

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

Artikel: Tour de France gastronomique
Autor: Bourget, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888490>

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](#)

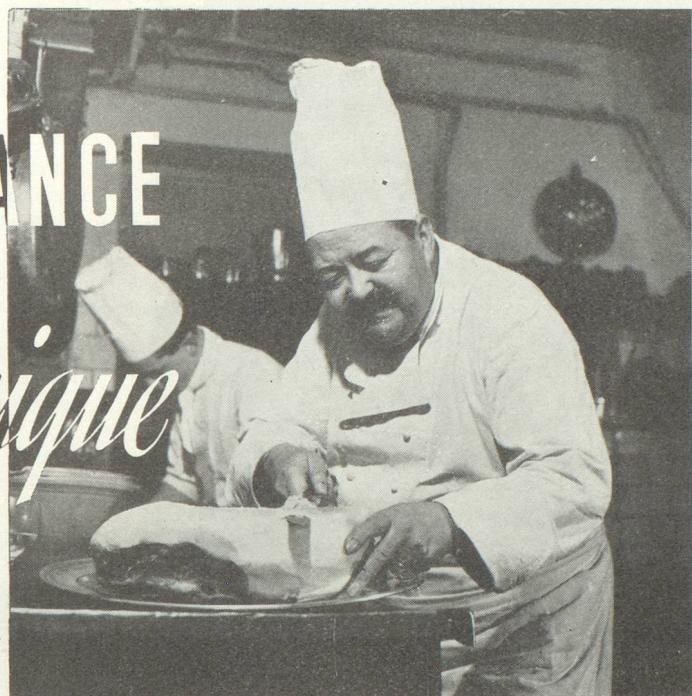
Terms of use

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>

TOUR DE FRANCE Gastronomique



par

Pierre Bourget

Il nous souvient d'une piquante aventure survenue à trois de nos amis parisiens, fort joyeux compagnons, qui avaient décidé d'occuper leur temps de vacances à un véritable Tour de France gastronomique : une voiture devait transporter le trio de Paris à Marseille, puis à Perpignan et à Biarritz, enfin à Nantes, Caen et Strasbourg, suivant un itinéraire établi avec amour, où avaient été soigneusement indiqués les lieux les plus propres à favoriser l'élosion des multiples plaisirs de la table et notés les produits les plus délicats, les plus rares merveilles culinaires des provinces françaises.

Un plan grandiose, on le voit, dont la seule élaboration avait demandé des soirées d'études passionnées : mais n'est-il pas vrai qu'une certaine sorte de gravité érudite ne messied point à l'exercice du bien-manger ?

Nos trois fins gosiers partirent en campagne. Or le hasard voulut qu'un mois plus tard, nous les découvrîmes... là où nous ne nous attendions point à les voir, dans un gros bourg au nord de Mâcon :

— Mais, leur dîmes-nous avec stupéfaction, à cette date, vous devriez être à Arcachon ! Que faites-vous donc dans cette étape qui n'était pas prévue ?

— Ce que nous y faisons ? nous répondit superbement l'un des trois lurons. Nous y mangeons parbleu, et ce, depuis trois semaines !

— Et votre Tour de France ?

Notre homme eut un large geste d'humilité satisfaite :

— Projet trop ambitieux ! Il y a vingt jours que l'hôtesse nous apprête des mets bourguignons, jurassiens et lyonnais — un plat différent à chaque repas — et nous ne sommes pas encore au bout de nos joies : alors, nous avons pris le parti de terminer ici nos vacances...

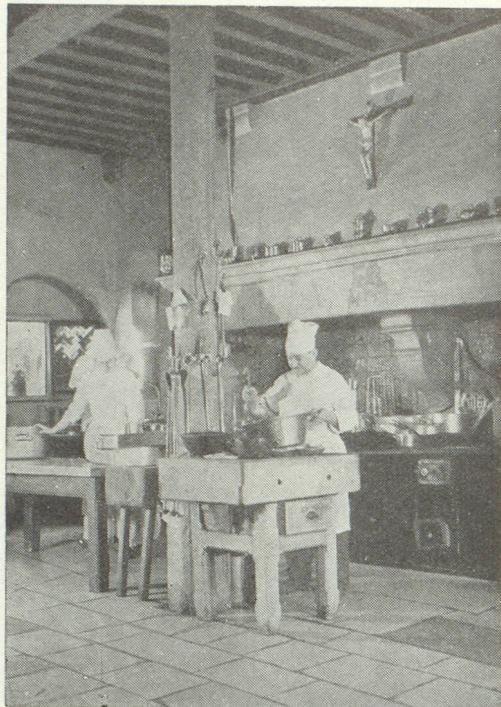
Ainsi échoua, par la faute d'une cuisinière émérite, ce projet insignifiant. Ne philosophons pas sur les raisons profondes de cet échec : elles sont trop nombreuses. Rêvons plutôt à notre Tour, à la manière de « Si j'étais Roi » — un roi gourmet attentif à découvrir l'adorable royaume des bonnes tables françaises.

Rappelons-nous l'aimable chanson :

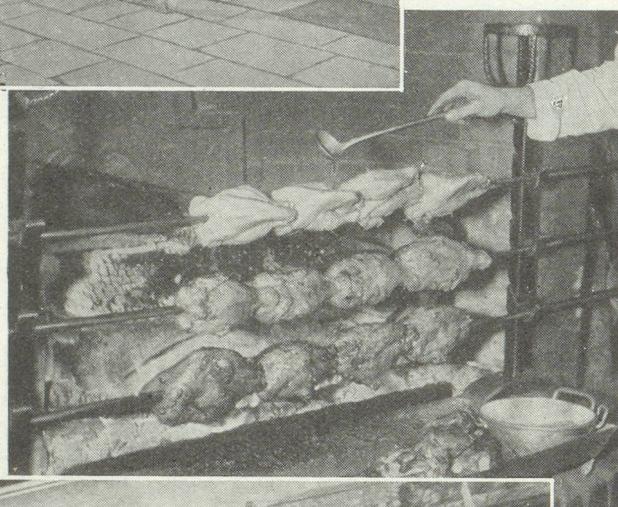
— Si vous passez par Dijon
La Belle digue, digue, la Belle diguedon
Allez boire à la Fontaine
Aux oiseaux, aux oiseaux.

Si nous choisissons Dijon comme point de départ de notre randonnée, c'est parce que la capitale de la Bourgogne, par sa situation géographique et économique, offre d'infinies ressources alimentaires. On y peut déguster toutes les spécialités du cru, de la gougère, sorte de pâté au fromage, au coq au vin, en passant par le pain de volailles aux morilles et, bien entendu, les escargots. Qui mieux que Gautron de Coudray a chanté ces gastéropodes enchanteurs :

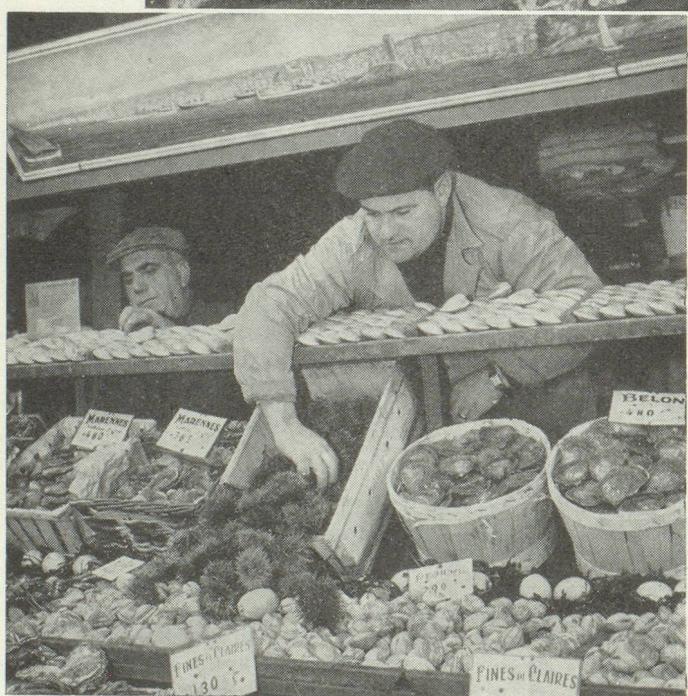
— C'est toi, cher escargot, que je veux célébrer
Mollusque délectable, honneur de la Bourgogne,
Quand le four t'a doré, je le dis sans vergogne
Des cupules d'argent, j'aime à te retirer.
Le beurre un peu jaunet te sied et c'est merveille
Que ton parfum discret d'ail et persil haché.
On est de bonne humeur après t'avoir mâché
Et l'on trouve divin le fond de la bouteille.



*La cuisine
de l'hospice
de Beaune*



*Volailles de Bresse
à la broche*



*Echoppe
marseillaise*

Et n'oubliez pas, passant par Dijon, d'emporter pour la route... ou vos amis, un pot de moutarde, un pain d'épices et une fiole de crème de cassis — les trois gloires locales.

Si Lyon se trouve sur votre chemin, n'hésitez pas à vous arrêter un jour ou deux dans cette « capitale de la gastronomie mondiale », selon le mot du grand Curnonsky, qui décrit en ces quelques phrases les traits essentiels de la cuisine lyonnaise :

— La caractéristique commune de l'art grec et de l'art français, c'est qu'ils ne visent jamais à l'effet. La cuisine lyonnaise participe de l'art français, justement en ce qu'elle ne fait jamais d'effet. Elle ne pose pas : elle ne sacrifie pas à la facile éloquence. Elle atteint tout naturellement et comme sans effort ce degré suprême de l'art : la simplicité.

Saucisson de Lyon, godeveau lyonnais — dans la préparation duquel doivent entrer quatre sortes de poissons ou de crustacés —, gratin de queues d'écrevisses, gras-double lyonnais, poulet Célestine, brochet au gratin, cardon truffé saucé au jus de dinde, tels sont les produits les plus odorants de l'alambic lyonnais. Et puisque les exigences de la toponymie culinaire nous obligent à écrire le mot « gras-double », signalons au passage qu'on désigne à Paris sous le nom de gras-double ce qu'on appelle ailleurs les tripes : les tripes sont composées en effet non seulement du gras-double qui est « la panse » des ruminants, mais encore du « bonnet », du « feuillet » et de la « caillette », ou « franchenulle », qui sont respectivement les second, troisième et quatrième estomacs desdits ruminants.

Descendons maintenant la vallée du Rhône vers la Provence et la Côte méditerranéenne, paradis des amateurs de sensations gustatives relevées : à Marseille, la bouillabaisse — simplifications du mot bouille-abaisse, c'est-à-dire bouillon abaissé par la cuisson — est reine. Notre vénéré maître Ali-Bab assurait que la bouillabaisse est d'autant plus savoureuse que la diversité des poissons et des crustacés employés à sa confection est plus étendue : il faut au moins six sortes de poissons pour faire une bonne bouillabaisse, choisis dans des familles aussi différentes que les Muréniidés, les Lophiidés, les Scombéridés, les Percidés, les Trachinidés, etc., sans oublier, bien entendu, la *Scorpena Scrofa*, plus connue sous le nom enchanteur de

rascasse. Aux personnes disposant d'un appétit moindre, nous conseillerions, dans le même ordre de satisfaction papillaire, la bourride, soupe provençale de poissons de mer, sans crustacés, qu'on apprécie à merveille en mangeant un poisson bouilli relevé d'un ailloli, savoureuse mayonnaise à l'ail.

Ne quittons pas la Provence sans évoquer les tomates et champignons à la provençale, ainsi que les grenouilles provençales, qu'on peut trouver, pour un prix peu élevé, dans tous les restaurants ; et si vous avez la bonne fortune de découvrir un traiteur qui apprête lui-même ses rougets en papillotes ou sa lapenade, succulente purée d'olives noires aux anchois, arrêtez-vous aussitôt ! Nous nous en voudrions enfin de ne pas vous rappeler l'existence de trois mets niçois : les délices niçois, savoureux gnocchis, le pan bagna et la soupe au pistre, avec quelques croûtons dorés à l'huile.

L'aventure vous appelle-t-elle en Corse ? Tâchez donc d'y découvrir une galantine de merles, création rare mais succulente de la terre natale de Napoléon.

Un dernier regard concupiscent sur la côte méditerranéenne nous amène à Collioure et sur la côte catalane française, empire incontesté du perdreau à la catalane, du civet de langouste et des anchois farcis, arrosés d'un Ronas. C'est sur la côte catalane qu'on trouve le vin français qui, à notre sens, s'accommode le mieux avec le goût du melon : le Banyuls (1). Le Banyuls est un peu pyrénéen : encore quelques kilomètres et nous voici dans ces montagnes méridionales, si belles et si riches en douceurs propres à réjouir le palais.

Le Béarn du bon roi Henry nous a donné la sauce béarnaise (2), la Gascogne s'enorgueillit du civet qui porte son nom et qui demande huit heures de « mijotage » dans une casserole de cuivre, Bayonne a son jambon, le pays basque nous livre son chorizo, saucisson rouge pimenté, sa piperade, à base d'œufs, sa garbure, à base de choux, et le plat le plus noble des Basses-Pyrénées et des Landes : le confit d'oie. Qu'on nous permette une observation sur la piperade : c'est sans doute l'un des mets les plus changeants de toute la France — chaque traiteur du pays basque met son point d'honneur à ne pas l'accommoder comme son voisin. Résultat ? Vous pouvez vous promener quinze jours au pays basque, vous ne mangerez sûrement pas deux fois la même piperade ! Mais, de grâce, arrosez-la toujours d'Irouleguy. Enfin, un conseil : si vous vous trouvez dans les Landes en mars, offrez-vous une palombe rôtie, bourrée de raisins frais.

Des Landes à la Guyenne, la distance est vite franchie : Arcachon et ses huîtres aux saucisses vous accueille, à Bordeaux, appréciez donc la Jamboura, soupe au boudin, le tourin, soupe à base d'ail et de tomates, les cèpes à la bordelaise, la bouillabaisse atlantique — très différente de sa sœur méditerranéenne — et, surtout, la gamme des écrevisses, des homards, des langoustes et des langoustines à la bordelaise.

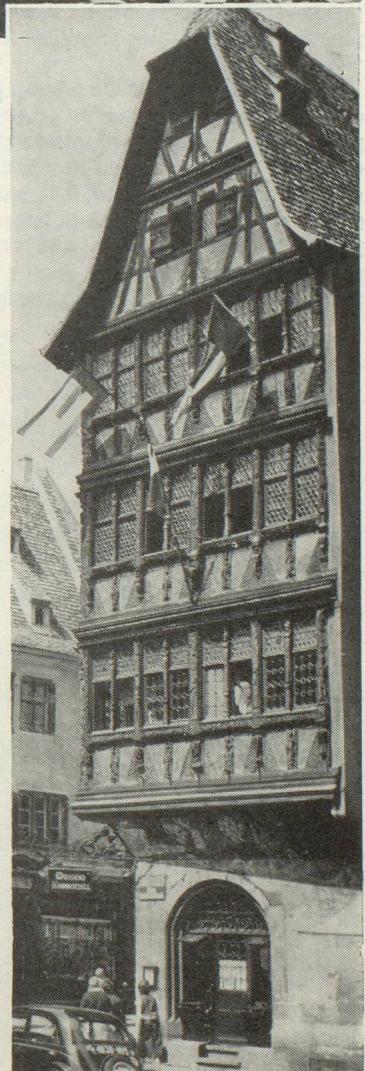
Homards, langoustes, langoustines, palourdes, huîtres, moules, pétoncles, coquilles Saint-Jacques, praires, tourteaux, crevettes, sardines, anguilles, conques — la Vendée et la Bretagne regorgent des plus frais, des plus savoureux produits de l'Océan : de Nantes au

(1) Soulignons cependant qu'un excellent melon supporte parfaitement d'être dégusté avec un Ratafia champenois, un Pineau charentais ou d'Armagnac.

(2) Qui est d'ailleurs une sauce hollandaise relevée par une réduction de vinaigre et d'échalotes et aromatisée avec de l'estragon.



Les omelettes de la mère Pouillard au Mont Saint-Michel



La maison d'un fameux restaurant strasbourgeois

Mont Saint-Michel, ils vous attendent ! Attendez donc, vous aussi, quelques instants quand à Nantes, vous commandez des piballes frites, petites anguilles charnues ou des palourdes farcies chaudes, quand à Quimper, vous souhaitez souper d'une cotriade, soupe de poissons, et d'un mouton de pré-salé. Comment évoquer la Bretagne sans parler du homard à l'américaine, comme disent certains, à l'armoricaine comme le nomment les Bretons. La querelle entre les deux appellations ne date pas d'hier. Elle nous semble stérile : et afin de raccorder les deux parties, pourquoi ne pas lui rendre son vrai nom de « homard à la Bonnefoy », puisque c'est en 1853, que Constant Guillet, chef des cuisines du restaurant Bonnefoy, réalisa pour la première fois la composition de ce plat divin.

Divins également le canard rouennais, le poulet Vallée d'Auge et les tripes à la mode de Caen qui sont les trois plus beaux fleurons de la couronne gastronomique normande.

Mais il est temps d'achever ce tour de France par un rapide clin d'œil sur deux régions particulièrement attrayantes : le Nord et l'Est.

Si le pâté de foie aux prunes, le lièvre aux raisins, le hochepot de perdrix à la purée de lentilles demeurent les trois grands délices... de Cambrai, Lille vous propose — rappelez-vous bien ces mots, vous n'oublierez plus ces choses — les anguilles à la bière et le foie de veau aux pruneaux.

Alsace et Lorraine ? On pâme, grands dieux, à l'évocation du souvenir d'un Baecknoffe, ragoût de bœuf, porc et agneau, ou d'une oie farcie à la choucroute ou d'un flan aux écrevisses. Et vous saliverez ferme, tout comme nous, en pensant à la salade de cervelas, de gruyère et d'œufs durs, à la tarte aux oignons, ou à la pouarde strasbourgeoise que vous aurez appréciées non loin des bords du Rhin. Nancy vous attire ? Reniflez donc, s'il vous plaît, une quiche lorraine, une omelette

aux grenouilles... Vous vous trouvez à Metz ? Promenez-vous dans les cuisines où cuisent doucement la hure de sanglier messine et la quiche au mougin.

Et — nous y pensons maintenant — voici qu'accourent du fond de notre mémoire gourmette d'autres mets, d'innombrables mets des provinces françaises : voici la fondue au fromage de Savoie, voilà les foies de lottes frits des bords du lac d'Annecy, suivis de la daube savoyarde. Voilà encore la potée auvergnate et le cassoulet de Castelnau-d'Armagnac, la pauchouze charollaise et l'oyonnade bourbonnaise... Arrière ! Cailles sous la cendre des Ardennes, grenouilles à la luçonnaise, bourriol du Cantal, rillettes d'oeufs tourangelles, ortolans étouffés à l'Armagnac, brêmes farcies du Val-de-Loire, gibelottes de lapins à l'estragon nivernaises, coqs au vin de Chanturgue...

Revenons sur nos pieds, à Paris où nous sommes né :

Eh bien, nous demanderez-vous sans doute, et Paris ? Quelles sont donc ses spécialités gastronomiques ?

Honte soit sur nous : il faut avouer que Paris n'a pas un mets — un seul — qui lui soit propre.

Certes, il y a bien les pommes de terre Champs-Élysées — mais c'est une variante des pommes de terre Anna. Le bœuf à la parisienne ? C'est purement et simplement le bœuf à la bourguignonne rehaussé de croquettes. Que dirons-nous du Kalalou à la parisienne ? Rien, sinon qu'il est créole... Du Chachlick à la parisienne ? Il nous vient du Caucase. La Dolma à la parisienne ? Origine turque !

Alors, ne reste-t-il donc rien à la capitale de la France ?

Mais si ! Paris présente la particularité gastronomique la moins répandue du monde — c'est qu'on y peut s'initier aux particularités gastronomiques de la France tout entière.

Pierre Bourget

