

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 26 (1996)
Heft: 12

Artikel: Irma Dütsch : la reine des cuisinières
Autor: Probst, Jean-Robert / Dütsch, Irma
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-828832>

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: 14.01.2026

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

IRMA DÜTSCH

La reine des cuisinières

En 1994, le célèbre guide Gault-Millau la nomme meilleure cuisinière de Suisse. Cette distinction, croyez-le, n'est pas le fait du hasard. Et si elle récompense une femme – une fois n'est pas coutume – cela signifie bien qu'irma Dütsch demeure l'un des plus fins cordon-bleu du pays. Chez elle, à Saas Fee, on oublie tous ses soucis d'un coup. Parce que c'est du bonheur qui fume dans l'assiette.

Le restaurant Fletschhorn se situe au pied des Alpes valaisannes. Ce paradis de la gastronomie, il faut le mériter. Depuis le centre de la station de Saas Fee, un chemin file à travers la forêt, en direction du bout du monde. La petite

demi-heure consacrée à la balade met en appétit et les odeurs des sous-bois sont un prélude aux saveurs de la table.

L'hôtel-restaurant du Fletschhorn, à la fois typique et imposant, trône au cœur d'une clairière cernée par

les sommets qui dominent la vallée. Depuis la terrasse, un couloir mène au restaurant gastronomique décoré avec raffinement.

C'est le mari d'Irma, Hans-Jürg Dütsch, qui accueille les gourmets et leur suggère les spécialités de la maison. Madame est aux fourneaux et réalise des prodiges. Un peu en retrait, mais diablement efficace. Et lorsque les plats arrivent sur la table, leur saveur vous ensorcelle...

«*Chez nous,
la cuisine est
héritaire!*»

– Irma Dütsch, vous vous appeliez Irma Grandjean avant votre mariage. Vous n'êtes donc pas originaire de Saas Fee?

– Non, bien sûr, je suis une fille de la Gruyère. Je viens d'Estavannens. Mon père avait plusieurs fermes dans la région.

– Cela signifie que vous avez passé toute votre enfance dans des fermes gruériennes?

– Oui et c'est pour cela que je suis devenue une bonne cuisinière. Parce que l'on avait de bons produits et que l'on se nourrissait bien depuis tout petits.

– Ces fameux produits de la Gruyère que vous utilisez encore aujourd'hui dans votre cuisine, vous les connaissez depuis toujours?

– Surtout les vieilles recettes de ma grand-mère et de ma mère, qui était maîtresse d'école ménagère. Elle faisait ses repas, ses gâteaux, sa cuchaule, les vins cuits de la bénichon, les pains d'anis, les bricelets. On faisait boucherie nous-mêmes. Cela m'a apporté une grande culture culinaire. Depuis toute petite, on m'a appris à respecter la marchandise.

– Durant toute votre enfance, c'est donc votre mère qui vous a initié aux secrets de la cuisine?

– Oui et c'est très important, cela se transmet de génération en généra-



Irma Dütsch échange quelques recettes avec Ida, sa plus proche voisine

tion. Par exemple notre fille étudie la psychologie et n'a donc pas appris la cuisine. Mais elle y a vécu toute son enfance et elle sait apprêter les bons petits plats.

– Dans votre famille, la cuisine est-elle vraiment héréditaire?

– Oui, je crois. Notre fille cadette a fait l'Ecole hôtelière à Lausanne et j'ai une sœur et un neveu cuisiniers...

– Cette passion pour la cuisine remonte-t-elle à votre petite enfance?

– Depuis l'âge de quatre ans, je savais que je voulais devenir cuisinière. Parce que c'est le seule chose qui me passionnait. Dans les fermes, la cuisine est la pièce centrale où tout se passe et c'est cela qui me fascinait. En revenant de l'école, de sentir les saveurs des mets cuisinés, ça m'a donné envie d'apprendre les recettes. Et surtout, je suis gourmande, alors...

– Vous souvenez-vous de la première recette que vous avez eu envie d'apprêter?

– La première recette que j'ai faite était complètement louée. J'avais invité mes copines en l'absence de ma maman. J'ai mis une casserole d'eau sur le potager et je voulais faire des spaghetti. Je les ai mis dans l'eau froide et il ne s'est rien passé. J'ai compris alors que la cuisine n'était pas si simple... J'ai au moins appris une chose ce jour-là: il faut d'abord cuire l'eau!

– Cela veut dire que pendant toutes vos années de scolarité, la cuisine était présente dans un coin de votre tête?

– Oui, c'est vraiment la seule chose qui m'intéressait. Avec tout ce qui se passe dans la nature; les fleurs, les plantes, les herbes, tout ce qui fait partie de la cuisine.

– Par quels chemins détournés êtes-vous arrivés ici à Saas Fee, après avoir quitté la Gruyère?

– J'aurais bien aimé rester en Gruyère, où j'avais mes amis et ma famille, mais on n'acceptait pas de femme dans les cuisines en Suisse romande à l'époque. Alors je suis allé faire mon apprentissage en

Suisse allemande, à Rheinfelden. Mon chef était très doué et il m'a très bien appris la cuisine – en plus de l'allemand. Ça m'a ouvert les yeux, de comprendre que l'on pouvait aussi bien vivre ailleurs.

*«Cuisiner,
c'est savoir
faire plaisir!»*

– A Rheinfelden, quelle genre de cuisine avez-vous apprise?

– C'était une cuisine classique, que l'on apprenait à l'époque. Plus tard, j'ai travaillé chez Montandon, au restaurant des Halles à Neuchâtel. Son chef hongrois m'a appris à apprêter le foie de canard. Après une escale au Tessin, je suis partie pour le Canada, les Etats-Unis, le Mexique...

– Pour quelles raisons avez-vous

eu envie de découvrir la cuisine du Nouveau-Monde?

– Je crois qu'un cuisinier doit voyager, parce que ça lui ouvre les yeux, lui fait découvrir d'autres plats. Je n'avais jamais vu autant de langoustes, de saumons, de câpres, lorsque je suis arrivée à Montréal. C'était un rêve! J'y ai appris l'anglais, je me suis débrouillée dans une grande ville, ça m'a ouvert l'esprit. Aujourd'hui encore, dans l'entre-saison, j'aime bien aller faire la cuisine à l'étranger. On m'a demandé à Hong-Kong, Tokyo, Osaka, Pékin, San Francisco, en Thaïlande. Je trouve que c'est très bien parce que cela permet des contacts privilégiés avec les habitants d'autres pays.

– Donc la cuisine est bien un art planétaire. Et c'est à Montréal que vous avez rencontré celui qui allait devenir votre mari?

– Oui, on s'est marié à Montréal et notre première fille y est née. Mon



C'est dans cette cuisine que naissent les savoureuses recettes d'Irma

mari était directeur d'un restaurant du Hilton. Il sait cuisiner, mais il est plus attiré par la partie hôtelière. Et c'est bien comme ça, parce que deux en cuisine, ça n'irait pas...

– Votre cuisine s'adresse à tout le monde. Mais est-ce que les goûts changent avec l'âge, est-ce que les saveurs se modifient?

– Non, la mémoire du goût reste la même, mais avec l'âge, les gens mangent moins gras et préfèrent des portions plus modestes. C'est une culture de bien manger. Faire à manger, c'est savoir faire plaisir à quelqu'un. C'est un beau métier, qui demande beaucoup.

– Ce qui est curieux, chez vous, c'est que l'on trouve à la fois des produits de la mer et des produits totalement naturels?

– Il est important de trouver une bonne qualité de produits et de posséder une bonne base de cuisinier. Après, il est possible de la moderniser, d'y apporter sa personnalité, mais en faisant attention de ne pas proposer n'importe quoi. J'aime la cuisine qui demande du travail...

– Justement, votre cuisine est une forme d'art. Pour devenir la meilleure cuisinière de Suisse, vous avez forcément des références, des maîtres. De qui vous inspirez-vous pour faire cette cuisine-là?

– J'adorais Alain Chapel, je trouve

que c'était un grand seigneur en cuisine et parler avec lui était toujours un enrichissement. Quand on faisait un tour en montagne, il m'expliquait toutes les plantes. J'apprenais beaucoup de choses. Je crois que c'est lui qui m'a apporté le plus en cuisine.

«J'admirer les artistes asiatiques!»

– Tout à l'heure, vous aviez à votre table une vieille dame de la région, qui vous apporte ses produits frais. Qui est-elle?

– Elle s'appelle Ida, c'est une femme adorable, très pieuse et qui a beaucoup souffert. Quand on est arrivé il y a vingt ans, je l'ai rencontrée dans la forêt, alors que je me baladais avec nos deux filles. Elle habite à vingt minutes du Fletschhorn, dans une petite clairière isolée. Elle m'a dit: «Si vous voulez vivre ici, il faut avoir bon cœur, parce que la nature est dure, des fois.» Aujourd'hui, elle a plus de septante ans et elle vit toute seule, dans une maison sans eau courante. Elle a trait ses vaches et ses chèvres toute sa vie. C'est une femme fabuleuse.

– Et elle cultive toujours son petit coin de potager?

– Oui, elle a ses pommes de terre, sa

rhubarbe, ses salades et quelques fleurs qu'elle m'apporte.

– Cela veut dire que les produits que l'on trouve chez vous viennent en partie de son potager?

– Oui, une partie vient de chez Ida, une autre partie du village où nous avons un grand jardin. Nous avons de bons contacts avec Ida, mais elle est très renfermée, elle a toujours peur, elle ne parle qu'avec les gens qu'elle connaît et qu'elle aime bien. Je crois que je suis l'une des rares personnes à qui elle offre un Nescafé quand je lui rends visite. Je lui apporte un gâteau que l'on mange ensemble et puis je repars. C'est une dame très intelligente, qui donne beaucoup. Elle est belle naturellement, sans jamais avoir utilisé un produit de beauté et elle se nourrit exclusivement du produit de son jardin.

– Hormis la cuisine, avez-vous d'autres passions?

– Oui, j'aime beaucoup l'art, les tableaux, les sculptures d'André Raboud. J'apprécie surtout les tableaux de la Chine et de l'Indonésie. J'aime découvrir ces artistes lorsque je suis en voyage. Et puis, en Asie, j'aime aussi la cuisine fraîche, les soupes faites à partie d'un peu d'eau et de trois herbes...

– Par rapport à une peinture ou à une sculpture, vous êtes une artiste de l'éphémère, parce que vos tableaux sont dans une assiette et cinq minutes après, on les a mangés. Est-ce que c'est frustrant, pour vous?

– Non, parce qu'on espère que les gens en garderont un bon souvenir et qu'ils reviendront...

Interview: Jean-Robert Probst

Photos Yves Debraine

Mes préférences

Une couleur:

Le rouge et le noir

Une fleur:

Les pensées sauvages

Un parfum:

L'odeur des épices

Une recette:

Ça dépend de l'humeur

Un livre:

«Le Palanquin des larmes»

Un peintre:

Maria Ceppi

Un film:

Le Dernier empereur

Une personnalité:

Walter Andreas Muller

Une qualité humaine:

La franchise

Un son:

La voix féminine

Un animal:

Les chevaux

Une gourmandise:

Les fraises des bois

Restaurant Fletschhorn,

3906 Saas Fee.

Tél. 027/957 21 31.

Ouvert du 15 déc. au 30 avril

et du 15 juin au 30 octobre.



Les recettes de fêtes d'Irma Dütsch



Irma Dütsch propose quatre recettes simples à cuisiner, pour la période des fêtes. Ces recettes ont été calculées pour quatre personnes. A vos casseroles... et bon appétit!

Rouget croustillant

Ingrédients: quatre filets de rouget de 60 g – 2 pommes de terre crues coupées en julienne – 2 dl de fond de poisson – 100 g d'épinards frais – 100 g de salicornes – 50 g de beurre de cuisine – sel, poivre et citron.

Préparation: poser la julienne de pommes de terre sur la peau du rouget assaisonné et faire rôtir dans du beurre, comme pour les röstis. Disposer les épinards en branches et les salicornes cuits en guise de garniture.



Feuilleté aux petits fruits

Ingrédients: 4 rondelles de pâte feuilletée de 11 cm de diamètre – 2 dl de sauce à la vanille – petits fruits marinés au Grand Marnier – 4 boules de sorbet aux fraises – 100 g de sucre en caramel pour la garniture.

Préparation: passer la pâte feuilletée au four pour en faire des barquettes. Disposer les petits fruits marinés dans les barquettes. Garnir l'assiette d'une boule de sorbet au fraise et décorer avec le sucre carémisé.

Foie de canard sauté et aspic de haricots

Ingrediénts: quatre tranches de foie de canard cru de 60 g – une c. à s. de farine – 1 dl de Porto rouge – poivre et sel.

Préparation: assaisonner et saupoudrer les foies de farine avant de les faire sauter à la poêle. Déglaçer au Porto.

Aspic: 2 dl de fond de volaille – 1 dl de vin blanc – 100 g de tête de veau cuit en petite brunoise – 200 g de brunoise d'haricots cuits.

Préparation: mettre le tout dans un moule et laisser refroidir. Dé-mouler, puis servir accompagné de basilic, de pignons, de verdure et de vinaigre balsamique.

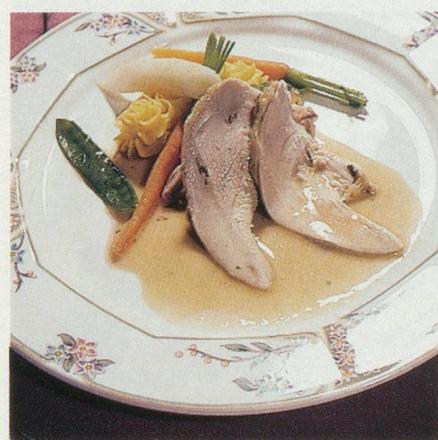


Foie de canard et aspic de haricots

Poularde de la Gruyère au foin des prés

Ingrediénts: 1 poularde de la Gruyère de 1,4 kg – 150 g de mirepoix (carottes, célerirave, échalottes, poireaux) – 1,5 dl de vin blanc – 1,5 dl de fond de légume – 20 g de foin bio – 60 g de beurre de cuisine – 100 g de pâte brisée – sel et poivre.

Préparation: bien nettoyer la



La poularde cuite au foin et les légumes: la nature dans votre assiette...

poularde et enlever l'os clef. Assaisonner l'intérieur et frotter à l'extérieur, puis ficeler. Eplucher les légumes et les couper en mirepoix. Poser la poularde sur une petite assiette renversée, au fond d'une braisière étanche (avec le couvercle). Entourer de mirepoix, du fond de légume et du vin blanc. Couvrir de foin. Mettre le couvercle et le rendre étanche au moyen de la pâte brisée. Cuire à 200 degrés pendant 45 minutes au four préchauffé. Laisser tirer pendant 15 min.

Présenter la poularde en ouvrant la braisière devant les invités.

Enlever délicatement le foin, sortir la poularde avant de la découper. Tamiser le fond, réduire de moitié et monter au flocon de beurre. Servir avec les légumes et une mousseline safranée.

Mousseline safranée: 500 g de pommes de terre – 1 dl de crème entière – 100 g de beurre de cuisine – 20 g de pistil de safran trempé – sel, poivre blanc, muscat.