

Zeitschrift: Actes de la Société jurassienne d'émulation
Herausgeber: Société jurassienne d'émulation
Band: 125 (2022)

Artikel: Le temps d'un repas : mangeaille locale et petits écarts de conduite
Autor: Gsell, José
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1077319>

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: 04.04.2026

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

Les deux textes qui suivent ont été écrits par l'auteur biennois José Gsell à l'occasion d'une soirée « Pizza littéraire » organisée par la section de Bienne de la S.J.É. et le cercle littéraire le 12 mai 2022. Ces mises en bouche littéraires ont si bien plu aux papilles des convives qu'il aurait été dommage de ne pas en faire profiter les émulatrices et émulateurs.

Le temps d'un repas

(Mangeaille locale et petits écarts de conduite)

Il est midi et je sais déjà que si ce n'était pas écrit dans ce texte, je ne me souviendrais pas longtemps de ce que j'ai mangé. Pourtant, c'était bon, une tresse cuite au feu de bois, du beurre de cacahuète et du miel d'acacia franc-comtois.

Pour la plupart d'entre nous, nous mangeons tous les jours, pâtes carbonara, rösti, œufs au plat, gâteau au chocolat, j'ai même entendu parler, il y a longtemps, d'étudiants fauchés qui faisaient des ragoûts aux boîtes pour chats.

Un peu automatiquement, nous cuisinons, un cordon-bleu ou du tofu, un peu de poisson, le blé d'une belle moisson et des produits du cru. Quelques crudivores se débattront avec les fibres du céleri-branché, les fortunés auront droit au goût de la truffe blanche et certains véganes adeptes de fast-food auront des carences. Les plus économes ramènent des courses de France, les bobos se régalaient des topinambours du marché bio, les jeunes branchés s'envoient du thaï et du japonais... J'avoue que je suis un peu réducteur en tirant mes clichés.

Enfin bref, nous avons tous notre façon de cuisiner. Adeptes d'une mode, d'une éthique ou d'une autre, héritier des recettes de grand-mère, nostalgique des dernières vacances, quel que soit le plat, il me semble parfois que manger est tellement habituel qu'on passe par-dessus. Un peu comme enfiler ses chaussettes, enfourner, mâcher, avaler, tout en songeant aux factures qu'il faudra régler dans l'après-midi, au *brainstorming* avec le petit chef de la boîte, aux huit mille

pièces qu'il faudra polir, au carburateur qu'il faudra changer, au cours de grammaire allemande qu'on n'a pas encore préparé...

Alors dans le meilleur des cas, on cuisine encore vite quelque chose avant de... Et sinon, on avale un frichti sur le pouce...

Pour ma part, je suppose que c'est d'abord une question de culture familiale, « se nourrir ».

Chez les miens, les plus vieux ont encore le souvenir des patates de la guerre, malheureusement sans beurre. Ceci a eu plusieurs conséquences, la plus dramatique étant que j'ai passé plusieurs heures assis devant un contenant au contenu qui ne me plaisait pas, parce qu'« on finit son assiette ». La plus belle retombée de cet enseignement est que manger a une grande valeur, c'est la rencontre, la joie, le lien.

Il y avait dans cette enfance un moment particulier, le dimanche à midi, nous étions nombreux autour de la table des grands-parents. Au printemps, dans un grand plat à salade, il y avait des cramias cueillis sur le pâturage situé devant la maison, des œufs durs de la voisine coupés en rondelle et des lardons grillés. Les tontons débattaient de la vie, le grand-père pestait sur les politiciens, avant qu'arrive sur la table un délicieux ragoût de lapin. Et puis les frites, des allumettes croquantes aux patates du jardin, dans cet éternel panier en ferraille qui se remplissait sans cesse, suivi des quelques coups de salière de grand-maman. Le dessert ne tardait pas à suivre, tranches au rhum, gaufres maison, cuisses-dames du grand-père et, plus tard dans la saison, le bruit du fouet claquant dans la terrine annonçait la crème aux petits fruits du jardin, les cassis, les raisinets, les fraises, les framboises, les myrtilles qu'on avait aidé à cueillir dans les tourbières ou les mûres qui avaient taché tous les habits. Après le repas, avant d'aller jouer au ping-pong avec les oncles, il y avait encore cette visite aux lapins, avec le grand-père, on apportait le reste de salade, les épluchures de légumes. Aujourd'hui, on se dit peut-être « pauvres lapins », mais pour le gamin que j'étais, je pouvais tout autant les caresser que les avoir dans mon assiette, sans éprouver un dérangement.

En y songeant, je me dis, bien se nourrir, c'est ce qui laisse des souvenirs. Cela va avec un contexte, soit une compagnie particulière, un lieu, un état, des produits singuliers.

La première image de la vie d'adulte qui me vient est celle d'un rumsteak, sur les coteaux du Chasseral. Un soir où les éclairs déchiraient le ciel, la pluie s'annonçait, nous avons marché toute la journée avec un ami. Usés, mais de bonne humeur, nous avons grillé la viande sur un morceau de calcaire plat, mangé la moitié avant les premières gouttes. Nous n'avions qu'une seule bûche et, mauvaise idée, nous nous sommes roulés dedans. Deux heures plus tard, nous nous sommes réveillés baignant dans une piscine de pluie glaciale, avons ravivé la dernière braise du feu avec nos mains tremblantes qui tâtonnaient sans lampes, nos doigts frigorifiés quêtant pour trouver des brindilles dans l'obscurité totale. Nous étions tellement glacés qu'il nous était impossible de parler. À la lueur de la première flamme qui dégelait les doigts, le rumsteak mouillé, plus vite réchauffé que nous, a été le grand bonheur de cette nuit. Nous mâchions en nous regardant dans le blanc des yeux, bégayant et claquant des dents. Je vous le dis, la nourriture peut vous sauver la mise.

Une autre fois, toujours dans le froid, mais celui des Alpes italiennes, par une neige de juillet, nous avons persévéré à la pêche jusqu'à saisir dix-huit truites de rivière dans une vallée où seuls les cerfs nous tenaient compagnie. Cela faisait déjà deux semaines que nous vivions dans le ventre des montagnes. La bonne équipe d'amis que nous étions, après avoir mangé une dizaine des poissons, a laissé ceux qui restaient dans la fumée de mélèze qui s'échappait de notre feu. Je me suis demandé ce jour-là s'il existait un repas qui nourrisse autant le corps et les cœurs que celui-ci. La truite fumée, à quelques centaines de mètres de son lieu de vie, sans jamais avoir été emballée, sans jamais passer par les mains d'un seul employé. Définitivement une grande expérience culinaire.

Ailleurs et plus tard dans ma vie, j'ai mangé quelque chose qui va très à l'encontre de l'éthique contemporaine. Au fin fond de la Norvège, lors d'un repas d'anniversaire, l'entrée était un tartare de baleine crue, le plat principal, un ragoût du même animal. C'était il y a bien longtemps et plus récemment en écoutant la radio, les animateurs ont dit que ce mets n'était pas bon. Eh bien! c'est un mensonge grossier; même s'il ne faudrait pas le faire, manger de la baleine est délicieux, comme du bœuf avec un goût salin. Je veux bien que l'on décourage certains comportements, mais pas au prix du mensonge.

Bref, lors du même séjour, des orques chassaient des harengs sous ma fenêtre, il suffisait de sortir avec un filet et cueillir des poissons sonnés, depuis la terrasse sur pilotis bordant ma chambre. Faut de beurre, le foie de ces poissons cuit à l'eau et étalé sur des petits pains nordiques sans levain faisait un petit-déjeuner plus qu'acceptable.

Je ne vanterai pas les restaurants norvégiens onéreux et pas tous délicieux, en revanche les fjords remplis de poissons m'ont fait découvrir un mets simple et séduisant que je recommanderais à tous, le maquereau, cuisson lente sur le feu. Sa chair grasse grillée doucement au-dessus de la flamme avec une odeur qui rend impatient, elle devient ferme sous une peau croustillante, un vrai régal. Oui, n'oubliez pas de prendre une canne à pêche si vous allez en Norvège, vous aurez gratuitement accès à de nombreux cabillauds, lieus noirs, harengs, maquereaux, parfois même une truite de mer ou un saumon. Une seule promenade dans le bois permet de rapporter de nombreux petits fruits, myrtilles, framboises et plaquebières, sans compter les chanterelles et bolets qui vous sautent à la figure. Si vous aimez l'aventure, c'est une destination délicieuse.

On pourrait croire que je ne jure que par l'authentique et le sauvage, mais détrompez-vous. Si on me met dans une grande ville, manger est une des principales choses qui me touchent, sinon une des seules. Manger japonais à Montréal, à New York ou à Bruxelles n'est pas la même histoire. Dans le quartier modeste de Montréal, Hoche-laga, c'était l'ambiance de l'auberge du Cheval-Blanc, plutôt agréable et populaire, il fallait amener ses propres boissons alcoolisées. C'était simple, pas délicieux, mais cela remplissait l'estomac sans désagrément. Dans la Grande Pomme, après avoir bu quelques gorgées de poire française trouvée à grand-peine chez un spécialiste, un ami m'avait invité dans un restaurant japonais cossu. J'ai le souvenir d'y avoir bien mangé, je ne sais plus quoi, je me rappelle mieux les tranches de pizza à un dollar que je suis allé avaler plus tard. Je devais donc, malgré le repas, quelques litres de Pabst Blue Ribbon et les verres de Jim Beam, avoir encore de la place dans l'estomac après le plat nippon.

En fait, je retiens surtout le japonais de Bruxelles, peut-être parce que j'y suis allé souvent. Je sens encore précisément ces œufs de saumon qui crépitent sous la langue lorsque je faisais des excès de california maki, sorte de sushis gigantesques, que j'accompagnais généra-

lement de soupe aux ramen, parfois de volaille sautée, sans oublier la bière de riz. J'ai passé mes visites dans ce restaurant à essayer de rendre hommage à Jim Harrison, mon écrivain favori et glouton notoire, en cumulant le plus de plats possible à la suite. Je ne suis pas très fort à ce jeu-là. J'arrive à cinq si je me prive de manger les jours précédents. Jim buvait du vin, moi de la bière, peut-être le gaz fait-il la différence.

Bruxelles me semble généralement propice à bien manger (et à bien boire, faut-il le préciser). Comme j'étais en résidence pour six mois dans un quartier rempli de boucheries hallal, j'ai profité de remplir mon estomac d'agneau, Bon Dieu, des tranches de gigot, des côtelettes, parfois du filet. Puis, il avait droit à de la volaille, des poulets élevés au grain, des poitrines gigantesques que je faisais taper comme des steaks pour en faire des cordons bleus (évidemment, il fallait trouver le jambon ailleurs, car la charcuterie de volaille est décidément infecte, par contre, il y avait du gruyère au coin de la rue). Il faut dire que je n'arrivais pas à mettre une pièce entière de ces cordons bleus dans ma poêle et que je devais utiliser trois cure-dents pour qu'ils tiennent ensemble. La bière forte aidant, j'ai avalé un soir un demi-cure-dent sans m'en rendre compte.

Les jours de paresse ou de gueule de bois dans la capitale du plat pays, on peut s'adonner au fast-food. Rien de comparable avec la Suisse, même si l'on trouve par chez nous quelques kebabs mémorables, le choix helvétique me semble très limité. Lorsque vous entrez dans une sandwicherie belge, non seulement les frites sont généralement royales, mais vous avez au moins vingt types de sandwich à choix et si vous êtes au bon endroit, il peut y avoir jusqu'à quatre-vingts sauces. Au début, on peine à s'y retrouver.

Et côté restaurants plus classiques, tant les boulettes que l'aloyau étaient délicieux, avec un peu de mayonnaise aux truffes, une purée de topinambour et, évidemment, quelques frites.

À Noël, j'ai hésité à faire une dinde. J'avais invité quelques convives et l'option classique m'a semblé si lassante que je suis allé vers la boucherie de la place du Jeu de Balle, haut lieu des brocanteurs. Il y avait là une vitrine devant laquelle je salivais en passant, remplie de cailles, de canards sauvages, de perdreaux, de lièvres, faisans et autres pièces de chasse. Comme l'hiver bruxellois n'a rien de différent de l'automne,

ce fut Noël-chasse. J'ai cuisiné des volailles à la bourgeoise, vin blanc et petit salé à l'étouffée, puis proposé un rôti de biche mariné dans un grand cru et une tombée de cognac. Le tout avec des spätzlis maison et évidemment un bon chou rouge (ramené de mon jardin en Suisse) accompagné de marrons.

Ce qui me frustre dans ce concept de bouffe citadine est que je manque de lien avec les produits. J'en reviens aux grands-parents, chez qui il était rare de ne pas avoir au moins un ingrédient du jardin. Cela a marqué une envie, qui ne cesse de croître en vieillissant.

À Bruxelles, en partant pour six mois, j'avais emporté un grand cageot de conserves maison, confitures, sirops, sauces tomate, haricots secs, champignons séchés...

C'était peu pour un si long séjour, mais suffisant pour se rappeler, une fois par semaine, combien les produits faits maison ont un autre type de contenu que la nourriture qu'on achète. C'est différemment bon, il y a une série d'images qui suivent un repas avec des ingrédients faits soi-même, des odeurs, des lieux.

Au Québec, travaillant dans un club de vacances au fin fond des bois, manger des ragoûts d'original chassé par les patrons, puis voir les poissons que j'avais pêchés sur la table des clients a été une expérience gratifiante, sandres, brochets, perches, truites mouchetées et black-bass; de plus, je n'avais même pas à cuisiner. Puis, encore chasser pour la première fois de ma vie et revenir avec des perdrix grises, les déguster dans une sauce aux chanterelles cueillies du jour et se régaler d'une tarte aux myrtilles qui poussaient dans la forêt...

Il me faut le dire, c'est bien dommage que ce soit plus compliqué en Suisse, où rares sont les coins qui permettent de déjeuner avec des myrtilles et des framboises avant de pêcher son repas de midi. On peut heureusement trouver un coin pour jardiner plus aisément que ceux qui habitent en plein New York.

Si l'on réfléchit un peu, cultiver pour manger, plutôt que de travailler pour payer des cultivateurs et manger fait sens au moment où l'on se demande ce que contiennent nos assiettes. D'autant que travailler moins est autant en vogue que d'accorder de l'importance à sa pitance. Et pourquoi ne pas pêcher un peu aussi? À la différence de ceux du

canal bruxellois, les poissons d'ici ne sont pas encore complètement toxiques.

De mon côté, j'ai adopté ce truc non contraignant: faire ce qu'on peut, autant qu'on peut et qu'on en a envie. Je suis pour l'instant un mauvais cultivateur, un pêcheur très moyen et un chasseur débutant. Mais toutes ces activités mènent à de belles réussites. Quelques choucroutes maison, un peu de bon jus de pomme, du mauvais schnaps et assez de patates pour l'hiver sinon pour six mois. Pour la première fois, quelques oiseaux et deux demi-chevreuils au congélateur, puis à peu près deux cents poissons.

Par un assez grand hasard, j'ai pu passer un permis de chasse en France, assez facilement j'ai pu commencer cette pratique qui, elle, n'est pas simple du tout. D'abord seul, puis en groupe avec une association de village, longtemps sans succès.

Je vois venir le reproche, tuer des animaux, donc une forme de violence, la mort, etc. Je n'ai plus l'envie d'argumenter. Quel que soit le chemin de dialogue emprunté, on finit rarement dans une discussion constructive et de bonne foi. Et pour reprendre une réflexion entamée par Jim Harrison, il y a de plus en plus d'êtres qui tendent à promouvoir une « mono-éthique » qui classe la chasse, la pêche, dans la même catégorie que les gros fumeurs, les religions fondamentalistes et le magazine *Playboy*.

Avant de venir me parler de ces thématiques, je souhaite qu'on m'apporte la preuve d'avoir produit quelques calories par ses propres moyens; après cela, on pourra me fustiger à loisir.

Et pour conclure ce texte, quelles que soient les éthiques et les valeurs, je m'arrêterai sur une question, est-ce que nous allons laisser ces choix nous empêcher de manger ensemble? Je vous laisse mariner, bon appétit!