La Suisse gastronomique

Autor(en): **Courvoisier, R.-M.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **36 (1956)**

Heft 8-9

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-887754

Nutzungsbedingungen

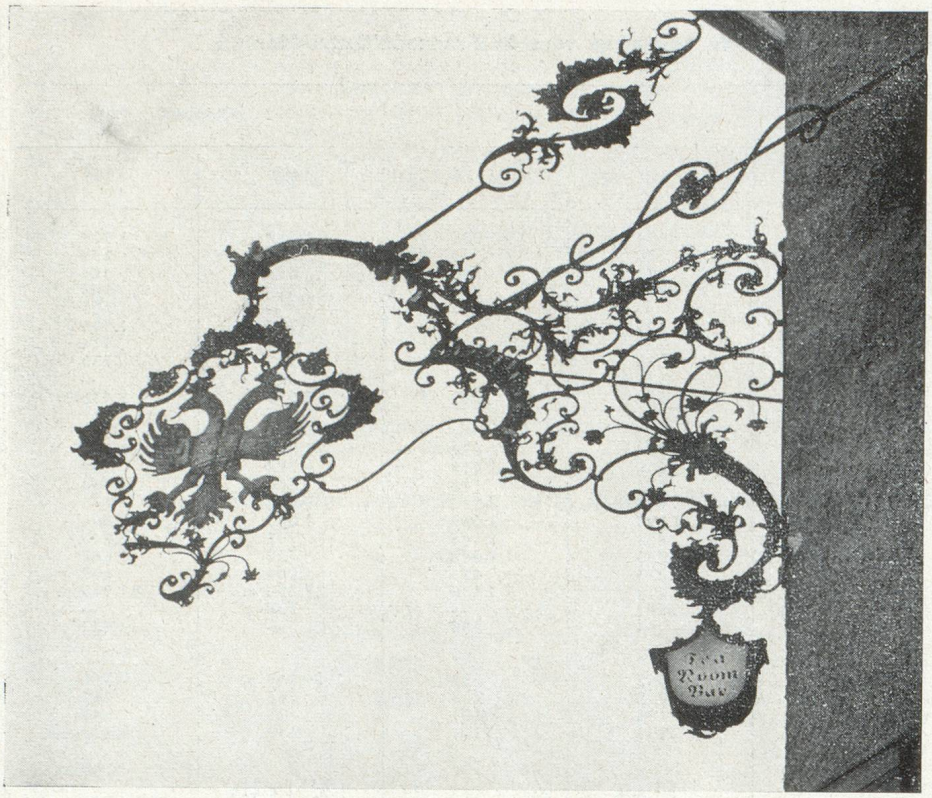
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



La Suisse gastronomique

par R.-M. Courvoisier

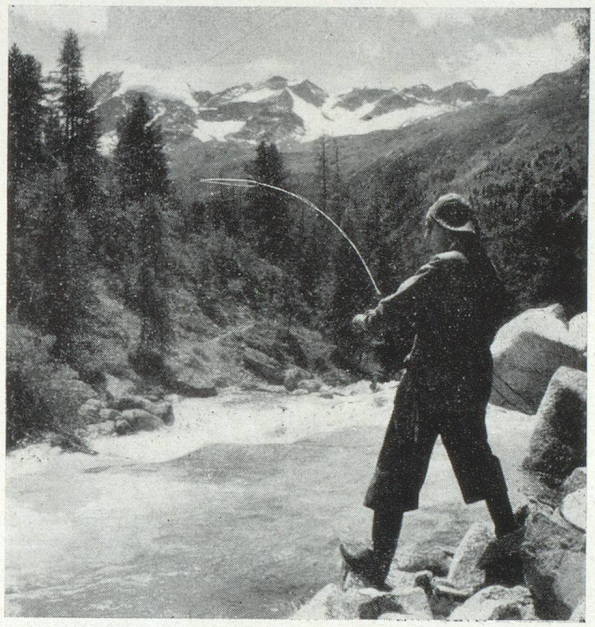
Si la cuisine française est un incomparable trésor où chacun peut inlassablement puiser, il n'y a pas de cuisine typiquement suisse mais une gastronomie régionale reflétant l'image d'une contrée : la viande séchée n'évoque-t-elle pas les Grisons aux vallées pleines de charme ; la raclette, le Valais et ses treize étoiles, c'est-à-dire ses vins les plus capiteux ; les croûtes ou morilles, Genève, la ville cosmopolite ; la fondue, le pays romand, puisque trois cantons en revendiquent la paternité alors que la légende des comtes de Gruyère dit qu'elle est un « présent des dieux » ?

Curnonsky, le prince élu des gastronomes, qui vient de mourir tragiquement, a écrit que « la cuisine suisse offre une agréable diversité car en dehors de la cuisine romande, il y a une cuisine valaisanne, une cuisine neuchâteloise, la cuisine fribourgeoise, la cuisine vaudoise et même une cuisine jurassique. Mais l'union fait la force et toutes ces cuisines forment une cuisine suisse excellente qui doit son unité (malgré l'influence des pays voisins) au temps et aux soins qu'on y apporte ».

Point de mets aux noms prétentieux, point d'étiquettes exotiques : la cuisine régionale de la Suisse est claire et nette comme les auberges aux enseignes dorées qui jalonnent ses routes. Pendant la seconde moitié du XIXe siècle, le chemin de fer fit de la route un désert. Le Lion d'Or, le Cheval Blanc, la Couronne, l'Aigle Noir devinrent des auberges aussi démodées que les dernières diligences. Mais de nos jours, la route, avec le pèlerin moderne qu'est l'automobiliste, a repris ses droits. Aussi les hôteliers et les restaurateurs ont demandé aux ferronniers modernes d'exercer leurs talents au bénéfice de « la large et plaisante hospitalité laquelle a toujours rendu recommandable le peuple suisse », comme le disait, il y a près de quatre cents ans, Tobias Simmler, dans sa « République des Suisses ».

Entrez dans ces auberges suisses hospitalières, entrez de confiance, vous ne vous en repentirez point. Car pour connaître un pays, il faut aussi le boire et le manger. Devant un coin de pays qui ne le laissera jamais indifférent, il sera loisible au voyageur de déguster quelques spécialités régionales de haut lignage :

Le vol-au-vent de Lucerne
Les brochetons et les féras bleus du Bodan
La charcuterie de Saint-Gall, d'Appenzell,
de Glaris et de Vaud
L'asperge verte du Tessin
Les délicats agneaux des alpages valaisans
Les gratins d'écrevisses de Genève
Les filets de perches du Léman



Pêche à la truite près de Pontresina

sans oublier l'excellent pâté des Princes-Évêques de Porrentruy.

La Suisse, pays des mille lacs et des nombreux cours d'eau, est le paradis rêvé des pêcheurs pour la variété des poissons : truite du Léman, du torrent, ou truite plus nerveuse du ruisseau, brochet, féra, perche, ombre, lotte, etc. Demandez dans l'une de ces guinguettes nichées au bord de l'eau de vous servir la Matelote telle qu'Albert Muret, l'un des meilleurs gastronomes de la Suisse romande, l'a réhabilitée, car c'est sous cette forme que le poisson mérite l'accueil le plus distingué.

Je ne sais quel humoriste a prétendu un jour que le cochon nous fournit la plupart de nos spécialités.

Au bord d'un lac tessinois

C'est un fait, mais cependant il est encore d'innombrables mets que vous aurez plaisir à découvrir : ainsi le plat bernois qui ne comprend pas moins de neuf sortes de viandes, garni de haricots ou de choucroute ; les tripes à la Neuchâteloise qui ont leurs adeptes tout comme la compote aux raves vaudoise, sœur jumelle de la choucroute.

Les restaurateurs helvétiques savent aussi bien manier l'humour que la louche ; preuve en est la

La raclette valaisanne

Vignobles du Lavaux

recette de l'entrecôte à la vigneronne qui doit être servi brûlant comme le recommande le maître rôtisseur Gottraux de Saint-Saphorin en Lavaux : « Prenez un bœuf, prélevez l'entrecôte et laissez courir le reste. Prenez un brasier de sarments, de ces sarments qu'on rapporte des vignes, en bottes rouges à la sortie de l'hiver, et dont la braise communique à la chair un subtil arome de cep. La viande saisie et amenée au point de la succulence, nappez-là généreusement d'une sauce beurre, échalottes et herbes de la Saint-Jean. »

Et le gourmet trouvera toujours dans la gamme des vins suisses — qu'il soit de La Côte ou de Lavaux, du Chablais, du Valais, de Neuchâtel, de Schaffhouse ou du Pays de Bâle — celui qu'il harmonisera avec les mets qu'il a choisis.

Enfin, les confiseurs et les chocolatiers suisses méritent bien de la gastronomie helvétique, puisqu'ils offrent d'innombrables friandises appréciées de chacun.