

**Zeitschrift:** Revue Militaire Suisse  
**Herausgeber:** Association de la Revue Militaire Suisse  
**Band:** 143 (1998)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Dans le fond de la gamelle!  
**Autor:** Quartier, Vincent  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-345881>

### **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:** 11.01.2026

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

## Dans le fond de la gamelle !

N'importe quel sergent-major peut vous le confirmer : les premiers signes tangibles de la présence d'une unité dans un village, au petit jour, ce sont les bruits de bidons de la cuisine et l'odeur sympathique du cacao ou du café prévu sur le plan de subsistance du fourrier ! Réveillés par la garde bien avant l'aurore, les gens de la cuisine s'affairent déjà pour le bien-être de leurs camarades. Tranquillisé par cette activité, le sergent-major peut sereinement se rendre au cantonnement afin de réveiller la compagnie pour une nouvelle journée : c'est l'heure de la diane !

### ■ Adj sof Vincent Quartier

Libéré de mes obligations militaires, je pense déjà, avec nostalgie, à cette « gastronomie d'ordonnance » que je n'aurai plus le privilège de déguster ! A chacune de mes périodes de service, j'ai découvert des équipes de cuisine magnifiques, pratiquant une sorte de code d'honneur propre à la corporation, visant à remplir leur mission au plus près de leur conscience. En hommage à ces cuisiniers militaires qui m'ont bien nourri, voici une recherche sur l'alimentation des troupes et sur les rations de combat !

### Le légionnaire romain inventeur de la pizza ?

Dans une étude passionnante, intitulée *Le repas du guerrier*<sup>1</sup>, on découvre, avec surprise, que c'est le légionnaire romain qui aurait inventé la pizza ou un plat qui lui ressemble beaucoup, le « puls » ! Au départ d'une

campagne militaire, il emporte sa gourde, sa gamelle et trois jours de vivres qu'il apprête avec ses camarades de tente. Le blé est moulu à l'aide d'un petit moulin portatif et mélangé à de l'eau, du sel, du poivre, de l'ail, de l'oignon, du lard ou d'autres viandes. Cette préparation est cuite environ 45 minutes sur des pierres chauffées au feu.

Cette recette peut évidemment varier selon les aliments à disposition. Ce met est accompagné d'un pot de « posca », sorte de limonade constituée à moitié d'eau et de vin ou de vinaigre. C'est certainement de la « posca » que le légionnaire romain, de faction au pied de la Croix, a tendu au Christ agonisant, imbibée dans une éponge, au bout de sa lance

Depuis l'Antiquité, les troupes en campagne appliquent souvent le vieux principe romain, « La guerre se nourrit d'elle-même ! », c'est-à-dire qu'elles se servent, soit en pillant, soit en réquisitionnant. Lors d'expéditions mi-

litaires importantes, des bêtes sur pied accompagnent les troupes, et des chariots transportent les céréales, le lard, des viandes et des poissons salés ou fumés, du cidre, du vin et de la bière.

Durant les Croisades, les soldats chrétiens doivent, bien malgré eux, pratiquer quelques exercices de « survie », à la suite de l'allongement de leurs voies de ravitaillement : « (...) on cuit des feuilles de figuiers, de vigne et de chardon !<sup>2</sup> » Même le crottin de cheval est apprêté et utilisé comme aliment ! La peau séchée et bouillie des chameaux, des chevaux et des bœufs est consommée.

### Cuisine militaire dans le terrain et formation des cuisiniers

Les légions romaines ne possèdent pas de cuisines militaires d'unité et chaque tente s'organise pour préparer les repas. Plus tard, le nombre de feux allumés par

<sup>1</sup> Ingold, H. : Le repas du guerrier. Puls et posca. Museum altes Zeughaus Solothurn & Alimentarium Vevey. 1990-1991.

<sup>2</sup> Le repas du guerrier.

## Devoirs du soldat

**Art. 5.** – *Il (le soldat) doit pouvoir faire la cuisine à son tour, proprement et convenablement.*

## Devoirs des caporaux

**Art. 41.** – *Chaque caporal, qui est désigné par son capitaine pour être chef d'ordinaire, aura soin que tout ce qui y a rapport se passe en bon ordre, qu'on ne cuise aucune nourriture malsaine, que les ustensiles nécessaires soient tenus propres et bien rangés, et que surtout, les casseroles de cuivre soient toujours bien étamées. Il achètera en conscience et soigneusement et prendra à cœur le plus grand avantage de son ordinaire.*

Règlement pour les milices du canton de Vaud concernant le régime intérieur, la discipline et le service de chaque grade. *Lausanne. Imprimerie d'Hignou et Cie. 1813.*

une troupe en campagne permet à l'ennemi d'en estimer l'effectif. Une technique paraît utilisée habilement par certains chefs de guerre qui font allumer de nombreux feux inutiles, afin de tromper l'ennemi sur leurs effectifs réels.

Dans les milices vaudoises, en 1813, les soldats préparaient encore les repas à tour de rôle. Il faut attendre 1936 la décision de mettre sur pied des cours de quatre semaines à l'intention des cuisiniers militaires de l'armée suisse.

Depuis la nuit des temps, le soldat en campagne utilise le foyer traditionnel et ses variantes pour cuire ses aliments. La cuisine hippomobile, la fameuse «roulante» est inventée en 1806; elle apparaît cent ans plus tard en Suisse, lors de grandes manœuvres, sous la forme d'un prototype mis au point par

le colonel von Wattenwyl. Le célèbre «canon à goulache» est né! Une autre invention importante voit le jour en 1912, qui permet de livrer de la nourriture chaude directement aux positions avancées: l'autocuiseur!

## Les rations individuelles et de survie

Il n'est pas toujours possible (combat en cours, bombardements, camouflage, missions en territoire ennemi) de ravitailler le combattant de manière traditionnelle. Il doit alors se nourrir au moyen de rations individuelles, compactes et faciles à caser dans son paquetage ou dans sa tenue de combat. Les premières rations militaires comprennent de la viande séchée ou salée, des légumes et des fruits secs. Vers 1670, les Français établis au Canada découvrent le «pemmican», la ration de combat des Indiens. Cet aliment est constitué de viande de bœuf séchée et de différentes baies. Les hommes rouges, par l'adjonction de fruits à cette préparation,



*Musique napoléonienne. Durant les campagnes de Napoléon notamment, certains chefs de guerre faisaient allumer de nombreux feux de bivouacs inutiles afin de tromper l'ennemi sur les effectifs réels de leurs troupes !*



*Impossible de partir en manœuvres sans son casque et sa gamelle! Publicité des Usines métallurgiques de Zoug parue dans l'Almanach de l'armée suisse, en 1939.*

évitent ainsi, sans le savoir peut-être, les attaques du scorbut!

Après le «pemmican» de l'Indien d'Amérique du Nord, le soldat de la guerre de Sécession découvre le «hard-track», un biscuit très dur qui est peut-être l'ancêtre de nos célèbres «tuiles» militaires. En Suisse, on élabore, durant la mobilisation 14-18, une ration de survie qui comprend 250 g de biscottes, 250 g de viande en conserve et 75 g de soupe en conserve.

En France, tiré de l'*Illustration* du 10 mars 1917, voici de quoi est constitué la ration journalière du «poilu»:

650 g de pain biscuité, 450 g de viande, 30 g de lard, 100 g de légumes secs (riz, haricots, lentilles, pâtes ou pommes de terre) plus, selon les saisons, des légumes verts, 1 demi-litre de vin, 30 g de café torréfié, 48 g de sucre, 20 g de tabac, 8 g de savon, 1 kg de bois ou 600 g de charbon. Le «poilu» reçoit également 4 g de bougie, en service normal, dotation qui passe à 25 g lorsqu'il est stationné dans un abri enterré de première ligne!

Durant la Seconde Guerre mondiale, les stratégies gastronomiques des différentes armées rivalisent d'imagination pour découvrir la ration de combat idéale! Ils tablent, bien sûr, sur les aliments à disposition et les zones d'engagement des trou-

## Ration de guerre journalière

(conditionnée en trois boîtes séparées, de poids et volume équivalent à un carton à chaussures)

<b>Matin:</b>	1 boîte de gruyère fondu 15 g de chocolat café soluble et biscuits
<b>Midi:</b>	1 boîte de pâté 1 boîte de corned-beef et des biscuits limonade soluble
<b>Soir:</b>	1 boîte de sardines et des biscuits bouillon de bœuf soluble 3 bonbons vitaminés comprimés pour désinfecter l'eau quinine 10 cl d'eau-de-vie.

## Les rations individuelles suisses vers 1975

<b>Ration A:</b>	biscuits militaires bâtons chocolatés caramels à la menthe sachet de limonade en poudre 10 feuilles de papier W.-C.
<b>Ration B:</b>	biscuits militaires conserves de viande en boîte tablette de chocolat
<b>Ration C:</b>	biscuits militaires fromage en boîte tablette de chocolat
<b>Ration D:</b>	2 sandwiches au jambon 2 sandwiches au fromage 1 barre de chocolat 1 sachet de jus d'orange

pes concernées. Les Allemands s'efforcent de mettre en poudre choux et pommes de terre, alors que le chewing-gum et le coca-cola figurent en bonne place dans les rations américaines!

Des boissons à base de sel et de citron sont élaborées pour les G.I.s, alors que les hommes de la Wehrmacht mélangent un extrait de levure à leur aliments pour subvenir à leurs besoins en vitamines B. Les Américains deviennent les champions des vivres conditionnés: la ration C (ration de combat), la ration U (pour les en-cas) et la ration K (ration de survie). Mis à part les aliments, ces rations contiennent aussi de quoi assurer le confort des soldats: cigarettes, chewing-

gum, dentifrice, papier de toilette, friandises, etc.

En Indochine, les troupes françaises, engagées souvent

loin de leurs bases arrières, vivent sur l'habitant ou consomment des rations. Lorsqu'ils traversent un village, les légionnaires en profitent pour améliorer l'ordinaire: « (...) nous achetâmes deux poules et un cochon pour le groupe. Ils furent immédiatement tués, rôtis, puis distribués comme provision de route<sup>3</sup>. »

La chasse et la pêche, parfois à l'explosif, sont pratiquées par les soldats du corps expéditionnaire français, ce qui leur permet de varier leur régime alimentaire.

Pour la boisson, l'Intendance de l'armée française met au point un concentré de vin rouge: le Vinogel! Cette marmelade en boîte additionnée d'un même volume d'eau, donne naissance à un semblant de vin rouge titrant environ 11°!



*La gamelle! Fidèle compagne de plusieurs générations de soldats suisses!*

<sup>3</sup>Noli, Bruno: De l'enfer d'Indochine aux prisons suisses. Breitenbach, Imprimerie Jeger-Moli, 1957.



Les Américains, ensuite présents dans la péninsule indochinoise, réinventent la ration de combat! La ration «standard» du soldat US engagé dans la jungle vietnamienne est la ration C; d'une valeur nutritive de 3000 calories, elle comprend du pâté de porc, des haricots et de la saucisse, des spaghettis et des boulettes de viande, le tout confiné dans des boîtes de conserves. Les troupes spéciales, qui doivent souvent se déplacer plusieurs jours de suite en terrain ennemi sans pouvoir faire de feu, obtiennent de l'Intendance l'élaboration d'un assortiment d'aliments déshydratés pesant le tiers du poids de la ration C. Ces produits, une fois mélangés à de l'eau, sont consommables froids ou chauds. La ration «spéciale» comporte plusieurs sachets: spaghetti en

### L'assortiment N° 3

- 1 barquette de poulet aux légumes (300 g)
- 1 barquette de maquereaux aux pommes de terre (300 g)
- 1 boîte de thon à l'huile
- 1 boîte de fromage fondu (42 g)
- potage aux légumes en poudre (pour 1/4 de l)
- 1 paquet de biscuits de campagne (280 g)
- café soluble, lait sec écrémé, thé soluble, boisson chocolatée en poudre, sucre, sel, poivre, nougat, pâte de fruits, chocolat, chewing-gum, bonbons, caramels
- 1 réchaud pliant, comprimés de purification de l'eau, mouchoirs en papier, allumettes, tablettes de méta<sup>4</sup>

sauce, chili con carne, noix de coco, café, sucre et crème, boisson au chocolat.

En Suisse, la ration individuelle connaît aussi ses heures de gloire! La fameuse ration D, rejetée avec mépris par la plupart des consom-

mateurs en uniforme, m'était sympathique, parce que pratique pour la montagne et la spéléologie... Il faut cependant s'imaginer que les «sandwiches» au jambon et au fromage sont constitués de deux biscuits militaires entre lesquels on trouve une pâte rose framboise pour le jambon et jaune citron pour le fromage! Elaborée en 1967, revue et corrigée plusieurs fois, la ration D est définitivement abandonnée en 1976! Son prix, relativement élevé, ainsi que les réactions défavorables suscitées par sa distribution dans la troupe provoquent sa disparition.

De nos jours, les rations de combat délivrées au soldat suisse sont modulables. Le fourrier, selon la mission, les conditions atmosphériques ou la saison, fait préparer par l'équipe de cuisine des sachets contenant des mets à



*Régime «minceur» pour nos pilotes en cas d'éjection dans la nature!*

<sup>4</sup> Bergot, Erwan, en collaboration avec Alain Gandy: Opération Daguet. Les Français dans la guerre du Golfe. Paris, Presses de la Cité, 1991.

consommer froid (conserves de viande, thon, fromage d'Italie) qu'il peut accompagner de pain, de biscuits militaires, de chocolat, de barres aux céréales et de fruits frais. La ration de secours, elle, se compose de plaquettes de chocolat survitaminé.

## Les rations de combat françaises (guerre du Golfe en 1991)

L'évolution industrielle amène la découverte de nouvelles manières d'apprêter et surtout de conserver les aliments. Les premières conserves sont confinées dans des bouteilles en verre, puis dans des boîtes métalliques. On apprend ainsi à «condenser» le lait, à «pulvériser» certains aliments tels le café ou le bouillon, à «concentrer» la purée de tomate ou le chocolat, à «lyophiliser» le jus d'orange ou les légumes! L'alpinisme, la spéléologie, les expéditions dans les déserts de sable ou de glace et la conquête de l'espace font évoluer les techniques de fabrication et de conditionnement de ces aliments spéciaux.

Lors de la guerre du Golfe, l'Intendance française distribue des rations réchauffables individuelles aux sol-

dats engagés dans le cadre de l'opération «Daguet». Celles-ci sont conditionnées dans des cartons légers, de 29 x 15 x 6 cm, scellés dans une protection plastique, et comprennent les éléments nécessaires à confectionner les trois repas de la journée du combattant.

Douze assortiments différents sont disponibles dans les magasins de l'Intendance française mais, du fait que certains de ceux-ci contiennent de la viande de porc, les soldats du dispositif «Daguet» doivent se contenter de cinq assortiments. L'Arabie Saoudite interdit également la consommation d'alcool et certains artistes prévus pour distraire les militaires...

## Paquet de survie des pilotes

Abattu aux commandes de son *F-16* au-dessus de la Bosnie, le 2 juin 1995, le capitaine Scott O'Grady sera récupéré six jours plus tard par deux hélicoptères américains. Durant son aventure dans les bois, il utilise un kit de survie contenant... trois jours de vivres!

De quoi se nourrirait un pilote de *Tiger* de notre ar-

mée, après s'être éjecté? Les seuls aliments prévus dans le paquet de survie incorporé dans son siège éjectable se composent de 3 sachets de bouillon en poudre! Un couteau militaire (mod. 61), un réchaud de secours (mod. 71), un gobelet et des allumettes étanches devraient lui permettre, pour autant qu'il trouve de l'eau ou de la neige, de se préparer un breuvage léger afin de survivre jusqu'à sa récupération!

Cette dotation paraît dérisoire; interrogé à ce sujet, l'Office fédéral des aéroports militaires (OFAEM) donne la réponse suivante: en fait, le paquet de survie du *Tiger F-5* ne contient pas de nourriture mais seulement des dragées pour désinfecter et déchlorer l'eau, ainsi que 3 sachets de bouillon. On nous a en outre indiqué que l'on attache peu d'importance à la question. Il faut cependant relever que le reste du matériel contenu dans le paquet de survie du *Tiger F-5* est bien pensé du point de vue transmission, signalisation et matériel sanitaire. Il contient également un canot de sauvetage pour les cas de chute en milieu aquatique!

V. Q.