Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **24 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

SOMMAIRE

Forum
Boire et manger 4–8

Pages officielles 9/10

TV News
La télé suisse à l'étranger 11

Politique
Vache folle: abattage limités 12

Portrait
Le président de la Confédération: Arnold Koller 13

Politique
Les négociations bilatérales avec l'UE 14/15

Expo 2001:
Un projet controversé 15

Mosaïque 16/17

Dialogue 18

SSE-Info 19

Page de couverture
Du cervelas avec du pain, accompagné de vin du pays – un menu typiquement suisse. Notre cuisine est l'une des plus variées au monde. (Photo: Max Baumann)

IMPRESSUM

La Revue Suisse, qui est destinée aux Suisses de l'étranger, paraît pour la 24e année en allemand, français, italien, anglais et espagnol, en plus de 20 éditions régionales, avec un tirage total de plus de 320 000 exemplaires. Les nouvelles régionales paraissent quatre fois par an.

Rédaction: **René Lenzin** (RL), Secrétariat des Suisses de l'étranger (responsable); **Alice Baumann** (AB), Bureau de presse Alice Baumann Conception; **Pierre-André Tschanz** (PAT), Radio Suisse Internationale; Rédacteur des Communications officielles: **Robert Nyffeler** (RN), Service des Suisses de l'étranger, DFAE, CH-3003 Berne. Traduction: Marie-Hélène Zurkinden.

Editeur/Siège de la rédaction/Publicité: Secrétariat des Suisses de l'étranger, Alpenstrasse 26, CH-3000 Berne 16, tél. +41 31 351 61 00, fax +41 31 351 61 50, CCP 30-6768-9. Impression: Buri Druck AG, CH-3084 Wabern.

Internet: http://www.revue.ch

N° 1/97 (14.2.1997)

« Chaque année à Noël, ma grand-mère nous préparait un lapin et il appartenait à mon grand-père de juger de la réussite du plat après avoir goûté le meilleur morceau. Les lapins n'avaient pas de secret pour lui, car il en faisait lui-même l'élevage derrière la maison.

Les jours de semaine, la préférence de mon grand-père allait à la cochonnaille, dont il appréciait particulièrement les groins et les queues. Fils de paysan, mon grand-père affectionnait une cuisine simple et typiquement suisse.

Nous avons aussi pensé à tous ces plats qui incarnent la patrie tels que röstis, choucroute, cornettes à la compote de pommes, bolets, etc., en composant la présente édition de la «Revue Suisse», qui traite du boire et du manger en Suisse. Sachant que chaque canton et même chaque village à sa spécialité, nous avons dû renoncer à l'exhaustivité et aux extravagances. Les recettes que nous vous proposons ne contiennent ni exhausteurs de saveur, ni arômes artificiels, ni agents stabilisateurs. Nous vous présentons une nourriture solide et les vins qui l'accompagnent.

Les recettes que nous vous présentons ont été réalisées par quatre fins cuisiniers que nous n'avons toutefois pas choisis dans le guide Michelin. Nous nous sommes plutôt laissés guider par notre instinct. De gusto non es disputandum... à chacun ses goûts...

D'ailleurs, pour connaître l'âme d'un peuple, il faut l'observer à table. Manger et boire font partie de notre culture. Qui veut cuire comme nous Suisses doit s'imprégner de notre mentalité. La même règle vaut aussi pour nous, lorsque nous nous essayons à la cuisine asiatique, italienne, française, grecque ou turque.

Coriandre, cumin, muscade, poivre, vanille, safran, la moitié du monde est dans ma collection d'épices. Y a-t-il, malgré tout, une cuisine suisse?

Constatez-le par vous même en parcourant votre revue et, qui sait, peut-être aurez-vous, l'espace d'un instant, l'impression d'être avec nous en Suisse. Santé et bon appétit! »

Alice Baumann