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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 34 (1961)

Heft: 2

Artikel: Gastronomie

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775808

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

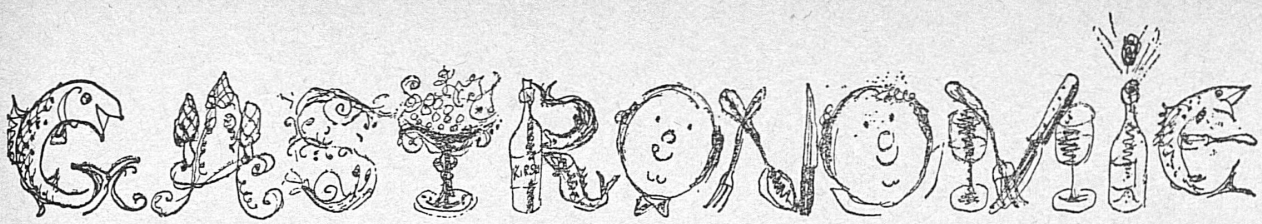
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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



CHAMPIGNONS, FÉES DE LA TERRE

Petit voyage sylvestre

Ce jour-là, qui était un jour de printemps, «ils» étaient en Valais, sur les hauteurs de Champex, à taquiner un flacon de vin des glaciers. Le maître de maison disparut un instant, pour revenir, le sourire aux lèvres, en compagnie d'un plat de viande séchée – la bouvine – et d'un saladier tout empli de petites chanterelles baignant dans un vinaigre adouci. Le plat fleurait mieux encore qu'un bouquet de gentianes bleues.
–Voici les clous valaisans, dit l'hôte sans ajouter un mot de plus.
Quelle harmonie! Quel perfectionnement dans la simplicité rustique. Curnonsky aurait aimé faire un sort à ces délices qu'il fallait glisser, doucement givrées au poivre du moulin, dans la couverture roulée des fines lamelles de la viande couleur de grenat.
Le vin, d'ordinaire si méfiant de toutes les espèces de salades, fit aussitôt la paix pour rendre plus agréables les senteurs du champignon.
La chanterelle, qui doit son nom à la petite coupe que les Grecs levaient à la prospérité des fiancés, abonde dans nos forêts des hauts et des bas, quand c'est sa saison.
Des mille manières d'apprêter les chanterelles, il ne nous faut retenir que celles qui font apprécier des plats régionaux. En effet, les champignons accaparent le suc de la terre dans des endroits prédestinés. S'ils surgissent, fragiles et éphémères, de vertes mousses, ou s'ils nichent au creux des grands sapins, ils dégagent un arôme bien à eux, ce qui détermine inévitablement une préparation spéciale.
Il vous faut connaître les «œufs perdus aux chanterelles» à la mode fribourgeoise, plutôt de la Gruyère, car c'est à Bulle que l'on peut le mieux s'en régaler.

Préparez les champignons, lavez et égouttez-les. D'autre part, détaillez un peu de lard en dés et faites-le rissoler. Mettez les champignons et assaisonnez de sel, poivre et persil haché. Couvrez et laissez cuire doucement. Par ailleurs, confectionnez une sauce liée, arrosée de citron et agrémentée d'un jaune d'œuf. Faites cuire enfin des œufs pochés à l'eau vinaigrée. Disposez les œufs sur un plat. Nappez-les avec la sauce bien chaude et onctueuse. Garnissez avec quelques chanterelles et servez le reste des chanterelles à part ainsi que le reste de la sauce.

Dans le canton de Vaud, on pratique d'une façon plus simple. On fait dorer au beurre des oignons émincés, puis on ajoute les chanterelles que l'on étuve en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Dès qu'il y a suffisamment de jus, on ne remue plus. Peu avant de servir, on mélange deux ou trois œufs battus aux champignons qu'on laisse devenir fermes et on parsème de persil.
Maintenant, nous allons vous confier un secret. Lavez rapidement les chanterelles à l'eau tiède, égouttez-les et – voilà... ce que l'on ignore trop souvent – mettez-les à tremper dans du lait deux heures avant de les utiliser.
Les chanterelles accompagnent admirablement les pieds de porc cuits avec un gros bouquet garni, trois à quatre gousses d'ail, un gros oignon piqué de trois clous de girofle, le blanc de deux poireaux et un brin de basilic...
Tandis que les pieds cuisent à petit feu régulier, ajoutez, préparés, 125 grammes de chanterelles par convive.
Si les palmiers des bords du lac Majeur n'ont jamais vu éclore à leur pied des champignons comestibles, en revanche dans les vallées où prospère le châtaignier, on trouve des chanterelles qui se font adorablement sentir dans les forêts tessinoises.
Au Tessin, il faut éprouver la saveur d'une fricassée de chanterelles. Les habiles cuisinières que sont les femmes de là-bas, la prépare ainsi:

Après les avoir nettoyées et fait macérer au lait, on les fait sauter avec ail, oignons, fines herbes, dans quelques cuillères d'huile. Lorsque l'eau s'est évaporée, on sale, on poivre, puis on ajoute, pour 1 kilo de chanterelles, une dizaine de belles tomates pelées et épépinées. Il faut remuer sans cesse jusqu'au moment où les tomates enrobent les champignons d'un beau coulis bien uni. A l'instant de servir, on ajoute 100 grammes de parmesan râpé et 2 œufs battus entiers. On retire du feu dès que la cuisson reprend.

A Delémont, plaque tournante du Jura bernois, le fin gourmet fait connaissance avec une omelette aux champignons qui ne craint guère de rivale. C'est, disait un almanach du début du siècle, «une pieuse friandise, symbole délicieux de l'œuf qui contient le germe d'une vie et des champignons qui naissent magiquement dans l'humidité d'une nuit».
Alors qu'ailleurs on replie l'omelette sur une préparation aux champignons, au Jura, pour le plaisir de la fourchette, on fait revenir au beurre des foies de volailles, des morilles, des mousserons et des bolets saoulés de madère authentique, des lardons et du fromage râpé, crème double, mariés au bouquet d'herbes aromatiques. Et quand cela «ruisselle de joie», sur la vaste poêle, mêlée aux œufs battus, l'omelette prend une figure de pleine lune...
Nous avons des chasseurs de champignons. Le Touareg sent l'eau à 10 kilomètres. Nos chasseurs sentent les champignons à une distance plus courte. Mais ils les sentent. Vous pouvez passer cent fois à côté d'un couple de bolets engoncés dans une chemise de verdure, sans le soupçonner. Sans hésiter, le chasseur le cueillera, car, selon son expression, il l'a entendu «bourdonner».
En pensant aux morilles noires qui se plaisent à naître souvent sur un mur sans façon et visible de chacun, nous songeons aux poulets arrosés de la crème de ce champignon, qui ont satisfait l'estomac des «grands» qui montaient à la Cité de Lausanne, lors des conférences internationales. Les poulets vaudois aux morilles de Mme Favre sont connus dans le monde entier. Ses volailles sont rôties au four. A part, dans une saucière, elle sert les morilles dans une préparation Chantilly et il faut croire qu'elle remplace habilement le vin blanc par un jus de citron.
Nous pensons également aux croûtes crémeuses d'Orbe, aux cèpes qui font escorte aux lapins sautés de la campagne genevoise, aux filets mignons aux morilles de Fribourg et de Villars-Ste-Croix.
Un amateur put réunir dans une exposition 67 variétés de champignons comestibles découvertes dans les bois du Jura bernois. Le chef Tauxe, de Lausanne, se fait fort de préparer des plats dans lesquels il entre 37 espèces... C'est un record!

Mais, pour ne point entrer dans trop de richesses culinaires, nous allons tout simplement revenir à un champignon qui plaît: le bolet.
Les bolets comestibles les plus connus dans notre pays sont le bolet beurré, le bolet «tête de nègre». Viennent ensuite le bolet rude, les bolet variés, le bolet jaune et le curieux bolet «pomme de pin».
Pour que le bolet, quelle que soit sa variété, soit digne de la table, il ne faut récolter que des sujets jeunes et sains, par un temps sec. Alors ils sont délicieux, bien que ceux des montagnes au léger goût de sapin soient d'une qualité «olfactive» supérieure.
C'est à nouveau en Gruyère qu'il faut aller faire leur connaissance (Grandvillard, Montbovon, Les Sciernes...).
Là, le chef nettoye les bolets sans les laver (ils perdraient une partie de leur parfum sauvage). Il les épluche au couteau et les coupe en escalopes d'un demi-centimètre d'épaisseur. Alors si vous voulez imiter le cuisinier, jetez vos bolets dans le beurre clarifié, avec assaisonnement de sel et de poivre, sautez-les en les retournant de temps en temps. Lorsqu'ils auront pris couleur, saupoudrez-les de farine et mouillez d'un ou deux verres de vin blanc sec du type Féchy ou Perroy, selon la quantité. Laissez réduire à petit feu un bon quart d'heure, versez-les dans un plat à gratiner, masquez-les d'une bonne couche de gruyère râpé mélangé de chapelure blanche, quelques noisettes de beurre sur le tout et poussez au four très chaud pour gratiner en quelques minutes. C'est parfait et l'on peut croire le gastronome Quartier qui invite chaque année ses amis, au Pasquier, à ce festival du bolet.
Dans les chalets fribourgeois, on coupe des tranches de pain paysan dont on évide le centre (un peu) d'un des côtés. Après les avoir tartinées de beurre nouvellement baratté, on les recouvre de bolets à la crème que l'on ne ménage pas, puisque les armaillis comptent un demi-litre pour un kilo de champignons!
Peu après que la route de Coire à Disentis ait franchi le Flimserbach, au milieu des forêts parsemées de roches moussues, on trouve Hugo Nussli qui donne une gloire resplendissante aux champignons des Grisons.
Sur le seuil de sa maison, il pourrait inscrire les vers célèbres de Martial, XIII 48: «On peut se passer facilement de l'argent, de l'or, d'un manteau, d'une toge, mais difficilement de champignons», surtout quand ils sont éclos au pays des Ligues.
Une fois les champignons bien préparés, étuvés, abreuvés d'un jus de citron, aillés, salés, persillés, il les faut mélanger, juste au moment de servir, à la crème fouettée sans sucre. L'empereur Claude, s'il avait connu ça, aurait quitté Rome pour la Rhétie!
Nussli sert la poularde aux morilles noires qu'il a fait rôtir dans la cocotte en l'arrosant de beurre fumant. En compagnie d'une cuillère de farine, il jette, le moment venu, les morilles odorantes, un oignon, deux carottes, des baies de genièvre écrasées, un verre de vin blanc, du bouillon. Lorsque la volaille est tendre comme une framboise, il l'apporte découpée, baignant dans une sauce faite pour les bouches gourmandes.
Il nous faut penser encore à Giovanella, de Locarno, qui envoie de diligentes estafettes dans les sous-bois des Centovalli arracher aux griffes de la terre les dix espèces de champignons qu'il désire. Lorsque les succulents cryptogames sont à l'office, il les prépare avec quatre à cinq cuillères d'huile d'olive, un demi-verre d'eau, dix grains de poivre, douze de coriandre, un bouquet de serpolet de Losone. Aspergé d'un jus de citron, ce dispositif galant est servi glacé en hors-d'œuvre charmant.
Pour terminer, il nous faut encore dire deux mots sur l'usage des champignons séchés, qui, selon des avis assez contradictoires du reste, seraient, en quelques cas, préférables aux frais pour avoir perdu, à la dissécation, un certain acide (morilles, gyromites, etc...).
Dès que dans l'eau ils ont été amollis et reformés, il faut les faire revenir, pour qu'ils conservent leur goût savoureux, dans de l'huile, avec des arômes, oignons et légumes.
Les champignons très jeunes, frais ou séchés, peuvent être accommodés crus en salade. On les hache finement et on les mélange à une verdure fraîche, en les additionnant de gouttes de citron. Les champignons séchés prennent une saveur de viande de veau et sont exquis avec des pommes de terre. En aucun cas, la cuisson ne doit dépasser 15 minutes. Après ce temps-limite, l'albumine se durcit et les champignons deviennent coriaces et bien entendu indigestes. *Roland Staub*

Skiberge über den Wolken im Berner Oberland: Lauberhorn und Tschuggen, dahinter der Gipfel des Männlichen. Am Lauberhorn ist die Endstation des Skilifts und die Skitrasse sichtbar. Photo R. Duschletta, Rheineck

Les pentes enneigées du Lauberhorn et du Tschuggen, au-dessus des nuages, invitent à de belles descentes à ski. A l'arrière-plan surgit le sommet du Männlichen. Sont visibles, sur le Lauberhorn, le terminus du skilift et les pistes de ski.

Oltre le nubi, campi di sci, nell'Oberland bernese: Lauberhorn e Tschuggen e, dietro, la vetta del Männlichen. Sul Lauberhorn si scorgono la stazione capolinea dello sciilift e le tracce degli sci.

Bernese Oberland: Skiing slopes above the clouds: Lauberhorn and Tschuggen. In the background towers the mighty Männlichen. On the Lauberhorn you can see the skilift terminal and the famous ski-run.