

# Baggi : glacier de père en fils

Autor(en): **Nagy, Laurence**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): - **(1993)**

Heft 49: **Berne : sous le signe de l'ours**

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-847979>

## **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**

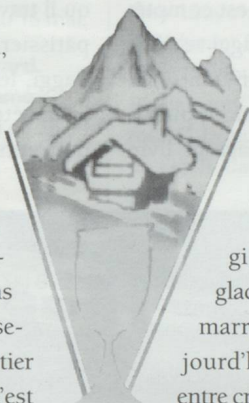
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Baggi : glacier de père en fils.

Vers 1850, l'arrière grand-père de l'actuel glacier Baggi arrive du Tessin à Paris et s'installe à quelques pas de la gare St-Lazare, rue d'Amsterdam. De son pays natal, M. Baggi emporte le Cervin. Comment ? Tout simplement, en imaginant pour emblème une coupe de glaces : la couche de chantilly n'est autre que le sommet du Matterhorn et, planté au centre de la coupe, un chalet complète l'analogie.

Jusqu'à présent, quatre générations se sont succédé à la Maison Baggi. Depuis un an et demi, ce glacier d'origine tessinoise a déménagé rue Chaptal dans le neuvième arrondissement. En effet, le quartier de la gare St-Lazare s'est doucement transformé, racheté en grande partie par des sociétés immobilières sans scrupules. Les commerçants se sont vu donner leur congé, ces sociétés préférant réserver une multitude de locaux à quelques bureaux épars et à de nombreux espaces inoccupés. Rue Chaptal, M. Baggi a retrouvé un entourage d'anciens commerces, telle la boutique d'un quincaillier ou celle d'un tapissier.

La clientèle a suivi, les glaces Baggi ayant conservé leur spécificité et leur délicatesse. Ainsi, dernièrement, un monsieur de quatre-vingt-dix ans se souvenait du grand-père de l'actuel glacier et racontait qu'à la sortie du Lycée Condorcet, dans les



années vingt, il se précipitait sur les crèmes glacées de "chez Baggi".

Autrefois, M. Baggi vendait, outre les glaces, des fruits et des marrons chauds. Aujourd'hui on a le choix entre crèmes glacées et sorbets d'une part et, pâtisseries-viennoiseries d'autre part. Je ne saurais vous décrire la taille des chocolatinas et des tartelettes aux poires: allez voir. Mais surtout, n'oubliez pas de savourer sur place ou emportez une crème glacée. Vous aurez l'embarras du choix: plus de cinquante sortes différentes suivant la saison.

Tous les ans, M. Baggi retourne en Suisse, au Tessin, dans le village de Malviglia. C'est là qu'avec ses deux frères, il a été élevé par sa grand-mère, alors que son père reprenait les glaces familiales à Paris. Les Baggi n'ont jamais perdu le contact avec le pays. Entre eux, ils parlent le dialecte (dialecte com-

# AVIGNON ET SES SUISSES

de Jacques MICHEL

Préface du Divisionnaire Ph. ZELLER



*C'est l'histoire des citoyens helvétiques qui sont venus servir les Vice-Légats du Pape à Avignon entre 1573 et 1790, et celle de certains de leurs descendants dont les destinées ont été inattendues ou curieuses... comme celle de ce fils de Fribourgeois devenu aumônier de Napoléon et évêque de Troyes, ou celle de cet autre qui fut le successeur d'Offenbach aux Bouffes-Parisiens, ou encore celle de ce général qui commanda victorieusement les armées françaises en Algérie. On en découvrira d'autres dans cette histoire encore peu connue, agréable à parcourir et illustrée par une iconographie judicieusement choisie.*

Format 297x210 mm - Couverture toilée rouge, avec gravure à l'or chaud - Jaquette impression quadrichromie vernie - Coffret cartonné impression quadrichromie - Intérieur 552 pages 24 illustrations en couleur - 100 N et B - Reliure de luxe, cousue, collée, tranche-file et signet.

Prix à la réservation : 400 FF + port  
 Prix à parution (début mai) : 500 FF + port

Réservation : LION COMPO  
 13, lotissement Le Provence - 30129 REDESSAN  
 Tél. 66.20.57.67 - Fax 66.20.17.42



### Brasserie Guillaume Tell

Paris n'a bien évidemment pas le monopole des bonnes adresses suisses. En province, existent aussi des rendez-vous helvétiques, comme la Brasserie Guillaume Tell à Lyon, qui fait cohabiter avec bonheur, humour et gentillesse, fondue, raclette, viande des Grisons, saucisson chaud de Lyon, Beaujolais et Gamay de Genève... Un bonheur qui dure, puisque la brasserie vient de fêter avec faste - et avec Guillaume Tell en personne - son 20ème anniversaire.



Photo : Michel Godet APPG

De la rue Mulet où elle fut ouverte en 1921 - Edouard Herriot, dit-on, y aimait déjeuner d'un pot-au-feu et d'un gratin de macaronis - la brasserie fut déplacée en 1973 rue de la République. Son reprenneur, Jacques Rinck, dont la famille profondément liée avec la Suisse et Genève en particulier, était déjà propriétaire de la brasserie Georges à Perrache, en fit l'unique restaurant franco-suisse de la ville doté d'une charte par laquelle Lyonnais et Genevois s'engageaient, au nom de deux mythiques personnages (Guignol et Guillaume Tell), "à ne pas ménager leurs efforts pour faire prévaloir la juste cause et les charmes des cuisines lyonnaise et helvétique...". Et depuis 20 ans, ça marche!

Brasserie Guillaume Tell. Menus de 85 à 189FF. Outre les spécialités précitées, la carte propose également des poissons pêchés dans le Léman...

Brasserie Guillaume Tell et bar le "Swiss Café", 10, rue de la République, 69001 Lyon, tél. 78.28.16.64 ■

## BOITE AUX LETTRES

"Jeune homme suisse, 31 ans, sympa, aimant la moto, le tir, les randonnées en forêt, le ping-pong, le billard, le jass, les voyages, les samedis sur la côte normande et ouvert à tout, cherche compatriotes sur le Val d'Oise ou dans les départements limitrophes pour constituer un petit groupe de Suisses 25-35 ans". Patrice Metais. 68, rue P. Dartis. 93800 Epinay sur Seine. Tél. 48.41.12.67

"Je désire trouver des correspondants pour échanger des idées car je suis seule et isolée". Mme R.Genoud. 99, rue du Général de Gaulle. 27100 Le Vandreuil. ■

plètement local puisque l'on découvre au Tessin un nouveau dialecte tous les quatre ou cinq kilomètres). Malgré cet attachement, M. Baggi estime qu'il est assez compliqué de suivre de près l'actualité suisse quand on vit à distance et que l'on a son commerce à gérer.

Il faut reconnaître que le temps d'un glacier est compté: de bon matin M. Baggi se rend au laboratoire pour la mise en route de la fabrication; puis il approvisionne le magasin, livre



Island, cette île qui s'étend de la baie de New-York à l'embouchure de l'Hudson. Il y reste huit mois, le temps de servir les meilleurs plats à la haute société new-yorkaise et de constater que les Américains consomment des crèmes glacées comme les Français s'enfilent leur sandwich

à l'heure du déjeuner. Il s'embarque ensuite pour Barcelone, où il travaille cinq ans pour un pâtissier espagnol. Selon M. Baggi, les Espagnols ont toujours été réputés pour leurs douceurs, mais plus particulièrement,



les restaurants et, l'après-midi, il répond aux clients qui téléphonent pour qu'on les livre le lendemain ou le surlendemain.

M. Baggi "quatrième génération" a bien voyagé avant de reprendre le commerce familial. De Suisse, où il étudie jusqu'à 16 ans, il vient à Paris. Puis, on lui trouve une place chez un grand traiteur français à Long

remement, avant l'entrée de leur pays dans le Marché Commun.

De ses expéditions, M. Baggi rapporte quelques idées supplémentaires à la fabrication paternelle. C'est ainsi que de père en fils, tout en perpétuant la tradition, chacun nuance les goûts et les couleurs, et manifeste ainsi son originalité. ■

Photos : Laurence Nagy