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: 14.12.2025

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

eles repas et eles 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...

l'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.

une table
to suisse,
tester que
tauté des
tants de
teptême à
tependant
tepas ont

topouvons
st moins
timents)
venir des
soit aux
ssements

affirmais
ntiments
venir; et
Voire!
Français,
n plaisir
de telles
testituait

s par des
nitations
blier une
jaune et
nt vertes
u allumé
it autour
mage, la
ier, dans
ux et des
bécialité,
e achevée,
gâterait
ires,
u France
paysages
on de se
abitudes.
ci est un
omprend 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 nuançaient 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.

Geran Banga

ROCHER DE CANCALE,

		E CANCAI Restaurateur , rue Montorqueit , nº	ÿ E
	l'envoie à Paris et dans les départe Les mets dont le prix n	mens du Poisson et des Huîtres de to l'est pas fixé manquent.	oute espèce en gros et en détail.
PUTAGES,	Fr. a. Idem so bearre poir	Fr. a. Tronçon d'anguille à la tartare	ENTREMETS.
12 julienne	Idem à la provençale 1 10	Morue à la maître-d'hôtel	Haricots blancs
Au riz. 12 Jonsoninić. 12 Purče aux croutous à la Condé. 15	ENGRADO MONGON	Idem au beurre noir	Artichaut à la barigoule
Potage au lait	ENTRÉES DE MOUTON. Deux côtelettes au naturel ou panées 18		Truffes à l'italienne
olage en tortue	Idem à la minute 1 5 Idem à la financière	Idem à la provençale	Champignons à la hordelaise 1 10 Croute aux champignons 1 10
HUITRES.	I dem a la tinancière aux truffes	Idem aux homards	Chicorce. Pommes de terre à la maître-d'hôsel.
Juitres d'Ostende, la douxaine /. 10	Picds de mouton à la poulette	Filets de carlets frits ou de soles 2	Oculs pochés au jus 1 5
dom blanches, la douzaine	Deux rognons à la brochette	Idem à la provençale	OEufs brouillés
d-m frites		I dem à la génevoise	Idem aux confitures
Petit pain 5	ENTRÉES DE VOLAILLES.	Idem à la hollandaise ou à la provençale 2	Idem soufice
HORS-D'ŒUVRES.	Chapon au gros sel	Idem à la maître-d'hôtel	Guarrotte de pomme et d'alpricots. Beignets de pommes. 1 10 Grélée de liqueur. Soufflé de pommes de terre. 2
Seurre	Chapon au rix	Meriogra gratin 15 2 harung (part) — 1 10	
lalade d'anchois	Cuisse, 2 fr. 15 s.; l'aile		Salade de différentes espècies
Dives	Kariz ou Pilau à l'indienne	POISSON FRIT.	W
dem larci aux trulles	Poulet gras à la tartare	Sole frite, 2, 3, 4 et	W
Deux saucisses aux truffes	Un Poulet à la Marengo aux truffes	Goujons. 1 5 Merian 1 10	DESSERTS.
Melan D. prepresed 10	Capilotade de volaille 1 5		Raisin de Fontaineblean
BŒUF.	Marinade en pâte de volaille, 1 10 Blanquette de poularde 2 Idem aux truffes 2 10	COQUILLAGES.	Pêche et sucre
le naterel	Pigeon à la crapaudine	Crevettes	Pomme. Marrons de Lyon. Mandians.
la sauce tomate	Idem aux truffes	Moules	Mandians. 12 Computte de différentes espèces. 15 Confiture de cerise. 15 Cuclès de prossille
dem aux cornicious	Coquille a la financière		Idem de pommes ou de coings 1 5
dem sauté dans la glace i 10 dem sauté au vin de Madkre i 15 dem autrulies 2	Filets de volaille au suprême	ROTS DE VOLATLIE ET DE GIBIER.	Groseilles de Bar, rougea et blanches la seus
rilet de bœuf piqué 5 rilet de bœuf braisé au vin de Madère 1 15		Poulet gras 6	Meringue aux confirmen
	ENTRÉES DE GIBIER.	Idem aux truffes	Idem à la crème. 10 Biscuit en caisse 8 Macarons 10
ENTRÉES DE VEAU.	Un perdreau gris en saltuis. 3 - 10 Idem aux truffes	Perdreau gris	Macarons 10 Fromage de Gruyère et Brie 5 Idem de Neufchâtel 5 Idem de Parmesan 15
dem en papillotte ou aux lines herbes 1 5	Un perdreau rouge en salmis. 1. 40 ldem aux truffes. 5- 10 Salmis de bécasse. 4, 10	Perdrean rouge	Idem de Roquefort 10
dem a la chicorec	Idem aux truffes		Deux prunes à l'eau-de-vie
dem à la financière	Puree de gibier à l'essence 1 10	Becassine. Grive. Trois mauviettes.	Massent Museu 1-53
dem au jus		Idem rouge de rivière	S Committee of the second
Free de veau au naturel. 15 Idem a la sauce tomate. 15 Idem en marinade. 15 Idem en marinade. 15	ENTRÉES DE POISSON.	Caille	₹ (
dem en tortuc,	Vol-au-vent de poisson	1 (Bossofs Jungs + 20	¥
,		10	
Porter, ou Bière anglaise 3	VINS ROUGES.	VINS D'ENTREMET ET LIQUEURS	Kirschswaser Fr. a. Y Co
Cau de Seltz 2 10	Mácon	— la demi-bouteille, 5 fr.; le verre 9	Genievre d'Hollande.
VINS BLANCS.	Pomard, très-vieux	Malvoisie de Madère, 15 fr.; le verre 1 5	Crème d'absynthe
Idem première qualité	Volnay	Muscat, de Frontignan et Lunel 6 f.; le ver.	Crème de Mente
Meursault	Clos Vougeot de MM. Tourton et Ravel 8 10	Paille de Policuy la demi-bouteille	Beaume humain
Grave 6	Bordeaux-Médoc	Tokai, la demi-bouteille	Crème de Créole.
Solerne 1802, de madame Duroy	Bordcaux Mouton-Lafite 6 Bordcaux Lafite 7	LIQUEURS FINES.	Blarasquin. 15
Champagne mousseut	Bordcaux-Lalite, 1802	Idem d'Andaye	Mirobolanty
Sillery glace	Champagne	Fleur d'orange au vin de Champagne	Nota. Le public est prévenu que l'on
Vin du Rhin (1748)	Rancio de Couilloure 8	Huile de rose	ne fart pas de demi-bouteilles dans les Cabinets, et que le feu se paie à part.
Vip de Rogegune	MAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	AAAAA AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA
ACTE ACTE ACT	NI NE VILLE DE LA CONTRE	DELECTEDERA	THE THE TAKE
TO THE ROLL OF THE PARTY OF THE		TO BE COME TO THE	

Ce document, dont l'original a été obligeamment mis à notre disposition par la Société des cuisiniers de Paris, date probablement de 1820-1830