

Zeitschrift: Revue économique Suisse en France
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 77 (1997)
Heft: 1

Artikel: Les chefs suisses tiennent la forme
Autor: Pudlowski, Gilles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889295>

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: 30.01.2026

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

LES CHEFS SUISSES TIENNENT LA FORME

Injustice franco-suisse : les grands chefs suisses valent décidément mieux que leur note chez Michelin. Explications à partir de trois exemples.



Gilles Pudlowski

Journaliste au Point.
Critique
Gastronomique.
Le Guide Pudlo de Paris.



Stucki-Bruderholz à Bâle

“...la belle maison style 1930 fait depuis des années figure de leader, aux côtés de Fredy Girardet”

Les meilleurs cuisiniers européens seraient-ils helvètes? Et un « deux étoiles suisse » vaudrait-il un « trois étoiles français »? Gault-Millau ne s'y est pas trompé qui accorde quatre toques et 19/20 à des chefs comme Gérard Rabaey de Montreux (« le Pont de Brent »), Bernard Ravet de Vufflens (« l'Ermitage »), que *Michelin* relègue à l'échelon second, ou encore Roland Pierroz de Verbier (« le Rosalp ») bizarrement gratifié d'une unique étoile.

★ Le cas plus évident d’“injustice suisse” est celui de Hans Stucki. Ce Bernois qui tient à Bâle la belle maison style 1930 du Bruderholz, fait depuis des années figure de leader, aux côtés de Fredy Girardet, seul trois étoiles vivant dans les hautes sphères. Classique, sachant jouer de tous les registres,

usant des meilleurs produits du marché de Lyon ou de Rungis, pratiquant la légèreté à tout crin et les sauces à minima, ce sexagénaire dynamique, qui mouille sa chemise en cuisine deux fois par jour (qui peut en dire autant à son âge et à son niveau de qualité dans l'hexagone ?) sait faire son miel de toutes les modes, sans en épouser aucune.

Ces temps-ci, sa cuisine se ferait un tantinet italienne, mais c'est le goût du moment, faisant bon usage de la truffe blanche, de l'huile d'olive et du mascarpone, sans d'ailleurs en abuser. Le canard de Challans, cuit au four, puis réservé un moment pour permettre au sang de circuler dans le volatile et de rendre la chair moelleuse, est chez lui, accordé à l'orange sanguine.

C'est véritablement une « leçon



Petermann's Kunststube à Kusnacht

"...la coqueluche de la belle société zurichoise qui aime sortir et sait manger"

vient, en pays de vin vaudois, faire étape en ce relais de caractère. Aux commandes, le vieux « Blok » fait feu de tout bois. Sa carte est un condensé d'inventions tous azimuts. Les saveurs transalpines ne sont pas absentes de l'inspiration franco-européenne de ce germano-helvète marié à une grecque.

Royale de homard et tomate confite, nage de saumon froide au caviar, couscous de langoustines aux poivrons, vapeur de loup à l'exotique, cœur de cabillaud et langoustines aux amandes fraîches, mignon de chevreuil en aigre-doux et délice aux abricots jouent la finesse, la fraîcheur, la légèreté. Et, à dire vrai, on connaît nombre de deux étoiles français qui n'égale pas cet unique étoilé. +

de canard ». Quant aux soupes de grenouilles au persil, salades de saint-jacques crues marinées au caviar, poêlée de langoustines à l'Amigne aux salsifis et truffes noires, filet de saint-pierre grillé aux artichauts violets tapenades, ils sont des exercices de haute volée plaçant le beau produit en exergue. Les desserts (fabuleux sorbet mandarine, omelette autrichienne flambée « Kaiserschmarren » aux abricots avec glace pistache), ils rappellent que le gourmet a le bec sucré et le chef d'ici doit se donner davantage de mal que son homologue français pour le satisfaire.

★ Autre chef lauré par Gault-Millau et qui ronge son frein chez Michelin : Horst Petermann.

Ce natif de Hambourg est devenu, dans le faubourg lacustre, la coqueluche de la belle société zurichoise qui aime sortir et sait manger. Son décor de taverne contiguë à une galerie ne fait guère la retape. Son service est précis, les vins de roi, les mets jouent eux aussi l'exotisme transalpin, la finesse, la légèreté et la franchise des goûts que le brio technique ne trahit pas.

Difficile de trouver le moindre accroc à son carpaccio de thon blanc relevé d'une gelée de citron et gingembre, à son risotto d'artichaut avec friture de calmars, à ses fins raviolis de légumes au jus de fenouil sauvage, à son pigeon de Toscane glacé au porto et escorté de gnocchi aux truffes noires, enfin à son vacherin glacé au mascarpone et marrons glacés sauce cannelle, à sa polenta glacée au sucre avec compote de pruneaux parfumée au rhum, à sa crêpe dentelle aux pommes et noi-

settes grillées gratinée à la crème de calva. Au seul énoncé, on salive. Et nulle sauce inutile ne pèse sur l'estomac ni n'empâte le palais. A dire vrai, les meilleurs de nos cuisiniers hexagonaux pourraient puiser là des leçons de créativité.

L'auberge du Raisin à Cully.

"Avec ses belles salles anciennes, son grand service, son maître d'hôtel italien doué d'humour, elle possède un vrai charme rétro"



★ Même constatation au Raisin.

Comparer une maison comme celle de Adolf Blokbergen avec une française revient à jauger le niveau d'un deux étoiles, même si la maison n'en possède qu'une (mais trois toques chez Gault-Millau): grand service, produits d'exception, cave impressionnante, technique à l'unisson des hors-d'œuvre aux desserts, tel est le Raisin de Cully. Cette belle maison fut l'ancien hôtel de ville du bourg.

Avec ses belles salles anciennes, son grand service, son maître d'hôtel italien doué d'humour, elle possède un vrai charme rétro. Reste que c'est d'abord pour la cuisine que l'on

★ Stucki-Bruderholz,
Bruderholzallee 42, Bâle (Suisse).

Tél : 61/361 82 22

Menus: 65, 85 (déj.), 125, 185 CHF.

Carte : 90-140 CHF.

★ Petermann's Kunststuben,
Kusnacht (Suisse). Tél : 1/910 07 15.

Menus : 115, 160 CHF.

Carte : 100-120 CHF

★ Auberge du Raisin,
Cully (Suisse).

Tél : 21/799 21 31.

Menus : 65 (déj.), 130, 150 CHF.

Carte : 70-120 CHF.

Renseignements (Paris) :
Relais & Châteaux : 01 45 72 96 50