

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2002)
Heft: 157-158

Rubrik: Gastronomie : mettez la Suisse dans votre assiette

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: 30.04.2026

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

Mettez la Suisse dans votre assiette

L'assiette vaudoise, l'assiette fribourgeoise, l'assiette tessinoise, l'assiette valaisane, le plat bernois... sont autant de spécialités régionales qui par leur simplicité, leur goût " vrai ", ont fait la renommée internationale des charcuteries et des fromages suisses.

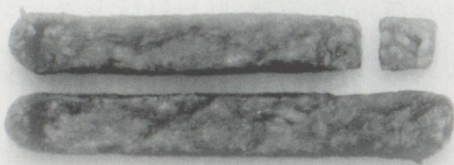
Nous avons sélectionné un assortiment de spécialités régionales pour faire " l'assiette Suisse (magazine) ".

PLATS DE CHARCUTERIES

Pour avoir toute la Suisse dans cette assiette, il faut aussi penser à la diversité des goûts et des régimes alimentaires.

L'assiette des lecteurs gourmands :

-Paires de gendarmes



-Saucisses aux choux
-Schübling de St-Gall



-Longeole genevoise

-Zampone cuit ou cru



-Boutefas

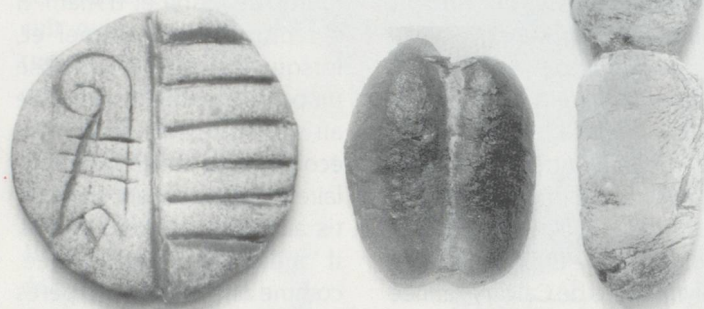


-Boule de Bâle

À présenter avec des pommes de terre froides, des asperges du Valais, des carottes, des tomates longues de San Marzano et des " cima di rapa ".

Et le pain ?

À croûte épaisse : pain bâlois, pain du Jura, pain lucernois.



L'assiette des lecteurs gourmets :

Plus légère, assiette de viandes séchées (viande dite des Grisons), qui se décline en diverses préparations :

-Marinée dans une saumure aromatisée

-Frottée avec des herbes aromatiques

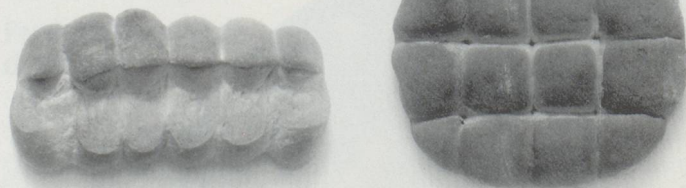
-Marinée au cidre (cantons d'Appenzell et Glaris : " Mostbrökli ")

Assortie de petits oignons, de groseilles, de figues, de morilles à tête ronde et de raisins blancs, pour la présentation et pour accompagner le goût fumé.



Et le pain ?

Toasté ou nature et moelleux : " Rûa fribourgeois ", pain tessinois, pain de Schaffhouse.



Et le vin ?

Blancs : merlot del Ticino, Burg wespersbühl (Zürich), riesling et sylvaner de Schaffausen.

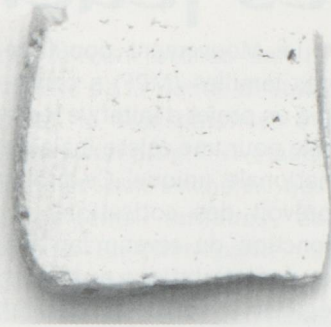
Recette exclusive
Suisse Magazine

PLATS DE FROMAGES

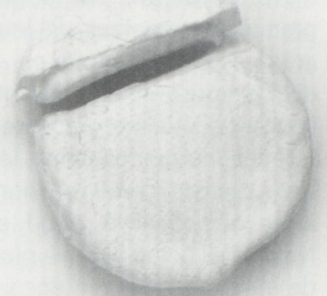
L'assiette de fromages à pâte molle



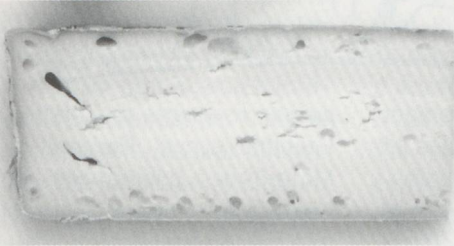
Reblochon



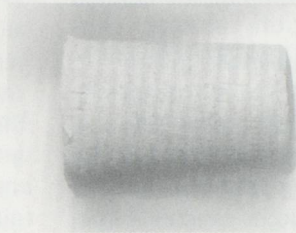
-Sérac



-Tomme vaudoise



-Vacherin fribourgeois

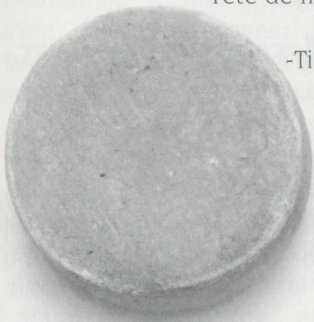


-Tomme de chèvre fribourgeoise

-Schabzieger

L'assiette de fromages à pâte dure

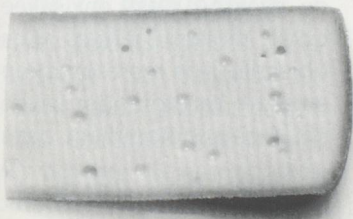
-Tête de moine du Jura



-Tilsit



-Appenzell

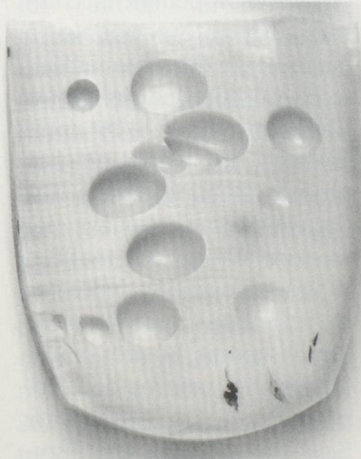


-Emmental

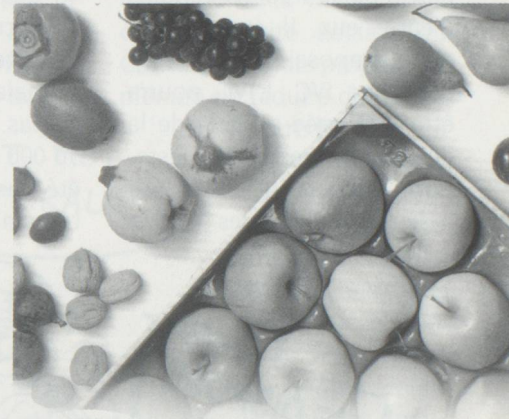
-Sbrinz

-Gruyère (doux ou salé)

-Vieux Bagnes



En amuse-bouche et pour la décoration de ces deux plats nous vous suggérons : Des noix, des noix settes, des raisins rouges, des pommes et ou des poires coupées en fines lamelles, des cerises, des pruneaux, des abricots séchés.



Et le pain

Pain bernois, pain saint-gallois, couronne de seigle grisonne, pain soleurois.

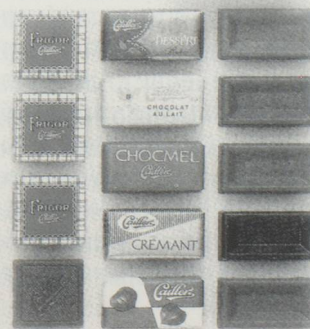
Et le vin ?

Rouge : dole du Valais, gamay de Genève, merlot del Ticino, pinot noir de Lavaux.

Pour finir ?

Une Assiette de chocolats de chez Cailler :

Frigor, dessert praliné, Chocmel, Crémant, Fémina.



ALEXANDRE PIERQUET