

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2016)
Heft: 325-326

Artikel: À la table de la Confédération
Autor: Truffer, Alexandre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-864614>

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: 25.04.2026

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

À la table de la Confédération

par Alexandre Truffer

Elisabeth II, le Shah d'Iran, Fidel Castro, François Mitterrand ou Dmitri Medvedev ont tous été des hôtes de la Confédération helvétique. Comment les vins présentés lors des dîners de gala en l'honneur de ces invités prestigieux sont-ils choisis ? Par qui ? *Vinum* vous propose une plongée exclusive dans le monde discret des vins de la Confédération.

« La visite d'État est le plus haut niveau de visite officielle que l'on peut avoir en Suisse puisque le Conseil Fédéral dans son ensemble accueille un chef d'État ou un exécutif. Elle implique un cérémonial précis avec notamment des honneurs militaires sur la place fédérale et un dîner de gala. À un niveau inférieur, on trouve les visites officielles où le président de la Confédération représente l'exécutif. Ensuite, il y a les visites de travail lors desquelles un conseiller fédéral reçoit l'un de ses homologues étrangers », explique Philippe Flück. En tant que chef de la Section cérémonial et visites du Service du Protocole, il est chargé avec son équipe de la préparation des visites d'État qui sont au nombre d'une à deux par année. Il supervise le programme et contrôle toute la logistique (hôtels, transports, repas, menus). « Notre travail consiste à rendre la visite d'une délégation étrangère la plus agréable possible, lui montrer qu'elle est la bienvenue en Suisse, afin de faciliter, ou en tout cas de ne pas compliquer, des négociations qui sont parfois difficiles. Dans ce contexte, l'organisation des repas qui les accompagnent est un élément important de la création d'un cadre convivial », précise ce cadre du Département fédéral des affaires étrangères.

Donner une bonne image du pays

Première étape d'un dîner de gala organisé par la Confédération : déterminer un menu

qui tienne compte de la délégation invitée et des éventuels interdits alimentaires. Lors de la visite d'un chef d'État musulman par exemple, des jus de fruits sont servis en parallèle avec les vins. « Tout est discuté en amont avec le service du protocole du pays invité. Nous désirons éviter tout imprévu. La Confédération a une approche pragmatique des relations diplomatiques. Il ne s'agit pas d'impressionner nos interlocuteurs par notre puissance et notre richesse, mais de les mettre à l'aise et de montrer la meilleure image possible de la Suisse. Dans cette optique, nous servons exclusivement des vins suisses tirés de la Staatskellerei, la cave du Conseil fédéral. »

« Il faut être réaliste, le vin est là pour accompagner un repas. La plupart des visiteurs que nous recevons ne sont pas des connaisseurs, ils apprécient un bon cru, mais nous avons rarement des retours sur les vins présentés. Ce qui n'empêche pas que nous soyons assez pointilleux sur les cuvées que nous proposons lors de ces repas, d'autant plus que la qualité de la production helvétique permet aujourd'hui de proposer des crus de très haut niveau. » Philippe Flück explique aussi que si les vins sont choisis en fonction du menu, la tradition veut qu'on privilégie les crus du canton d'origine du président ou du conseiller fédéral présent. Même au niveau du protocole, le fédéralisme reste une valeur essentielle de la Confédération helvétique. « Les excursions se déroulent souvent aussi dans le canton du président, même si ce n'est pas une obligation », confie Philippe Flück qui rappelle que les visites d'État durent en général deux jours et ont deux volets : une journée réglée par un protocole précis qui se déroule à Berne et une excursion, plus informelle, hors de la capitale fédérale.

Bellevue, le palace fédéral

Comme la Maison de Watteville, où sont stockées les quelque 1 500 bouteilles qui

composent la cave du Conseil fédéral, le Bellevue Palace est une propriété de la Confédération. Construit en 1865, le bâtiment sera reconstruit dans un style Art nouveau en 1913. Utilisé par l'armée durant les deux conflits mondiaux, il est acquis par la Banque nationale suisse en 1974, puis par la Confédération en 1996. Ses suites confortables équipées de fenêtres pare-balles de douze centimètres d'épaisseur accueillent les têtes couronnées en visite officielle à Berne.

L'équipe de cuisine dirigée par le chef Gregor Zimmermann prépare la grande majorité des repas offerts par la Confédération à ses hôtes étrangers. Rien d'étonnant donc que l'établissement conserve dans ses archives les menus de dizaines de réceptions officielles. « Un dîner de gala est un événement fascinant, explique Urs Bühler, tout est minuté, préparé, organisé par un protocole extrêmement précis. Ainsi lors du choix du menu, tous les ingrédients qui giclent, qui coulent, qui craquent, qui pourraient tomber dans un décolleté ou rester entre les dents sont soigneusement écartés. » Le directeur du Palace confirme que pour l'élaboration d'un menu servi lors d'une visite d'État, les cuisiniers intègrent toujours un produit du terroir de la région du président, ce qui permet aussi de créer un sujet de conversation. Si le choix des plats, internationaux ou plutôt régionaux, dépend surtout des goûts personnels des conseillers fédéraux, le nombre de plats est toujours resté le même : pas de grand dîner ostentatoire, mais un repas comprenant deux entrées, un plat principal et un dessert. « En regardant les menus d'antan, je dis parfois à mon chef que s'il me propose des plats aussi basiques, je le mets à la porte tout de suite », rigole Urs Bühler en tombant sur un melon charentais jambon de Parme servi au ministre argentin de l'Économie José Alfredo de Hoz en 1980 ou un riz pilaf servi à Karl Carstens, président de



Département fédéral des affaires étrangères

Déjeuner de gala en l'honneur de la Pologne.

la République fédérale d'Allemagne en 1982.

Blanc suisse, rouge français, champagne

Aux évolutions de la gastronomie répond une évolution des vins. Le plus ancien menu que nous avons pu retrouver a été offert le 18 août 1945, soit trois jours après la capitulation du Japon, au général Guisan par ses officiers supérieurs. Pour accompagner le vol-au-vent aux asperges et le médaillon de chevreuil, un aigle Grand Vin (sans doute issu du vignoble que possédait la famille du chef des armées dans le Chablais) 1943 et une dôle de la même année. Très vite, une tradition s'installe dans les menus et l'on retrouve une trilogie vin blanc suisse, vin rouge français et champagne. Du côté des vins suisses, les Vaudois font course en tête avec près de deux menus sur trois débutant par un chasselas du canton lémanique. Si les dézaley comptent pour moitié dans les menus des années 50 à 80, on rencontre aussi des ovaile ou des

chasselas de La Côte comme cette Réserve du Château de Luins 1945 servie en 1948 pendant le séjour du Shah d'Iran. Le solde se compose de blancs valaisans, fendant et arvine, le plus souvent vinifiés par Pro vins. Côté rouge, grands crus de Bordeaux et de Bourgogne se partagent le haut de l'affiche jusqu'au début des années 1980 où les rouges valaisans (dôle et pinot noir) et tessinois font leur (ré)apparition. Quand aux champagnes, ils disparaissent au début des années 1990.

Ces menus constituent un bon indicateur de l'évolution de la perception du vignoble helvétique. Si Vaud et le Valais ainsi que quelques maisons spécifiques d'autres cantons comme Mauler ou le vignoble de l'État de Fribourg ont toujours été bien présents, les merlots du Tessin entrent dans le club à la fin des années 1970. Un premier vin tranquille de Neuchâtel fait son apparition en 1987 pour un dîner en l'honneur du président israélien Haim Herzog. Quant à Genève, il faut attendre la venue de Vaclav Havel en 2001 pour voir un chardonnay de Dardagny avoir les honneurs de la table fédérale. Bien sûr, les recherches n'ont pas été exhaustives,

mais elles montrent tout de même une certaine cohérence. Autre élément intéressant, le nom des producteurs n'est pas mentionné jusqu'au milieu des années 2000. En revanche, on ne trouve nulle part de vin « fédéral », bien que la Confédération soit propriétaire de plusieurs stations viticoles. « Ce n'est pas une question de qualité, explique Frédéric Rothen, le chef de l'Office fédéral de la viticulture, mais nous voulons privilégier les producteurs privés. La question d'un vignoble fédéral, à l'image des vignobles cantonaux du Valais ou de Genève, ne s'est jamais vraiment posée. Choisir déjà un casse-tête et puis comment organiserait-on le domaine : cent plants de chasselas pour faire plaisir au canton de Vaud, cent plants de pinot noir pour les Grisons, un peu d'arvine, un peu de merlot ? Non, je crois qu'il vaut mieux continuer de montrer à nos hôtes la diversité des vignobles helvétiques. » ■

NDLR : Issu d'un article paru dans la revue Vinum.