Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 3 (1973)
Heft: 6

Artikel: A Morges un cordon bleu-grand coeur : Félicie
Autor: Gygax, Georges
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829371

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

A Morges,
un cordon bleu-
grand cœur :

Félicie

Elle est connue à cent lieues à la ronde, et bien au-delà. On lui écrit d'un peu partout. Son livre d'or se compose de cinq gros volumes. Sa vie n'a pas toujours été à l'image de son sourire. Il y a eu des jours sombres, des épreuves, avant cette réussite d'autant plus sympathique qu'elle s'est constamment épanouie dans la simplicité. Dans quelques jours, Mme Félicie recevra un beau diplôme, un de plus, pour ses vingt ans de restauration sous le même toit. Car Mme Félicie, ou Félicie tout court comme disent ses amis, est restauratrice. Ses poulets à l'estragon, son lapin aux bolets, ses tripes à la Corse, sa terrine, enfin, ont fait une réputation également due à l'accueil et à l'ambiance très particulière, très française, de son établissement au cœur de Morges.

Félicie, ce n'est pas que cela. Et pour mieux connaître cette femme à poigne au sourire irrésistible, il faut savoir ce que fut sa vie, ce que furent les années séparant l'hôtesse-cordon bleu-commerçante généreuse et avisée d'aujourd'hui, du bébé joufflu qui, un jour de mars d'il y a dix lustres, naquit dans une modeste famille vaudoise au Sépey.

Un scieur nommé Jules

Le père, Jules Dupertuis, originaire d'Ormont-Dessus, était scieur. Il eut quatre filles: Evelyne, Aline, Félicie et Yolande. Quatre filles à nourrir, à habiller, à élever: rude tâche pour la maman, d'autant plus rude que, les années passant, la vie se fait de plus en plus difficile. On parle de crise; on la subit bientôt. Les affaires déclinent; le séisme économique n'épargne personne, et la brave scierie du Sépey n'échappe pas. Gens énergiques, les Dupertuis ne se laissent pas abattre par l'angoisse. Ils décident de quitter le pays. On les retrouve à Reims où le chef de famille prend un emploi de menuisier-charpentier dans une grande entreprise. Félicie n'a que six mois. Les années s'écoulent et la fillette grandit comme ses sœurs, comme toutes ses petites camarades. Elle fait ses classes à Reims, à l'école du boulevard Carteret. Bonne en calcul, elle ne brille pas en orthographe. Ce fut ensuite, à dix ans, l'école ménagère, et à treize ans, Félicie Dupertuis reçoit son premier diplôme de cuisine. Ses jeux préférés sont sportifs. Elle aime le vélo, la natation. Dans sa chambre on chercherait vainement la moindre poupée.

La mère de famille, Marguerite, née Henchoz, de Château-d'Œx, est une excellente cuisinière. Elle a appris l'art d'apprêter les viandes et les poissons, de lier, d'équilibrer les sauces, chez un restaurateur de L'Etivaz au nom prédestiné: M. Delacuisine. « Son meilleur plat, raconte Félicie, c'était le lapin avec une sauce très courte au vin blanc. »

La maison de Reims est vivante. Il y a des animaux et beaucoup d'enfants qui jouent. Félicie rend souvent visite à l'atelier de son père où elle s'essaie à manier le rabot. « J'étais un garçon manqué. Par exemple, je grimpais sur le toit par la façade, comme un singe. J'étais terrible... Après mes classes, j'ai dû gagner ma vie. Je suis entrée aux Biscuiteries de Reims comme empaqueteuse. Je gagnais cinquante francs par semaine. Un jour, une machine m'a écrasé un doigt. Alors je suis partie à la campagne, dans l'Yonne. Je rêvais d'épouser un fermier. Je me levais chaque matin à cinq heures. Nous faisions la lessive dans la rivière... Il y avait un problème: ma religion. J'étais protestante et ça n'était guère bien vu dans le coin. A mes patrons que cette question turlupinait, j'ai entendu le bon curé d'Ars conseiller: « Respectez sa religion! » Le brave homme circulait à bicyclette; c'est sur deux roues qu'il allait rendre visite aux bergers isolés de la campagne...

Petite fille à Reims, artiste à Lausanne (Colora-Photo Maxim, Lausanne), cordon bleu à l'époque de la Pension Chocolat.

Retour aux sources

La maladie qui frappe la maman de Félicie va changer le destin de celle-ci: elle rentre à Reims et cherche du travail. Elle devient margeuse-lithographe dans une imprimerie. A ce travail-là, elle se met sans peine, une fois de plus: elle est habile, énergique. « J'ai travaillé avec quatre ou cinq couleurs », dit-elle fièrement. Mais la guerre menace et la famille rentre en Suisse, forcée par les événements. Elle retrouve la maison du Sépey, gardée par une vieille tante sévère mais sympathique. Pour Félicie, la Suisse qu'elle avait quittée alors qu'elle n'était qu'un poupon, est une révélation: « J'avais un peu plus de dix-sept ans. Le matin, en ouvrant mes volets, j'ai sursauté en voyant les premières montagnes de ma vie. J'ai eu envie de pleurer... » Pour s'occuper, la jeune fille apprend à broder. Elle brode son futur trousseau sous la surveillance de la vieille tante. A la mort de celle-ci, Félicie s'en va. « C'est à ce moment-là que j'ai fait mes débuts dans la restauration, dans un petit bistrot de Frenières-sur-Bex. Je tenais le ménage, faisais la cuisine, le service et le jardin. Sans oublier les foins! Ça me plaisait. La campagne, j'aime ça! C'était la guerre; il y avait des soldats partout. J'en ai connu un, client du café, qui travaillait dans une compagnie de cinéma. Il m'a dit que j'avais l'étoffe d'une artiste... J'ai bien rigolé, mais comme il insistait, j'ai fini par le prendre au sérieux. Pendant deux ans j'ai travaillé sur les planches, au Théâtre municipal de Lausanne, sous la direction de M. Béranger. J'ai tenu quelques rôles dans des comédies et j'ai joué dans des revues à grand spectacle. Pour arrondir mes fins de mois, j'ai posé pour des peintres et des sculpteurs: Milo Martin, Viollier, Domenjoz, etc. »

La Pension Chocolat

A vingt ans, Félicie revient à la restauration. Elle travaille comme fille de salle dans un grand restaurant du centre de Lausanne. Mais entre le théâtre et la restauration, il y eut un intermède pendant lequel elle fut employée dans une fabrique d'abat-jour et d'uniformes. Puis on la retrouve esthéticienne... Le soir, elle suit les cours de danse moderne de l'Ecole Martin. Elle est une excellente danseuse. Mais là n'est pas son destin. Il y a, à Morges, une vieille maison à vendre qui fait rêver Félicie. Elle l'achète en 1953: « Je voulais être enfin chez moi. La maison abritait une pension, la Pension Chocolat, ancien Hôtel de la Croix-Blanche. J'avais fait l'Ecole hôtelière et passé l'examen de maître d'hôtel. Ma patente me permettait d'exploiter un établissement important... J'ai fait la cuisine pour quatre-vingts pensionnaires chaque jour. Mon projet était de créer un restaurant avec des spécialités. Il fallait qu'on vienne chez Félicie pour manger telle ou telle chose apprêtée par Félicie. Pendant six mois j'ai continué l'exploitation de la pension. Ma cuisine était trop riche, et je ne m'en sortais guère. Et puis il y avait les mauvais payeurs. A leur intention j'ai créé les carnets de bons payés d'avance... Puis j'ai organisé une cuisine moderne et c'est alors que j'ai eu l'idée du poulet, de la terrine au foie de volaille, de l'escalope surprise farcie avec les bouts de terrine, de l'escalope « sympa » avec jambon, chanterelles, échalottes... En trois ans, j'ai triplé mon chiffre d'affaires, et en 1957 j'ai pu transformer l'établissement après avoir démoli tout l'intérieur de la maison. J'y ai installé une rôtisserie... Je suis aujourd'hui à même d'accueillir 170 clients à la fois... »

L'ascension de Félicie. Ce succès mérité, le récit de vingt ans de restauration faisant suite à tant d'autres activités, peuvent donner de l'hôtesse une image inexacte. Femme énergique, excellente commerçante, certes. Mais ce qu'elle ne dit pas, ce qu'il faut arracher bribe par bribe, c'est l'évocation des bonnes actions, des gestes spontanés venus du cœur: les réveillons au cours desquels Félicie a offert gracieusement son menu gastronomique bien

arrosé à 45 vieillards démunis. Ce furent, en vérité, de bien beaux réveillons! Des amis assurèrent le service bénévolement. Il y eut des cadeaux, de la musique, et cette ambiance de fraternelle chaleur que Mme Félicie excelle à créer et à entretenir. Félicie, c'est tout cela, et bien plus encore. Elle a organisé des fêtes à Morges, des défilés de mode. Les murs de son restaurant sont accueillants pour les peintres en mal de locaux d'exposition. Et, petit détail final: Félicie a adopté deux fillettes...
Souhaitons-lui encore beaucoup d'années d'activité dans son sympathique restaurant de Morges. Avec des tas d'amis autour d'elle...

Georges Gygax - Photos d'Alain Gavillet

Deux recettes de Félicie

Langue de bœuf ou de veau au Salvagnin
Faire bouillir dans une marmite d'eau garnie de légumes, comme pour un pot-au-feu, la langue bien lavée. La retirer deux heures plus tard, puis enlever la peau blanche qui l'enveloppe, en commençant par la pointe de la langue. Placer ensuite la langue dans une casserole ovale avec un peu de beurre. La faire colorer des deux côtés. Garnir avec une poignée de petits oignons épluchés, deux gousses d'ail, deux échalottes, deux carottes, sel et poivre. Ajouter un bouquet garni de thym et laurier, un verre de madère et ½ l de Salvagnin. Laisser mijoter le tout pendant une heure.
Verser ensuite la cuisson de la langue dans une petite casserole, en passant au chinois. Rectifier l'assaisonnement et retirer sur coin du feu. Lier la cuisson avec du beurre par petits morceaux à la fois. Dresser la langue coupée en tranches sur un plat. Garniture à choix. Napper avec la sauce.

Canard en chemise
Farcir un caneton, de préférence rouennais, avec la farce suivante: 125 g de lard gras revenu avec deux oignons hachés. Y ajouter 250 g de foie de volaille et de canard, ou si l'on préfère, du foie gras cru, persil haché, sel et épices. Tenir les foies saignants et passer le tout au tamis. Mélanger à cette farce de la mie de pain — gros comme le poing — trempée dans du bouillon et pressée. Le caneton étant farci, coudre les ouvertures et envelopper la bête d'abord d'une vessie de porc, puis d'une serviette. La faire pocher pendant environ une heure dans un fond brun très corsé préparé à l'avance.
Servir en accompagnant d'une sauce brune faite avec le fond de cuisson du canard et aromatisée avec du madère. Ce mets est également très apprécié froid.