

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 32 (1959)

Heft: 12

Artikel: Noël gourmand en pays vaudois

Autor: Staub, Roland

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777631>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

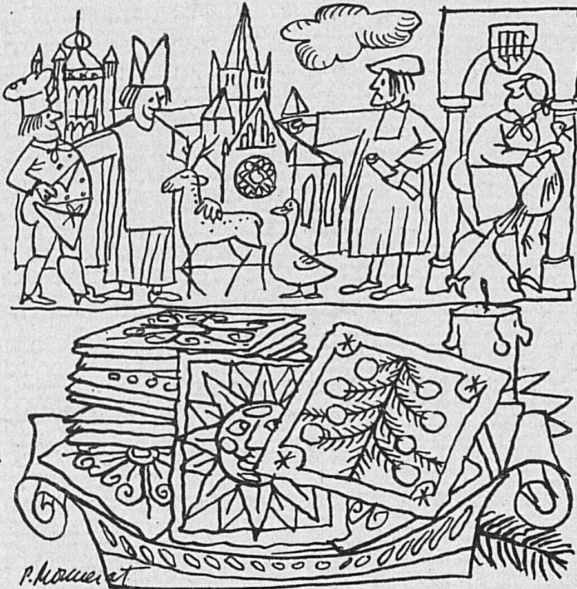
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 21.05.2025

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

Durant la longue période où Lausanne vécut sous la tutelle de l'évêché et des chanoines très prompts à désosser un quartier de chevreuil, les habitants avaient maintes fêtes carillonnées où l'on s'empressait autour des fourneaux. A Saint-Laurent sous



le signe du gril, les rôtisseurs donnaient le branle. On buvait sec à la Saint-Martin, puis on brûlait le tonneau au milieu de danses bachiques.

LE TÊTE-A-TÊTE

*N'avez-vous pas connu Beauveau?
C'était un gourmand respectable.
Un jour il était seul à table
Devant une tête de veau:
On annonce Madame Hortense.
«Ah! parbleu, je suis occupé
Dit Beauveau d'un air d'importance;
Revenez quand j'aurai soupé. –
Je vois pourquoi monsieur tempête,
Reprit la belle sans bouger;
Il est fâcheux de déranger
Un aussi joli tête-à-tête.»*

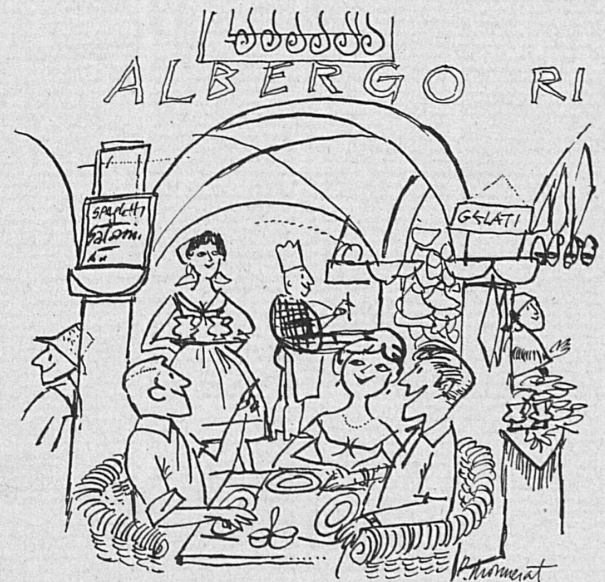
ARMAND GOUFFÉ (1775-1845)

Noël était l'occasion de manger l'oie grasse qui réunissait les proches parents autour du chef de famille, car en ce temps-là on pratiquait encore le Petit-Carême qui précédait la fête de la Nativité. L'oie était un volatile symbolique que les anciens consacraient à Vénus. La manger, dorée à la broche, quand le temps d'abstinence était révolu, donnait de splendides vigueurs à ceux qui croyaient les avoir momentanément perdues.

La Réforme et l'austérité bernoise supprimèrent le repas rituel. Mais, la bonne société, éprise de modes nouvelles importées d'Angleterre, substitua la dinde à l'oie. Le peuple imagina un Noël frugal en inventant les briclets qui sont des oublies frappées des deux côtés par un fer chaud gravé de vignettes.

Vers 1845, l'épouse allemande d'un pasteur, apporta dans la ville, l'arbre garni de lampes et de fruits qui passa pour être l'expression d'une étrange fantaisie.

L'arbre illuminé gagna les villages les plus reculés, ressuscitant l'art de la cuisine. L'oie, à la purée de pommes en l'air, a reconquis les tables alors que la dinde farcie aux châtaignes honore les menus des restaurants. Mais, coutume peut-être empruntée à Genève, les Vaudois ont pris l'habitude, après le foie gras ou la terrine, avant l'oie ou la dinde, de prendre un gratin de cardons, noyés à la crème au vin blanc pétillant de la Côte ou au Riesling du Dézaley. Ce mets rafraîchissant, que les maîtresses de maison préparent avec amour, est en somme le «coup du milieu» solide qui va souligner et rétablir le parfum de la volaille que l'arôme de la terrine aurait peut-être troublé. Le cardon prétentieux exige un accompagnement liquide sous la forme d'un vin sur lies, léger, bouqueté et fruité, assez souple pour disposer l'estomac aux suites gourmandes. Roland Staub



et ses os, doit fournir passablement de jus. Allongez ce jus d'un peu d'excellent bouillon ou de concentré de viande, dégraissez-le un peu et versez-en les trois quarts sur des spaghettis tenus un peu fermes et filants. Servez le reste du jus avec le poulet qui ne doit pas être trop cuit.

POULET SAUTÉ
À LA MODE
TESSINOISE

Découpez un poulet bien conditionné et faites-le sauter, dans une grande poêle, avec de nombreux lardons taillés dans du lard gras du Tessin. Ne poussez pas trop le feu, il faut que les lardons et morceaux de poulet se colorent uniformément jusqu'à une belle blondeur. Le poulet, avec son foie