mélangé 6 jaunes d'œufs et du sel. Faites prendre à feu vif. Dessécher cette panade en la travaillant fortement jusqu'à ce qu'elle se détache du fond du récipient.*

Mélangez le tout et pilez fortement en ajoutant des blancs d'œufs. Passez au tamis et travaillez encore sur glace en ajoutant un peu de crème double jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. – Formez les quenelles à la cuillère et pochez.

Maintenant, avec l'échine, la peau, la tête et les parures du brochet, faites un fumet dans lequel vous mettrez un demi-litre de vin blanc de La Côte et quelques champignons de Paris ou de saison qu'il faut faire sauter au beurre après les avoir bien émincés. Liez le fumet à la farine. Finir avec un bon morceau de beurre frais. Mettez vos quenelles sur un plat beurré, nappez avec votre sauce, parsemez de chapelure mélangée à du fromage de Gruyère. Gratinez 15 minutes et servez. La dernière minute est la plus délicieuse.

*(Cette recette, inspirée de vieilles traditions de Suisse centrale, est enseignée par le maître Compostella à ses élèves des cours professionnels, pépinière de futurs chefs de cuisine dignes de ce joli nom.)*