Pourquoi j'aime les buffets de gare

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **5 (1931)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-780714

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

Pourquoi j'aime les buffets de gare

(Photographies prises au nouveau buffet des C F F, à Genève)

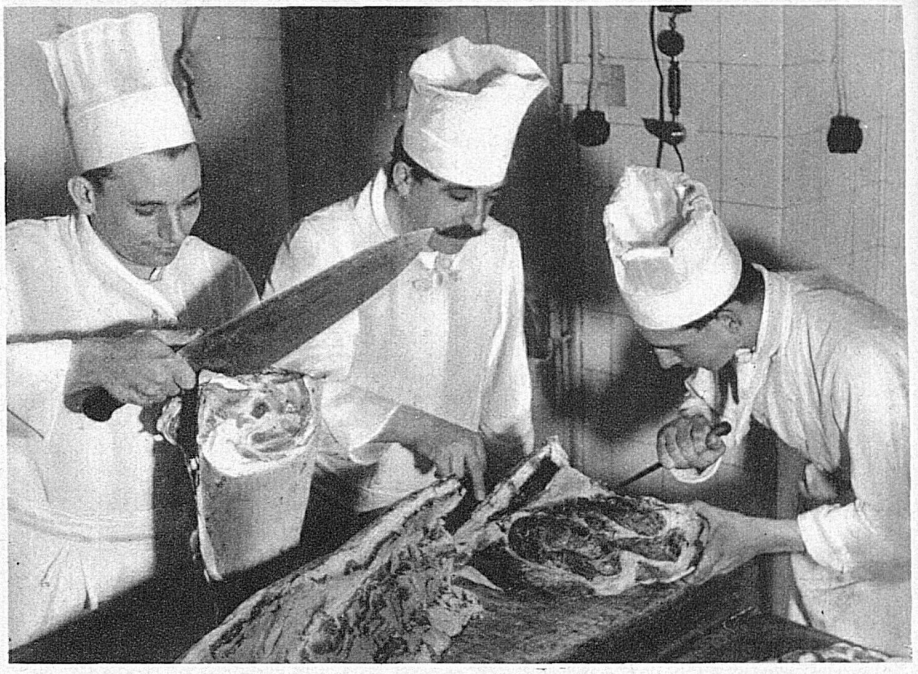
J'aime les buffets de gare. D'abord, je leur fais confiance, parce qu'ils sont une institution des chemins de fer fédéraux, et que je suis sûr d'y retrouver la propreté, la sécurité, l'honnêteté qui font l'honneur de notre réseau national. Et puis, j'aime l'atmosphère des buffets, ce mouvement continu, cette fièvre d'une foule trépidante. Quand je pars, j'y prends le ton du voyage; quand j'arrive, j'y vois comme un stade intermédiaire indispensable entre l'agitation du train que je viens de quitter et la paix que je retrouverai chez moi. Les buffets font de brillantes affaires. Or, rien n'attire comme la prospérité. Vous fuyez l'épicier sans client, le médecin sans patient, et vous allez faire queue devant le magasin regorgeant de monde, vous attendrez des heures dans la salle d'attente archi-comble d'un médecin célèbre, parce que vous êtes séduit par le succès comme l'insecte par la lumière. Un restaurant vide me rend neurasthénique. Aussi, quand j'arrive dans une ville, y serais-je venu en auto — que les cheminots se voilent la face! — je vais toujours au buffet de la gare.

Là, je suis sûr de trouver des menus copieux et variés. De plus, la consommation est si forte que le lait sera nécessairement de la dernière traite, les œufs de la dernière ponte, la volaille du plus récent massacre, la bière fraîche et le vin vieux. Les prix sont raisonnables, car il s'agit de satisfaire aussi bien le millionnaire qui regarde à ses sous que l'ouvrier qui jette l'argent par les fenêtres. Le service s'adapte aussi à la diversité de la clientèle. Ceux qui n'ont que trois minutes avant de sauter dans le train sont servis sur le pouce avec une dextérité merveilleuse: car les sommelières et les garçons, à l'art du diplomate joignent la virtuosité du jongleur et l'habileté du comptable. Si vous n'êtes pas pressé, si, au lieu de monter dans le train, vous en venez, on vous servira

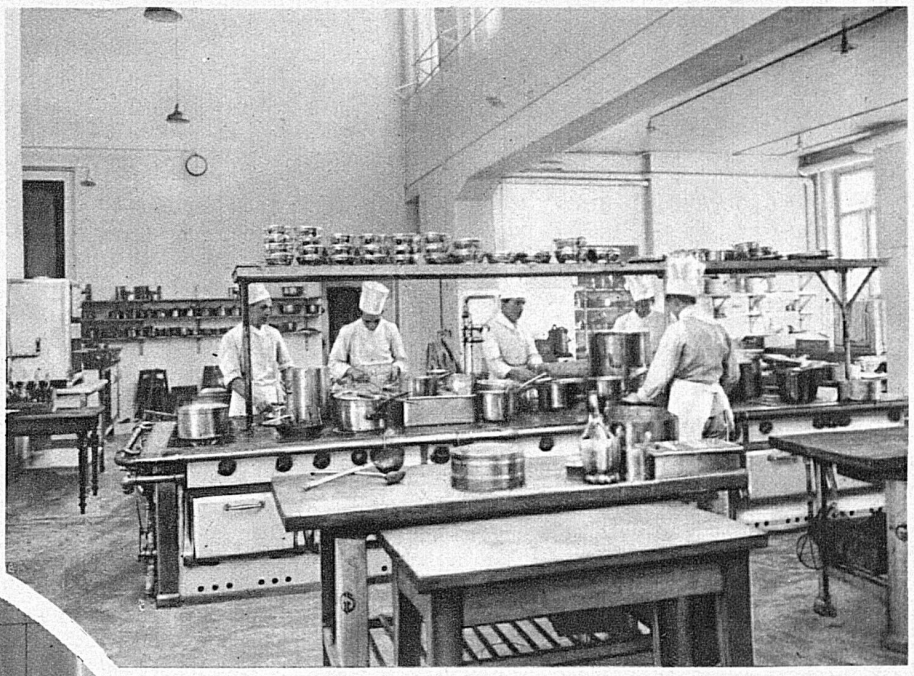
Le barman, alchimiste au sourire énigmatique, prépare des cocktails

un plantureux repas que vous savourerez lentement, à petits coups, comme dans le temple de la gastronomie. Au buffet, vous respirez un air où se mêlent mille odeurs allant de la crème au chocolat à la choucroute, en passant par tout ce qui se mange et tout ce qui se boit, et formant une symphonie pour le nez, un parfum qui va faire palpiter vos narines et descend solliciter dans l'estomac les glandes les plus friandes. René Benjamin s'est moqué de nos buffets suisses parce qu'il a cru y voir la démonstration que le peuple helvétique est trop porté sur la bouche, mais Rabelais en aurait apprécié la chair et Léon Daudet en a chanté les vins.

Certains buffets se sont fait une grande réputation pour leur succulente cuisine et leurs spécialités, et je sais des gourmets qui, chaque semaine, font exprès le voyage pour aller dans tel buffet manger les truites au bleu, dans tel autre la poularde de Bresse, dans un troisième le pot-au-feu, comme on va à Neuchâtel pour les bondelles, à Fribourg pour la fondue et à Sion pour la râclette. J'ai dîné au buffet d'une gare en pleine canicule, alors que, dans la rue, on cuisait comme dans une fournaise. Le buffetier m'installa dans la terrasse vitrée, le long du toit et des parois de laquelle coulait un fleuve d'eau fraîche, de sorte que j'avais la sensation délicieuse de me trouver sous la chute du Rhin ou dans la cabane de glace d'un esquimau. Il ne fait pas de doute que ce tenancier de buffet était un bienfaiteur de l'humanité. En hiver, enfoncé dans les fauteuils profonds, et enveloppé d'une douce température, vous entendez un orchestre mêlant ses ondes sonores aux images olfactives, et la jeune pianiste, se tournant vers vous, accentue le point d'orgue d'un chaud regard..... Quand, après avoir passé une nuit dans le train et qu'à la pointe du jour, la bouche pâteuse, les cheveux en révolte, les jambes endolories, vous profitez d'un arrêt pour bondir au buffet savourer un café complet, vous rendez simplement grâces aux dieux: le buffet vous apparaît alors non seulement comme un simple restaurant, mais comme une œuvre de charité, à croire que les pères du Grand-Saint-Bernard eux-mêmes sont descendus de leur montagne pour créer ces institutions et porter secours aux voyageurs harassés de la plaine! D'une hospitalité infatigable, le buffet est ouvert aux premières heures du jour, alors que la ville dort encore, et le soir, quand, dans les autres restaurants, les chaises renversées sur les tables, jambes en l'air, ont déjà pris leur position nocturne, le buffet, un peu las, mais toujours cordial, accueille les retardataires assoiffés. Presque tous les buffets disposent encore de salles séparées, de petits salons discrets pour ceux qui aiment le calme et veulent accomplir le rite du boire et du manger dans un silence mystique. Il n'est pas rare

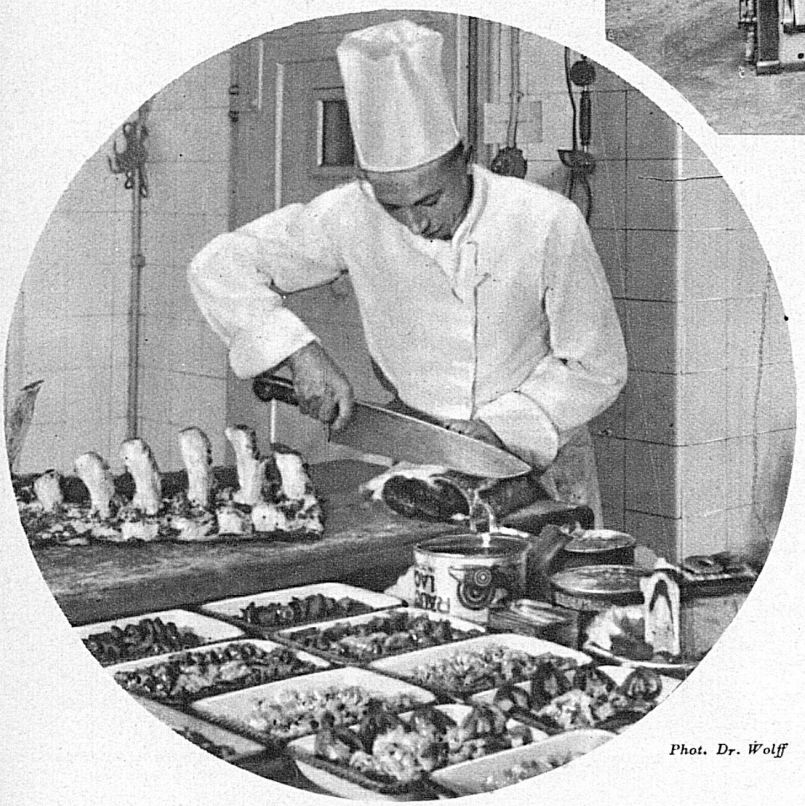


Les chirurgiens à l'œuvre!



Les belles cuisines des nouveaux buffets

Au-dessous: *A la cuisine, le chef nous prépare un bon dîner!*



Phot. Dr. Wolff

Les caves sont impressionnantes . . .

et les casiers abondamment pourvus de vins fins

d'y trouver attablés des noces, des conseils d'administration et même des clubs de gourmets. A certaines heures de la journée, ou le soir, par exemple, les buffets prennent un rythme plus lent. Alors, c'est le tour des habitants de la ville à venir y prendre leur plaisir, car, contrairement à ce qu'on croit, le buffet, loin d'être fréquenté uniquement par les voyageurs, devient de plus en plus un gîte accueillant pour les citadins amateurs de jass, d'échecs ou seulement d'un bon verre de vin.

Mais j'aime surtout les buffets pour la vision qu'ils me donnent de l'homme moderne. Quand je m'installe au buffet aux heures de fièvre, je me sens seul, car c'est au milieu de la multitude que l'esprit a le plus l'impression du désert. Personne ne s'occupe de moi et, discret derrière ma table, je braque mon périscope sur l'océan des hommes. Ce monsieur qui vient prendre place près de moi, je risque toujours que ce soit Ford, Charly Chaplin, Tardieu ou Borotra. Tel roi en exil, en entrant, fait comme un bruit de gloire. Ici, à la table voisine, une mère accompagne son fils aveugle à l'asile: une douleur atroce est peinte sur son visage. Plus loin, voici un papa qui conduit sa fille au pensionnat: la séparation est proche et le cœur gros répugne aux mets. Voici deux fiancés qui se revoient après une longue absence: ils se boivent des yeux au lieu de manger leur potage. Un épicurien fume béatement son cigare et, d'un regard paresseux, en suit la fumée jusque dans la stratosphère. L'émoi des revoirs, le sanglot des séparations le chagrin de partir, la joie de revenir ont pour théâtre les buffets de gare. C'est un film réaliste 100 % parlant et sonore qui se déroule devant vos yeux. Mais, au moment même où vous goûtez le plus ce précipité d'humanité qui s'offre à vos regards, une jolie fille que vous n'aviez pas aperçue et qui, depuis une heure, se morfondait en face de vous, se lève, s'en va, en faisant pleuvoir sur vous l'averse d'un regard que vous n'oublierez plus. Pendant ce temps, au buffet de III^e^ classe, de pauvres diables commandent pour quelques sous une bonne soupe fumante, tandis que des portefaix, debout au comptoir, le coude levé, l'œil voluptueux, vident d'un trait la grande chope qui éteindra leur incendie interne.

Oui, pour tous, le buffet est le refuge hospitalier où l'on restaure les corps, où l'on verse dans la pauvre machine humaine, épuisée par la fièvre moderne, l'huile, le cordial qui lui permettra d'aller de l'avant, et de reprendre la lutte incessante pour la vie. Pour les voyageurs, il est le complément indispensable du train et de la gare. Par ses tarifs modérés, il est accessible à tous et, pour les gens fatigués ou observateurs, il est une oasis de repos et de contemplation humaine.

Au fur et à mesure que les chemins de fer fédéraux transforment, renouvellent leurs gares devenues vieilles, ils font aux buffets, dans les bâtiments neufs, une place de choix.

Au-dessous: *Dans la cave des liqueurs*

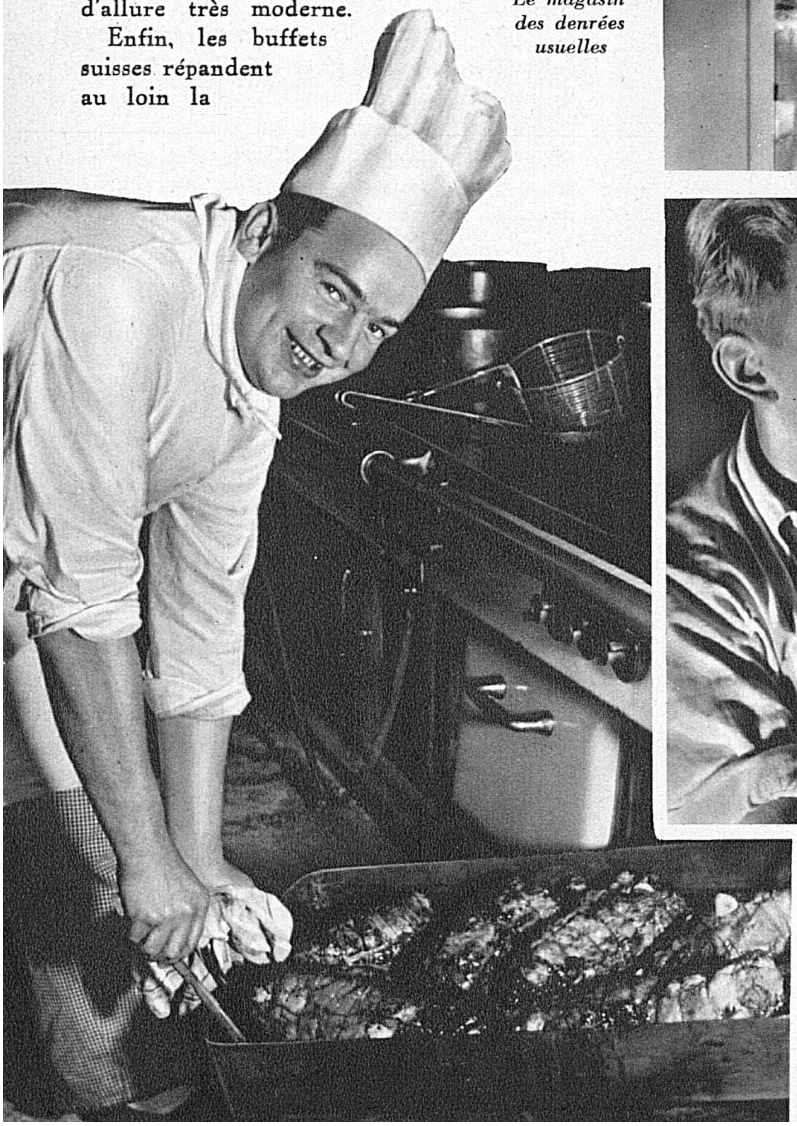
Les cuisiniers paraissent satisfaits de leur dernier chef-d'œuvre!

Dans certaines villes, des parties entières de la gare sont réservées aux installations de buffet. Il faut y visiter les caves claires, tièdes ou fraîches suivant les besoins, les cuisines somptueuses, situées non plus dans les caves, mais aux étages supérieurs, et munies de puissants fourneaux électriques, ainsi que de tous les perfectionnements destinés à la technique culinaire. Les salles destinées au public offrent tout le confort désirable et frappent l'œil agréablement par le bon goût qui a présidé à leur aménagement et à leur décoration. Comme, selon le conseil biblique, il faut mettre du vin vieux dans des outres neuves, mais se garder de faire l'opération inverse, ainsi, dans les buffets de gare, l'art immuable et sacré de la bonne vieille cuisine s'exerce dans des locaux d'allure très moderne.

Enfin, les buffets suisses répandent au loin la renommée d'hospitalité, de sérieux et de bonne cuisine de notre pays. A ces différents titres, il est incontestable que les buffets jouent un rôle touristique et social de premier ordre.

B.

Le magasin des denrées usuelles



Une tranche pour les quatre heures?

Si nous la buvions nous-mêmes?!