

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 13 (1983)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Gastronomie  
**Autor:** Henchoz, Paul  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-829971>

#### 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:** 20.02.2026

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

Avez-vous bien mangé? Les jours dits de fête ne sont pas si éloignés, vous devez vous en souvenir. Qu'avez-vous préféré, des médaillons de langouste aux perles d'Astrakhan, du cœur de Charolais à l'essence de ciboulette ou du gigot de poulette au vinaigre de vin vieux, façon basque? Difficile à dire. Sur le papier, tout paraissait extraordinairement bon, de quoi saliver des semaines à l'avance. La sauce verbale dépasse toutes les mayonnaises pour exalter le goût de mets qui, énoncés d'une manière prosaïque nous laisseraient dans un état d'inappétence total. Mais, là aussi, rien de nouveau sous le soleil et toutes les épithètes de nos grands maîtres ès nouvelles cuisines sont fades comparées aux trouvailles de Rabelais. Relatant le menu dont «furent les dames Lanterne servies à souper», il énumère:

«...des aucbares de mer, des godiveaux de lévrier, bien bons, des bourbelettes, des frelinginingues, des starabillatz, des cornicabotz, des chinfreaulx, de la friande vestanpenarderie, des spoondrillocches, des ancrastabotz, des gringuenauldes à la joncade...»

On remarquera que Rabelais se dispense d'appeler à la rescousse d'illustres personnages pour baptiser ses rôts ou ses entremets. Il n'en est pas de même à notre époque soi-disant démocratique où l'on parle de sauce royale, de pommes «Duchesse», de bouchées «A la Reine», voire de sorbets «Napoléon». Les maîtresses royales ne sont pas, non plus, oubliées. La Duchesse de La Vallière et la Marquise de Pompadour, si elles n'ont plus les faveurs d'amants couronnés, ont maintenant celles des cuisiniers. Etrange destin que de passer ainsi du lit à la table.

Une chose est certaine: les ci-devant rois, princes, ducs et marquis, ainsi que leurs compagnes, ont suscité durant des siècles l'envie des croquants qui arrivaient tout juste à survivre. La noblesse mangeait copieusement de tout ce qui lui plaisait, ceci avec la meilleure des consciences, pendant qu'eux se serraient la ceinture. Cela a mal fini, comme chacun le sait, mais il n'empêche que, dans nos subconscients, les noms et les titres de nos anciens seigneurs évoquent une expression savoureuse: faire bombance! Comme cela sonne bien!

A votre tour maintenant, voilà ce que nous suggèrent les magnifiques menus que l'on nous passe sous le nez. Venez «manger comme des rois», la roue a tourné. Vous hésitez encore et faites de sordides calculs! Qu'à cela ne tienne, on s'arrangera pour vous promettre de n'être pas seulement nourri avec raffi-

nement, mais encore de vous faire accéder à une certaine promotion sociale, à un rehaussement à vos propres yeux, à une distinction du vulgaire populo. Comment résister plus avant lorsque l'on vous convie, par exemple, à participer à la comparaison de cinq millésimes de «Château Les Oubliettes», en compagnie du Grand Argentier de la Commanderie du Bontemps de Médoc et des Graves? Cela se passera, bien entendu, dans quelque caveau au style moyenâgeux et portant pour le moins une enseigne princière ou les armes d'un ordre de chevalerie. Aucun doute, vous serez reçu dans un temple de «Haute-Gastronomie»: le service sera à la hauteur et vous serez

Dès lors, cela va de mal en pis. Votre imagination avait trop travaillé et ce n'est pas pour rien qu'on l'appelle la folle du logis. Bien sûr, vous êtes servi honnêtement, noblesse oblige, mais les portions sont plutôt petites et, comme vous vous attendiez à atteindre des sommets, à planer dans un véritable nirvana gustatif, vous ne pouvez qu'être déçu. Le vocabulaire surréaliste qui vous a motivé aboutit à fin contraire. Toutefois, cette constatation arrive trop tard car vous êtes dans la trappe. De surcroît, vous vous avisez que la plupart de vos voisins font une tête d'enterrement: il n'est pas donné à tout le monde de déposer ses soucis au vestiaire, en même temps que son pardessus et son chapeau et de s'amuser sur commande. Aussi, lorsque l'on vous offre gracieusement un bonnet pointu de clown ou une casquette d'amiral accompagnée d'une provision de serpentins multicolores, repoussez-vous cette offre fermement. C'était payé, d'accord, mais sa dignité vaut bien un petit sacrifice.

Madame, elle, n'est pas d'accord du tout. Elle affirme que vous ne savez pas vous amuser et que si c'était à refaire, elle n'épouserait jamais un comptable – électricien – fonctionnaire – employé de banque – ou autre (biffer ce qui ne convient pas à moins que vous ne préfériez souligner ce qui convient). Il vous reste à philosopher sur le néant, la sottise et la gratuité des entreprises humaines, ce que vous ne manquez pas de faire. Cela ne vous empêche pas d'aller jusqu'au bout de votre menu à rallonge et, pendant qu'on y est, de bien l'arroser, même un peu trop. Votre amertume se convertit en une douce somnolence dont l'addition que votre femme a demandée, vers deux heures du matin, vous sort brutalement. Tant que ça, ô stupeur! Le pâle sourire adressé à votre épouse se veut rassurant: on est galant, que diable!

Le lendemain n'est pas de ceux qui chantent, loin de là. Lorsque vous vous extrayez péniblement de votre lit, vers 13 h., votre fils ainé qui n'était, heureusement pour lui, pas de la fête, car il était, cela va de soi, sorti pour son compte avec sa bonne amie, vous dit avec un certain sourire:

– Dis-donc, papa, ça n'a pas l'air de carburer! A ta place, je prendrais une «Tisane Mère-Grand à la camomille dorée» ou un «Sorbet Napoléon à l'aspirine, façon Maître Apothicaire».

Vous êtes bien décidé: l'année prochaine on ne vous y reprendra pas. Mais, cela, c'est une autre histoire, comme disait Kipling.

P. H.

15

## Gastromanie

par Paul Henchoz

traité avec toute la considération due au client qu'on écorche. Quant à l'ambiance, vous vous imaginez qu'elle sera aussi suprême que la sauce qui accompagnera le cassoulet de homard.

Bref, vous avez été conditionné, programmé pour vous empiffrer royallement et vous amuser de même. Sans que vous vous en soyez rendu compte, on vous a amené à rêver: vous êtes en état de poésie... Or, la réalité n'est pas la sœur du rêve, ce qui, depuis la nuit des temps, fait le désespoir des poètes. Peu à peu, vous commencez à déchanter et votre robuste bon sens helvétique reprend le dessus. Madame votre épouse (trois cents francs de permanente, mise en plis, teinture en mauve ongles assortis, maquillage, etc.) remarque d'emblée avec son implacable lucidité de ménagère, que le «Potage princier aux Délices du Jardin» n'est qu'une simple julienne de légumes que l'on peut obtenir à raison de 95 centimes le sachet chez l'épicier du coin, ledit sachet fournissant quatre bonnes assiettées après 6 minutes de cuisson à feu doux.