

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 37 (1957)
Heft: 12

Artikel: La cuisine aussi est question de temps
Autor: Arbellot, Simon
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887849>

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: 14.04.2026

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

La cuisine aussi est question de temps

par Simon Arbellot,

Président de l'Association des chroniqueurs gastronomiens français

Le bon poète Léo Larguier, dans son charmant petit livre « Clarisse ou la vieille cuisinière » écrit, au chapitre des entrées : « Les œufs à la coque se font avec du feu et avec une montre ». Et parlant, plus loin, de la cuisine de ses Cévennes, il nous cite ces plats mijotés au coin du feu, notamment de ce gras-double qu'il prisait fort et qui, à son avis, devait cuire au moins quarante-huit heures.

Un poète vous dis-je !

Non moins poète est ce restaurateur des environs de Castelnaudary, dont Curnonsky découvrit, un jour, sur la boutique close, cet avis : « Fermé pour cause de cassoulet ». Et nous n'en finirions pas de citer les bons mots de nos cuisinières périgourdines qui découvrant, sur le coin du fourneau, la marmite où frissonne la sauce brune d'un lièvre à la royale, déclarent en hochant la tête : « Il ne cuit que depuis hier, mais il sera bon... »

Oui, la cuisine est affaire de temps. On n'improvise pas une sauce en cinq minutes sous l'œil du client, on ne rôtit pas un poulet en un quart d'heure, il faut du temps, beaucoup de temps pour faire des pommes de terre

frites dignes de ce nom. Allez demander à un chef suisse de vous préparer en quelques instants une perche du Léman au gratin, une truite au Dezalet ou une poularde à la Zurichoise ! Il vous enverra au snack-bar. Parce que, en Suisse aussi, on sait ce qui est bon et les récents voyages du Club des Cent dans la Confédération gourmande ont eu, à nos yeux, un petit caractère de réhabilitation que je souhaitais depuis longtemps. Ces voyages prouvent qu'il y a quelque chose de changé dans les deux pays. Ici un peu moins d'ostracisme, là une meilleure compréhension du tourisme gastronomique.

C'est en 1930, à la fameuse exposition de la Zika à Zurich, que j'eus vraiment la révélation de la grande cuisine suisse. Les sortilèges de la montagne et des lacs m'avaient sans doute auparavant un peu détourné des nourritures terrestres. Cette fois, c'est la gourmandise seule qui m'avait amené à Zurich et j'ai souvenir de la place prépondérante que fut celle de la restauration suisse, au cours de cette quinzaine où les chefs de France, d'Italie, d'Allemagne, d'Autriche, de Chine même, rivalisèrent de talent et de goût.

Quand, dans les années qui suivirent la guerre de 14-18, le monde entier se pressait à Genève pour la session d'octobre de la S. D. N., nous étions un petit groupe de journalistes gourmands qui, redoutant la nourriture en série, allions chaque jour à la recherche de quelque bonne table, où les fritures étaient du lac et les jambons du pays. Et nous en trouvions !

Depuis, appliquant ce principe qu'il faut rechercher d'abord les produits du pays dans lequel on se trouve, je n'ai jamais eu, en Suisse, de déception. Une nation qui possède tant de ressources naturelles et si variées ne peut être indifférente en matière de cuisine ! Ce sont les touristes, ou mieux les curistes, qui ont imposé le rite immuable des filets de sole et des poulets rôtis, sans qui la carte d'un grand hôtel se croirait déshonorée. Et je pense, non sans émotion, à ces râbles de chamois de Mythen qu'on trouve aux Quatre-Cantons, aux viandes séchées des Grisons, aux perchettes de Lausanne, à la fondue romande, aux ragoûts neuchâtelois, aux risotto et aux fines herbes du Tessin, à ces incomparables et inimités fromages



A Neuchâtel, première étape de son voyage en Suisse, le Club des Cent visita au Musée des Beaux-Arts les célèbres « automates Jaquet-Droz ». Au premier plan, la pianiste.



▲
La compagnie suisse des wagons-restaurants avait préparé un buffet froid de grande classe pour le Club des Cent.

de Gruyère et d'Emmenthal, aux saucisses de Payerne. Je revois les magnifiques ombles-chevalier qui nous furent servis, nageant dans le beurre, un matin, dans une auberge toute colorée de Stein-am-Rhein et je n'oublierai jamais le joyeux appétit de nos amis du Club des Cent arrivant, cet automne, dans le Valais et découvrant, à Sierre, la richesse du vignoble et les surprises d'un déjeuner de raclette au château de Villa. Sous la tonnelle, le soleil du Valais aidant, la dégustation de neuf grands vins des Fendants aux Johannisberg, des Amigne aux Ermitage, des Dôle aux Pinots, des Malvoisie aux Arvine, allait préparer les gastronomes parisiens, en voyage ad limina, à honorer comme il se doit la cuisine valaisanne et toutes les merveilles de la « Californie suisse » : ces poires Williams, ces pommes Gravenstein, ces pêches fondantes qui semblent, sur cette terre bénie des cieux, prolonger sans fin les beaux jours.

Le Club des Cent que j'avais l'honneur d'accompagner en qualité d'historiographe, visita en septembre dernier la région de Neuchâtel, le Valais, le Tessin et l'Engadine. D'auberges en palaces, l'expérience fut concluante. Des « abats des halles jurassiennes » aux « cochons de lait farcis aux herbes prochetta », des « truites pochées au Riesling » aux « jambons du vieux pays », de la « polenta » aux délices compliqués de la Romantica, sous la caresse et le coup de fouet des vins sans cesse nouveaux pour nous, le Club des Cent, première autorité culinaire de France avec l'Académie des Gastronomes, découvrit avec admiration les ressources de la gastronomie suisse et la maîtrise de ses chefs.

On se quitta à Zurich, dans l'euphorie d'un dîner d'adieu où les chanterelles de l'Uetliberg, la selle de veau Orloff et le champagne français rappelaient que la grande cuisine, comme l'art, ne connaît pas de frontières.

Simon ARBELLOT.

▼
La raclette valaisanne au Château Villa, près de Sierre Le président et le vice-président du Club des Cent, concentrant leur attention sur le fromage blond et odorant qui s'écoule dans l'assiette, semblent se livrer aux gestes rituels de quelque mystérieuse religion.

