Sous l'impulsion d'un Savoyard et d'un Vaudois : le formidable essor de la gastronomie en Suisse

Autor(en): **Gindraux, Philippe**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **61 (1981)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886575

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

Sous l'impulsion d'un Savoyard et d'un Vaudois
Le formidable essor de la gastronomie en Suisse

En Suisse, comme aux quatre coins du monde, la gastronomie française brille aujourd'hui de mille feux. Cette vieille ambassadrice connaît, à la faveur de l'apparition de la « nouvelle cuisine », un regain de jeunesse et de popularité tout simplement fabuleux. On l'adule, on la commente, on la convoite, on la copie, on la sublime. De Genève à Romanshorn, elle remplit les colonnes des journaux, alimente les conversations, flatte le palais des gourmets, attise la curiosité des néophytes, fait le bonheur des cuisiniers de talent, stimule les créateurs et fournisseurs de bons produits et remet à leur juste place les gargotiers de toute espèce.

Tout est parti au pays de Tell il y a une dizaine d'années. C'est-à-dire à l'époque où les idées de Paul Bocuse et de sa bande, tous, ou presque, élèves du génial Fernand Point, commençaient à se répandre dans l'hexagone. Un chef de cuisine de qualité, d'origine annécienne, Jacques Lacombe, venait, à l'enseigne du Lion d'Or, d'ouvrir dans la campagne genevoise, une auberge qui se riait des plats pesants et aseptisés de l'époque. Chez lui, on découvrait des préparations et des saveurs nouvelles. La table devenait fête. Lacombe était de la race des novateurs et Bocuse qui ne s'y trompe pas en fit un des siens. Il devint dès lors le premier propagateur en Suisse de cette cuisine française qui avait choisi la liberté.

Dans le même temps, Henri Gault et Christian Millau, qui avaient récemment créé leur « Nouveau Guide » s'en vinrent à Genève pour voir ce qui se mijotait dans les marmites de la cité de Calvin. La plupart des restaurants qu'ils visitèrent furent fustigés. Leurs critiques, sous le titre « En Suisse tout est neutre, même le goût », firent à la fois sensation et scandale et si elles avaiet été publiées à un autre âge, leurs auteurs auraient certainement été brûlés vifs.

Mais la leçon avait porté. Et comme la cuisine de Lacombe, couverte, elle, d'éloges, jouait l'exception confirmant la règle, les restaurateurs écorchés et les autres, venus souvent de toute la Suisse, prirent le chemin du « Lion d'Or » pour voir comment son cuisinier s'y prenait. Le grand public suivit.

C'est ainsi que Jacques Lacombe, d'une rare gentillesse avec tous ses collègues, contribua largement à faire sortir la gastronomie française de ses chapelles. Un de ses jeunes admirateurs les plus fervents était vaudois. Touché par la grâce de cette renaissance culinaire, à la suite notamment d'un repas pris « en touriste » chez les frères Troisgros à Roanne, il venait d'adopter spontanément dans son petit restaurant de Crissier, dans la banlieue lausannoise, cette cuisine qu'on n'appelait pas encore « nouvelle » bien qu'elle le fût déjà. Il fut en cela vivement encouragé par Lacombe. Freddy Girardet était né.

On connaît la suite. Le cuisinier de Crissier devint l'égal et l'ami des plus grands chefs de France et Bocuse dira un jour de lui : « C'est le meilleur d'entre nous tous ». Lacombe, prématurément décédé d'un accident de la route, ce fut Girardet qui devint le champion de la gastronomie française en Suisse et qui, à son tour, suscita maintes vocations culinaires.

Sous son impulsion ou par la vertu simplement de son émulation, la nouvelle cuisine prit dans le pays un formidable élan. C'est ainsi qu'au cours de ces cinq dernières années naquirent, en Suisse romande d'abord, puis en terre alémanique, des dizaines de tables hors du commun. On en veut pour exemple, pour ne citer que les chefs de file, les Stucki à Bâle, Max Kehl à Zurich, Roland Pierroz à Verbier, Conti-Rossini au Tessin, Bernard Ravet et Gérard Rabaey en pays vaudois, Louis Pelletier (qui fut le premier ouvrier de Lacombe), Gérard Bouilloux et Jean-Paul Goddard à Genève.

Parmi eux, beaucoup de Français (surtout en Romandie), mais aussi des Suisses installés parfois dans des contrées éloignées des métropoles et des grands centres de distribution (tels Siebenthal à Schönried ou Hunkeler à Nebikon), ignorant tout de la patrie de Rabelais, mais néanmoins passionnés par sa cuisine.

On vit également, de part et d'autre de la Sarine, des femmes au fourneau conquises par cette cuisine et capables de la servir avec un réel talent. Témoins Elfie Casty à Davos ou Agnès Amberg à Zurich.

La presse et le public, nous l'avons dit au début de cet article, suivirent avec le même engouement ce formidable mouvement. C'est ainsi que la Suisse est devenue aujourd'hui une des meilleures, et peut-être même la plus fidèle, alliées de la France gastronomique.