

# Images : la cuisine au fil du temps

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **44 (2017)**

Heft 4

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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.

## La cuisine au fil du temps

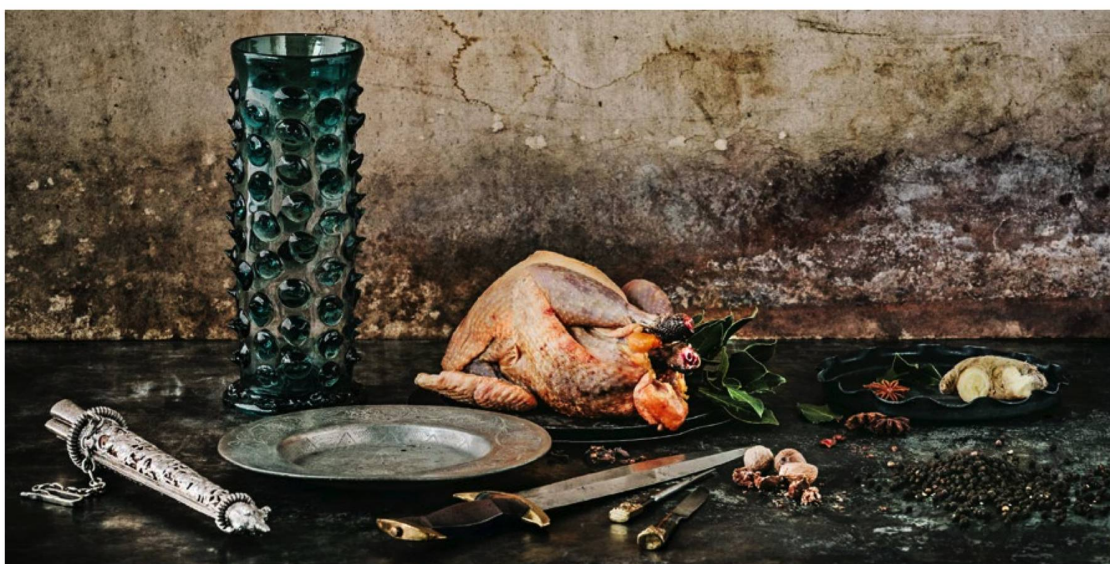
L'exposition «Was isst die Schweiz?» (Que mange la Suisse?) nous propose une incursion dans les marmites de Monsieur et Madame Suisse. Organisée par le Musée national de Schwytz, elle explore les multiples facettes de la gastronomie helvétique, d'hier et d'aujourd'hui. Y sont présentés les grands classiques du patrimoine culinaire du pays, mais aussi certaines spécialités moins connues, telles que le «Gumpesel» de Meiringen.

«Que mange la Suisse?». Exposition au Forum de l'histoire suisse, à Schwytz. Jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 2017.  
[www.nationalmuseum.ch/d/schwyz](http://www.nationalmuseum.ch/d/schwyz)

Le repose-cuillère était jadis courant. Comme celui-ci, en bois, datant du XVIII<sup>e</sup> siècle.



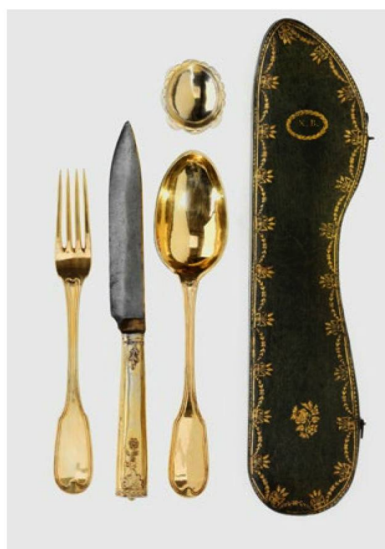
Un diaporama nous transporte dans le passé: aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles, le repas ordinaire des paysans suisses se composait principalement d'avoine, de sésac et de poires séchées ...



... tandis que les riches bourgeois mangeaient du faisan savamment épicé au laurier, au gingembre, au poivre, à la noix de muscade et aux clous de girofle.



L'exposition aborde également les thèmes de la famine et de l'abondance.



Vers 1790, les élégants services de table des couches aisées de la population.

Simple casserole en métal, voici l'allure qu'avait une marmite à vapeur, fabriquée par Sigg à Frauenfeld, il y a 60 ans.



Voici à quoi pourrait ressembler notre menu de demain: brochettes d'insectes, viande cultivée en laboratoire et jeunes pousses.



Photos © Musée national suisse