

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 32 (1952)
Heft: 12: Les arts de la table

Artikel: Des repas et des souvenirs
Autor: Bauer, Gérard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888489>

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: 07.02.2026

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

des repas et des souvenirs

par

Gérard Bauer
de l'Académie Goncourt



OUTES les relations d'un pays ne se décident pas autour d'une table, d'une table où l'on déjeune, — quoiqu'un déjeuner mémorable donné au bord d'un lac suisse, illustre les annales diplomatiques d'il y a trente ans. Mais on ne peut contester que l'art de la table ait plus d'une fois rapproché les peuples dans la communauté des goûts qui précède volontiers celle des sentiments. Que d'événements importants de la vie privée — faites le compte ! — s'achèvent sur un repas, du baptême à l'enterrement. En politique et en affaires ce serait plutôt le contraire; cependant quels que soient l'ordre et les préséances il est incontestable que de bons repas ont plus servi l'entente des peuples et des familles que les congrès ou les tribunaux.

Tiennent-ils dans notre souvenir la place qu'ils tiennent dans notre vie ? Certes non : nous ne pouvons nous rappeler tous les repas agréables ou même succulents que nous avons pris. Notre mémoire est moins matérialiste que notre désir : elle fait une part plus importante aux sentiments (et même aux ressentiments) qu'elle n'en fait aux circonstances charnelles de l'existence. Pourtant elle accueille volontiers le souvenir des repas mêlé à celui des voyages ou aux circonstances d'un amour. Le vin blanc sous la tonnelle, que ce soit aux bords de la Seine, aux rives du Rhin ou au sein des Quatre-Cantons, a toujours fourni des attendrissements aux fiancés et des refrains aux chansonniers...

J'ai passé, pour ma part, plusieurs étés de ma vie — et même plusieurs hivers — en Suisse et si j'affirmais que j'en garde d'abord le souvenir de quelques repas inoubliables, je méconnaîtrais l'ordre de mes sentiments et celui de ma gratitude. La Suisse a d'autres attraits et d'autres ambitions que de briller par des menus; et des voyageurs inexpérimentés affirment même que sur ce chapitre, elle a encore beaucoup à apprendre. Voire ! On mange à Genève d'aussi bons « beefsteaks aux pommes » que de l'autre côté du lac; et combien de Français, lorsqu'ils en étaient privés en France ont retrouvé, en descendant de la gare de Cornavin, le goût d'un plaisir perdu. Le bruit de la pomme frite sur l'assiette réveillait, dans des mémoires sevrées depuis longtemps de telles sensations, un monde antérieur et toutes les grâces de la paix — comme le goût d'une « madeleine » restituait à Marcel Proust un univers sentimental enfoui sous les cendres du passé.

Ce n'est pas toutefois par des « équivalences » que j'ai été personnellement captivé en Suisse mais par des mets nationaux ou pour mieux dire cantonaux. Le voyageur doit chercher à l'étranger non des imitations mais des particularismes, ou pour parler en gastronome, des « spécialités ». Je ne saurais ainsi oublier une « raclette » dégustée dans les vignes des coteaux de Sion. Une belle fin de septembre, avec un soleil jaune et doux, qui donnait une blondeur aux eaux courantes du Rhône... Les montagnes alentour demeuraient vertes cependant que le long des routes, les arbres se nuanciaient aux premières atteintes de l'automne. Le feu allumé entre les pierres élevait des flammes dans l'air sonore; une odeur de fumée et de sarments se répandait autour de nous. Nous avions pris notre « matériel » dans la cabane du vigneron : la masse bien lourde du fromage, la raclette de bois, la marmite où nous avions fait bouillir les pommes de terre. Le repas tint, tout entier, dans les coulées de fromage chaud sur les assiettes, des pommes onctueuses, l'indispensable vin des coteaux et des raisins de la vendange. Mais quel repas ! Il y a toujours dans ces rendez-vous un champion de la spécialité, celui qui bat tous les convives sur le nombre des assiettées et des petits verres, et qui se lève, l'aventure achevée, pour descendre d'un pas léger vers la vallée. Il ne faut pas chercher à vaincre ces invincibles : on y gâterait un souvenir. Celui que j'ai conservé est délicat, sans abus, sans repentirs, et orchestré de jeunes rires.

Je suppose que quelques-uns de mes amis suisses conservent également le souvenir de voyages en France où les nourritures terrestres et les cuisines des auberges ont composé des repas dignes de mémoire. Des paysages demeurent attachés à ces satisfactions appétissantes. Des rencontres aussi. C'est peut-être la façon de se mieux connaître d'un pays à l'autre : de s'asseoir à des tables et d'y partager des goûts et des habitudes. L'esprit peut accompagner ces rendez-vous car il n'est pas interdit d'être spirituel à table. Mais ceci est un autre chapitre de la sympathie entre les peuples et plus difficile à réaliser. Car un bon mets se comprend dans toutes les langues : c'est là sa supériorité.

Gérard Bauer

ROCHER DE CANCALE,

BORREL, successeur de M. BALAINE, Restaurateur, rue Montorgueil, n°. 61, et rue Mandar, n°. 1.

Nota. Sur simple demande, on envoie à Paris et dans les départemens du Poisson et des Huîtres de toute espèce en gros et en détail.

Les mets dont le prix n'est pas fixé manquent.

POTAGES.

	Fr. a.
A la julienne.....	12
Aux choux.....	12
Au vermicelle.....	12
Au riz.....	12
Consonné.....	12
Purée aux croûtons à la Comté.....	15
Poêlée au lard.....	15
Poêlée au maccaroni.....	15
Poêlée en tortue.....	20

HUITRES.

	Fr. a.
Huitres d'Ostende, la douzaine.....	1.10
Idem blanches, la douzaine.....	1.15
Idem frites.....	1.10
Idem en coquilles.....	1.00
Côteaux.....	8
Petit pain.....	5

HORS-D'ŒUVRES.

	Fr. a.
Beurre.....	4
Cornichons.....	0
Soupe d'anchois.....	1
Thon.....	1
Olives.....	10
Œufs frais, deux.....	10
Saucisses, deux.....	8
Pied de coq au la Saint-Malois.....	12
Idem lacié aux truffes.....	15
Des saucisses aux truffes.....	10
Boudin noir.....	10
Deux petits pain.....	10

Mets à l'orange (10)

BOEUF.

	Fr. a.
À nature.....	10
À la sauce.....	12
À la sauce tomate.....	15
Beef-steak aux pommes de terre.....	15
Idem aux pommes de terre.....	15
Idem aux œufs d'anchois.....	10
Idem sauté dans la glace.....	10
Idem au vin de Madère.....	15
Idem au truffes.....	2
Filet de boeuf piquet.....	5
Filet de boeuf braisé au vin de Madère.....	15

ENTRÉES DE VEAU.

	Fr. a.
Côtelette de veau au naturel ou panée.....	1
Idem en papillote ou aux fines herbes.....	5
Ris de veau piquet à l'osseille ou au jus.....	10
Idem à la saucisse.....	10
Idem à la sauce tomate.....	10
Idem à la financière.....	10
Idem aux truffes.....	10
Fricandeau à l'osseille.....	1
Idem au jus.....	5
Idem sauté à la chignole.....	5
Idem au truffes.....	5
Tête de veau au naturel.....	1
Idem en marinade.....	5
Idem en tortue.....	10
Cervelle de veau frite.....	5

ENTRÉES DE GIBIER.

	Fr. a.
Un perdreau gris en salmis.....	70
Idem aux truffes.....	5
Un perdreau rouge en salmis.....	100
Idem aux truffes.....	10
Salmis de bécasse.....	100
Idem aux truffes.....	10
Un perdreau à la financière.....	70
Idem à la financière aux truffes.....	10
Purée de gibier à l'essence.....	10

ENTRÉES DE POISSON.

	Fr. a.
Vol au vent de poisson.....	20
Maitre d'anguille.....	3

VINS ROUGES.

	Fr. a.
Mâcon.....	2
Beaune.....	10
Beaune, première qualité.....	5
Beaune, de la comète.....	4
Moursaut.....	10
Mont-Rachet.....	6
Mons-Rachet, 1805.....	6
Sauterne de madame Duroy.....	6
Sauterne 1802, de madame Duroy.....	6
Tissane de Champagne.....	6
Champagne mousseux.....	7
Champagne rosé.....	7
Champagne pétillant.....	7
Silicey pétillant.....	7
Vin du Rhin, 10 fr. et.....	20
Vin du Rhin (1718).....	6
Hermitage.....	6
Vin de Roggogne.....	7



VINS D'ENTREMETS ET LIQUEURS

	Fr. a.
Madère sec.....	9
Idem à la framboise.....	5 fr.; le verre.....
Madère, 8 fr.; le verre.....	15
Malvoisie de Madère, 15 fr.; le verre.....	15
Alicanté.....	7
Roua, 8 fr.; le verre.....	15
Muscat de Frontignan et Lunel 6 fr.; le verre.....	12
Muscat de Rivesaltes, 7 fr.; le verre.....	15
Malvoisie de Rivesaltes, la demi-bouteille.....	6
Paille de Paille, la demi-bouteille.....	20
Constance, la demi-bouteille.....	30

LIQUEURS FINES.

	Fr. a.
Café, la demi-bouteille.....	9
Eau-de-vie.....	8
Idem d'Anduze.....	5
Anisette de Bordeaux.....	10
Fleur d'orange au vin de Clémagne.....	10
Huile de rose.....	10
Huile de lavande.....	10
Scubac.....	10

	Fr. a.
Euchlaser.....	10
Extrait d'hysope.....	10
Khams.....	10
Génièvre d'Hollandie.....	10
Noyau fin.....	10
Crème d'absynthe.....	12
Eau-de-vie de Dautch.....	15
Idem de Malte.....	15
Idem de Cachou.....	15
Elixir de Garus.....	15
Beurre humain.....	15
Huile de Kirchswaser.....	15
Gelée de Créole.....	15
Anisette de Hollande.....	15
Curaçao d'Hollandie.....	15
Gouttes de Malte.....	15
Mirabolant.....	15
Cordat.....	15

Nota. Le public est prévenu que l'on ne fait pas de demi-bouteilles dans les Cabinet, et que le feu se paie à part.

DESSERTS.

	Fr. a.
Raisin de Fontainebleau.....	15
Prune et sa crème.....	15
Pomme.....	15
Marrons de Lyon.....	15
Mandians.....	15
Compote de différentes espèces.....	15
Compote de cerise.....	15
Idem de pomme ou de coing.....	5
Marmelade d'abricots.....	5
Pâté d'abricots.....	10
Groseilles de Bar, rouges et blanches, la tasse.....	10
Chinoise.....	15
Compote de confitures.....	15
Idem à la crème.....	10
Biscuit en caisse.....	8
Macarons.....	10
Fromage de Gruyère et Brie.....	10
Idem de Neufchâtel.....	5
Perle de la Bourgogne.....	15
Idem de Chester.....	10
Deux prunes à l'eau-de-vie.....	15
Pêche à l'eau-de-vie.....	12