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): **37 (1964)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777834

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

GASTRONOMIE

LA SUISSE AU BOUT D'UNE FOURCHETTE

A table quelque part dans le Lavaux, le regretté Pierre Bénard, alors rédacteur en chef du «Canard Enchaîné», s'écria tout à coup: «Mais la carte de Suisse a la forme d'une escalope panée, voilà pourquoi celle-ci est si délicieuse!». Le dessinateur Henri Monier, qui était aussi de la tournée des humoristes français venus, après guerre, à la découverte de notre terre, fit aussitôt sur le menu, à la six-quatre-deux, un amusant dessin que Paul Budry, radieux, emporta en souvenir de la glorieuse journée. C'est entendu, on mange bien en Suisse. D'autres l'ont dit avant nous: l'empereur Joseph II, l'impératrice Joséphine, Marie-Louise, l'orateur anglais Fox, Benjamin Constant, Alexandre Dumas, Victor Hugo, Briand, Stresemann, Lloyd George et parmi les gourmands absolus, Brillat-Savarin, Monselet, Dumontheil, Curnonsky...

Au début du XVIe siècle, Gollut, l'auteur de l'«Histoire des Sequanois et des guerres de Bourgogne», s'extasiait devant les capacités stomacales des soldats des Ligues. «Les Souyches mangent potaiges nourrissans et vuydent pots merveilleusement!»
Des Français, étonnés de la richesse des tables de nos auberges et de la quantité de mets de qualité servis, même à la campagne, imaginèrent cette amusante anecdote: «Le maréchal de Villars avoit un Suisse qui mangeoit énormément. Le maréchal un jour le fit venir: «Combien mangerois-tu d'aloyaux, lui dit-il?» – Ah, monseigneur, pas beaucoup, cinq ou six au plus! – Et combien de gigots? – De gigots! pas beaucoup, sept à huit! – Et de poulardes? – Oh, pour les poulardes, pas beaucoup, une douzaine! – Et de pigeons? – Oh, pour ce qui est des pigeons, monseigneur, pas beaucoup, quarante, peut-être cinquante, selon l'appétit! – Et des alouettes? – Des alouettes, monseigneur, toujours!» (Paris, «Journal des défenseurs», vers 1760.)
Cette anecdote, répétée par mille bouches à la cour de France et dans les salons du noble Marais, excita terriblement la curiosité des Grands. La première, Neuchâtel, terminus de la grande route transjurane, la seule du reste à l'époque, reçut dans ses nouveaux et confortables «hôtels» des dizaines de seigneurs français appelés par la bonne chère et la délicatesse des poissons. Soleure, sièges d'ambassades, fut bientôt renommée. Berne vint un peu plus tard s'inscrire à l'agenda des gourmets, à la suite, semble-t-il de la publication d'une satire qui nous a été conservée par «L'Illustration» de 1856.
Il devint de mode d'aller en Suisse pour manger à satisfaction, prendre du poids et un bon teint légèrement cardinalisé.
La Suisse gourmande était née.

Gastronomie unter dem Kaminhut. Holzschnitt aus den «Banchetti» des Cristoforo di Messisbugo, Ferrara, 1549. – Sammlung Harry Schraemli, Luzern

Gastronomie sous l'auvent de la cheminée. Xylographie tirée des «Banchetti» de Cristoforo di Messisbugo, Ferrare, 1549. – Collection Harry Schraemli, Lucerne

Gastronomia sotto la cappa del camino: silografia dai «Banchetti» di Cristoforo di Messisbugo (Ferrara, 1549). – Collezione Harry Schraemli, Lucerna

Gastronomy at the Fireplace, a wood cut from "Banchetti", by Cristoforo di Messisbugo, Ferrara, 1549. – Collection Harry Schraemli, Lucerne

Les temps modernes

La Suisse n'est pas un pays unitaire. Les cantons sont de petits Etats ayant conservé une certaine souveraineté. Les mœurs, malgré les récents brassages de population, sont constamment imprégnées de ce régionalisme traditionaliste. La diversité, fruit d'un échiquier ethnique, est donc le charme de notre table. Il n'y a pas plus d'unité dans la cuisine que dans la nature politique et géographique du pays. Même les plats «internationaux» sont travaillés différemment par le «génie local». Un banal rôti de veau sera servi «au naturel» à Genève, au cidre à Zurich, à la crème à Fribourg, au vin blanc à Lausanne...
Les saisons déterminent également la «sortie» des spécialités régionales. La «boucle de saucisse aux choux» (viande de porc mélangée à des choux hachés, fumée) annonce les vendanges. Son arrivée est attendue dans les pintes!

On nomme «raclette» la partie fondue du front d'une pièce de fromage de Bagnes exposée à l'ardeur d'un feu. Ce plat, d'une extrême délicatesse, se mange en été sur les alpages valaisans et, en hiver, dans la tiédeur de salles peintes appelées «carnotzets».

La «fondue» est incontestablement le mets le plus national de la Suisse romande. Dans un «caquelon» (poêle de terre cuite émaillée) on met à fondre dans du vin blanc trois ou quatre espèces de fromages à pâte dure râpées. Un verre de kirsch et l'ail lui donne un arôme subtil.

La fondue est un souvenir des anciens temps, de l'époque où chaque convive, faute d'assiette, tirait à la main sa nourriture d'un unique plat central. Avec la fondue, il faut observer toutes les servitudes d'un cérémonial archaïque. Le caquelon installé sur un réchaud alimenté à l'esprit de vin, est placé au centre de la table. Son contenu mijote et s'épaissit lentement. L'un après l'autre, les convives trempent dans le mélange qui dégage une odeur assez forte, un morceau de pain blanc brisé, planté au bout d'une fourchette. On fait «passer» avec du kirsch ou du vin blanc. Il est vain de dire qu'une soirée-fondue ne se fait point dans un silence recueilli! Un usage, observé dans la meilleure société, exige de l'homme une bouteille, de la dame des baisers si, par un mouvement rotatif malhabile de leur part, le pain s'est échappé dans la masse. Fribourg a sa propre fondue sans vin ou la fondue moitié-moitié (gruyère et vacherin), le Valais tient à la sienne. La fondue est un régal d'hiver.

Au Valais et dans les Grisons, on fait sécher à l'air vif et pur des montagnes des morceaux d'aloyaux. Une fois prête, cette bovine est coupée au rabot incrusté sur une planche de bois, en copeaux transparents. On ajoute du poivre moulu, on plie la tranche et on la mange avec allégresse tout en taquinant un flacon du meilleur vin du terroir.

La choucroute sert de prétexte au plat bernois (Berner Platte) dans lequel entre une bonne douzaine de viandes fraîches, salées ou fumées, cuites en des temps différents pour obtenir une totale harmonie. Les mots ne peuvent décrire un «monumental» plat bernois apporté, tout fumant, jaune et rose, sur une table rustique.

La «compote de raves», mets acide dont l'origine, selon le professeur Maurizio remonterait à la période de la pierre polie, mais oubliée au profit de la choucroute, réintroduite en 1914, est une curiosité qui ne laisse pas indifférent un amateur de choses bizarres. On mélange aux raves fermentées des «Gnagi» ou morceaux de jarret de porc, des «Rippli» qui peuvent être une queue, le groin de l'animal ou un jambonneau.

Encore une fantaisie que l'on ne trouve, dans toute sa plénitude, que sur les bords du lac de Thoune. Il s'agit des «Mistkratzerli» (petits gratteurs de fumier), poulets de ferme, trotteurs vagabonds, infatigables, nourris de l'air enivrant et des richesses sauvages de la terre. Hélas! la liberté ne dure qu'un temps très court, à peine deux mois. Alors vidés, les «Mistkratzerli» sont passés à la panure à l'œuf et jetés quelques instants dans la grande friture. Dorés, garnis de quartiers de citron, de salades de concombres ou de tomates, même de salade de pommes de terre, les poussins font un plat de printemps créateur d'enthousiasme communicatif.

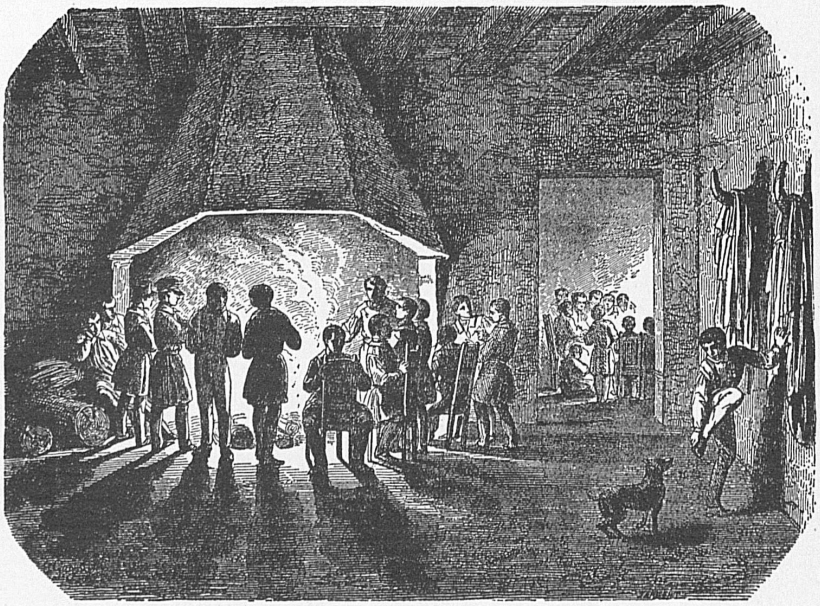
Pour compléter notre récit, il nous faut dire que les paysans de la Suisse orientale avaient imaginé, il y a fort longtemps, diverses charcuteries rustiques. Aujourd'hui, elles sont ordinairement préparées par l'industrie, puisqu'elles se trouvent en vente dans tout le pays et qu'il s'en exporte énormément. Notons les «Schüblinge» de St-Gall, les «Pantli» d'Appenzell, les «Kalberwürste» de Glaris, le «Salsiz» des Grisons.

A propos de Glaris, signalons que sur les hauteurs de cette vallée industrielle, on fabrique toujours le «Schabziger», fromage sec fait d'une sorte de trèfle amer et de lait de chèvre fermenté. Ce «Schabziger», par ses vertus thérapeutiques, permit aux Hollandais de supporter le climat humide de Java, Sumatra et Bornéo. C'est une référence! L'étranger, qui de retour chez lui, veut étonner ses amis, se doit de leur offrir du «Schabziger» mélangé au beurre pour en atténuer la «virilité» un tantinet sauvage. En revanche, la «Tête de moine», de l'ancienne abbaye de Bellelay dans le Jura bernois, est sans aucun doute le fromage qui se râpe au couteau le plus fin de Suisse.

Conclusion

Au voyageur comblé par la beauté des sites, par l'enchantement de ses promenades à travers des villes modernes ou empreintes d'un parfum médiéval, la Suisse, où l'on entend des langages et des accents inconnus, offre de surcroît des plats de son «cru» qui sont le reflet d'une tradition peut-être légèrement paysanne, mais d'un naturel exquis.

Roland Staub



«La sécherie d'Evolène», Valais. Dessin de Rodolphe Toepffer (1799–1846) dans les «Nouveaux voyages en zigzag»