Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **48 (1968)**

Heft 3: **1918-1968 cinquantenaire de la Chambre de commerce suisse en France**

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.

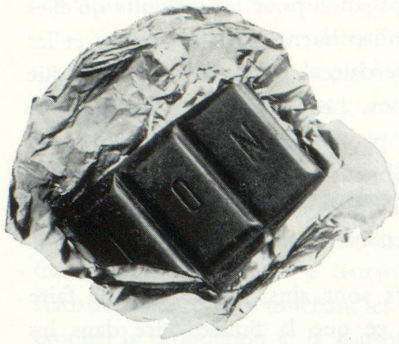
Haftungsausschluss

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

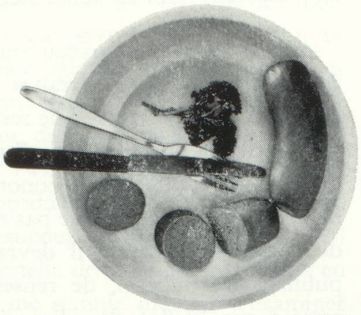
http://www.e-periodica.ch

La gastronomie suisse en action(s)

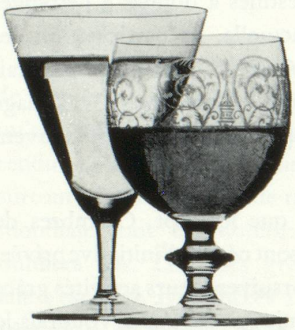


Il y a mille façons de remplir sa journée. Et son estomac. Si vous aimez le chocolat: vous pouvez en manger tout le jour sans rencontrer deux fois la même sorte. Et quand vous les aurez tous goûtés, il vous restera encore ceux à la liqueur.

A l'origine, la fondue réunissait les cantons romands autour du caquelon. De nos jours, elle fait partout l'unanimité des convives, qu'elle soit traditionnelle (aux fromages), chinoise ou bourguignonne.

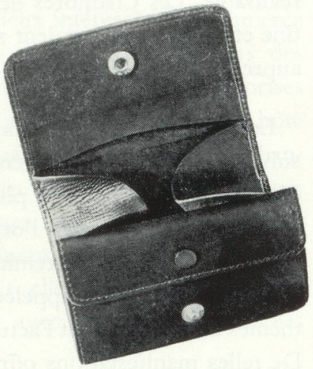


On fume encore souvent à la ferme. Ne manquez pas un de ces saucissons campagnards noircis dans la cheminée ou le fumoir. Ils en gardent un goût de terroir authentique et savoureux.

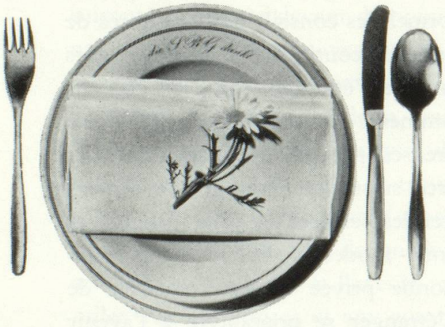


Il y a encore des petits vins de pays en Suisse. Des rosés très secs. Des blancs qui font l'étoile. Des rouges qui font presque la roue. Et aussi quelques grands noms: aigle, fendant, neuchâtel, yvorne (blancs); dôle, pinot noir (rouges).

Les rösti sont le vrai plat national de Suisse alémanique. Pommes de terre en lamelles rôties au beurre des deux côtés. En particulier, ils donnent tout leur relief aux œufs sur le plat, toute sa saveur bourgeoise à l'émincé de veau zuricoise.

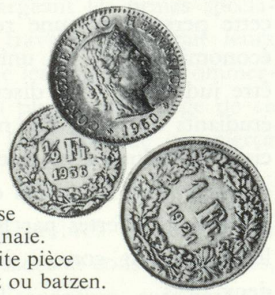


Pas de pourboire au cinéma, ni au théâtre (ce geste pourrait être mal interprété). Par contre, soyez libéral avec la femme de chambre, le portier, le garçon, le pompiste. Et le chauffeur de taxi!



Etes-vous invité à dîner? Félicitations. En Suisse, cela veut dire midi trente. A souper? 19 heures. Vous mangerez copieusement. Apportez beaucoup d'appétit et quelques fleurs.

S'il vous reste encore une petite place dans vos bagages: presque chaque ville a sa spécialité de friandise: tirggel zuricois, leckerli bâlois, zunge de Schaffhouse, tourte au kirsch de Zoug, etc. (Mais ne les mangez pas avant d'arriver à la maison!)



Au temps des diligences, chaque canton suisse battait monnaie. La plus petite pièce était le batz ou batzen. D'où l'expression que vous entendez encore: «Il ne vaut pas un batz.» Heureusement, la monnaie est fédérale aujourd'hui, et dans quelque 100 succursales de l'UBS, les mêmes billets, les mêmes écus, et les mêmes services vous attendent.

S UBS G

UNION DE BANQUES SUISSES

SCHWEIZERISCHE BANKGESELLSCHAFT
UNIONE DI BANCHE SVIZZERE
UNION BANK OF SWITZERLAND