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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 36 (1963)

Heft: 7

Artikel: Gastronomie

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775930

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: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

GASTRONOMIE

LA TABLE SUISSE A VOL D'OISEAU

En guise de prologue

Le voyageur pénétrant pour la première fois dans un pays qui lui est étranger, se pose toujours la question: «Que va-t-on manger?» L'homme est ainsi fait qu'il craint, sans toutefois l'avouer, un changement de nourriture trop brusque qui pourrait mettre son appareil digestif en révolution. Grimod de la Reynière, le grand cuisinier du XVIIIe siècle, assurait que l'estomac dirigeait l'esprit. Or, lorsque l'esprit, à son tour, commande à l'estomac, celui-ci subit toutes espèces d'influences qui ressortissent au domaine psychologique.

Le touriste étranger, la frontière franchie, peut être aisément comparé à l'apprenti nageur qui n'ose se jeter à l'eau alors qu'on est si bien sur la terre. Une fois dans le bain, de deux choses l'une: ou il prend goût à l'élément liquide ou il jure de ne plus jamais s'y lancer.

La Suisse est un pays de tourisme où se rencontrent à longueur d'année des millions d'hôtes appartenant à toutes les populations du globe, à toutes les races.

Pour satisfaire les appétits sans troubler des habitudes, plus difficiles à corriger qu'un devoir d'écolier, l'hôtellerie suisse, pour prendre ce terme générique, a mis au point, en 150 ans, un système qui montre chaque jour son efficacité. A la base de ce système, une cuisine «bourgeoise» inspirée d'une union harmonieuse entre les trois cuisines essentielles, la française, l'allemande et l'italienne, avec une petite dérogation en ce qui concerne le breakfast anglais. Ainsi les timorés peuvent retrouver, de Genève à Romanshorn, de Bâle à Chiasso, les bases réelles de leur alimentation coutumière.

Mais, après une ou deux journées de séjour, le touriste le moins convaincu se sent chatouillé par une fringale de jouissances nouvelles. Il ausculte sagement l'écriteau du restaurant et cherche sur la carte le petit rien qu'il ne connaît pas et que son esprit le pousse à connaître.

La cuisine est le reflet du terroir. On ne peut plus penser Paris quand on est à Meiringen, ni penser Londres à Lucerne. C'est un phénomène connu que l'air et la terre, les gens et les marchés exercent une pression si forte sur l'esprit que l'estomac suit ses impératifs.

Un Suisse qui se prétend «allergique» aux fruits de mer et aux poissons, se délectera d'une langouste à Barcelone ou d'une bouillabaisse à Marseille. Le Français qui dit avoir le fromage en horreur, s'attablera à Lausanne devant une fondue.

L'adaptation est très rapide. Le souvenir d'un mets nouveau est si grand que les revues féminines se doivent, après la période des vacances, de donner à leurs lectrices les recettes des plats qu'elles ont appréciés lors de leur voyage à l'étranger.

Il y a une chose pourtant qu'il faut encore expliquer. A part la viande séchée à l'air – la bouvine – des Grisons et du Valais qui est unique au monde, la table suisse n'offre aucune matière alimentaire qui ne soit connue en Europe occidentale. L'humble carotte, prise chez le maraîcher, est partout de même nature. C'est une carotte. Mais ce légume simple sera apprêté, selon le génie local, de vingt manières différentes selon que l'amateur sera à Frauenfeld ou à Aarau. Avec la pomme de terre, ce tubercule sans façon, le cuisinier suisse fait des merveilles incomparables. Les puristes du langage affirment que rien ne peut être «incomparable», puisque tout dans la vie peut être logiquement comparé. Or on peut faire le tour du monde sans jamais découvrir une imitation d'un «rösti» de l'Emmental bernois. Il n'est, réussi, semblable à aucun autre plat du même genre. Le cervelas est sans doute une chose tout à fait quelconque. Celui qui aura mordu dans une «boule de Bâle», le «Klöpfer», pensera à la «Peau d'Ane» qui, sous la dépouille d'un bourricot cachait une princesse plus jolie que toutes les fleurs des champs.

Promenade gourmande

Le voyageur, tenté par l'appât de mets nouveaux, aura, un peu partout, et en toutes saisons, sa curiosité satisfaite.

Au Pays romand, il trouvera tout d'abord la «fondue» qui est un astucieux mélange de fromages dilués dans un vin blanc capricieux qui tient tête à l'ail et au kirsch. A l'aide d'une longue fourchette, on trempe dans la masse odorante et bouillante sur son caquelon chauffé à l'alcool, une bribe de pain blanc que l'on tourne et retourne jusqu'à ce qu'elle soit entièrement enrobée. Le coup du milieu se fait au kirsch.

La raclette est d'un autre genre. Alors que la fondue rappelle les anciens âges où tous les convives puisaient dans la même soupière, la raclette valaisanne serait plutôt individualiste. Le maître de l'ouvrage offre une partie de fromage de Bagnes ou de Conches à l'ardeur du feu. Habilement avec un couteau il

enlève le fondu qu'il met dans une assiette chaude en compagnie de petits oignons, de cornichons et de pommes de terre en robe des champs. Certains gourmands peuvent ingérer une vingtaine de raclettes sans perdre leur sang-froid; le marc vieilli les maintient en forme.

Pour satisfaire une envie, «boucher un trou» comme on dit par ici, on pourra se contenter d'une croûte, d'un beignet au fro-

mage, ou mieux encore d'une assiette garnie de viande séchée, poivrée à vue, de jambon cru escorté de chanterelles au vinaigre adouci.
La longeôle de Genève (porc et fenouil), la boucle de saucisse aux choux vaudoise (porc et choux fermentés fumés à la cheminée), la saucisse au foie de Neuchâtel, sont des mets très estimables qui amusent le palais.
Le cœur de Berne a gardé toute l'élégance de ses rues à arcades du XVIe siècle, parsemées de fontaines Renaissance. Cette ville plaisante où deux civilisations se côtoient, pleine de bonhomie, a conservé, pour le régal de ses invités, un plat qui fit florès à la cour de France au temps où Charlotte-Elisabeth de Bavière, mère du Régent, introduisit à Versailles le jambon cru.

Vignettes: Hans Fischer

La «Berner Platte», ou «plat bernois», se compose de huit sortes de viandes – pieds de porc, oreille et langue, côtelettes fumées, lard, saucisson, jambon et plate-côte – placées sur un moelleux lit de choucroute bien glissante. Quand ce plat arrive sur la table, on n'y tient plus. On part aussitôt à l'attaque de cette forteresse pour en démolir les remparts.
La potée zurichoise à base de cou de porc serait peut-être plus féminine, plus légère.
Bâle, qui succéda après les invasions à l'Augusta des Rauraques détruite, a maintenu longtemps le culte des offrandes romaines des grains grillés de froment. Depuis le Moyen Age, elle confectionne une soupe de farine grillée (Mehlsuppe) qui rétablit les fonctions intestinales dérangées par de trop longues conversations dans les brasseries.
Dans les cent cinquante vallées des Grisons, on trouve de tout, particulièrement les saucisses au foie à manger cru, des «Beinwurst», «Tiges», «Salsiz» (petits salamis des montagnes) qui s'arrosent des vins rouges de la Valteline.
Les montagnards ont toujours été de hardis chasseurs. Lorsqu'au XIIIe siècle, il fallut sceller des pitons, descendre les chaînes qui soutenaient un pont suspendu sur le Trou d'Uri, permettant ainsi la communication Nord-Sud par le Gothard, le chef de l'équipe fit boire à ses hommes du sang chaud d'ours pour les encourager.
Durant la saison, l'amateur trouvera faisans, perdrix rouges, perdrix des neiges, canards en ragoût, échassiers, lièvres, sangliers, chevreuils préparés selon l'idée du chef. Cependant, supérieur à tout, trône le civet de chamois à la crème, mangé dans une salle lambrissée d'arole, quelque part en Engadine.
Nous pouvons dire que les plaisirs de la table en Suisse tiennent beaucoup au respect du libre arbitre. Jamais on n'impose au convive un mode de manger qui pourrait lui plaire ou lui déplaire. L'hôte est sans cesse et partout maître de son choix.

Roland Staub

«DON'T MISS THE SWISS»

Zürich. – Wer als Tourist in Skandinavien nicht nur das Land, sondern auch die Leute kennenlernen möchte, dem stehen die für menschenfreundliche Besucher geschaffenen Organisationen «Meet the Danes», «Sweden at Home», «Find the Finns» und «Know the Norwegians» zur Verfügung. Neuerdings kann man nun auch in der Schweiz Bekanntschaft mit weltoffenen Schweizern machen, und zwar durch Vermittlung einer neuzeitlichen Bewegung, die unter dem einladenden Motto «Don't miss the Swiss» («Verpasse die Schweizer nicht») soeben in Funktion getreten ist. Initiantin dieser Vermittlungsaktion zwischen Fremden und Einheimischen ist die Schwedin Maud Brink, welche bereits während fünf Sommern in Stockholm durchschnittlich je 700 solche Kontakte ermöglichte, von denen sich rund 60 % zu «Freundschaften auf Lebenszeit» entwickelten. Frau Brink hat ihre Tätigkeit unter dem Patronat des Verkehrsvereins Zürich im historischen Zunfthaus zur Meisen, als Gast der hier eingerichteten Stadtfiliale des Verkehrsbüros, aufgenommen. Auf die Frage nach den Erfolgsaussichten ihres uneigennützigen Unternehmens antwortete sie mit dem Ausspruch eines Journalisten, der bereits in Schweden ihre Dienste in Anspruch genommen hatte: «Die wirklichen Perlen in der Muschel des Reisens sind die Menschen. Wenn man alle Sehenswürdigkeiten einer Stadt gesehen und alles, was es zu unternehmen gibt, unternommen, aber keinen Kontakt mit den Einheimischen hergestellt hat, dann hat man das Beste verpasst»...

F. B.

PFERDESPORTLAND SCHWEIZ

Vollblutgestüte gibt es in der Schweiz nicht. Dagegen wird in den landschaftlich romantisch-schönen Freibergen des Jura ein gutes Zugpferd gezüchtet. Jedem Pferdefreund sei besonders der Marché concours von Saignelégier (11. August) empfohlen, wo er die besten Hengste, Stuten und muntere Fohlen in grosser Zahl, originelle Bauernrennen und einen farbenprächtigen folkloristischen Umzug zu sehen bekommt. Weniger bekannt, doch tausend Jahre alt ist die Einsiedler Halbzucht. Jederzeit übernimmt der Gestütsleiter, Pater Huber, gerne eine Führung durch die barockenen Marstallungen der Benediktinerabtei und lässt Stuten und Fohlen vortraben.
Der pferdesportliche Auftrieb zeigt sich in der Schweiz grossartig. Den ganzen Sommer hindurch werden Rennen, Springkonkurrenzen, Dressurprüfungen und Militarys veranstaltet. Hauptereignis ist der offizielle Internationale Concours hippique in Genf vom 9. bis 17. November, sportlich und gesellschaftlich jeder derartigen Konkurrenz in den grössten Städten der Welt durchaus ebenbürtig.

BERGSTEIGEN MUSS GELERNT SEIN

In der Zeit des klassischen Alpinismus vor über hundert Jahren liessen sich die besten Engländer durch patentierte Bergführer in die Geheimnisse des Gehens und Kletterns auf Schnee, Firn, Eis und im Fels instruieren. Ihre Söhne, die in Oxford und Eaton studierten, vertrauten sie ebenfalls den besten «Eisäxten» zur Schulung an. Nach einer Epoche der Führerlosen hat man sich auf die alten, bewährten Methoden besonnen und eigentliche Bergsteigerschulen ins Leben gerufen. Die bekannteste ist diejenige vom Rosenlaui im Reich des Wetterhorns und der Engelhörner. Den Unterricht erteilen bewährte Führer aus dem Oberhasli. Auch in St. Moritz und Pontresina sind solche Kletterschulen im Entstehen begriffen. Dem Rufe der Schweizerischen Verkehrszentrale folgend, die an Rousseaus «Zurück zur Natur» erinnert, erlebt das Bergsteigen trotz oder wegen der Motorisierung eine neue Blütezeit. Der Bergschulen harrt da eine dankbare und verantwortungsvolle Aufgabe.