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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 38 (1965)

Heft: 6

Artikel: Les trésors de la cuisine suisse des sommets

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775358

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: 02.07.2025

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

Les trésors de la cuisine suisse des sommets

Le chroniqueur se trouve fort embarrassé lorsqu'il lui faut parler des spécialités culinaires servies dans les Alpes suisses. Deux systèmes se présentent à son choix: ou bien suivre un itinéraire et donner au cours de son voyage la description des plats régionaux, ou bien commencer le récit par les potages pour aboutir aux fromages.

Le mieux, semble-t-il, est de tenter de combiner les deux pour faire la ronde de toutes les possibilités gourmandes qui s'offrent aux voyageurs.

On ne peut aller à Paris sans voir la Tour Eiffel, à Bruxelles sans saluer le Manneken-Pis, à Rome en dédaignant le Colisée, à Venise sans jeter du pain aux pigeons de Saint-Marc.

On ne peut quitter la Suisse sans avoir mangé une raclette et une assiette de viande séchée. C'est indispensable. D'ailleurs ces deux plats exquis ne se retrouvent nulle part dans le monde; les oublier serait faire une injure à soi-même.

La raclette appartient au Valais traversé par le Rhône un peu fou d'aller si vite pour atteindre le Léman. Sur les hauts des vallées latérales de la rive gauche, on confectionne, en petites meules, l'onctueux bien que solide fromage de Bagnes.

En été, on dresse des tables en plein air. On allume dans une carcasse verticale un bon feu de bois que les vents doux attisent naturellement. L'opérateur coupe la roue en deux, expose la partie large à la chaleur, saisit un instrument ressemblant à un couteau, racle la partie fondante qui tombe sur une assiette. Quelques tours de moulin à poivre, une pomme de terre bouillie, un cornichon, un régal et l'on recommence autant de fois que l'on peut, tout en respectant l'usage impérieux de bien boire le fendant qui révèle ici la plénitude de son bouquet. – La viande séchée ou «bovine» est fournie par des bêtes de petite race montagnarde, très résistantes et quelque peu acrobates.

Leurs parties nobles, après une certaine préparation, sont exposées, dehors et longtemps, jusqu'à ce qu'elles soient complètement déshydratées et solidifiées. Evidemment, cela ne peut se réaliser que dans de hautes régions où l'air est bactériologiquement pur, au Valais et dans les Grisons.

Cette viande, d'un rouge bordeaux, est débitée au rabot, en lamelles, que l'on recouvre d'une pincée de poivre moulu. On sert volontiers avec la bovine, pour développer les parfums, un peu de jambon cru fondant d'un rose très clair.

Au Valais, l'amateur gourmand et doté d'un bon appétit pourra prendre tout d'abord un riche plat de viande séchée et ensuite une demi-douzaine de raclettes ou plus, car on en donne tant et autant que l'estomac se montre d'accord.

Raclette et bovine sont donc, nous le répétons, essentiellement suisses, des produits d'origine qui n'ont aucune, même vague, similitude à l'étranger. Elles n'exigent aucune intervention de cuisiniers. Ce sont des dons de la nature.

Tout autres sont les spécialités des pays de haute montagne qui ne peuvent être apprêtées que par un contrat passé entre les produits du sol ou de la ferme et le cuisinier, maître de l'ouvrage.

Au cœur de la Suisse, dans ce qu'on appelle le massif du Saint-Gothard, on fait une soupe au fromage à pâte dure aromatisée de cumin sauvage. On raconte que les mères uranaises ne donnent leurs filles en mariage que si elles ont subi brillamment l'épreuve qui consiste à réussir, sans faire de grumeaux, cette soupe légèrement relevée d'ail champêtre. Il faut, il est vrai, une certaine dextérité pour harmoniser rapidement les mélanges dans le chaudron fumant.

Si du Saint-Gothard, nous rallions par le Rhin naissant les Grisons, puis l'Engadine, alors nous trouverons la «schoppa da giutta», soupe à l'orge moissonnée aux limites de sa culture. Ces deux soupes, l'une typiquement germanique, l'autre déjà latine, caractérisent deux civilisations montagnardes qui se coudoient et qui pourtant empruntent les formules constitutives, la première à la prépondérance du laitage, donc de l'élevage bovin, la seconde à la culture d'une céréale.

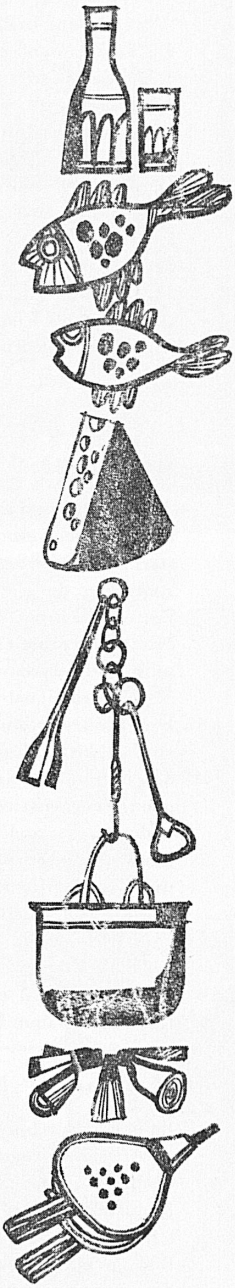
Les champignons, jaloux des fleurs qui constellent les prairies alpestres, s'amusent à leur tour à dégager des arômes que leurs frères des plaines envieraient. Ces cryptogames ne se cachent guère dans les sous-bois, aux abords des rocailles, et même dans l'herbe. L'Engadinois recherche la morille noire que les chefs de cuisine, après l'avoir cuite, persillée, aillée, citronnée, mélangent à la crème fouettée non sucrée. La poularde aux morilles noires de Haute- et Basse-Engadine, de Coire à Disentis, est apportée, découpée, dans une sauce foncée où le grain de genièvre et le champignon triomphent.

Dans les Préalpes de Gruyère, les bolets ou cèpes, recouverts bien entendu de gruyère, sont mis à gratiner au four.

Il nous faut parler maintenant d'une autre richesse de la table alpestre, la truite des innombrables ruisseaux clairs et rapides qui sortent d'un peu partout, très oxygénés.
Ce poisson nerveux acquiert dans les eaux tumultueuses et limpides à la fois, une saveur, une fraîcheur, on irait jusqu'à dire la perfection totale. On le propose à la meunière, au bleu, en filets, mais à la haute montagne, simplement grillée sur un feu de mélèzes, elles est, il n'y a pas d'adjectif plus fort, divine.
Il faut bien nous entendre. Nous ne parlons ici que des plats de haute montagne. La Suisse des villes, du Plateau entre le Jura et les Préalpes, offre tout un écriteau de succulentes spécialités, comme la fricassée de porc de Genève, le civet bâlois, l'entrecôte sautée, l'émincé de veau à la crème de Zurich (Zürcher Herren-Geschnetzeltes), le saucisson vaudois dans sa croûte, le coq au pinot noir de la vallée du Rhône, le «fritto misto» du Tessin, le gratin de tripes de Soleure, les «schüblig» de Saint-Gall, etc. Notre rôle est limité aux sommets de la cuisine des sommets. C'est autre chose. Les plats régionaux des

parties basses sont souvent importés vers les hauteurs; en revanche, les véritables spécialités des montagnes, travaillées de mains d'hommes, ne sont que rarement exportées vers les plaines. La montagne garde volontiers, comme les nains des légendes schwytzoises, ses trésors.
Donc, en Engadine, tout le long de l'Inn et à la Bernina, on accompagne une julienne de filet de bovins de «maluns», qui sont faits d'une espèce de pommes de terre bouillies, râpées finement, chaudes, mélangées à une farine, rôties longuement sur feu de bois jusqu'au moment où la masse a la couleur des châtaignes ou de la robe de capucins.
L'Oberland bernois, dominé par la Jungfrau, connu par ses stations de Mürren et de Grindelwald, possède peut-être le plat le plus étonnant, le plus curieux, le plus simple en fait, mais certainement le plus délicat. Les poussins, à peine ont-ils abandonné leur duvet jaune pour s'emplumer, qu'ils jouent allégrement des pattes pour fouiller la terre. Le bon peuple, avec son langage coloré, les nomme «Mistkratzerli», en traduction littérale perdant tout le rustique du mot patois, «petits gratteurs de fumier». Ces tendres oisillons sont coupés en morceaux et jetés dans une masse de beurre bouillant pour être frits comme un goujon.
En traversant le col du Brünig, on atteint le lac des Quatre-Cantons, berceau de la Suisse, où l'on voit le Pilate, les Mythen avant d'aller contempler les géants. C'est là qu'il faut commander le «Kugelipastete», étrange vol-au-vent à l'odeur de forêt. Dans la région de Schwytz, on s'attablera, à la saison, devant un râble de chamois. A Engelberg, dans le Muotatal, ce sera le tour du «Hafenchabis», ragoût très relevé d'agneaux et de cabris. Pour terminer le repas, l'Allerlei, salade de légumes et de chanterelles, s'impose impérativement autant qu'un verre de kirsch ou de prunes (Pflümli). Le Pays de Glaris, séparé de la Suisse ancienne par le col du Klausen, a sa station de Braunwald et encore une inimitable saucisse de veau. Mais ce n'est pas tout; il y a le «Schabziger» que les pâtres-fromagers descendent, hotte au dos, au chef-lieu Glaris, dominé verticalement par les 3000 mètres du Glarnisch, où l'air est si subtil que l'on entend, au sommet, les cloches de la vallée. Pour atténuer la vigueur de ce fromage unique au monde, fait avec une sorte de trèfle amer qui ne pousse que là-haut, on le mêle au beurre en dosant les quantités selon son tempérament. On a vu des Hollandais le grignoter pur. Il est vrai que le «Schabziger» a des propriétés médicinales revigorantes très appréciées des Blancs vivant dans les régions tropicales humides de l'Insulinde.
Quant aux pâtisseries fines typiques de la haute montagne, elles sont assez rares. La couronne est portée par la tourte aux noix (torta da nuschs) de l'Engadine, friandise caramélisée incomparable. C'est du reste la gâterie qui peut être fière d'être née à 1800 mètres, dans la plus haute vallée habitée d'Europe.
Les petits fruits sont si abondants que l'on mange les framboises odorantes à la cuillère avec ou sans crème fouettée. Le gratin de framboises au kirsch est un dessert raffiné.
Les vins se plaisent beaucoup à la montagne. Ils s'affirment. Ce n'est pas une légende, mais le vin des glaciers du Valais est bel et bien vinifié aux abords d'un glacier, ce qui le rend drôlement têtu.
Et voilà, nous avons terminé notre ronde un peu chaotante avec l'espoir que le voyageur, en cette Année des Alpes, séduit par le spectacle enthousiasmant des plus surprenants caprices de la nature, trouvera, en se mettant à table, quelque chose de nouveau qui doublera ses joies en satisfaisant sa curiosité et la physiologie de son goût.

Roland Staub



Dessins / Zeichnungen: Carlos Duss