

**Zeitschrift:** Suisse magazine = Swiss magazine  
**Herausgeber:** Suisse magazine  
**Band:** - (2001)  
**Heft:** 144-146

**Rubrik:** Gastronomie : pique-nique gourmand

#### **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:** 20.01.2026

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

# Pique-nique gourmand

Du mystère, de l'aventure..., mettez du « piment » dans vos explorations culinaires.

Dans sa course folle à la modernité et au confort notre civilisation fait un retour paradoxal aux valeurs ancestrales ; Les Suisses de France sont eux aussi très attachés à leurs traditions et à leurs souvenirs, c'est pourquoi nous vous invitons à faire partager vos plaisirs d'antan par des recettes bien chez nous.

Pour le premier numéro de « Suisse Magazine », nous vous proposons des idées de recettes très à la mode, une communion avec la nature, sortie des sentiers battus : Le pique-nique.

Le pique-nique cultive certains mystères :

Que contient ce panier recouvert d'un tissu ?

Quelle crique pourra nous abriter, loin de toute civilisation ?

Quelle clairière offrira un tronc en guise de table et de la mousse pour nous asseoir confortablement ?

À quoi allons-nous associer nos victuailles ? Une partie de pêche, de cartes ou de boules ?

## Les adresses utiles du pique-nique :

Magasins Geneviève Lethu - Partout en France

Malle à pique-nique - environ 400 F.

Le vieux campeur - Paris IV<sup>e</sup>

Véritable grotte d'Ali, à en rester baba, de l'aventure en plein air... pour tous les pique-niques, mer, campagne, montagne.

Magasins Go sport ou Décathlon - Partout en France

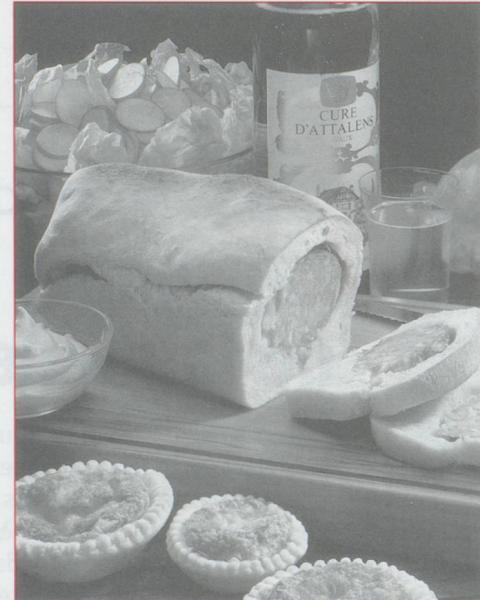
Glacière, thermos, accessoires divers (voir au rayon montagne)

## Rösti froid

Pourquoi pas entre deux tranches de pain, accompagné de fromage en tranches ou plus osé, en remplacement du pain avec les ingrédients à votre guise ; jambon de montagne, viande des Grisons, tomates.



Rösti froid



Saucisson en croûte

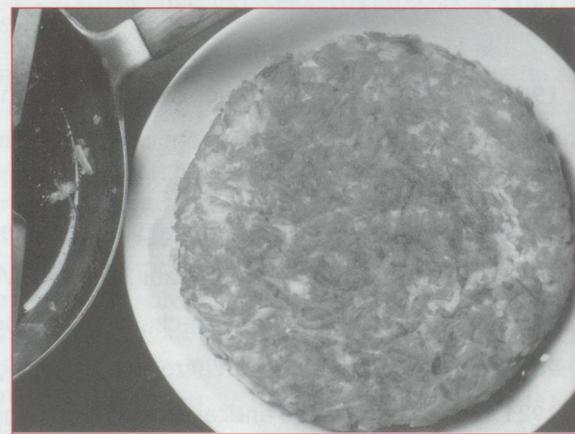
## Saucisson en croûte

La veille cuire un saucisson vaudois.

Puis emballer dans une abaisse de pâte de pain de campagne ou dans une brioche salée. Cuire au four à 220° C durant 20 mn, il est prêt à être emporté pour le lendemain.

## Bloc note des indispensables

- Un couteau Suisse
- « Essuie-tout » Papier
- Sac plastique, faisant office de poubelle,
- une couverture,
- une glacière pour les boissons fraîches, un thermos pour le chaud,
- des verres ou gobelets.



Tatsch mit Dörrobstkompost

## Tatsch mit Dörrobstkompost

« Spätzli rôtis et compote de fruits secs des Grisons »

Faire cuire 100 g d'abricots et de prunes séchées à petits feux pendant 30 mn en ajoutant 1 dl de vin blanc.

Mélanger, battre 150 g de farine, 3 œufs et 2 dl de lait, un peu de beurre et laisser gonfler 1 heure.

Chauffer à petit feu dans une poêle et partager en plusieurs parties et doré des deux côtés.

À emballer dans un plat fermant hermétiquement.