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

Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger

Band: 24 (1997)

Heft: 1

Artikel: Y a-t-il un art culinaire suisse? : Une cuisine ouverte à toutes les nouveautés

Autor: Engeler, Urs Paul

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-911998

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: 09.07.2025

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

Y a-t-il un art culinaire suisse?

Une cuisine ouverte à tou les nouveautés

Il n'y a pas, à proprement parler, de cuisine nationale en Suisse, mais plutôt une infinie variété de spécialités régionales. Et l'étranger a une grande influence sur notre popote: le contenu de nos assiettes est multiculturel.

Où trouver encore la cuisine classique helvétique, sinon à mi-chemin entre la mondaine Gstaad et la solitude du lac de Lauenen? Il existe effectivement, à Lauenen, dans l'Oberland bernois, une «Rösti Factory», qui propose des röstis au chili con carne, une pizza de röstis, un burger de röstis et d'autres excentricités.

Beaucoup de plats traditionnels disparaissent au profit d'une cuisine

*Urs Paul Engeler**

multiculturelle à base de produits indigènes. Mais cela ne saurait surprendre, car il n'y a jamais eu d'art culinaire propre à la Suisse.

Dès le Moyen Age, notre pays a subi l'influence de cuisines étrangères. Les lansquenets ont été parmi les premiers à ramener des recettes étrangères au pays. Puis nos ancêtres se sont empressés de copier les plats et les méthodes de cuisson des voyageurs transitant par la Suisse. Aujourd'hui, dans les villes suisses, la moitié des restaurants, tels les pizzerias ou les chinois, proposent des spécialités étrangères.

Il n'y a pas de cuisine suisse à proprement parler. Pourtant nous avons eu avec Frédy Girardet un des meilleurs chefs du monde. Mais ni lui, ni son successeur n'ont tenté de perfectionner, dans leur établissement de Crissier, près de Lausanne, les plats bernois, soupes à la farine bâloises, «Suuri Gummeli» (pommes de terre au vinaigre) et autres tourtes aux carottes argoviennes, mais plutôt la gastronomie d'inspiration française.

* Urs Paul Engeler est rédacteur à la Weltwoche.

Une recette de Suisse romande

Le papet de «Chez Pécoud», Hôtel de Ville, Grandcour

Pour 4 personnes

4 saucisses au foie ou au chou
800 g de poireaux
200 g de pommes de terre
3 dl de lait
30 g de beurre
30 g de farine
4 cl de vinaigre de pomme
Sel, poivre

Laver les poireaux et les couper en morceaux de 1 cm. Les blanchir à l'eau salée. Peler les pommes de terre et les passer à la râpe à rösti. Préparer un roux avec le beurre et la farine, en mouillant avec le lait. Y ajouter le vinaigre, sel et poivre, ainsi que les pommes de terre râpées et les poireaux blanchis. Mijoter 1 h à feu doux. Rectifier enfin l'assaisonnement. Pour la cuisson des saucisses, vous les piquerez aux deux extrémités avec un demi-cure-dents, puis les plongerez dans de l'eau frémissante pendant 40 minutes. Servir avec un vin rouge, p. ex. Feu d'amour, Yvorne.

Chef de cuisine Gerald Ruchat. (Photo: Georges Surdez)

tes

«La fondue crée la bonne humeur»... (Photo: Jean-Jacques Ruchti)

Il existe bien deux livres de cuisine écrits par des parlementaires. Mais ces deux recueils de recettes (ou plutôt d'idées pour accommoder des plats et de conseils pour la boisson) sont plus révélateurs des limites de leurs auteurs que de l'art culinaire suisse. Les cuisiniers suisses n'ont jamais eu de cour nationale à servir; la cuisine suisse est une cuisine campagnarde et chaque région a ses spécialités.

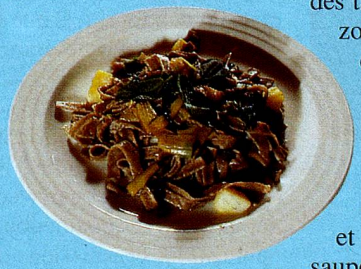
Il y a bien une spécialité qui a fait le tour du monde sous le label «swiss müsli». Toutefois le birchermuesli, plat frugal par excellence, ne peut être considéré comme suisse; seul le hasard a

Une recette de Suisse romanche

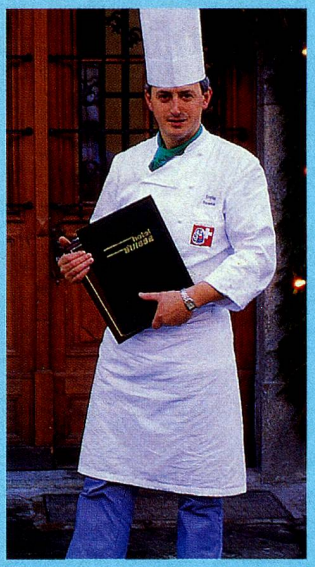
Pizzoccheri alla Livio Tuena, Hôtel Suisse, Poschiavo

Pour 4 personnes

350 g de farine de sarrasin
150 g de farine blanche
1 œuf
Env. 1 dl d'eau
1 cuillerée d'huile d'olive
Sel
160 g de fromage de montagne
80 g de parmesan
100 g de pommes de terre
100 g de bettes
Poivre noir
200 g de beurre
1 gousse d'ail
4 feuilles de sauge



Mélanger les deux sortes de farine, ajouter le sel, l'huile d'olive et l'œuf. Travailler légèrement la masse et verser l'eau tiédie afin de ramollir la pâte. Peler les pommes de terre, les couper en cubes de 2 cm et les cuire dans de l'eau salée. Nettoyer les bettes et détailler la partie blanche en petits morceaux de 3 cm, puis tailler grossièrement le vert. Les cuire dans le l'eau salée. Il est conseillé de cuire le vert et le blanc séparément. Couper le fromage de montagne en petits dés de 0,5 cm. Abaisser la pâte jusqu'à 2 mm d'épaisseur. Couper des lamelles de 8 cm d'épaisseur, et ensuite des tagliatelle de 0,5 cm. Cuire les pizzoccheri dans une grande quantité d'eau salée. En fin de cuisson, ajouter les bettes et les pommes de terre préalablement cuites. Egoutter les pizzoccheri et les disposer dans un plat en pyrex, en intercalant une couche de pizzoccheri et une couche de fromage. A la fin saupoudrer de parmesan râpé et de poivre noir (du moulin). Parsemer de noisettes de beurre, d'ail finement haché et de sauge. Servir avec de la mortadelle de Poschiavo et de la salade.



Chef de cuisine Livio Tuena. (Photo: Engadin Press)

voulu que le docteur Bircher-Benner l'ait inventé et propagé en Suisse.

La cuisine suisse, si on peut l'appeler ainsi, est une cuisine régionale aussi bien qu'internationale. Dans cette apparente contradiction réside sa force. Il n'existe aucun autre pays au monde à avoir subi un tel nombre et une telle variété d'influences dans sa cuisine et ses coutumes. Ce qui conduit le publicitaire bâlois Hanns U. Christen à affirmer que, jusqu'il y a peu, il était pratiquement impossible de mal manger dans un restaurant suisse.

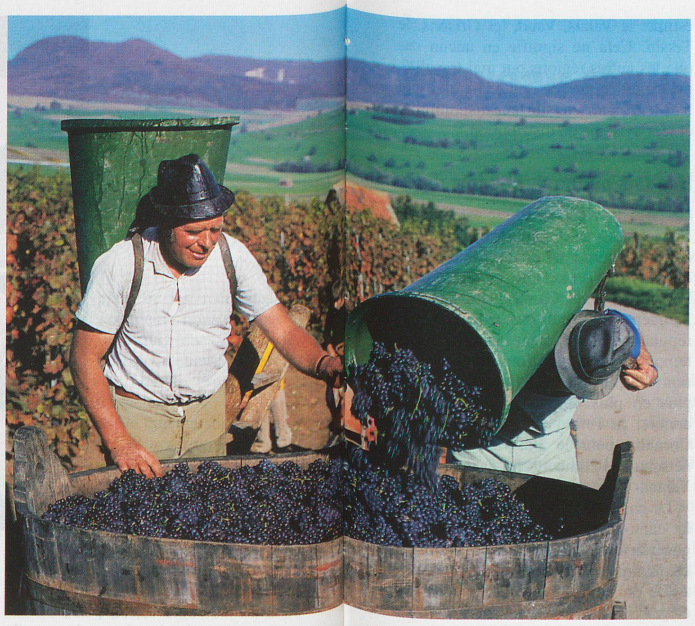
Inventer pour ne pas se lasser

La qualité des repas venait peut-être du fait que les recettes datent d'une époque où le pays était pauvre et où il fallait, pour assurer sa survie, mettre en valeur le peu de produits dont on disposait en évitant autant que possible tout déchet. D'où les pommes de terre (en veux-tu, en voilà!), des fruits frais ou séchés, du lait, du fromage, des châtaignes, de l'orge et des abats (dans la célèbre soupe aux tripes). Il y a quelques années encore, la «Räbebappe» (une purée de navets) servie avec ou sans lard était le cauchemar des enfants, jusque dans les familles bourgeoises.

La pauvreté a contraint les ménagères à faire preuve d'imagination. Comme il y avait peu de produits, il fallait inventer de nouveaux plats pour créer un semblant de variété. On retrouve cette philosophie dans les nombreux livres de cuisine suisse, qui sont avant tout des guides pour la préparation d'une cuisine simple et économique. La cuisine suisse se caractérise moins par ses spécialités que par ses vertus: elle se veut bourgeoise, nourrissante, économique et saine.

Le fromage pour identité

Les rares plats nationaux sont nés avant tout des nécessités du moment: mettre en valeur les surplus de l'agriculture. Par exemple, lorsque la montagne de fromage est devenue trop importante, les stratèges du marketing ont fait de la fondue neuchâteloise une spécialité nationale. Grâce à une campagne de publicité efficace, pratiquement tous les ménages suisses possèdent un réchaud et un caquelon. Le message de la campagne, qui a rencontré un grand succès avait un contenu typiquement suisse: «la fondue crée la bonne humeur»... ■



Vendanges dans le Klettgau (SH). (Photo: Max Baumann)

Le vin suisse

Généralement sous-estimé

Notre pays, outremer, est souvent confondu avec la Suède et, comme si cela ne suffisait pas, nos vins sont largement méconnus. A tort.

Le premier livre consacré au vignoble suisse est paru en 1996, sous le titre «The surprising Wines of Switzerland» (Les étonnants vins de Suisse). Ecrit par le diplomate canadien John C. Sloan et disponible uniquement en anglais, cet ouvrage a un sous-titre qui en dit long: «Switzerland's best kept secret» (le secret le mieux gardé en Suisse).

Avec ses 15 000 hectares de vignoble (900 000 ha en France) et son taux d'un pour cent d'exportations, le vin suisse

Stefan Zenklusen *

fait figure de parent pauvre sur le plan international. Comme le chasselas, qui représente 40 pour cent du vignoble, est décrié comme raisin «neutre», il n'est pas étonnant que le potentiel de la viticulture suisse soit généralement sous-estimé.

Les Suisses eux-mêmes ne paraissent pas connaître toutes les facettes de la

* Stefan Zenklusen est rédacteur au magazine international du vin Vinum.

Une recette de Suisse alémanique

«Chnöiblätze» (beignets de carnaval) à la façon d'Oscar Marti

Pour environ 16 pièces

400 g de farine
3 œufs
20 g de sucre
60 g de beurre de cuisine
1,3 cl de kirsch
2 cl de crème
sucre en poudre

Verser la farine dans une terrine et former une fontaine. Bien mélanger le reste des ingrédients et verser au milieu de la farine. Remuer pour obtenir une pâte lisse. Mettre la pâte dans une feuille transparente et laisser reposer au frais environ une heure. Former ensuite une saucisse de 3 cm de diamètre et découper environ 16 rondelles de même grandeur. Etendre chaque rondelle aussi finement que possible (env. 0,75 mm), éventuellement étirer. Chauffer de l'huile (arachide, par ex.) à 170° dans une friteuse et frire les beignets. Egoutter sur du papier ménage et saupoudrer de sucre en poudre.

Oskar Marti présente son beignet de carnaval accompagné d'un vin blanc doux: le Grain de Malice, Provins Valais. (Photo: Jean-Jacques Ruchti)

Oscar Marti tient le restaurant «Moospinte» à Münchenbuchsee dans le canton de Berne. Il est un spécialiste de la cuisine de saison. Sa recette des «Chnöiblätze» (beignets de carnaval) en est l'illustration tout comme les menus servis dans son restaurant et composés de légumes, fruits et herbes de saison. Agé de 50 ans, Oscar Marti est un chef de cuisine curieux et inventif, qui aime créer des plats un peu fous, tels que la soupe de carotte et orange au parfum de pain d'épices ou le ragoût de baudroie, sauce à l'anis et les abricots au basilic. Il est connu, en Suisse allemande, pour ses nombreuses distinctions, publications et émissions de télévision.

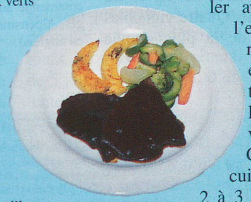
Une recette du Tessin

Rôti braisé au Merlot tessinois

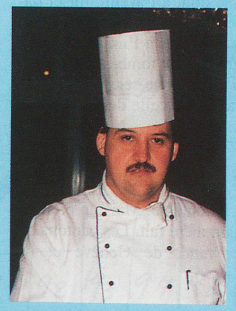
Pour 10 personnes

2,5 kg de rôti de bœuf (épaule) lardé
0,5 dl d'huile d'arachide
250 g de céleri en branches blanchi
250 g de poireaux verts
250 g d'oignons
600 g de carottes
120 g de purée de tomates
1 l de Merlot tessinois
1,5 l d'eau
1,5 l de sauce à rôti brune
20 g de bolets séchés
80 g de pâte de bouillon
sel, poivre, un peu de paprika

Assaisonner la viande. Chauffer l'huile dans une braisière et y faire revenir la viande à feu vif de toutes parts, puis la retirer et la mettre en attente. Faire revenir les légumes dans la même huile (mettre le poireau en dernier car il brûle vite et donne un goût amer au plat). Bien faire revenir les légumes sans les laisser brûler contribue à la réussite de la sauce qui aura une belle couleur foncée. Mouiller avec le vin rouge, l'eau et la sauce de rôti et laisser réduire en sirop, puis ajouter la pâte de bouillon. Ajouter alors la viande et les bolets. Couvrir et laisser cuire à petit feu durant 2 à 3 heures. Lorsque la viande est cuite, la sortir de la braisière et réduire la sauce avec le presse purée.



Test pour savoir si le rôti est cuit à point: planter une fourchette dans la viande, soulever le rôti et secouer légèrement. Si le rôti se détache facilement de la fourchette, le rôti est cuit. Si la sauce est trop liquide, laisser réduire jusqu'à la consistance désirée. Il est conseillé de goûter la sauce avant de réduire pour voir si elle n'est pas déjà trop corsée. Dans ce cas-là, ajouter un peu de fécule. Servir avec de la polenta ou de la purée de pommes de terre le tout accompagné d'un Merlot de Losone, domaine de Delea.



F. Müller, cuisinier en chef présentant son bœuf braisé avec du Merlot de Losone (Photos: d'archive)