Hommage à Paul Budry, 1883-1949

Autor(en): **Budry, Paul**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **50 (1977)**

Heft 6: **50 Jahre Revue die Schweiz = 50 ans revue la Suisse**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-773135

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

HOMMAGE À PAUL BUDRY, 1883–1949

L'écrivain et critique Paul Budry était directeur de l'ancien siège auxiliaire de l'Office national suisse du tourisme à Lausanne. Il a été longtemps un collaborateur régulier de la revue

Ouvert par un rude portique alpin, le Léman finit dans un portique classique, où tout est sérénité, noblesse et raison. Image de l'homme qu'on devrait être : nourri de forces élémentaires, devenir un artisan de beauté!

Paul Budry

Ouvert par un rude portique alpin, le Léman finit dans un portique classique, où tout est sérénité, noblesse et raison. Image de l'homme qu'on devrait être: nourri de forces élémentaires, devenir un artisan de beauté!

AUBERGES BERNOISES

Aux grands relais gastronomiques dont une imprudente campagne littéraire a fait trop souvent monter la note et baisser la cuisine, vous trouvez régulièrement un affilié des grands clubs qui vous lâche le mot: «En Suisse, voyez-vous, on ne mange pas, on s'alimente.» Tiens! Ce n'était toujours pas l'avis du pape Jean XXII, qui fit à Stein-sur-Rhin un si princier coup de figure, qu'il octroya la dispense de carême perpétuel à tous les habitants, de peur que les cuisiniers de céans n'allassent perdre la main par la pratique des jeûnes prolongés. Ni l'avis de Brillat-Savarin, qui se pourléchait au souvenir des joies gustuelles qu'il avait éprouvées dans Lausanne. Passé que tout cela, direz-vous, fumet des souvenances... Les Suisses d'aujourd'hui ne sauraient donc plus cuisiner pour les bouches délicates? Rentrés chez eux, ces chefs suisses, que l'on rencontre devant les fourneaux des plus illustres tapecloches des deux continents, ne sauraient plus mijoter rien qui vaille? Le génie gustatif ne leur pousserait qu'au service étranger?

Avez-vous jamais fait escale – escale dînatoire, s'entend – dans l'une des altières auberges qui jalonnent la grande traverse bernoise, cette moelleuse piste noire qui court, au temps de Pâques, entre des lessives pendues de deux cents draps de lit? Vous trouverez là de quoi vous rassurer sur les capacités de nos fourneaux; davantage, vous y trouverez les accessoires qui sont si nécessaires pour conférer de la grandeur au geste, en somme assez banal, de chipoter un bon morceau entre deux fournées de kilomètres: une mise en scène noble et cossue, la dignité de l'accueil, un service du meilleur style.

Ces maisons du Plateau bernois sont probablement ce que l'architecture paysanne a produit de plus auguste et de plus confortable sur la planète. La coutume de maintenir sous le même toit tous les enfants et leurs ménages pour assurer l'indivisibilité du domaine, sous l'œil pointilleux des parents retranchés au «stöckli» (le «stöckli», c'est cette ferme en miniature, ouvragée comme un coffret, que vous apercevez au fond du verger), l'heureuse coutume explique l'ampleur et le volume de la maison, mais le génie bernois en explique la beauté. Ces puissantes arches de pignon à galeries étagées, qui vous synthétisent une façade, ces rangées de fenêtres, dont chacune est un parterre fleuri, et dont les volets s'enfoncent dans l'épaisseur des murailles pour laisser régner la pureté du mur; cette munificence des auvents qui vous accueillent de loin, puis au départ vous refont un bout de conduite; ces ferronneries d'enseignes tombant de haut, et l'ours, comme de juste, l'ours grandeur d'homme, à la langue héraldique et la hallebarde au poing, dressé là-haut contre un angle de mur. D'un côté, le jardin potager lève son bataillon de passiflores au-dessus de sa palissade blanchie; de l'autre, voici la cour et le rural, tenus avec cette propreté méticuleuse des mouleurs de fromages. Cette construction de paille brune tressée, que vous alliez prendre pour une ruche d'abeilles géante, c'est le tas de fumier. Il donne confiance quant à la tenue des bêtes et à la santé de l'entrecôte. Comme le vivier, là, planté dans le plein d'un ruisseau gargouillant entre des cressons, vous assure que la truite ne sera point de ces mornes poissons avachis par un séjour en eaux dormantes, mais de nerveuses bestioles qui sauteront d'aise dans le «bleu», et vitaliseront les conduits où vous les ferez passer.

Ici, l'on ne sert pas à la campagnarde, encore que si vous êtes un gourmet véritable, ami des plats locaux, la «platée bernoise», tout choux et friande porcaille prise à tous les coins de la bête, vous laissera le souvenir d'un délicieux colloque. Les traditions culinaires se sentent de l'école difficile et raffinée des gentilshommes de Berne, qui n'entendaient pas que le poulet se grillât ailleurs que sur le feu de sarments, ni qu'on leur servît la cuisse sur laquelle l'infortunée volatile avait poussé sa dernière ruade. Vous ne ferez point là de ces douteux festins qu'on fait en Calvados, à treize changements d'assiette, et qui ne laissent à l'esprit qu'un souvenir confus, mais un brave dîner à trois entrées, truite, saucisson chaud et viande, d'une parfaite succulence, sur chacune desquelles vous pourrez pousser votre étude en largeur et en profondeur. Tout cela servi entre le poêle de faïence et le cartel, dans une chambre boisée de vrai, sans frivole pacotille d'hostellerie, et par un beau brin de fille de l'Emmental, dont les joues font dessert avant le fruit, et dont les demi-manches empesées font tinter en servant les deux chaînes d'or croisées sur le corsage.

L'hôte est à ses fournaux, pour donner aux choses le tour et le cachet, ce je ne sais quoi où se sent la langue du maître. Mais vous le trouverez au départ à la porte, col et veston passés, pour prendre un congé dans les formes. Après quoi, bien malin qui, en remettant les gaz à travers les gras vergers de Berne, ne prendra ces lessives pendues pour les neiges de la Jungfrau.

Paul Budry

Voralpine Berner Landschaft. Entwurf für einen Revuenumschlag von Walter Ottiger, 1970
Paysage des Préalpes bernoises. Esquisse de Walter Ottiger pour une couverture de la revue en 1970
Paesaggio delle prealpi bernesi. Bozzetto di Walter Ottiger per una copertina della nostra rivista 1970
Bernese landscape with the Alps in the background. Cover design by Walter Ottiger, 1970