Plaisir de vivre

Autor(en): **Staub, Roland**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **32 (1959)**

Heft 9

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777587

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

PLAISIR DE VIVRE

BIEN MANGER ET SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

LE LANDERON

A LA FRONTIÈRE DE DEUX CIVILISATIONS GOURMANDES

Entre les lacs de Neuchâtel et de Bienne, sur cette bande de terre que traverse la Thièle, il faut aller admirer le vieux bourg cossu du Landeron.
Deux fontaines de la Renaissance qu'embrassent des géraniums rouges, montent la garde à chaque extrémité de cet étonnant souvenir des temps où la vie était lisse comme une patinoire. Une double rangée de tilleuls apportent l'ombre et un léger parfum à la promenade. Tout autour des maisons s'épaulent depuis des siècles.
Les gens du Landeron sont assez portés sur les douceurs. On les chicane à ce propos. Mais ils se moquent bien de ce que peuvent dire des voisins tourmentés par le démon de la jalousie.

Les Landeronais ont le secret d'un gâteau, le fameux gâteau du Landeron qui eut même l'honneur d'être complimenté par l'impératrice Eugénie. Cette digne personne qui ne boudait jamais les plaisirs de la table, avait entendu dire que l'on ne pouvait séjourner à Neuchâtel sans faire une liesse de gâteau du Landeron. De diligentes estafettes partirent aussitôt sur les meilleurs chevaux à la quête du trésor doré. Eugénie se régala et poussa même la gourmandise jusqu'à faire monter dans sa chambre les restes glorieux.
Pour apaiser la curiosité des amateurs de cette chose exquise, nous allons, sans tarder, leur confier la recette.

RECETTE

5 à 6 œufs – le poids des œufs en sucre – la moitié en farine.

On travaille les jaunes d'œufs à la spatule pendant 5 minutes. Après il faut requérir de l'aide si l'on ne veut avoir des crampes au poignet. Durant 20 minutes, inlassablement, on malaxe les jaunes avec le sucre, en tournant mille fois au moins la spatule dans cette masse qui s'obstine à faire de la résistance. Puis, on bat les blancs d'œufs, on les ajoute doucement aux jaunes et au sucre mélangés. En dernier lieu on met la farine. Une heure de cuisson (position 1) au four chauffé préalablement 10 minutes en position 4. On garnit cette tourte refroidie avec les traditionnelles crèmes au beurre, de friandises au sucre fondant, de fruits confits.

Le Landeron produit sur ses côteaux des vins vivants, le Chantemerle tout spécialement qui mousse naturellement à la manière de son frère de Champagne. Alors, si l'on veut vraiment trouver le bonheur dans l'association harmonieuse du doux et du piquant, on débouche un flacon bien frais de vin léger et capiteux et, devant la tourte, on se met à table sous la tonnelle. C'est un moment délicieux.
Le Landeron possède encore une savoureuse spécialité dont le nom peut paraître ridicule à ceux qui ne sont pas dans le secret, la «saucisse à la viande»! Le mystère de cette étrange désignation est vite dévoilé. Cette saucisse a, pendant quelques mois de l'année, une dangereuse concurrente, la saucisse au foie. Alors, pour les différencier, on n'a pas été chercher des noms compliqués. L'une est à la viande, l'autre uniquement au foie de porc habilement travaillé avec des aromates.
La saucisse à la viande est très rustique. C'est une curiosité qui fait découvrir le caractère de celui qui l'a faite. Sans le connaître, vous pouvez aussitôt supposer l'avarice ou la générosité, le goût pour les bonnes choses ou l'indifférence. Mais les saucisses que l'on mange au restaurant sont toutes d'une telle qualité que ce petit jeu n'est plus guère possible. En revanche, on s'amuse fort lorsqu'on est «invité» ou qu'on les achète chez tel ou tel paysan...
Le Landeron est à la frontière de deux civilisations. De l'autre côté de la Thièle commence le domaine du parler allemand. Et pourtant dans cette petite ville heureuse triomphe la «latinité culinaire».

Roland Staub

LE LANDERON

RECETTES

NEUCHATEL

Le brochet à la sauce neuchateloise

Préparer le brochet et le cuire au court-bouillon comme des truites. Le laisser mijoter plus ou moins longtemps suivant sa grosseur. D'autre part, préparer une sauce blanche de la manière suivante: Faire fondre un bon morceau de beurre dans une petite casserole (ne pas laisser blondir), ajouter 2 cuillerées de farine, délayer avec une partie du court-bouillon en remuant doucement, ajouter un verre de vin blanc (de Neuchâtel, bien entendu), un peu de sel, une petite feuille de macis. Laisser cuire à petit feu 10 minutes en remuant toujours, rectifier l'assaisonnement et verser la sauce sur un jaune d'œuf battu. Dresser le brochet sur un plat et le napper de cette sauce.

Tripes à la mode neuchateloise

Nettoyer et laver à plusieurs eaux les tripes. Les couper en gros dés de 6 cm environ. Les cuire quelques instants dans de l'eau bouillante, les égoutter. Les mettre dans une nouvelle eau bouillante, ajouter un pied de veau coupé en morceaux, un bouquet garni composé de persil, d'une feuille de laurier, d'une petite branche de thym (ou de serpolet du Chasseral!), de quelques clous de girofle, de quelques carottes et oignons. Saler, poivrer et cuire à feu doux pendant 7 à 8 heures. Servir les tripes chaudes avec une sauce vinaigrette bien relevée ou une mayonnaise. Elle s'accompagnent de préférence d'un vin blanc du pays, par exemple d'un Auvernier ou d'un Cressier.

Cortaillod au bord du lac de Neuchâtel, 1re moitié du 19e siècle
Cortaillod am Neuenburgersee, 1. Hälfte 19. Jahrhundert

«PAYS QUE TU VAS, USAGES QUE TU TROUVES»
MANGEZ DES NIDS D'HIRONDELLES EN CHINE
ET NE DEMANDEZ PAS DE BOEUF SAIGNANT
A PALERME

Jacques Bainville