Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK

Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom

Band: - (1954)

Heft: 1223

Artikel: Le Lausannois Gabriel Tschumi qui a suivi pendant près d'un demi-siecle l'histoire de l'Angleterre à travers les cuisines de Buckingham

Autor: Hofstetter, Pierre

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-687798

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: 11.07.2025

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

Le Vagabond de Londres découvre. . .

. . .LE LAUSANNOIS GABRIEL TSCHUMI QUI A SUIVI PENDANT PRES D'UN DEMI-SIECLE L'HISTOIRE DE L'ANGLETERRE A TRAVERS LES CUISINES DE BUCKINGHAM.

En avril 1898, par un radieux printemps qui éclairait d'un jour nouveau la verte campagne anglaise et l'inondait de lumière et de beauté, un jeune homme de seize ans sortait de la gare de Charing Cross, à Londres, aussi perdu qu'une puce dans une botte de foin, et se mettait courageusement à la recherche d'un taxi. La reine Victoria était alors depuis plus de soixante ans sur le trône d'Angleterre. Gladstone venait de mourir. L'Angleterre, superbe dans sa force insolente et son prestige impérial, était à son apogée, et Londres vivait les plus grandes heures de l'époque victorienne.

" Conduisez-moi à Buckingham Palace ", déclara sans ambages mais dans un anglais fortement teinté d'accent vaudois le jeune homme au premier taxi venu. Le " cabman " le regarda d'un air stupide puis pouffa de rire, d'un de ces rires désarmants qui vous donnent des frissons dans le dos. Puis un, deux, trois autres chauffeurs de taxis, qui n'avaient probablement l'occasion de rire souvent, se joignirent à lui et se moquèrent tous ensemble du petit impertinent qui désirait qu'on le mène au palais de la reine. Ce qui était arrivé, c'est que notre jeune Vaudois était monté dans un faux train et avait abouti à Charing Cross-au lieu de la gare de Victoria où un valet l'attendait. Car le but de son voyage était vraiment le palais de Buckingham, où l'une de ses cousines, habilleuses de la reine Victoria, lui avait ménagé une place d'apprenti dans les cuisines royales.

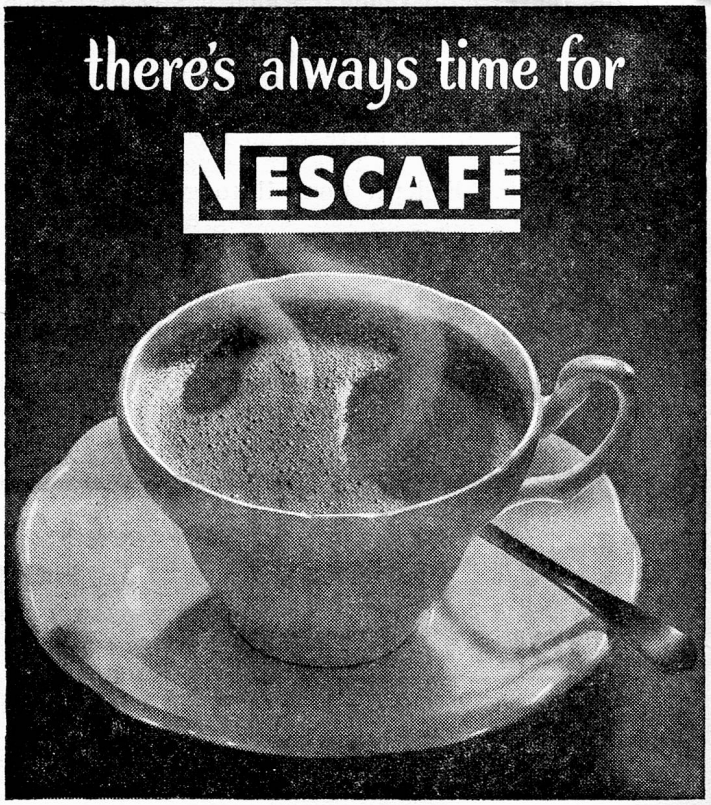
* * *

C'est ainsi que le Lausannois Gabriel Tschumi, natif de Moudon où son père enseignait les langues, débuta dans la fabuleuse carrière qui devait le conduire au poste suprême et infiniment délicat de " Royal Chef " des cuisines de Buckingham. Ainsi s'intitule le volume de mémoires qu'il vient de publier il y a un mois chez un éditeur de Knightsbridge.

" Royal Chef ", notre compatriote Tschumi le fut dans tous les sens du terme. Ayant commencé comme apprenti dans la vaste pièce aérée qui de cuisine à Buckingham, et dont les murs sont ornés de majestueuse têtes de cerfs, il gravit les échelons jusqu'à devenir le confident de la grande et inoubliable reine Mary, " un des derniers vrais connaisseurs en art culinaire d'Angleterre ". Si d'autres, durant cette guerre, se trouvèrent " au balcon de l'Europe ", Tschumi, lui, a suivi pendant près d'un demi-siècle le déroulement de l'histoire à travers les petits incidents gastronomiques de Buckingham : la gelée de bordeaux blanc pour le saumon froid du jubilé de diamant de Victoria, qui n'était pas aussi claire qu'il eût fallu ; la moitié du caviar commandé pour le banquet du couronnement d'Edouard VII qui manquait ; la suppression dès la première guerre de l'emploi du vin et du sherry dans la confection des mets. . . Et puis, enfin, l'austérité de 1945 qui remplaça la somptuosité du temps jadis.

* * *

Au temps du roi Henry, un repas à Buckingham se composait aisément de quelque quarante plats. Cette tradition gargantuesque, qu'un Curnonsky ou un Brillat-Savarin n'auraient pas rejetée, se poursuivit jusqu'à Victoria sous le règne de laquelle d'immenses quantités de nourriture et de provisions parvenaient chaque jour à Buckingham. Dans la période victorienne, un " lunch " était facilement constitué de huit à dix mets, avec une pause au milieu au cours de laquelle on servait de l'eau glacée pour alléger l'estomac. Les petits déjeuners étaient également très riches, surtout à Windsor : côtelettes, tranches de veau, steaks, harengs saurs, saucisses, poulet, bécasse ; mais Victoria elle-même, pour son " breakfast ", se contentait d'un oeuf bouilli, servi sous l'oeil attentif des deux serviteurs indiens toujours à ses côtés pour le cas où la reine demanderait autre chose. Avec Edouard VII, qui fit enlever chaises et tabourets des cuisines "parce qu'ils encouragent à la paresse", les bombances continuèrent au même rythme ; Tschumi se souvient notamment d'un effarant repas servi entre deux actes de l'Opéra royal de Covent Garden, avec hombard mayonnaise, truite froide, canard, côtelette d'agneau, oeufs de pluvier, langue de boeuf, jambon en gelée, plus des sandwiches et trois ou quatre desserts. Au total, quelque quatre cents plats pour une trentaine de convives ! Tschumi, que tout le monde dans l'entourage royal appelait familièrement "l'ange Gabriel", ne nous dit pas si les indigestions étaient fréquentes à Buckingham. Quoi qu'il en soit, avec George V, les coutumes rabelaisiennes jetèrent du lest ; de goûts plus simples, George V aimait surtout le curry au canard de Bombay. La reine Mary,



Nescafé is a soluble coffee product composed of coffee solids, combined and powdered with dextrins, maltose and dextrose added to protect the flavour.

ANOTHER OF NESTLÉ'S GOOD THINGS

91.AA

cependant, redora le blason gastronomique de Buckingham et, bien qu'il ne fut plus question de ripailles à la Edouard VII, la grande reine, en dépit de son caractère conservateur, désira toujours une cuisine " up to date ". La reine Mary avait une passion pour les chocolats et son " five o'clock tea " se composait, chaque jour, d'un choix de gâteaux et de biscuits variés : à Tschumi de se débrouiller ! Avec l'époque actuelle, les soucis culinaires de Buckinham ont été réduits à leur plus simple expression, et probablement qu'Elizabeth ne dîne pas mieux qu'un habitué du Ritz ou du Dorchester. Il est vrai que Gabriel Tschumi n'ordonne plus les menus et il n'est plus là pour surveiller la confection d'un pâté de la belle époque, fait de dinde farcie de poulet, avec faisan à l'intérieur du poulet et bécasse à l'intérieur du faisan, ni pour commander la cuisson d'un potage dont la préparation demandait trois jours.

* * *

Signe des temps : Gabriel Tschumi, septuagénaire toujours vert, dont l'embonpoint garde la marque des banquets victoriens, se retira juste quelques mois avant le décès de la regrettée reine Mary. Mais le Lausannois Tschumi demeure, dans les annales de l'Angleterre, le spécialiste des asperges au beurre telles que les désirait Edouard VII, l'artiste qui préparait les omelettes de George VI telles que les aimait le souverain (avec deux cuillerées de crême battue dans les oeufs), la providence du duc de Gloucester dont la passion va aux perdrix à la crème et celle du duc de Windsor dont le péché mignon est les huîtres ou le petit coq de bruyère. . .

Pierre Hofstetter.

Switzerland is only just over two hours away from London and three from Manchester. Swissair is your own airline: you feel at home when you fly Swissair, because you're well cared for by people who understand you. In a word, you'll enjoy it.

This summer, there are three DC-6B flights daily to Zurich (Super Swiss and Tourist class on the day flight), daily Tourist and Night Tourist flights to Geneva and Basle, and daily flights to Berne. There is also a direct Manchester/Zurich service, the only direct service of this kind operated by any airline.

Ask your Travel Agents for Details.

Fly SWISSAIR

you'll enjoy it

NIGHT TOURIST (*From London*) **£21 Return** GENEVA & BASLE

£22.10.0. Return ZURICH

SWISSAIR, 126, REGENT STREET, LONDON, W.1 Also MANCHESTER and GLASGOW.
CRC. 84A

WOMEN VOTE ON THE RIGHT TO VOTE.

Recently all women over 20 living in Basle, had been invited to vote on whether they want the vote.

The " Daily Telegraph " (Feb. 19th,) wrote :

" In Switzerland, one of the oldest of the democracies, " Votes for Women " is still a controversial issue.

The Swiss man in the street — but not his wife — probably has a more direct say in law-making than his counterpart in any other democracy. According to the Swiss constitution all laws which lay a direct responsibility on the citizen must be passed by a popular ballot if 30,000 voters assert their right to a referendum.

In municipal and parish affairs the last word also lies with the voter.

Yet Swiss women to-day have no more say in public affairs than their ancestresses had in the days of William Tell, althought the constitution says that " All Swiss are equal before the law ; there are no subjects nor any privileges of place birth, persons or families. "

Women are, indeed, treated as the equals of men except in the matter of the vote and in compulsory military service. They pay the same taxes, are accepted in the same professions, serve on juries.

The first women's vote on votes for women was in the canton of Geneva in 1952. The " Ayes " had a majority of five to one, but they represented less than half the women voters. A Bill giving women the right to vote on cantonal matters was later rejected by a large majority.

One of the favourite arguments of the anti-feminists, which seems to be borne out by the result of the Geneva poll, is that women really do not want to vote. When, some six years ago, the men of Zurich were called upon to decide whether they should, the city was plastered with posters bearing the slogan : " Husbands, fathers, brothers, protect us from politics. "

The result of the present ballot in Basle is by no means a foregone conclusion. A great many women believe they can wield greater influence in the home than on the hustings. "

* * *

Of the 76,700 women of Basle, who were called upon to vote on whether they wanted the franchise or not, only 59 per cent turned up, and 33,100 voted " yes " and 12,300 voted " no ". (Ed.)

RECITAL MARIE-MADELAINE TSCHACHTLI - VIOLIN

Accompanied by HANS WILLI HAEUSSLEIN - Piano

at WIGMORE HALL, 27th March 1954 at 7.30p.m.

3rd SONATA for Violin Solo	*Ysaye*
SONATA " Le Trille du Diable "	*Tartini-Kreisler*
SONATA E Min.	*Bach*
BAGATELLE	*Scarlatescu*
NIGUN	*Bloch*
CAPRICE A Min.	*Wieniawski-Kreisler*
CHANSON DU MARIN	*Milhaud*
2nd SONATA	*Raffaele d'Alessandro*

Tickets @ 9/-, 6/- & 3/- from Box Office, Wigmore Hall or Ibbs, Tillett Ltd., 124 Wigmore Street, London, W.1.