Le chef vous parle : la gastronomie n'est pas un vilain défaut

Autor(en): **Pidoux, Gil**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **4 (1974)**

Heft 11

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830104

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

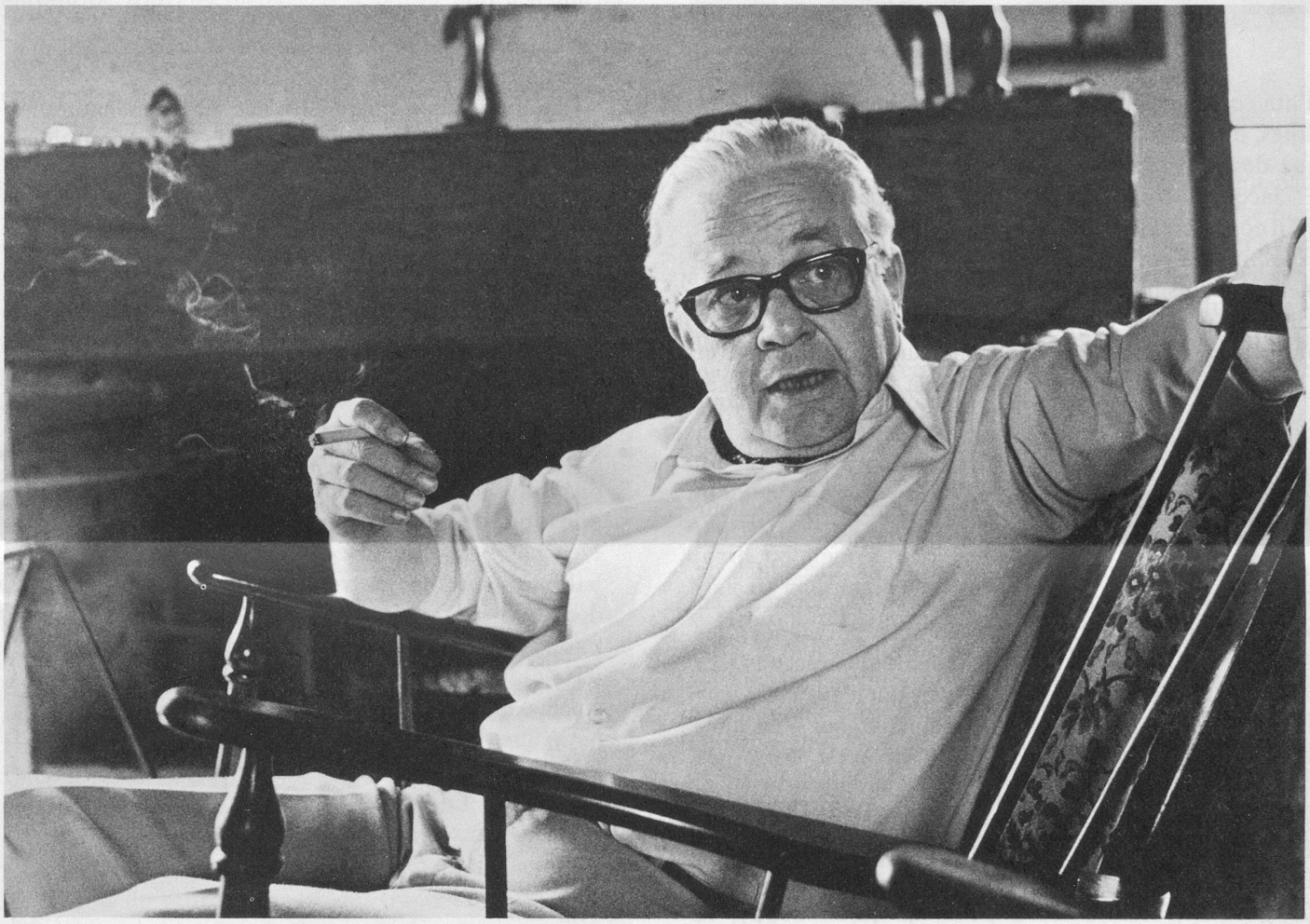
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

Le chef vous parle

La gastronomie n'est pas un vilain défaut



« Quel autre mot trouver que gourmet? Je n'en connais pas... »

Jacques Montandon, l'homme en blanc de la télévision, le chef de cuisine que les ménagères suivent à la lettre, celui dont les conseils sont familiers aux auditrices de la Radio romande, Jacques Montandon, « l'écrivain culinaire », c'est d'abord une présence et une voix. C'est aussi et surtout une passion: celle de la gastronomie.

— La gastronomie est liée à la culture d'un peuple, à son degré de civilisation. Toutes les époques décadentes ont eu la cuisine qu'elles méritaient. Ainsi les Romains d'avant la chute de l'Empire ne trouvaient rien de mieux que de manger des loirs, dont la chair est très grasse et qu'ils n'hésitaient pas à griller et à plonger dans du miel. Rien de plus inconcevable...

La cuisine est pour Montandon un art dont il s'explique avec talent, d'une voix qui donne à déguster les mots et qui fait autant pour le bien-manger que tous les livres de recettes.

— Préparer un repas est aussi délicat que d'écrire un morceau de musique. La recette doit être une partition que le chef digne de ce nom interprète, que le soliste, celui qui monte une sauce par exemple, aménage à sa façon, sans en trahir l'esprit. Je crois que les gens aujour-

L'artiste au travail.

d'hui commencent à en avoir ras le bol des sauces toutes faites, des tubes, des potions de toutes sortes qui ne sont que des ersatz.

Et Jacques Montandon de s'emporter parfois contre ce qu'il considère comme des trahisons et que certains restaurants, même parmi les plus grands, pratiquent impunément. La cuisine n'est pas un spectacle pour lui qui parfois, par quelque chose d'indéfinissable dans l'attitude, fait penser à Gilles dont il a la chaleur communicative et l'humour; pour lui qui a le goût de la vie sous toutes ses formes, ne cesse d'œuvrer pour la redécouverte des choses simples, des produits non truqués, de la cuisine régionale!

— Il y a quelques années les gens ignoraient la valeur hautement remarquable de la cuisine de notre pays. J'ai répertorié moi-même environ trois cents spécialités de Suisse romande, qui vont des potages aux desserts en passant par les poissons, les apprêts de viande, les légumes, etc. Ce sont pour la plupart des recettes très simples, nées de l'imagination de gens qui n'avaient à leur disposition que leurs propres produits et qui n'en altéraient pas la saveur. La gastronomie n'est donc pas l'étalage de mets rares et compliqués, mais bien le mariage réussi de ces mets entre eux, accompagnés des vins qui leur conviennent. D'où la recherche des meilleurs produits de base, des plus authentiques.

De ce qui n'était d'abord pour lui qu'un hobby, le mathématicien Jacques Montandon allait faire à la suite d'un accident, qui le tint deux années au lit, un métier sous toutes ses formes, des coulisses de la cuisine aux lumières du petit écran.

— J'ai eu la chance de me casser la figure, ça m'a permis d'être un homme nouveau, d'abandonner les mathématiques auxquelles je m'adonnais alors à Paris, pour me lancer dans ma véritable voie: la gastronomie, son étude et sa pratique. J'ai d'abord commencé par des articles, des recettes dans les journaux, et je me suis aperçu petit à petit de ce qu'il pouvait y avoir d'admirable dans la cuisine rustique, dans la préparation de plats dont le souvenir allait, hélas, s'estomper par le fait des simplifications et de la vie agitée de notre époque. Il m'a paru alors indispensable de retourner aux sources, ce qui m'a permis de rencontrer des gens étonnants.

Et Montandon de s'émerveiller des richesses naturelles qu'il a eu le plaisir de déguster au cours de ces multiples rencontres dans les coins perdus de notre pays. D'où le désir de sauver ce qu'il estime être « un bien culturel ».

— Rien ne peut faire plus plaisir qu'une brave soupe préparée avec amour, qu'un bon saucisson en croûte, que la chair fine d'un poisson de nos lacs. Ça c'est de la vraie cuisine!

Jacques Montandon, originaire du Locle, est né à Neuchâtel le 26 décembre 1919. Il est, comme il dit: « Neuchâtelois trois cents pour cent ». Fils d'instituteur, il a fait ses études à l'Université de Neuchâtel. Mathématicien, il abandonne les probabilités pour la gastronomie, un art qu'il fera découvrir non seulement à ses deux fils mais à un public très vaste, par le moyen de la radio, de la télé, des livres et des cassettes. Il a publié « La cuisine des réceptions » et « La cuisine de plein air » aux Editions du Panorama; « Neuchâtel à table » aux Editions Ides et Calendes, et « Le livre du pain » à Edita-Lausanne. A paraître: « Le Jura à table » aux Editions Pro-Jura, Moutier, et aux Editions Pierre Oguey, 6 cassettes: « Le chef chez vous ».

Surdité

PRO-SENECTUTE aide à la Vieillesse ainsi que **l'AIDE COMPLÉMENTAIRE DE L'AVS** finance l'achat d'un appareil de surdité, ceci après certificat médical.

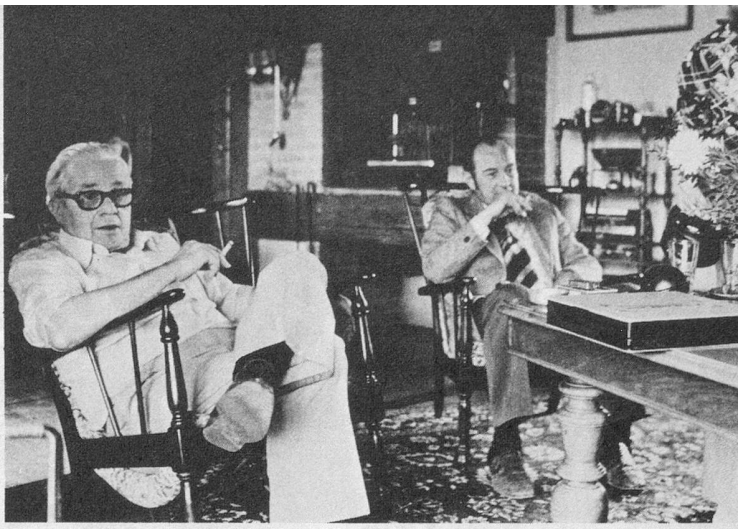
Pour nous faciliter les démarches, veuillez préciser dans le bon ci-dessous que vous nous retournerez :
(Soulignez ce qui convient).

BOUVIER Frères
Lunettes et appareils acoustiques
43 bis, avenue de la Gare, 1000 Lausanne
Téléphone 021/23 12 45

Bénéficiez-vous de l'aide compl. AVS OUI/NON
NOM : _____
ADRESSE : _____
VILLE : _____ AGE : _____

Et de lutter aussi contre un langage dont la poétique risque souvent de tourner à l'ésotérisme: Il faut expliquer les choses simplement, la langue française est assez riche de termes exacts pour qu'on n'embarrasse pas la ménagère d'un fatras incompréhensible qui fait d'une recette une sorte de grimoire impossible à déchiffrer.
C'est de cette préoccupation qu'est née l'idée de mettre la cuisine à portée de tous par ce moyen moderne et efficace que sont les cassettes enregistrées. Ainsi, « le chef vous parle » à domicile.
— C'est une idée de Pierre Oguey, le réalisateur de cette entreprise. Ainsi les ménagères n'auront plus à feuilleter nerveusement leurs livres de cuisine. Elles pourront préparer, en même temps que moi, le repas qu'elles auront choisi et même se livrer à des variantes. Les temps de pose, les temps de cuisson leur sont indiqués par une de ces braves horloges à coucou, vous savez, celle où le petit oiseau sort pour vous indiquer l'heure. A ces cassettes est jointe la liste des ingrédients et des ustensiles nécessaires à la préparation. Pas moyen de se tromper. C'est ainsi que les six premières cassettes ont été réalisées chez le maître lui-même, dans l'ambiance de sa propre cuisine.
— Bien sûr nous n'avons pas l'intention de tuer le livre de recettes, sorte de témoignage qu'on peut transmettre à ses semblables. Il est d'ailleurs des livres étonnants, je pense particulièrement à celui de Toulouse-Lautrec qui était un véritable gastronome. Lautrec, à côté de recettes fort sérieuses, s'est livré à quelques plaisanteries pleines de saveur. Voici l'une d'elles:

Gigot de chamois ou de mouton cru
« Ayez sous la main un glacier comme le Wildstrubel, ou le Maïng, tuez un jeune chamois ou un mouton des Hautes-Alpes dans les parages de 2500 à 3000 mètres. Découpez un gigot, dépiautez-le et, par jour de beau temps de septembre, exposez-le pendant trois à quatre semaines à l'air vif du glacier et au soleil.
» Le gigot doit diminuer, et se manger cru en tranches fines, avec du raifort râpé ou des tranches de gros radis noir dégorgé dans le sel. On peut aussi faire bouillir le gigot cru; le faire regonfler et le manger chaud. »


Avec sa femme et son éditeur Pierre Oguey.

Mais revenons à la véritable gastronomie et à Jacques Montandon, un de ses plus ardents défenseurs.
— La cuisine est un art de compagnie. On ne peut pas savourer un bon repas tout seul, contrairement à ce que prétendait un vieil original du début de ce siècle qui avait à son service trois chefs de cuisine et se faisait servir des mets très recherchés dans la plus complète solitude, estimant que ce qui lui était préparé était trop bon pour être mangé par qui que ce soit d'autre que par lui. Il faut être complètement fou. C'est de l'antigastronomie. Non, l'art du bien-manger ne peut se concevoir que dans l'amitié qui favorise la conversation, les échanges. Rien de tel qu'un bon repas pour que les propos soient eux aussi nourris d'esprit, d'intelligence et de raison, bref pour que la communication s'établisse.
Mais de gourmet à gourmand il n'y a qu'un pas, puisque si le terme de gourmandise existe dans la langue française, le mot « gourmetise » lui, n'y figure pas.
— Finalement quel autre mot trouver que gourmet ? Je n'en connais pas. Je crois que la définition de la gourmandise c'est l'art du bien-manger, l'art de la détection de la composition d'un plat, du jugement d'un plat, selon des critères de gourmet et non de gourmand, si l'on considère le gourmand comme cet individu vorace qui avalerait tout sans jugement. Alors par quoi voulez-vous remplacer gourmandise ?
Sacré Montandon, il nous aura, comme on dit, mis l'eau à la bouche...

Gil Pidoux Photos Alain Gavillet

Pourquoi les porteurs de dentiers utilisent toujours plus la pâte adhésive CALOX:

Les porteurs de dentiers sont d'un même avis: grâce à CALOX, le dentier adhère mieux et plus longtemps, n'incommode pas et ne provoque aucune irritation. Où que l'on aille, CALOX peut être emporté avec soi. La pâte adhésive CALOX est simple à l'usage et d'un emploi économique.

Nous de CALOX sommes conscients des problèmes propres aux porteurs de dentiers: notre pâte adhésive CALOX vous procure un maximum de sécurité.
Offrez à vos troisièmes dents un produit adhésif de bonne qualité: l'agréable pâte adhésive CALOX, dans son tube hygiénique.

La pâte adhésive CALOX tient ce qu'elle promet.

En vente en pharmacies et drogueries.

Centre spécialisé de verres de contact

Schmutz
lunetterie optique
20, Petit-Chêne, tél. 23 01 36, Lausanne

Lunettes spéciales, ultralégères avec un champ visuel doublé, pour **opérés de cataracte.**