

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

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 34 (1961)

**Heft:** 4

**Artikel:** Gastronomie

**Autor:** Staub, Roland

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-775819>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

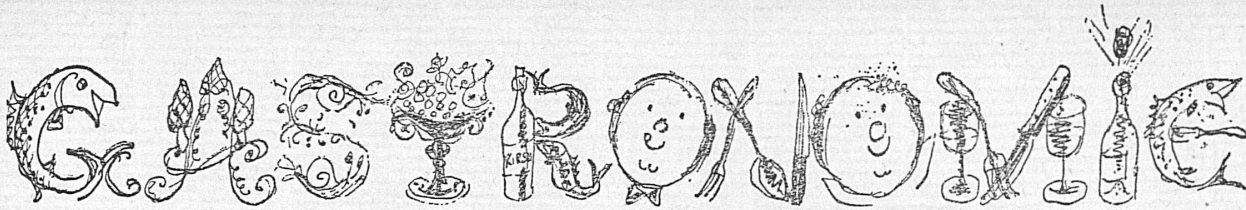
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## LES METS AU VIN BLANC

### RICHESSSE

« Dans le fond, il fallait simplement y penser ! », aurait répondu Christophe Colomb, si on lui avait demandé le nom du premier être humain assez ingénieux pour imaginer la sauce au vin blanc. Pour ma part, je reste persuadé que l'inventeur vaudois fut un de ces bons moines venu tout droit de Champagne ou de Cîteaux pour défricher le Dézaley.

Evidemment, cela n'a l'air de rien du tout.

Remontons dans le temps.

Que mangeait le petit peuple au XIII<sup>e</sup> siècle ? Des bouillies, des matières grossières et fort nourrissantes. Sur tout le littoral lémanique, on créa des vignobles. Et l'on s'aperçut tout à coup que quelques petites giclées de vin blanc donnaient une tout autre allure à la sauce blanche des familles.

Il nous faut donc, en souvenir de ces temps passés, vous parler des perches étuvées à la sauce au vin blanc, telles qu'on les sert, quand vient la saison où l'on aime s'aller promener entre Lutry et Villeneuve. Nous tenons la recette, considérée comme la plus spécifiquement vaudoise, du chef Fonjallaz.

*Vider les poissons, les laver, les sécher, les enduire à l'intérieur de sel et de moutarde, les disposer sur un plat à gratin dont le fond est parsemé d'oignons finement hachés, d'ail et de persil. Les poissons recouverts d'oignons, de persil, de petits morceaux de beurre, sont gentiment arrosés de vin blanc. Mettre au four. Après une demi-heure de cuisson, on ajoute, au moment de servir, une sauce blanche aromatisée à nouveau de vin blanc, une tranche de citron. Un plat de pommes de terre bouillies agrément le tout.*

Le soir, sur une terrasse, face au lac qui s'assombrit, est le meilleur moment pour savourer pleinement ce mets, tout de même assez riche pour qu'il ne lui soit pas donné d'autres compagnons si ce n'est l'indispensable bouteille de Lavaux.

Un peu plus haut que Lutry, après les forêts qui cachent des chanterelles, on arrive dans la région de Savigny et du Jorat où l'on sait admirablement préparer la langue de veau en rondelles qui mérite une citation. Cette préparation n'est nullement difficile à réaliser. Elle est même si simple que l'on s'étonne de ne pas la voir plus souvent sur les tables bourgeoises. On cuit la langue dégorgée dans de l'eau avec un gros bouquet de persil, de serpolet, une bribe de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, une tranche de céleri et un navet. Lorsqu'il est possible d'enfoncer la fourchette dans l'objet, on le retire de l'eau. Ensuite on enlève la peau, on coupe la langue en rondelles, on la met, avec du persil et des ciboules, des champignons, dans une casserole beurrée. Quand survient l'ébullition, on l'arrose généreusement de vin blanc et on laisse cuire encore vingt minutes. C'est tout !

### PROBLÈMES HUMAINS

Le « riesling » est un plant du Rhin qui s'est fort bien comporté en Valais. Depuis quelques années, on le cultive, avec succès, sur certains parchets du Lavaux.

À la Corniche, on coupe des tripes en fines lamelles que l'on cuit comme à l'ordinaire, ce qui constitue la première opéra-

tion. Ensuite, on les met dans un bouillon de bœuf assez corsé, additionné légèrement de farine blanche. Peu avant de servir, on jette dans la casserole le riesling. Ce mets se mange à la cuillère dans une assiette à soupe. C'est très amusant. Il faut 300 g de tripes par convive, même un peu plus, car on en redemande.

*« Le vin est une solution vivante, un milieu d'équilibre vitalisé par ses levures, ses ferments, ses diastases, ses vitamines »,*

écrivait récemment le président de l'Académie nationale française de médecine. C'est une référence scientifique qui se rapporte avant tout à la boisson.

Dans notre pays, de nombreuses maîtresses de maison, des mères de famille, craignant qu'une adjonction de vin à un mets soit une contribution au développement de l'alcoolisme, rejettent d'emblée toutes les préparations où ce produit naturel pourrait entrer pour renforcer, améliorer la saveur d'un plat. Elles pèchent par ignorance. Dans une préparation culinaire faite à chaud, l'alcool s'est volatilisé. Aussi ne doivent-elles plus avoir aucun respectable scrupule. Utiliser du vin est sans doute plus intelligent que de recourir au glutamate !

On dit encore, dans certains milieux, que le vin en cuisine est un luxe superflu. Certainement que, dans certains cas, ces personnes ont parfaitement raison. Nous irions même jusqu'à dire que l'abus en tout conduit directement à l'erreur. Nous pensons aux rôtis de veau-première d'une certaine pension où la cuisinière noyait la viande dans le vin blanc pour « faire de la sauce ». Pauvre rôti ! C'était un bouilli, complètement désintégré, dont les bribes prenaient un plaisir malsain à se réfugier dans les interstices des dents. Le vin en cuisine doit être utilisé à bon escient, disons même avec esprit. C'est un apport incomparable. Le vilipender, c'est faire offense aux vignerons. Le vin sert à la poésie de la cuisine.

### RETOURNONS A NOS POISSONS

Après cette parenthèse, revenons encore à nos poissons. Allons un instant sur les bords du lac de Bière où l'on sert le brochet (d'un kilo à un kilo et demi) au ventre rempli d'une farce composée de mie de pain détrempée dans du vin blanc exprimée et malaxée avec 120 g de beurre, une cuillerée de persil haché, une cuillerée d'échalotes, un peu de farine et 4 filets d'anchois. On recoud le poisson et on le barde de lard blanc. On le pousse au four très chaud sur une grille au-dessus d'un plat convenable. Après vingt minutes, on le déficèle sans le casser et on le remet à four modéré pour l'arroser du jus de la lèchefrite, de beurre et de vin blanc.

Pour terminer ce chapitre des poissons, nous pensons à l'instant aux filets du Rhin, de féras, d'aiglefin qui se trouvent sur tous nos marchés à des prix relativement modiques :

*Il faut placer les filets assaisonnés dans un plat à gratin beurré, parsemé d'oignons hachés ou d'échalotes, couvrir de vin blanc et cuire au four 10 à 15 minutes. Pour la sauce substantielle, il convient de mettre 2 cuillerées à soupe de beurre dans une petite casserole, de laisser fondre, y mélanger un peu de farine. Ensuite, mouiller avec le vin blanc dans lequel on a cuit les poissons. Au dernier instant, on peut lier la sauce avec un jaune d'œuf.*



Dessins: Pierre Monnerat,  
Tiré du «Calendrier de la vigne et du vin», 1951



#### DE LA TOMATE A L'ANDOUILLETTE GENEVOISE

Nous allons bientôt revoir les tomates que vous couperez en deux. Retirez l'eau et les pépins. Disposez-les dans un plat à gratiner. D'autre part, hachez les oignons et une gousse d'ail; faites-les revenir dans l'huile sans laisser prendre couleur, farinez et mouillez avec du vin blanc, afin d'obtenir une sauce épaisse dont vous garnirez les tomates. Saupoudrez chaque tomate farcie au maigre, de panure, humectez d'huile, mettez une demi-heure le plat au four.

Les blanquettes de veau, d'agneau ou de lapin forment des plats très économiques quand, au départ, on a mouillé d'un bon verre de vin blanc la viande blanchie revenue dans un peu de graisse sans eau. On fait cuire une heure et demie avec un ou deux oignons, quelques grains de poivre, un peu de noix de muscade. Lorsque la viande est tendre, l'amateur, avec sa fourchette, fait, à sa viande, «faire la promenade» à travers une sauce au vin blanc liée au jaune d'œuf.

Maintenant passons en revue diverses préparations que les maîtresses de maison aiment présenter à leurs hôtes. Commençons par cette entrée chaude, les bouchées à la reine en coques de pâte feuilletée que l'on garnit de restes de rôtis, de langues, etc..., chapeautées d'une sauce onctueuse au vin blanc. Si la bouchée est aux champignons, la même sauce au vin fait merveille.



Les andouillettes de Genève doivent être cuites sur un lit de vin blanc, de même que les chipolatas de porc ou de veau qu'il faut mettre à la poêle arrosée d'un grand verre de vin blanc et laisser mijoter jusqu'à évaporation du vin.

Le véritable risotto tessinois est mouillé de vin blanc. On met du beurre mêlé à l'huile dans une casserole où l'on fait revenir un oignon finement haché. On ajoute et on dore légèrement le riz. On mouille de vin blanc avant d'introduire la purée de tomates. Au dernier moment seulement on saupoudre de fromage râpé.

#### DESSERTS

Le vin blanc est un génie bienfaisant qui procure à quelques desserts de chez nous un petit rien qui les classe à l'armorial de la gastronomie.

Une fois de plus c'est un rien, un tout petit rien, mais ce rien distingue nos mets aux fruits.

Qu'y a-t-il de plus succulent, de plus simple, de plus rustique que nos pommes fourrées cuites au four ou sur le couvercle d'un fourneau de chalet?

*Peler ou ne peler pas les pommes (question de goût), enlever le cœur et remplir la cavité de confiture, de raisins secs, de «nillon» moulu. Saupoudrez de sucre et garnir d'un petit morceau de beurre. Disposez les pommes sur un plat et arrosez de vin blanc. Servir quand les pommes seront tendres.*

Avec les pêches de conserve, on peut réussir des préparations étonnantes, par exemple en ajoutant simplement au contenu de la boîte deux décis de vin blanc... Mieux encore, pour corser un sabayon, des pêches pilées.

Voici la recette de la mousse au vin genevoise:

*Prenez 2 œufs, ½ litre de bon vin blanc, une cuillerée à thé de farine fine (pas de fécule), 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, quelques tranches de citron et de la cannelle en bâtons. Portez le tout sur feu vif et battez au fouet, jusqu'à ce que la mousse commence à monter (ne pas laisser bouillir). Versez vivement dans un plat creux et continuez de battre pendant ½ minute pour empêcher de tourner.*

et celle du sabayon:

*3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 1 dl de vin blanc, ½ citron râpé. Mettre les jaunes d'œufs dans le chaudron avec le sucre, le vin blanc et le citron. Fouetter le mélange, puis mettre le récipient sur le feu en continuant de fouetter. Au bout d'une minute à peine de ce travail, le sabayon sera mousseux, tout en ayant presque triplé de volume. Le servir dans des tasses à thé chaudes et envoyer tout de suite sur table. (Ces deux recettes sont des Laiteries Réunies de Genève).*

Roland Staub

«Eismeer» (unser Bild), Station der Jungfrauabahn, liegt 3158 m ü. M. und ist Ausgangspunkt einer anspruchsvollen Hochgebirgsfrühlingskitour, die nach Grindelwald führt. Photo Pilet SVZ

La station de la «Mer de Glace» du Chemin de fer de la Jungfrau est située à 3158 mètres d'altitude. Elle est le point de départ d'une magnifique piste de ski de printemps aboutissant à Grindelwald.

L'«Eismeer», stazione della ferrovia della Jungfrau, a 3158 m d'altitudine, è raccomandabile in primavera agli sciatori più provetti ed esigenti come punto di partenza per una gita a Grindelwald.

Eismeer station, at 10,400 ft. altitude, on the Jungfrau Railway, is the starting point for really satisfying high mountain spring ski tours leading to Grindelwald.