

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 33 (1960)

Heft: 6

Artikel: Gastronomie : le potager sous le signe des gémeaux

Autor: Staub, Roland

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-776726>

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

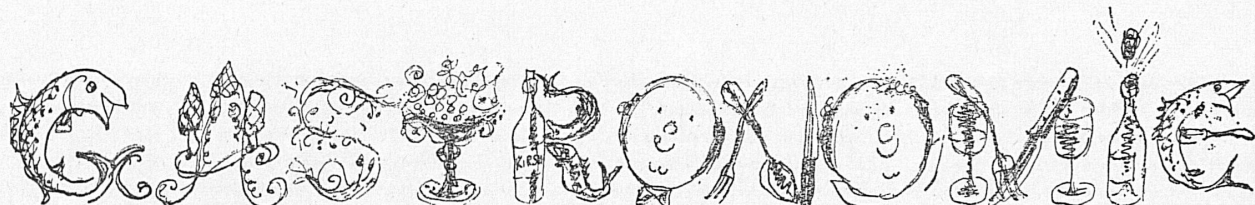
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



Quand le soleil entre dans le signe des Gémeaux, les vergers et les potagers, les fleurs, les fruits et les légumes sont un plaisir pour les yeux du voyageur qui se promène sur les routes de la Suisse rustique.

C'est un des privilèges de notre pays que d'offrir sur un territoire qui n'est qu'un enclos à l'échelle du monde, une riante mosaïque de cultures. On cueille les cerises sur les bords du Léman alors que les cerisiers, sur les hauteurs, ne sont encore qu'en fleurs. A peine la récolte des fraises est-elle terminée dans la plaine valaisanne, que la montagne à son tour donne des fruits pleins de parfum et de gaieté.

Déjà avec les prémices du printemps, le radis rose, cette primevère des potagers, est venu se faire croquer, légèrement tailladé en croix pour accepter le beurre frais et la pincée de sel.

L'asperge du Valais, qui figure en très bon rang dans l'armorial gastronomique, blanchie à point, demeurée gentiment craquante, est bien plus savoureuse lorsqu'elle est servie à la mode du lieu de sa naissance. Ce légume exquis est encore plus exquis traité au «sbrinz», qui est un fromage à râper, gras et très aromatique, avec lequel on recouvre les pointes avant de mettre le plat au four sur une plaque graissée. Le fendant, vin blanc issu du chasselas doré, mûri sous un soleil de feu, est le digne chaperon de la tendre asperge.

«Le Valais est peut-être le pays le plus étonnant de l'Europe; il réunit tous les climats, tous les produits, depuis ceux de l'Islande jusqu'à ceux de la Sicile et de l'Afrique. La nature y est tantôt menaçante, horrible, sévère; tantôt bienfaisante, agréable, riante. Il est beaucoup d'endroits où l'on moissonne en mai, d'autres où les récoltes ne sont rentrées qu'en octobre. A côté de districts où ne peut croître un seul fruit, il y en a d'autres où les amandes, les figues, les grenades, les asperges viennent en pleine terre...»

Ebel, Manuel de la Suisse, vers 1830, au temps des diligences.

Avec l'art de conserver les légumes frais, le plus rude des hivers peut agrémenter d'excellents petits pois l'assiette du gourmet. Cependant, combien sont plus agréables au palais les petits grains verts rangés à la file dans la cosse légère!

En Suisse, les habitudes culinaires ne subissent que rarement les révolutions du goût. A la cour du roi Louis XV, on était très friand de petits pois que l'on faisait venir, pour les fêtes de fin d'année, à dos de mulet du fond de l'Andalousie ou de la Sicile. Les mercenaires suisses, attachés à la personne du roi, rapportèrent au pays les recettes des plus brillants cuisiniers d'alors. Et voilà pourquoi, l'amateur de mets anciens peut encore mettre sa fourchette dans un plat de petits pois au sucre, panaché d'un doux cœur de laitue ou de romaine, de deux ou

trois oignons blancs pas plus gros qu'une noix et qu'aromatise une branche d'estragon. La cuisson «doit être lente et rythmée, somnolente, rêveuse». Avant de servir on ajoute le sucre à volonté.

«— Ici folâtrant sous tes yeux, continua le jeune Cicero, les pois dont Philippe de Macédoine donna un boisseau au jongleur qui les lançait si bien, présent bien digne d'un monarque dont l'antiquité s'honore. Ce souvenir qui paraît rance et passé pour les ignorants comme toi, ô étranger, s'est cependant transmis d'âge en âge dans la mémoire des cuisiniers; car c'est depuis ce temps que les réunions de plantes potagères assemblées en congrès, sous la présidence du pois macédonien, ont pris le noble titre de Macédoine de légumes...»

(Les Drôleries végétales)

Certes les petits pois au lard ou au jambon de Payerne sont plus virils, si l'on ose s'exprimer ainsi. Mais il est tant amusant, des fois, de se reporter au temps des petits-maitres, des soupers fins, des habits à la française, des culottes et des souliers à boucle d'argent.

«Un champ de navets, écrivait au siècle dernier Fulbert Dumontheil, le fin gastronome, n'est pas assurément un champ de roses. J'aime pourtant son cachet original, sa peau de satin et son feuillage vert prenant les airs penchés d'un saule pleureur; j'aime son élégante pâleur et les doux éclats des teintes roses qui fardent ses joues blanches...»

Depuis le jour où les hommes ont assimilé ce légume qui donne tant de saveur au pot-au-feu, qui triomphe avec le navarin de mouton de l'alpe, à la sottise, aux films absurdes, parler de navet semble un peu ridicule. Mais plein d'égards pour lui, l'art culinaire l'honore et particulièrement celui que l'on cultive à Lucerne.

LES NAVETS À LA LUCERNOISE

Il faut peler 750 g de navets, les couper en bâtonnets, les faire revenir avec un gros oignon finement émincé et rôti au beurre, mélanger 100 g de lard coupé en dés, ajouter un peu d'eau et étuver jusqu'à ce que les navets soient tendres. Saler juste avant de servir et aciduler légèrement avec du jus de citron ou avec du vinaigre aromatisé.

Bien entendu, on trouve, dès que commence la saison, affichés au menu, les navets glacés, à la crème, au jus et les navets farcis avec un hachis odorant de viande de porc subtilement imprégnée de cognac ou de madère.

On ne sait trop pourquoi, dans certains pays, la carotte passe pour une ennemie légendaire de la vérité. On la donne comme



Vignette und kalligraphischer Titel von Hans Fischer
Vignette et titre calligraphique de Hans Fischer
Illustrazione e titolo calligrafico di Hans Fischer
Vignette and calligraphic title by Hans Fischer

LE POTAGER SOUS LE SIGNE DES GÉMEAUX

attribut au parlementaire qui vend du vent, au marchand de boniment qui «tire des carottes» sur nous. Or, l'humble carotte est un légume très franc dont le goût et la couleur ne changent jamais. «La carotte cuit, mais ne fond pas», pourrait-on dire en parodiant une phrase célèbre prononcée, prétend-on, à Waterloo.

Comme tout objet qui a besoin d'un avocat, empruntons quelques mots à un de ses panégyristes: «La carotte est la saveur et la gaieté des ragoûts, le triomphe de la marmite, le rubis du pot-au-feu. Elle sucre et parfume le mets qu'elle accompagne, charme le palais, éblouit les yeux. Dans le grand plat campagnard où sa chair écarlate tranche avec éclat sur l'émeraude du persil, elle fait comme une guirlande de pourpre au bœuf qui tremble et qui fume...».

Exagération de poète? Peut-être pas autant que l'on pourrait le supposer. Celui qui dans une auberge d'Argovie, du côté d'Aarau, de Schöftland ou de Baden, a goûté une fois la carotte nouvelle crue à la sauce de cerfeuil, chaque année en juin renouvellera le rite.

CAROTTES NOUVELLES À L'ARGOVIENNE

Les carottes, lavées et brossées soigneusement, coupées en trois ou quatre parties dans le sens de la longueur, sont disposées en forme de couronne sur une assiette. Au milieu on met la sauce faite d'huile de noix mélangée au foinet avec le jus d'un beau citron et à laquelle on a ajouté une gousse d'ail finement hachée, un peu de sucre, de la montarde et une bonne quantité de cerfeuil ou de feuilles d'estragon émincées.

On prend le fragment de carotte d'une main, on le trempe dans la sauce comme l'on ferait d'une asperge ou d'un morceau de rumsteak dans la fondue bourguignonne. C'est excellent, surtout avec un verre de cidre fermenté, une des plus belles réussites nées des bienfaits du verger d'Argovie. La carotte et la pomme, l'une de terre, l'autre en l'air, fraternisent aimablement.

Si le voyageur, dans sa promenade à travers la Suisse rustique, pénètre dans une auberge de la campagne zurichoise, son appétit sera ragaillardisé en voyant arriver sur les tables un plat qui n'appartient en somme qu'à ces régions paisibles. Il s'agit des croûtons à la laitue. Il convient de dire que la Suisse d'expression alémanique a poussé l'art des charcuteries cuites (pardonnez ce pléonasse, puisque charcuterie dit «chairs cuites») au dernier degré du raffinement. Tout d'abord on grille, soit à la braise soit à l'électricité, des toasts issus d'un bon pain campagnard. Sur la poêle on fait revenir à la graisse de porc un oignon haché fin et la laitue coupée en fines lamelles. On verse sur ce dispositif du bouillon gras et on laisse mijoter un tout

petit quart d'heure. Ensuite on recouvre chaque toast d'une couche de purée de laitue et on surmonte le tout de charcuteries en tranches. Le vin rouge du pays, léger comme un babil de jeune femme, rend aussitôt guillerets les plus conformistes barbus.

Aux Grisons, on peut se faire servir, en juin, des canapés de lierre terrestre haché et saupoudré d'œufs durs.

Mais c'est en Valais toujours que l'on pourra savourer la véritable salade de légumes, avivée de piments finement hachés, parfumée d'une gousse d'ail, d'une pincée de muscade, d'un clou de girofle écrasé, sacrée de sel et de poivre, arrosée de vinaigre et d'huile de noix. On assure que la confection de cette salade de légumes ne peut être confiée qu'à la main légère d'une femme.

LA BALLADE DES HARICOTS

Haricots, fils du printemps, soyez joyeux, car vous naissez en même temps que les amours.

Le temps a dépouillé sa robe de neige. Il a mis un bourrelet d'enfant pour indiquer sa jeunesse revenue, et il donne la becquée aux petits haricots qui sortent de terre.

Haricots, fils du printemps, soyez joyeux, car vous naissez en même temps que les amours.

Le gazon couvre la terre; les feuilles poussent dans les charmilles; les oiseaux chantent dans les bois; les jeunes filles mettent des robes blanches; voici pour les haricots le moment de s'enrouler autour de leurs baguettes et de se parer de leurs couronnes de fleurs.

Haricots, fils du printemps, soyez joyeux, car vous naissez en même temps que les amours.

Bons haricots, vous n'êtes pas des guerriers farouches; vous n'êtes pas des hommes d'Etat souverains; vous n'êtes pas des écrivains fameux, et pourtant vous êtes destinés, vous aussi, à faire du bruit dans le monde.

Haricots, fils du printemps, soyez joyeux, car vous naissez en même temps que les amours.

(L'empire des légumes, Paris 1852)

Quand les beaux jours s'ensoleillent de rayons, le jardin de Suisse se pare de légumes verdoyants. «Le potiron est d'or et l'oignon est d'argent, le concombre est d'ambre et le navet de satin, le radis de corail, le champignon de velours, l'aubergine est violette comme une robe d'évêque et les petits pois sont les émeraude des jardins. Les salsifis ont une aigrette et les chicorées une frisure d'enfant. Les carottes ont un panache de dentelle, les haricots grimpants, étoilés de fleurs roses ou blanches, plus tard de cosse élégantes qui, fraîches, ressemblent à des croissants verts et mûrs à des croissants d'or...»

En juin, tous nos légumes printaniers ont revêtu leur costume de cérémonie...

Roland Stanb