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: 24.08.2025

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

des repas et des souvenirs

par

Gérard Bauer
de l'Académie Goncourt

TOUTES 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 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.

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.	s.
A la julienne	1	2
Aux choux	1	2
Au vermicelle	1	2
Au riz	1	2
Consommé	1	2
Purée aux croutons à la Condé	1	5
Potage au lait	1	5
Potage au macaroni	1	
Potage en tortue	2	50

HUITRES.

Huitres d'Ostende, la douzaine	1	10
Idem blanches, la douzaine	1	2
Idem vertes, la douzaine	1	6
Idem frites	1	
Idem en coquille	1	10
Citron		8
Petit pain		5

HORS-D'ŒUVRES.

Beurre		4
Cornichons		6
Salade d'anchois	1	
Thon	1	
Olives		10
Œufs frais, deux		10
Saucisses, deux		8
Pied de cochon à la Sainte-Menehould		12
Idem farci aux truffes	1	15
Deux saucisses aux truffes		
Boudin noir		
Deux petits pâtés		

Relevé de gruyère 1f

BŒUF.

Au naturel		10
A la sauce		12
A la sauce tomate		15
Bœf-steak aux pommes de terre	1	5
Idem aux cornichons	1	5
Idem au beurre d'anchois	1	10
Idem sauté dans la glace	1	10
Idem sauté au vin de Madère	1	15
Idem au truffes	2	
Filet de bœuf piqué	1	5
Filet de bœuf braisé au vin de Madère	1	15

ENTRÉES DE VEAU.

Côtelette de veau au naturel ou panée	1	
Idem en papillotte ou aux fines herbes	1	5
Ris de veau piqué à l'oseille ou au jus	2	10
Idem à la chicorée	2	10
Idem à la sauce tomate	2	10
Idem à la financière	3	10
Idem à la financière aux truffes	4	
Fricandeau à l'oseille	1	
Idem au jus	1	
Idem à la chicorée	1	5
Idem à la sauce tomate	1	5
Tête de veau au naturel	1	
Idem en marinade	1	5
Idem en tortue	2	10
Cervelle de veau frite	1	5
Idem au beurre noir	1	5
Idem à la provençale	1	10

ENTRÉES DE MOUTON.

Deux côtelettes au naturel ou panées		18
Idem à la minute	1	5
Idem à la financière	2	
Idem à la financière aux truffes	2	10
Filet de mouton sauté à la minute	1	5
Idem à la chicorée ou à la sauce tomate	1	5
Idem en chevreuil	1	10
Pieds de mouton à la poulette	1	
Deux rognons à la brochette		18
Idem au vin de champagne	1	

ENTRÉES DE VOLAILLES.

Chapon au gros sel	9	10
La moitié	5	
Cuisse, 2 fr. 10 s.; l'aile	2	15
Chapon au riz	11	
La moitié	6	
Cuisse, 2 fr. 15 s.; l'aile	3	
Fricassée de poulet	7	
La moitié	3	10
Karit ou Pilau à l'indienne	8	
La moitié	4	
Poulet gras à la tartare	6	
La moitié	3	
Un Poulet à la Marengo aux truffes	8	
La moitié	4	
Salade de volaille	2	
Cuisse de poulet en papillote	1	5
Capilotade de volaille	1	10
Marinade en pâte de volaille	1	10
Blanquette de poularde	2	
Idem aux truffes	2	10
Pigeon à la crapaudine	2	5
Ragoût mêlé à la financière	2	10
Idem aux truffes	3	10
Vol-au-vent à la financière	3	
Idem aux truffes	4	
Coquille à la financière	2	
Idem aux truffes	2	10
Filets de volaille au suprême	2	10
Idem aux truffes	3	

ENTRÉES DE GIBIER.

Un perdreau gris en salmis	4	10
Idem aux truffes	4	10
Un perdreau rouge en salmis	4	10
Idem aux truffes	5	10
Salmis de bécasse	4	10
Idem aux truffes	5	10
Une caille à la financière	2	
Idem à la financière aux truffes	2	10
Purée de gibier à l'essence	1	10

ENTRÉES DE POISSON.

Vol-au-vent de poisson	2	10
Matelotte d'anguille	2	
Tronçon d'anguille à la tartare	1	15
Morue à la maitre-d'hôtel	1	10
Idem à la provençale	1	10
Raie, sauce aux câpres	1	10
Idem au beurre noir	1	10
Turbot, sauce aux câpres	2	
Idem à la hollandaise	2	
Idem à la crème et au gratin	2	
Idem à la provençale	2	
Idem à l'huile	2	
Idem aux huitres	3	
Idem aux homards	3	
Sole au gratin, 2 f. 10 s.; 3 f., 4 f., 5 f. et	6	
Carlet sur le plat, au gratin	1	15
Idem en matelotte normande	3	
Filets de carlets frits ou de soles	2	
Idem à la provençale	2	
Saumon grillé, sauce aux câpres ou au bleu	2	
Idem à la holandaise ou à la provençale	2	
Idem à la génevoise	2	
Truite saumonée au bleu ou à la genevoise	2	
Idem à la hollandaise ou à la provençale	2	
Cabillaud à la hollandaise	2	
Idem à la maitre-d'hôtel	2	
Petite truite de rivière	2	
Eperlans au gratin	1	15
Merlan au gratin	1	15

Harengs frais 1f 50

POISSON FRIT.

Sole frite, 2, 3, 4 et	5	
Carlet frit	1	10
Eperlans	1	50
Goujons	1	5
Merlan	1	10

COQUILLAGES.

Ecrevisses	3	10
Homard, 2 f. 10 s., 3 f., 4 et	5	
Crevettes	1	10
Moules	1	5

RÔTS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

1 Chapeau de gruyère	3	10
Poulet à la reine	4	
Idem aux truffes		
Poulet gras	6	
Idem aux truffes		
Poulet normand	7	
Idem aux truffes		
Perdreau gris	3	0
Idem aux truffes		
Perdreau rouge	4	
Idem aux truffes		
Plurier doré		
Vanneau		
Bécassine	2	5
Grive (4.)	1	5
Trois mauviettes	2	5
Canard sauvage		
Idem rouge de rivière		
Cercelle	2	
Pigeon de volière	2	5
Caille	2	
Caumion de Roucn (6.)	7	
1 Chapelle	4	10
1 Bolognes	1	20

ENTREMETS.

Haricots blancs	1	
Haricots verts	1	
Cardes	1	10
Artichaut à la barigoule	1	10
Asperges en petits pois		
Truffes à l'italienne	3	
Macédoine de légumes	1	10
Champignons à la bordelaise	1	10
Croûte aux champignons	1	10
Chicorée	1	
Pommes de terre à la maitre-d'hôtel	1	
Epinards	1	
Œufs pochés au jus	1	5
Idem à la chicorée	1	5
Œufs brouillés	1	
Idem aux truffes	1	5
Omelette aux fines herbes	1	
Idem au sucre	1	5
Idem aux confitures	1	10
Idem soufflée	1	10
Petit pot de crême	1	12
Charlotte de pomme et d'abricots	2	
Beignets de pommes	1	10
Gelée de liqueur	1	5
Soufflé de pommes de terre	2	
Macaroni	1	10
Salade de différentes espèces	1	

DESSERTS.

Raisin de Fontainebleau	1	
Pêche et sucre		15
Poire		12
Pomme		12
Marrons de Lyon		12
Mandians		12
Compotte de différentes espèces	1	5
Confiture de cerise	1	
Gelée de groseille	1	
Idem de pommes ou de coings	1	5
Marmelade d'abricots	1	
Pâte d'abricots	1	
Groseilles de Bar, rouges et blanches, la tasse	2	10
Chinoise	2	
Meringue aux confitures		15
Idem à la crème		10
Biscuit en caisse		8
Macarons		10
Fromage de Gruyère et Brie		5
Idem de Neufchâtel		5
Idem de Parmesan		15
Idem de Roquefort		10
Idem de Chester		15
Deux prunes à l'eau-de-vie		16
Cerises à l'eau-de-vie		12
Pêche à l'eau-de-vie	1	

Raisin Muscat 1f 5

	Fr.	s.
Porter, ou Bière anglaise	3	
Eau de Seltz	2	10

VINS BLANCS.

Chably	2	
Idem première qualité	2	10
Idem de la comete	4	
Meursault	4	10
Mont-Rachet	6	
Mont-Rachet 1802	8	
Grave	6	
Soterne de madame Duroy	7	
Soterne 1802, de madame Duroy	8	
Tisanne de Champagne	6	
Champagne mousseux	7	
Champagne rosé	7	
Ay non mousseux	7	
Sillery glacé	14	
Vin du Rhin, 10 fr. et	20	
Vin du Rhin (1748)	6	
Hermitage	7	
Vin de Rogegune		

VINS ROUGES.

Mâcon	2	
Beaune	2	10
Beaune, première qualité	3	
Pomard	4	
Pomard, très-vieux	5	
Volnay	5	
Nuits	6	
Chambertin	7	10
Chambertin, 1806	9	
Clos Vougent de MM. Tourton et Ravel	8	10
Bordeaux-Médoc	5	
Bordeaux-Ségur	5	
Bordeaux-Latour	6	
Bordeaux Mouton-Lafite	6	
Bordeaux-Lafite	7	
Bordeaux-Lafite, 1802	8	
Porto	6	
Champagne	6	
Hermitage	5	
Tavel très-vieux		
Rancio de Couilloure	8	

VINS D'ENTREMET ET LIQUEURS

Madère sec	9	
— la demi-bouteille, 5 fr.; le verre	1	15
Kérès, 8 fr.; le verre		15
Malvoisie de Madère, 15 fr.; le verre	1	5
Alicante	7	
Rota, 8 fr.; le verre		15
Muscat, de Frontignan et Lunel 6 f.; le ver.		12
Muscat de Roussillon, 7 fr.; le verre		15
Malaga, 8 fr.; le verre		15
Paille de Poligny la demi-bouteille	6	
Tokai, la demi-bouteille	20	
Constance, la demi-bouteille	20	

LIQUEURS FINES.

Café, la demi-tasse		9
Eau-de-vie		6
Idem d'Andaye		10
Anisette de Bordeaux		10
Fleur d'orange au vin de Champagne		10
Huile de rose		10
Huile de vanille		10
Scubac		10
Kirschswaser		10
Extrait d'absynthe		10
Rhum		10
Genièvre d'Hollande		10
Noyau fin		12
Crême d'absynthe		12
Eau-de-vie de Dantzick		15
Crême de Menthe		15
Idem de Cachoux		15
Elixir de Garus		15
Beaume humain		15
Huile de Kirschswaser		12
Crême de Créole		15
Anisette de Hollande		15
Marasquin		15
Curaçao d'Hollande		15
Gouttes de Malte		15
Mirobolanty		15
Cédrat		15

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

L'un des premiers menus de restaurants parisiens

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