Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 71 (1998)

Heft: 1

Artikel: Le chef de cuisine militaire, une élite particulière de l'unité, dans notre armée

Autor: Pillevuit, Charles / Schuler, Meinrad

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-520077

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: 12.12.2025

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

Le chef de cuisine militaire, une élite particulière de l'unité, dans notre armée

«La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent»

Brillat-Savarin

Reportage de M. Meinrad Schuler, Rédacteur en chef de la revue «Der Fourier» auprès du colonel Ch. Pillevuit, ancien cdt des écoles de fourriers et des écoles de sous-officiers pour chefs de cuisine (1988 - 1995), actuellement à la retraite.

En guise d'introduction pouvez-vous faire part d'expériences et d'événements qui vous ont particulièrement frappés lorsque vous étiez commandant des ESO pour chefs de cuisine ?

Au début de chaque école de cadres, j'ai toujours constaté avec étonnement quelle diversité forme l'ensemble des élèves, tant sur le plan physique, intellectuel et moral, que celui du caractère et des connaissances, quand bien même tous proviennent, en règle générale, du secteur de l'alimentation. Si tous les candidats sof sont différents et si tous ne sont pas volontaires à ce service d'avancement, tous attendent en revanche de la part du commandant et des instructeurs les mêmes exigences, à savoir: le respect de chacun, la justice et l'équité, tous expriment leur désir d'apprendre les méthodes techniques et de conduite militaire.

Dès le début, la rigueur, la précision, le respect de la discipline et l'effort permanent dans l'instruction théorique et pratique sont le creuset et le dénominateur commun de cette école, dont les exigences sont élevées.

Ce qui me frappe le plus, eu égard à ma carrière professionnelle très diversifiée, c'est que je n'ai nulle part ailleurs, reçu autant de marque d'estime et de reconnaissance que chez les élèves sous-officiers chefs de cuisine.

En réitérant mes remerciements aux anciens élèves pour leur engagement au service du Pays, je ne saurais oublier les instructeurs qui se donnent sans relâche, corps et âme, dans leur tâche particulièrement astreignante; je leur adresse toute ma gratitude.

En ce qui concerne les événements particuliers, je vous assure que chaque école en est largement pourvue. Je n'en citerai qu'un seul, celui où l'ESO pour chefs de cuisine IV/1989 participa à la commémoration du 50e anniversaire de la mobilisation de guerre, en organisant sur le Rütli le service des subsistances pour les autorités législatives et exécutives fédérales et plus de 2000 invités.

Cette occasion permit aux élèves sof de réaliser un exercice pratique de taille. Après le désossage et le conditionnement de la viande en caserne de Thoune, ils préparèrent de nuit le pot-au-feu dans les forêts de Schwytz.

Le lendemain, à l'aube, franchissement du Lac des quatre-cantons sur de petites barques du génie chargées d'hommes, d'autocuiseurs et de matériel, pour débarquer sur un débarcadère adhoc aménagé au Rütli.

Il a fallu dresser les tables sur la prairie, accueillir les invités en tenue de cuisinier où «la vanité du costume» fut légitime, servir le pain, le vin et le pot-au-feu aux invités et aux plus hauts dignitaires de notre Pays sur ce haut lieu où nos aïeux ont scellé le 1er pacte fédéral, il y a 7 siècles.

A la fin du repas, les élèves reçurent les éloges du Cdt de corps Binder, alors Chef de l'instruction de notre armée; cela les toucha beaucoup ...

Lorsque la fête est finie, fut-elle une victoire sur soi-même, les rétablissements sont ordonnés, quel que soit le degré de fatigue, c'est le sort du chef de cuisine et de son équipe. Souvent, après un succès, la troupe se relâche et le mépris du danger, de l'ordre et de la propreté produit la négligence. C'est ainsi qu'une défaite peut naître d'une victoire ...

En l'occurrence, pour parer à cette menace sournoise, le chef décrète aussitôt le degré de préparation élevé pour vaincre la grande fatigue, maîtriser les énormes tas de déchets qu'il faut évacuer pour les «réduire en cendres», à Thoune.

Voilà un inoubliable souvenir et une leçon de service pour chaque participant!

Cet exercice pratique m'a confirmé que le chef de cuisine accepte toujours les ordres et les remarques justifiées de ses supérieurs, mais jamais l'insolence, à juste titre!

Pouvez-vous exprimer quelques idées générales concernant le chef de cuisine militaire?

La nourriture n'est-elle pas de première importance pour la conduite des troupes? «La discipline de la troupe passe d'abord par l'estomac», affirmait Napoléon, comme bien d'autres stratèges qui se sont souciés du sort de leur armée en assurant une bonne nourriture à leur troupe.

On entend souvent dire aussi que les «cuisines n'ont jamais fait gagner les batailles, mais qu'elles les ont toujours fait perdre»! A partir de cette double affirmation, il y a bien de quoi s'interroger, à tous les échelons, sur le rôle du chef de cuisine et de son équipe, dans notre armée.

Le rôle du chef de cuisine consiste à préparer à la troupe une subsistance saine, simple, suffisante

et succulente; telle est sa mission de base permanente.

Il est important que les chefs de cuisine soient bien intégrés à l'unité et que les cdt et fourriers se soucient constamment de l'engagement de leur cuisine et de l'organisation de distribution des repas, faute de quoi, en campagne, le service de cuisine à la troupe peut devenir désastreux!

Dans la pratique, le chef de cuisine, sous-officier à part entière, est souvent isolé, de par sa fonction, au reste des sof de l'unité; il en résulte une tendance à se désintéresser de l'activité de la troupe et de ses besoins alimentaires spécifiques, et à se replier sur lui-même et son équipe.

C'est pour combler cette prédisposition à l'isolement que la formation de chef revêt une grande importance. En plus de sa formation technique, l'apprentissage de chef de cuisine consiste à vaincre la solitude, à maintenir les contacts avec ses supérieurs et conserver les rênes de la conduite de l'équipe de cuisine. Il est nécessaire que le chef évite à l'égard de ses subordonnés un excès de bonté, même s'ils sont d'excellents cuisiniers, de même qu'un excès de sévérité, car l'un perd la discipline et l'autre aliène les esprits!

En plus de ses galons de sof, le chef de cuisine arbore l'épi et la louche. L'épi est le symbole du pain, base de notre subsistance, et la louche son «fer de lance», symbole du service de cuisine à la troupe. En conclusion, chez le chef de cuisine, tout se résume par servir!

Comment voyez-vous le rôle de chef de cuisine à l'avenir?

La vie se perpétue grâce aux fonctions essentielles: respirer, boire et manger! Tout paraît naturel et pourtant la survie même des cosmonautes démontre avec quelle acuité cette trilogie n'est pas une lapalissade.

Socrate disait que l'homme doit manger pour vivre et non pas vivre pour manger. Cette défini-

Le colonel Pillevuit à l'instruction à la gamelle «cuisine mobile du soldat» avec une nouvelle génération...

tion conserve toute sa valeur en situation extraordinaire, notamment en temps de disette.

Toutefois nous devons aussi admettre que la nourriture joue un rôle déterminant dans vie de la société. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours. «La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent» affirmait Brillat-Savarin.

Il faut admettre que l'alimentation fait partie de la culture de base de chacun de nous. En Suisse, la cuisine a été largement influencée par les pays limitrophes soit; l'Italie: héritière de l'empire romain, la cuisine italienne est enracinée dans une tradition de savoir-vivre. La route des épices, ouverte par Marco Polo qui aurait rapporté de Chine les pâtes, redonne aux plaisirs de la table la vigueur et le prestige d'antan. La France: heureux pays, celui qui peut s'enorgueillir d'une telle richesse culinaire. La table est l'endroit permanent d'une fête du palais et de l'art de vivre! L'Allemagne et l'Autriche dont le climat rigoureux a favorisé l'éclosion des cuisines relativement riches, peut-être même lourdes et pas moins délicieuses et que la vogue diététique tend à alléger avec un certain succès. Enfin, en Suisse, on ne saurait sous-estimer les spécialités gourmandes réputées de certaines régions et nombreux cantons.

Aujourd'hui, en imitant les Américains, en effectuant des échanges dans le monde entier, le mode de vivre et de manger subit une mutation sans commune mesure avec le passé, pour le bien ou pour le pire de notre civilisation. Dans notre individualisme patent, on fait fi à la cuisine communautaire...

Dans la conception des plans de menus (planification indispensable), les recettes prennent une fonction aléatoire, alors que Brillat-Savarin confirmait que la découverte d'un met nouveau fait plus de bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile!

Le colonel Ch. Pillevuit, ancien commandant des écoles de fourriers et des ESO pour chefs de cuisine, à l'instruction au four improvisé de campagne...

En fait, tout continue d'évoluer, de se mélanger, de se compliquer.

A l'avenir, l'ordinaire de la troupe ne pourra pas se soustraire à la notion de cuisine communautaire, et la tâche du chef de cuisine devra s'adapter en fonction des critères suivants:

1. Organisation et engagement des troupes au niveau de l'unité
2. évolution technique de l'industrie alimentaire
3. politique d'approvisionnement de l'armée
4. crédit pour la subsistance de la troupe

5. évolution des techniques de cuisson, de conditionnement, de transport et distribution de la subsistance
6. politique de ravitaillement en caserne et en campagne
7. politique de recrutement des chefs et soldats de cuisine, etc., etc.

Là où se trouve la cuisine, là vit la famille, dit l'adage; là où se trouve la cuisine, là vit l'unité ... L'unité étant administrativement indépendante, il importe à l'avenir que le chef de cuisine demeure incorporé à l'unité.

Considérant la mobilité toujours plus grande des troupes et l'engagement possible par petits détachements, le rôle du chef de cuisine conservera toute sa valeur, davantage encore qu'aujourd'hui, comme répartiteur des subsistances et instructeur aux responsables de petites cuisines.

Le chef devra toujours mettre en pratique le goût du risque, le sens de l'effort et l'esprit d'entreprise; le goût du risque en faisant preuve d'initiative dans les propositions et réalisation de menus, sans jamais tomber dans la routine; le goût de l'effort: en engageant toutes ses forces dans l'art culinaire, c'est par l'effort qu'on réalise les œuvres et non par des vœux! L'esprit d'entreprise: c'est l'esprit de corps, cette nécessité et cette prédisposition de faire partie d'un tout: l'unité, à laquelle le chef de cuisine demeure attaché pour la sustenter et maintenir l'ensemble des facultés physiques et morales à un haut niveau.

Hier, aujourd'hui, comme demain, le chef de cuisine sera lié à son unité, avec le sentiment du devoir et de l'honneur, de l'esprit de corps et de camaraderie. C'est en ce sens que le chef de cuisine est une élite particulière dans l'unité!

Actuellement à la retraite, les «Pillevuit» cuisent-ils à la militaire?

Quand il a appris un jour à cuire dans la gamelle, «cuisine mobile du soldat», quand il a appris à manipuler le brûleur à benzine et l'autocuiseur, le «rustique» retournant à ses terres ne cachera jamais son attrait pour la cuisine militaire et en particulier l'aide-mémoire pour les recettes de cuisine militaire, bel ouvrage national!

Charles Pillevuit

Date de naissance: 21.6.1937
Domicile: Baulmes VD

Profession apprise:
Commerce et administration à l'Ecole supérieure de commerce, Lausanne

Activité professionnelle:
- administration fédérale (1957 - 1965) dont 3 ans au CCG-OKK
- adjoint de direction et sous-directeur au Centre hospitalier universitaire vaudois à Lausanne (1966 - 1977)
- directeur administratif du Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV), à Lausanne (1977 - 1987)
- Président de l'école romande d'assistants techniques en radiologie et médecine nucléaire à Lausanne (1977 - 1986)
- Commissaire à la défense générale pour le canton de Vaud, Lausanne (fin 87 - début 88)
- instructeur des troupes de soutien, à Berne et Thoune (1988 - 1995), grade: colonel; commandant des écoles de fourriers, resp. des écoles de sous-officiers pour chefs de cuisine

Service militaire (milice):
- soldat, cpl, fourrier fus
- Qm ER art, ER av, gr san bat inf, bat fus mot
- of com EM div méc 1
- Qm rgt inf mot 2
- of hospitalisation, cours tact comme instr.milice
- FRAC EMA, san, CCG
- juge militaire au tribunal div 1 (1971 - 1979)
- nombreux cours tactiques, EC, etc

Aujourd'hui, l'ancien commandant des écoles pour chefs de cuisine militaire exploite avec plaisir et délectation son four de campagne improvisé, dans le pâturage de son enfance, où des «rapports secrets» y sont parfois tenus! ...

Heureux sont les hommes qui vivent dans la nature, des produits de la nature et entourés de leurs plantes aromatiques!

Puisse la cuisine du 3e millénaire largement s'en inspirer!

Avez-vous d'autres déclarations à faire?

Nous devons veiller à ce que les sources de l'alimentation soient intarissables.

Je saisis cette occasion pour féliciter et remercier de tout cœur la rédaction «Der Fourier» de sa constante et parfaite collaboration, de sa haute compétence et de l'amitié qui s'est nouée au fil des ans. Je formule mes meilleurs vœux de succès pour le 70e anniversaire de la revue et pour son avenir proche et lointain.

Charles Pillevuit

Kurzfassung

f.f. Oberst Charles Pillevuit, früher Kommandant der Fourierschulen, der Fachkurse für Fouriergehilfen und der Unteroffiziersschulen für Küchenchefs, äussert sich zur unverzichtbar wichtigen Aufgabe des Küchenchefs in unserer Armee.