Gastronomie

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 7

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-776742

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

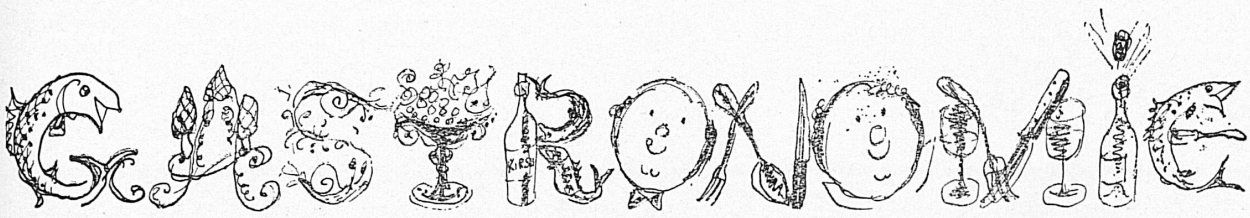
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

Post
Hotel
PALACE
Post

In St. Moritz. Zeichnung / Dessin: Max Hegetschweiler



A TABLE SUR CINQ CONTINENTS

On raconte que la reine Victoria, plaisantant un de nos diplomates, dit une fois: «Il y a trois choses que l'on rencontre toujours dans mes ports lointains: une machine à coudre Singer, les pilules Pink pour «pâles faces» et un Suisse.»
Le Suisse aime s'expatrier pour un temps plus ou moins limité. Quand il ne revient pas dans son village en compagnie d'une Javanaise aux cheveux de jais, il a tout de même dans ses papiers quelques recettes de plats exotiques pour amuser les amis et ressentir à nouveau le feu des piments verts.
Un sociologue qui voudrait étudier nos «migrations» trouverait une clef dans les menus de nos grands restaurants. Il est vrai également que des touristes appartenant à une nation et choisissant de préférence un centre de villégiature commun, peuvent imposer certains plats. A défaut de certitude, n'approfondissons pas le mystérieux problème. Mais il est un fait précis. En Suisse centrale, à Lucerne et tout autour du lac des Quatre-Cantons, une des régions les plus fréquentées par les touristes anglo-saxons, l'amateur n'aura aucune difficulté à manger un «Nasi goreng» de Java, qui est un plat très à la mode aujourd'hui. Longtemps les jeunes cuisiniers des cantons primitifs trouvèrent de beaux emplois aux Indes et dans cette Insulinde que gouvernaient les Hollandais. Lorsque la situation en Extrême-Orient prit une tournure défavorable aux étrangers, nos hommes revinrent au pays lui apporter la révélation de mets extraordinaires. A Genève, le maître en «Nasi goreng», qui officie aux Eaux-Vives, est un vieux loup des mers de Chine...
Le «Nasi goreng» est fait de riz cuit, de viande et de jambon finement hachés, le tout préparé avec toutes sortes d'épices en poudre ou liquides. Les particuliers peuvent se le procurer en boîtes de conserve ou, mieux encore, dans des sachets d'origine qui contiennent tous les condiments en flaconnets et le mode de s'en servir judicieusement.

Chin fan! A table!

Dans toutes nos grandes villes on découvre un restaurant chinois ou des spécialités chinoises.
Pour apprécier pleinement les richesses de la table du Céleste-Empire, il faut être plusieurs convives, car un plat généralement constitue un repas complet et suffit à rassasier une personne. A quatre ou cinq, on peut ordonner un menu très varié. Parmi les meilleures choses, il faut citer tout d'abord le «Ngao Yenn Wo» qui est le fameux potage aux nids d'hirondelles de mer, la salangane qui façonne pendant deux mois son éphémère demeure avec du frai de poisson et une algue que nous connaissons sous le nom d'agar-agar.
Pour composer cette soupe, on met les nids secs pour vingt-cinq fois leur poids de bouillon de jambon, de bouillon de champignons et de bouillon de poulet. On obtient ainsi une ébullition légère pendant trois heures. Peu à peu les nids se désagrègent et se réduisent en filaments mous, gonflés, translucides, disséminés au milieu d'un liquide mucilagineux d'un aspect assez sympathique.
Les règles traditionnelles qui dirigent la cuisine chinoise exigent qu'aucun animal préparé n'ait la nature qu'il avait étant vivant. Le poulet «Tch'Ao Ki» est servi en émincé jeté dans la graisse avec des oignons, du gingembre et de l'anis-badiane, le sel et le poivre. Pour le plaisir des yeux on y incorpore de jeunes pousses de bambous, le «Tchou-souenn».
Le gourmet peut se faire servir des langues de canards, des cervelles de poules, mais un «Tch'ao Yu Tch'eu» aura plus vite son agrément. C'est un mélange chinois d'ailerons de requins cuits avec des crabes, des crevettes, du porc frais, des pousses de bambous, des champignons. Il y a mille façons de faire un «Tch'ao Yu Tch'eu»!
Avant de quitter l'Extrême-Orient et ses finesses gastronomiques, disons un mot du «Soukiyaki» japonais que l'on commence à voir sur les menus de nombreux restaurants.
Ce plat est composé de minces tranches de bœuf cru, d'un choix de légumes ordinaires agrémenté de pousses de bambous, d'une sorte de pommes de terre appelée «Kouniyakou», de champignons. Le tout est cuit en même temps. Le riz est servi à part en guise de pain. Les raffinés trempent les tranches de «Soukiyaki» dans un œuf cru légèrement battu.
D'Australie, nous recevons le potage de queues de kangourous qui fait fureur à l'entrée des repas riches des meilleures tables de Suisse allemande.

REVENONS A NOTRE CHÈRE EUROPE

Le touriste rapporte de ses vacances à l'étranger des bibelots, des photographies et de plus en plus des souvenirs très précis de ce qu'il a mangé là-bas.
Quand vient l'hiver et ses brumes, comme s'il allait ouvrir un album, il s'en va rechercher dans un restaurant le plat qui ravivera les lumières de l'été ou des champs de ski.
On sert la fondue vaudoise – et très bien – à Hanovre..., ce qui laisse supposer que l'on a gardé une certaine reconnaissance gustuelle aux pintes du Pays-d'Enhaut.
Nos touristes helvétiques, pour leurs bains de mer, vont en Espagne ou en Italie. De Belgique, ils apportent la nostalgie du waterzoi de poulet...
De la Costa Brava, du Levante, ils nous ont transmis la vogue de la «paella», nom nouveau de l'«arroz à la valenciana». C'est un plat que l'on peut faire très simplement à la manière du peuple qui se contente de joindre au riz (arroz) des écrevisses (cangrejos) à l'intérieur du pays, des moules et des crustacés bon marché sur les rivages méditerranéens. Cependant la «paella» de nos restaurants est d'une tout autre richesse. C'est celle des meilleurs établissements espagnols.

Zeichnung / Dessin: Hans Fischer (fis) 1909–1958

La paella

Mettre dans une poêle un poulet cru coupé en chasseur et des morceaux de porc, les faire prendre couleur dans un décilitre d'huile d'olive. Ajouter une tomate pelée, une gousse d'ail, du piment rouge en poudre et une petite livre de riz. Ajouter un litre d'eau chaude. Quand l'ébullition commence, parfumer de safran et jeter des morceaux de homard, de langouste, des moules, du calmar, des bouts d'anguilles. Saler. Cuire à feu très vif pendant cinq minutes, puis réduire doucement pendant un quart d'heure. On conseille, avant de servir, de faire étuver la «paella» décorée de crevettes-bouquet fichées verticalement dans le plat qu'il faut manger aussitôt.

D'Italie, nous est arrivée, pour choisir la spécialité la plus répandue en Suisse, la «saltimbocca alla romana». Ce sont des tranches de veau et de porc, tenant des feuilles de sauge en sandwich, et cuites ensemble dans du beurre frais.
Il nous faut relever encore sur nos menus de spécialités italiennes, les «tagliatelle bolognese», pâtes plates avec viande hachée mijotées dans la sauce tomate.
La France nous a légué sa bouillabaisse que des traiteurs tiennent préparée. Il suffit de la réchauffer au bain-marie, si le cœur vous en dit.
Les restaurants turcs fournissent un excellent «Sis kebabi», morceaux de veau ou de mouton grillés à la broche. On les assaisonne d'oignons hachés, crus si possible. L'Afrique du Nord donne son couscous et son «mechaoui», mouton à la broche dont le feu est alimenté par des bois odorants.
Le couscous n'est pas difficile à faire si l'on prend la précaution d'acheter tout d'abord la semoule ou le millet adapté au genre de cuisson. Dans une casserole d'eau salée et épicée, on met à bouillir des pois chiches détrempés depuis 24 heures au moins. Et par-dessus on place une passoire remplie de semoule gonflée, une passoire qui épouse le cercle de la casserole et qui ne touche pas l'eau, un linge puis un couvercle pour empêcher la vapeur de s'échapper. On laisse cuire doucement jusqu'à ce que la semoule soit en grains bien détachés. Egoutter. Les sauces arabes se trouvent, prêtes à l'emploi, dans le commerce. On accompagne le couscous de côtelettes de mouton bien grillées.

DU BLEU DANUBE A LA VOLGA

C'est un honneur pour notre cuisine que de pouvoir offrir à nos hôtes de Genève, de Bâle et de Lausanne, qui ne peuvent aller la savourer à Budapest, la véritable goulasch hongroise, selon la recette d'un des plus grands maîtres queux magyar, le célèbre Karolyi Gundel:

600 g de bœuf, 200 g d'oignons hachés, 8 g de paprika doux de Szeged, 50 g de sel, 1 tomate fraîche et 600 g de pommes de terre coupées en dés.

Faites d'abord dorer l'oignon dans un peu de saindoux et ajoutez-y la viande coupée en dés et saupoudrée de sel et de paprika. Après avoir fait doucement rissoler le tout, ajoutez de l'eau et continuez la cuisson à l'étouffée, jusqu'à ce que la viande devienne tendre. Ajoutez alors les pommes de terre, un peu d'eau et, au dernier moment, une tomate. Faites bouillir et avant de servir, ajoutez les «espetke», pâtes spéciales confectionnées avec 200 g de farine, un œuf et une pincée de sel.

C'est avec plaisir que l'on peut encore trouver en Suisse les véritables mets russes que sont les blinis, les côtelettes Pojarsky, le bœuf Stroganoff, le koulibiacs. Sans vouloir mettre en évidence un établissement plutôt qu'un autre, nous dirons simplement qu'à Lausanne, nous avons rencontré les chachliks de mouton qu'il ne faut pas confondre avec le chachlik de Géorgie qui est fait de petits morceaux de mouton marinés dans le vinaigre et rôtis à la broche.
Voici donc la recette de l'authentique chachlik de la Volga telle que nous l'avons découverte.

Prendre un carré de mouton auquel adhère le bout de selle; détacher le filet des os, en supprimer la graisse, le couper en tranches transversales; assaisonner celles-ci avec sel, poivre, épices, un peu de menthe hachée.

Avec les os et parures de mouton, préparer un peu de bouillon. Laver 600 g de bon riz, l'égoutter sur un tamis, le laisser sécher pendant une heure. Faire revenir un oignon haché avec du beurre; ajouter le riz, le faire revenir aussi quelques secondes, le mouiller au triple de sa hauteur avec le bouillon non dégraissé, le cuire à couvert; quand il est à sec, le retirer à la bouche du four. D'autre part, prendre les morceaux de mouton, les enfiler à de petites brochettes, en alternant chaque morceau avec une tranche de lard ou de jambon, les rouler dans du beurre fondu, les faire griller à feu vif pendant huit minutes. Dresser le pilaw sur un plat et les brochettes sur le pilaw.

Notre tour d'horizon serait incomplet si nous ne mentionnions pas les cœurs de palmiers du Brésil qui, finement arrosés de jus de citron, font, sur un lit de salade fraîche, un hors-d'œuvre de grande classe. Le chef Fonjallaz les traite à la moelle. Les Etats-Unis, si l'on en juge par les menus affichés dans nos établissements de premier ordre, ont eu la gentillesse de nous confier le «chicken à la King» dont on ne sait guère s'il faut en rechercher l'origine dans le quartier chinois de San Francisco ou dans le Middle West. C'est un poulet émincé dans une sauce à la crème parfumée de champignons et relevée d'un grand verre de Xérès.

Roland Staub