Zeitschrift: Revue économique franco-suisse

Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France

Band: 61 (1981)

Heft: 2

Artikel: Sous l'impulsion d'un Savoyard et d'un Vaudois : le formidable essor de la gastronomie en Suisse

Autor: Gindraux, Philippe

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886575

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: 13.07.2025

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

Sous l'impulsion d'un Savoyard et d'un Vaudois
Le formidable essor de la gastronomie en Suisse

En Suisse, comme aux quatre coins du monde, la gastronomie française brille aujourd'hui de mille feux. Cette vieille ambassadrice connaît, à la faveur de l'apparition de la « nouvelle cuisine », un regain de jeunesse et de popularité tout simplement fabuleux. On l'adule, on la commente, on la convoite, on la copie, on la sublime. De Genève à Romanshorn, elle remplit les colonnes des journaux, alimente les conversations, flatte le palais des gourmets, attise la curiosité des néophytes, fait le bonheur des cuisiniers de talent, stimule les créateurs et fournisseurs de bons produits et remet à leur juste place les gargotiers de toute espèce.

Tout est parti au pays de Tell il y a une dizaine d'années. C'est-à-dire à l'époque où les idées de Paul Bocuse et de sa bande, tous, ou presque, élèves du génial Fernand Point, commençaient à se répandre dans l'hexagone. Un chef de cuisine de qualité, d'origine annécienne, Jacques Lacombe, venait, à l'enseigne du Lion d'Or, d'ouvrir dans la campagne genevoise, une auberge qui se riait des plats pesants et aseptisés de l'époque. Chez lui, on découvrait des préparations et des saveurs nouvelles. La table devenait fête. Lacombe était de la race des novateurs et Bocuse qui ne s'y trompe pas en fit un des siens. Il devint dès lors le premier propagateur en Suisse de cette cuisine française qui avait choisi la liberté.

Dans le même temps, Henri Gault et Christian Millau, qui avaient récemment créé leur « Nouveau Guide » s'en vinrent à Genève pour voir ce qui se mijotait dans les marmites de la cité de Calvin. La plupart des restaurants qu'ils visitèrent furent fustigés. Leurs critiques, sous le titre « En Suisse tout est neutre, même le goût », firent à la fois sensation et scandale et si elles avaiet été publiées à un autre âge, leurs auteurs auraient certainement été brûlés vifs.

Mais la leçon avait porté. Et comme la cuisine de Lacombe, couverte, elle, d'éloges, jouait l'exception confirmant la règle, les restaurateurs écorchés et les autres, venus souvent de toute la Suisse, prirent le chemin du « Lion d'Or » pour voir comment son cuisinier s'y prenait. Le grand public suivit.

C'est ainsi que Jacques Lacombe, d'une rare gentillesse avec tous ses collègues, contribua largement à faire sortir la gastronomie française de ses chapelles. Un de ses jeunes admirateurs les plus fervents était vaudois. Touché par la grâce de cette renaissance culinaire, à la suite notamment d'un repas pris « en touriste » chez les frères Troisgros à Roanne, il venait d'adopter spontanément dans son petit restaurant de Crissier, dans la banlieue lausannoise, cette cuisine qu'on n'appelait pas encore « nouvelle » bien qu'elle le fût déjà. Il fut en cela vivement encouragé par Lacombe. Freddy Girardet était né.

On connaît la suite. Le cuisinier de Crissier devint l'égal et l'ami des plus grands chefs de France et Bocuse dira un jour de lui : « C'est le meilleur d'entre nous tous ». Lacombe, prématurément décédé d'un accident de la route, ce fut Girardet qui devint le champion de la gastronomie française en Suisse et qui, à son tour, suscita maintes vocations culinaires.

Sous son impulsion ou par la vertu simplement de son émulation, la nouvelle cuisine prit dans le pays un formidable élan. C'est ainsi qu'au cours de ces cinq dernières années naquirent, en Suisse romande d'abord, puis en terre alémanique, des dizaines de tables hors du commun. On en veut pour exemple, pour ne citer que les chefs de file, les Stucki à Bâle, Max Kehl à Zurich, Roland Pierroz à Verbier, Conti-Rossini au Tessin, Bernard Ravet et Gérard Rabaey en pays vaudois, Louis Pelletier (qui fut le premier ouvrier de Lacombe), Gérard Bouilloux et Jean-Paul Goddard à Genève.

Parmi eux, beaucoup de Français (surtout en Romandie), mais aussi des Suisses installés parfois dans des contrées éloignées des métropoles et des grands centres de distribution (tels Siebenthal à Schönried ou Hunkeler à Nebikon), ignorant tout de la patrie de Rabelais, mais néanmoins passionnés par sa cuisine.

On vit également, de part et d'autre de la Sarine, des femmes au fourneau conquises par cette cuisine et capables de la servir avec un réel talent. Témoins Elfie Casty à Davos ou Agnès Amberg à Zurich.

La presse et le public, nous l'avons dit au début de cet article, suivirent avec le même engouement ce formidable mouvement. C'est ainsi que la Suisse est devenue aujourd'hui une des meilleures, et peut-être même la plus fidèle, alliées de la France gastronomique.