Zeitschrift: Magazine / Musée national suisse

Herausgeber: Musée national suisse

Band: - (2017)

Heft: 2

Rubrik: Forum de l'histoire suisse Schwytz

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: 03.07.2025

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

Les arts de la table

Depuis fin avril, au Forum de l'histoire suisse à Schwytz, on regarde au fond des casseroles nationales. En effet, manger n'est pas seulement s'alimenter. C'est un art et une culture, relevant à la fois de l'histoire sociale et de la futurologie.

Au XIXe siècle, la viande était denrée rare sur la table des pauvres.

L'engouement des gourmets a longtemps porté sur la cuisine française, la tavolata italienne ou encore les plats exotiques. Les connaisseurs commencent toutefois à apprécier les spécialités suisses. À juste titre car c'est dans notre pays qu'ont été créés quelques-uns des plats les plus illustres. De surcroît, de nombreux cuisiniers particulièrement talentueux exercent en Suisse. Toutefois, l'exposition «Que mange la Suisse?» présentée au Forum de l'histoire suisse à Schwytz ne porte pas exclusivement sur la carte des menus et les créateurs qui en sont à l'origine, mais aborde aussi l'ensemble du patrimoine culinaire du pays: les grands classiques tels que la

Au début du XXIe siècle, la «Convenience Food» est en vogue dans toutes les couches de la société.

fondue ou encore le Birchermuesli mais également les plats moins connus comme le gumpesel (saucisse fumée) de Meiringen, le bloderkäse (fromage frais) du Toggenbourg, le gratin de cardons genevois, les raviöö da carnevaa (ravioles du carnaval) du Tessin, le hafächabis aux gummel (ragoût aux pommes de terre) de Schwytz, le schafsverdämpf (ragoût de mouton) des Grisons, la Dirrs (viande séchée) du pays d'Uri ou encore les Schlorzifladen (tartes aux poires) saint-galloises. Les bonnes manières à table sont également thématisées; en effet, un repas exquis ne doit-il pas être savouré dans les règles de l'art?

La longue évolution des mœurs de table

L'éducation de nos enfants nous rappelle que les mœurs de table ne vont pas de soi. Leur apprentissage demande des années d'efforts… et des quantités faramineuses de savon. Toutefois, cela ne doit pas être une raison de nous gâcher l'appétit. Un regard en arrière nous montre que tout n'était pas mieux avant. Bien au contraire! La fourchette a mis d'innombrables décades pour s'imposer sur les tables européennes. Bien qu'utilisée à la cour vénitienne dès le XIe siècle, elle ne se propagera qu'au XVIe siècle. Auparavant, ce nouvel instrument de table, qui à l'origine ne présentait que deux pointes, était tourné en dérision, voir condamné. L'Église catholique a longtemps insisté sur le fait que si Dieu nous a doté de doigts, c'est bien pour toucher ses dons et non pas pour utiliser une fourchette. De manière générale, il est difficile de comparer les mœurs de table actuelles avec celles du Moyen Âge. Il fallait alors régulièrement rappeler aux hôtes que les serviettes de table n'étaient pas là pour se moucher ou pour se nettoyer les dents. De nos jours, les mœurs de table ne constituent

Au XXIe siècle, l'ouvrier mange plus ou moins la même chose que le directeur d'une banque.

Aux XVIe et XVIIe siècles, les menus des pauvres (en haut) et des riches (en bas) n'avaient pas grand-chose en commun.

plus un problème, abstraction faite de leur apprentissage durant l'enfance. Cela n'est pas seulement valable pour les classes supérieures, mais aussi pour l'ensemble de la société. L'alimentation a aussi été touchée par cette harmonisation. Au XXIe siècle, l'ouvrier mange plus ou moins la même chose que le directeur d'une banque. On trouvera peut-être dans la poêle du premier plutôt des bâtonnets de poissons et dans celle du deuxième des filets de saumon. Dans les deux cas, nous avons affaire à un plat de poisson. Au Moyen Âge, le fossé séparant la tablée de la noblesse et le repas paysan est considérable. Pendant que les chevaliers, comtes et barons dégustent sans compter des faisans assaisonnés au poivre, au gingembre et à la noix de muscade, les paysans, quant à eux, mangent leur gruau dans des assiettes en bois. Il est difficile de dire si, dans le domaine culinaire, le futur nous réserve à nouveau une société à deux classes. Par contre, nous pouvons être certains que la sécurité alimentaire sera une des principales préoccupations du monde de demain.

Une assiette d'insectes

La consommation d'insectes peut être une alternative écologique à celle de la viande. L'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture recommande de manière explicite de mettre des insectes dans nos assiettes. Ceux-ci

DU 14 AU 24 SEPTEMBRE 2017
LA SEMAINE DU GOÛT®
17ème Semaine suisse du Goût
Le plus grand
événement gourmand
de Suisse.
Tout le programme de la Semaine du Goût
à découvrir sur www.gout.ch

Que mangera-t-on demain? L'homologation des insectes et des aliments-éprouvette est déjà en cours.

sont en effet une précieuse source de protéines, de minéraux, de vitamines et d'acides gras insaturés et peuvent de ce fait contribuer à l'alimentation de la population mondiale. Une telle démarche aurait par ailleurs des conséquences positives sur le climat. En lâchant des gaz, les bœufs et vaches ont en effet un impact direct sur la quantité de gaz à effet de serre. Malgré toutes les bonnes raisons de consommer des insectes, ceux-ci n'atterrissent que rarement dans nos assiettes. Alors que, en Asie et en Afrique, les insectes sont consommés avec délectation, aucune bestiole de plus de quatre pattes ne semble pouvoir accéder à nos estomacs, abstraction faite naturellement des épreuves de courage chez les scouts. Manger des insectes est pour nous un acte écœurant car nous les considérons, dans le monde occidental, comme des vecteurs de maladie. Un des futurs défis, non seulement pour les auteurs de recettes et les nutritionnistes mais également pour les politiciens, sera de nous faire surmonter nos préjugés. Un premier pas a été franchi en 2016 par le Conseil fédéral, qui a adapté la législation alimentaire. Depuis le 1er mai, il est possible de vendre des insectes comestibles en Suisse.

Depuis le 1er mai, il est possible de vendre des insectes comestibles en Suisse.

De nombreuses histoires sont consacrées à l'alimentation. Ce sujet n'est pas cantonné à la cuisine et touche de nombreux domaines de la vie: de l'arrivée des premiers fruits exotiques aux nombreuses conséquences socio-culturelles des arts de la table. Mais, comme le dit le proverbe, «trop de cuisiniers gâtent la sauce»; arrêtons-nous donc là! Nous espérons toutefois que cette entrée en forme de texte vous aura mis l'eau à la bouche et donné envie de déguster le plat principal et le dessert au Forum de l'histoire suisse à Schwytz et de vous plonger dans la Suisse culinaire.

22 AVRIL – 01 OCT
FORUM DE L'HISTOIRE SUISSE SCHWYTZ
Que mange la Suisse?

Le patrimoine culinaire tient une place centrale dans l'exposition. Il englobe des spécialités classiques comme la fondue ou le Birchermuesli, mais aussi des spécialités moins connues des differentes régions de notre pays.