

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 40 (2013)
Heft: 1

Rubrik: Images : gastronomie alpine

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: 14.12.2025

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

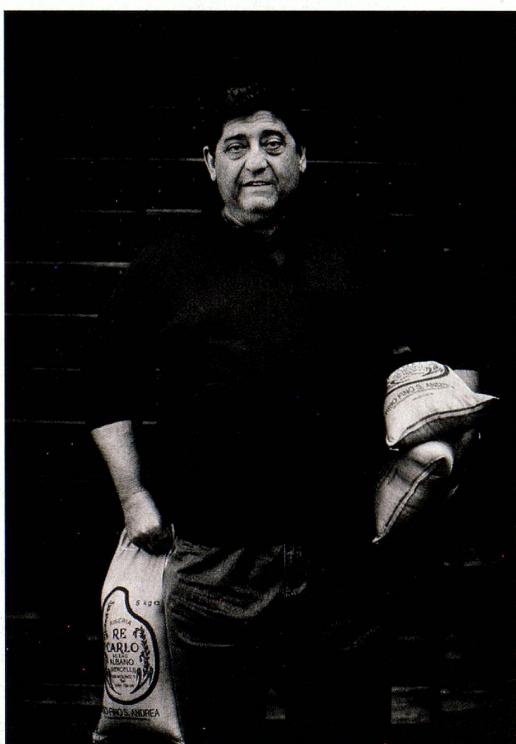
Gastronomie alpine

Quelle est la saveur de notre pays? Quels sont les goûts et les odeurs des Alpes? «Das kulinarische Erbe der Alpen» («L'héritage culinaire des Alpes») nous livre bien des réponses,

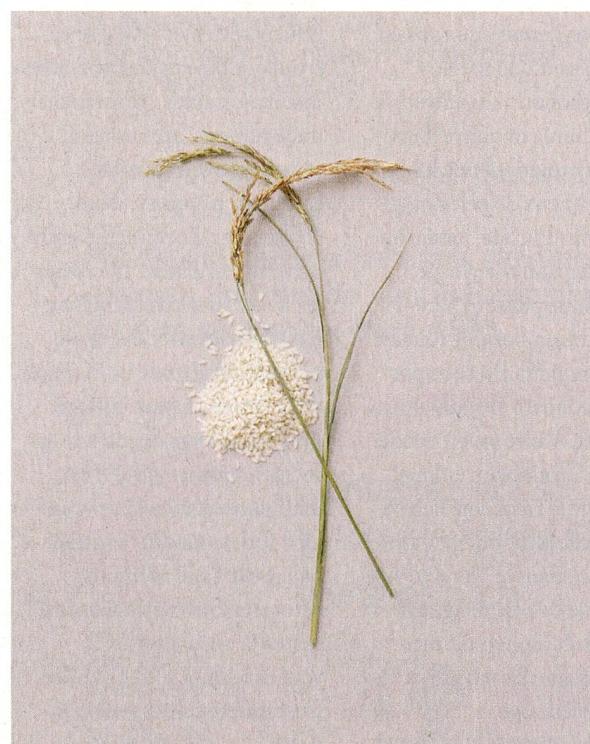
mais seulement visuelles. Le journaliste Dominik Flammer et le photographe Sylvan Müller ont passé plusieurs années à rechercher et recueillir des plats inhabituels: des fèves à l'omble chevalier du lac de Zug. Ce livre ne parle pas de produits de luxe, mais de mets raffinés, de spécialités rares que l'on ne trouve donc pas dans toutes les épiceries fines du monde, comme



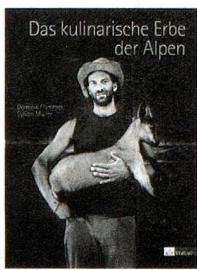
Silvia Bossard, d'Althäusern dans la vallée de la Reuss, cultive le safran argovien



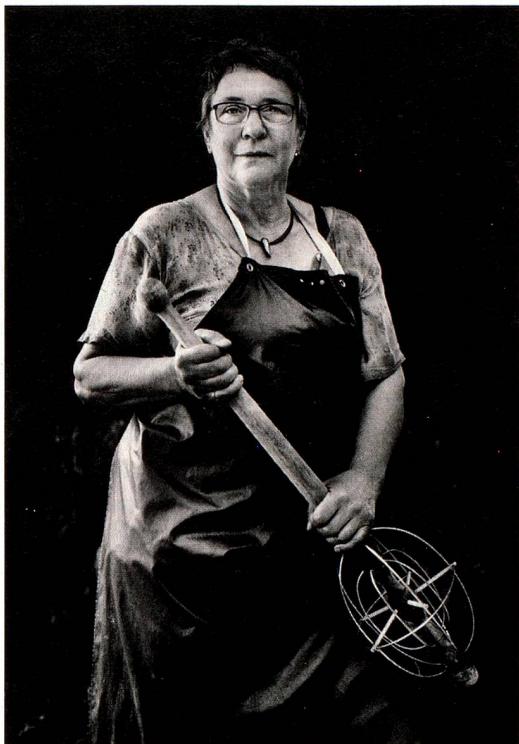
Pierangelo Re est un meunier du riz à Albano Vercellese dans le Piémont, en Italie



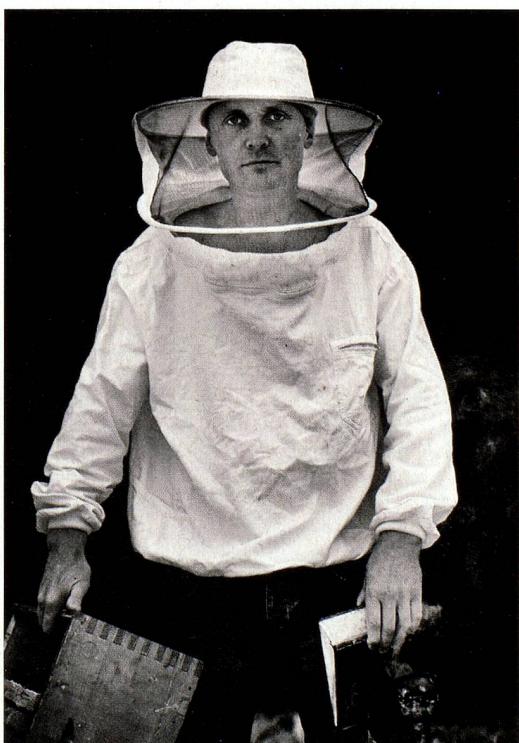
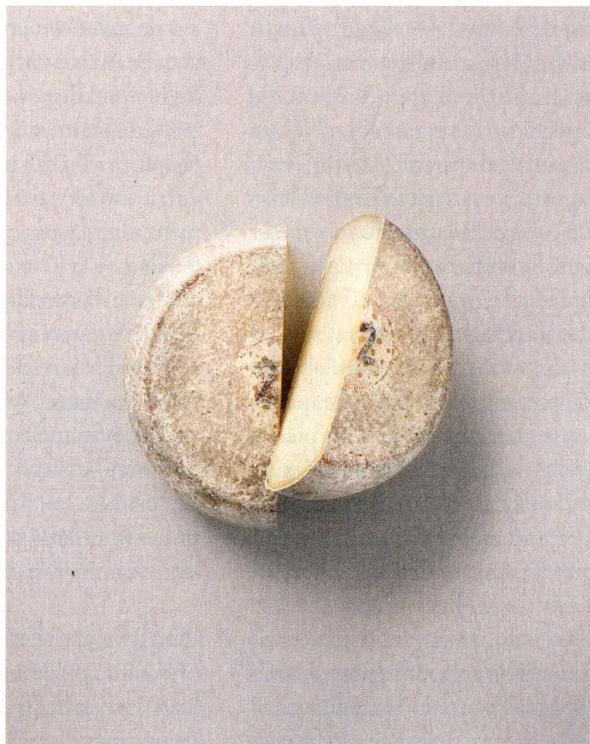
le foie de brochet, le caviar du lac de Constance ou le lard aromatisé aux herbes dans un récipient en bois de châtaigner. Il est question d'êtres humains, de paysans, d'éleveurs, de biologistes amateurs, de chasseurs et de collectionneurs qui font quelque chose de particulier, avec un remarquable engagement et parfois avec obstination.



«Das kulinarische Erbe der Alpen»;
Dominik Flammer et Sylvan Müller;
AT Verlag, Aarau; 368 pages, 2645 g;
CHF 98.-



Angela Tognetti fabrique le Formaggio d'Alpe Monda à Monte Carrasso dans le Tessin



Johannes Gruber, apiculteur à St. Magdalena en Autriche, produit du miel de sarrasin

