Noël gourmand en pays vaudois

Autor(en): **Staub, Roland**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 12

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777631

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Durant la longue période où Lausanne vécut sous la tutelle de l'évêché et des chanoines très prompts à désosser un quartier de chevreuil, les habitants avaient maintes fêtes carillonnées où l'on s'empressait autour des fourneaux. A Saint-Laurent sous

le signe du gril, les rôtisseurs donnaient le branle. On buvait sec à la Saint-Martin, puis on brûlait le tonneau au milieu de danses bachiques.

Noël était l'occasion de manger l'oie grasse qui réunissait les proches parents autour du chef de famille, car en ce temps-là on pratiquait encore le Petit-Carême qui précédait la fête de la Nativité. L'oie était un volatile symbolique que les anciens consacraient à Vénus. La manger, dorée à la broche, quand le temps d'abstinence était révolu, donnait de splendides vigueurs à ceux qui croyaient les avoir momentanément perdues.

La Réforme et l'austérité bernoise supprimèrent le repas rituel. Mais, la bonne société, éprise de modes nouvelles importées d'Angleterre, substitua la dinde à l'oie. Le peuple imagina un Noël frugal en inventant les bricelets qui sont des oublies frappées des deux côtés par un fer chaud gravé de vignettes.

Vers 1845, l'épouse allemande d'un pasteur, apporta dans la ville, l'arbre garni de lampes et de fruits qui passa pour être l'expression d'une étrange fantaisie.

L'arbre illuminé gagna les villages les plus reculés, ressuscitant l'art de la cuisine. L'oie, à la purée de pommes en l'air, a reconquis les tables alors que la dinde farcie aux chataignes honore les menus des restaurants. Mais, coutume peut-être empruntée à Genève, les Vaudois ont pris l'habitude, après le foie gras ou la terrine, avant l'oie ou la dinde, de prendre un gratin de cardons, noyés à la crème au vin blanc pétillant de la Côte ou au Riesling du Dézaley. Ce mets rafraîchissant, que les maîtresses de maison préparent avec amour, est en somme le «coup du milieu» solide qui va souligner et rétablir le parfum de la volaille que l'arôme de la terrine aurait peut-être troublé. Le cardon prétentieux exige un accompagnement liquide sous la forme d'un vin sur lies, léger, bouqueté et fruité, assez souple pour disposer l'estomac aux suites gourmandes. *Roland Staub*

LE TÊTE-A-TÊTE

N'avez-vous pas connu Beauveau?
C'était un gourmand respectable.
Un jour il était seul à table
Devant une tête de veau:
On annonce Madame Hortense.
«Ah! parbleu, je suis occupé
Dit Beauveau d'un air d'importance;
Revenez quand j'aurai soupé. –
Je vois pourquoi monsieur tempête,
Reprit la belle sans bouger;
Il est fâcheux de déranger
Un aussi joli tête-à-tête.»

ARMAND GOUFFÉ (1775–1845)

POULET SAUTÉ À LA MODE TESSINOISE

Découpez un poulet bien conditionné et faites-le sauter, dans une grande poêle, avec de nombreux lardons taillés dans du lard gras du Tessin. Ne poussez pas trop le feu, il faut que les lardons et morceaux de poulet se colorent uniformément jusqu'à une belle blondeur. Le poulet, avec son foie et ses os, doit fournir passablement de jus. Allongez ce jus d'un peu d'excellent bouillon ou de concentré de viande, dégraissez-le un peu et versez-en les trois quarts sur des spaghettis tenus un peu fermes et filants. Servez le reste du ius avec le poulet qui ne doit pas être trop cuit.