

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 36 (1956)  
**Heft:** 8-9

**Artikel:** La Suisse gastronomique  
**Autor:** Courvoisier, R.-M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-887754>

#### **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**

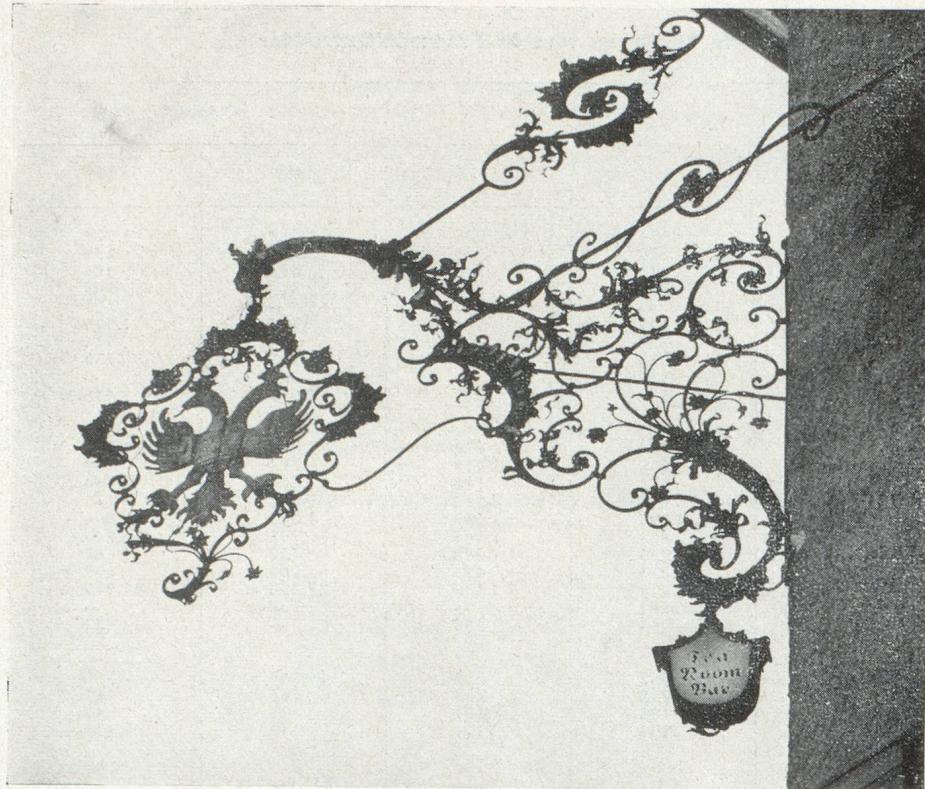
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 09.01.2026

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



# La Suisse gastronomique

par R.-M. Courvoisier

*Si la cuisine française est un incomparable trésor où chacun peut inlassablement puiser, il n'y a pas de cuisine typiquement suisse mais une gastronomie régionale reflétant l'image d'une contrée : la viande séchée n'évoque-t-elle pas les Grisons aux vallées pleines de charme ; la raclette, le Valais et ses treize étoiles, c'est-à-dire ses vins les plus capiteux ; les croûtes ou morilles, Genève, la ville cosmopolite ; la fondue, le pays romand, puisque trois cantons en revendiquent la paternité alors que la légende des comtes de Gruyère dit qu'elle est un « présent des dieux » ?*

*Curnonsky, le prince élu des gastronomes, qui vient de mourir tragiquement, a écrit que « la cuisine suisse offre une agréable diversité car en dehors de la cuisine romande, il y a une cuisine valaisanne, une cuisine neuchâteloise, la cuisine fribourgeoise, la cuisine vaudoise et même une cuisine jurassique. Mais l'union fait la force et toutes ces cuisines forment*

*une cuisine suisse excellente qui doit son unité (malgré l'influence des pays voisins) au temps et aux soins qu'on y apporte ».*

*Point de mets aux noms prétentieux, point d'étiquettes exotiques : la cuisine régionale de la Suisse est claire et nette comme les auberges aux enseignes dorées qui jalonnent ses routes. Pendant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le chemin de fer fit de la route un désert. Le Lion d'Or, le Cheval Blanc, la Couronne, l'Aigle Noir devinrent des auberges aussi démodées que les dernières diligences. Mais de nos jours, la route, avec le pèlerin moderne qu'est l'automobiliste, a repris ses droits. Aussi les hôteliers et les restaurateurs ont demandé aux ferronniers modernes d'exercer leurs talents au bénéfice de « la large et plaisante hospitalité laquelle a toujours rendu recommandable le peuple suisse », comme le disait, il y a près de quatre cents ans, Tobias Simmler, dans sa « République des Suisses ».*

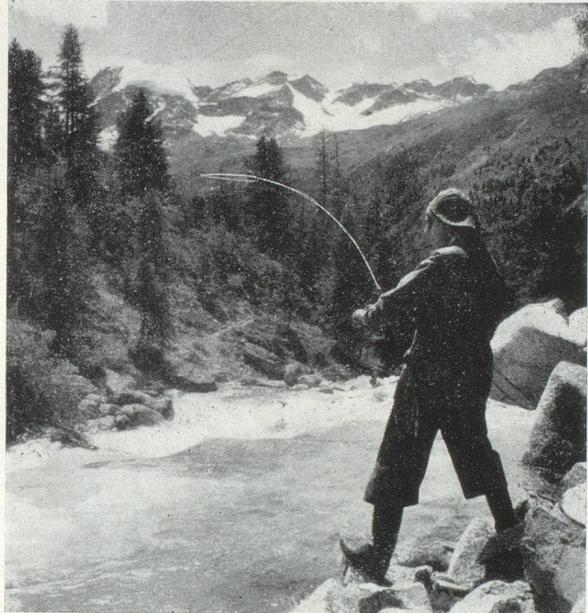
*Entrez dans ces auberges suisses hospitalières, entrez de confiance, vous ne vous en repentirez point. Car pour connaître un pays, il faut aussi le boire et le manger. Devant un coin de pays qui ne le laissera jamais indifférent, il sera loisible au voyageur de déguster quelques spécialités régionales de haut lignage :*

*Le vol-au-vent de Lucerne*

*Les brochetons et les feras bleus du Bodan  
La charcuterie de Saint-Gall, d'Appenzell,  
de Glaris et de Vaud*

*L'asperge verte du Tessin*

*Les délicats agneauaux des alpages valaisans  
Les gratins d'écrevisses de Genève  
Les filets de perches du Léman*



Pêche à la truite près de Pontresina

*sans oublier l'excellent pâté des Princes-Évêques de Porrentruy.*

*La Suisse, pays des mille lacs et des nombreux cours d'eau, est le paradis rêvé des pêcheurs pour la variété des poissons : truite du Léman, du torrent, ou truite plus nerveuse du ruisseau, brochet, féra, perche, ombre, lotte, etc. Demandez dans l'une de ces guinguettes nichées au bord de l'eau de vous servir la Matelote telle qu'Albert Muret, l'un des meilleurs gastronomes de la Suisse romande, l'a réhabilitée, car c'est sous cette forme que le poisson mérite l'accueil le plus distingué.*

*Je ne sais quel humoriste a prétendu un jour que le cochon nous fournit la plupart de nos spécialités.*



Au bord d'un lac tessinois

*C'est un fait, mais cependant il est encore d'innombrables mets que vous aurez plaisir à découvrir : ainsi le plat bernois qui ne comprend pas moins de neuf sortes de viandes, garni de haricots ou de choucroute ; les tripes à la Neuchâteloise qui ont leurs adeptes tout comme la compote aux raves vaudoise, sœur jumelle de la choucroute.*

*Les restaurateurs helvétiques savent aussi bien manier l'humour que la louche ; preuve en est la*

La raclette valaisanne





Vignobles du Lavaux

recette de l'entrecôte à la vigneronne qui doit être servi brûlant comme le recommande le maître rôtisseur Gottraux de Saint-Saphorin en Lavaux : « Prenez un bœuf, prélevez l'entrecôte et laissez courir le reste. Prenez un brasier de sarments, de ces sarments qu'on rapporte des vignes, en bottes rouges à la sortie de l'hiver, et dont la braise communique à la chair un subtil arôme de cep. La viande saisie et amenée au point de la succulence, nappez-là généreusement d'une

sauce beurre, échalottes et herbes de la Saint-Jean. »

Et le gourmet trouvera toujours dans la gamme des vins suisses — qu'il soit de La Côte ou de Lavaux, du Chablais, du Valais, de Neuchâtel, de Schaffhouse ou du Pays de Bâle — celui qu'il harmonisera avec les mets qu'il a choisis.

Enfin, les confiseurs et les chocolatiers suisses méritent bien de la gastronomie helvétique, puisqu'ils offrent d'innombrables friandises appréciées de chacun.