

Zeitschrift:	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
Herausgeber:	Schweizerische Verkehrszentrale
Band:	33 (1960)
Heft:	10
Artikel:	Gastronomie
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-776784

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: 14.01.2026

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

LES BONS POTAGES SUISSES

En quelques mots, Philippe de Commines, dans ses mémoires, sut dépeindre nos Suisses de Grandson et de Morat. Certes, il aurait pu, à la française, parler de leur fière allure, des barbes où se logeait la toute-puissance, des mollets avantageusement moulés dans des bas multicolores, des chapeaux à plume, des hallebardes. Il aurait pu faire un portrait digne de la considération que l'on portait alors à la noble infanterie des Ligues. Ce qui frappa le chroniqueur n'a rien de très héroïque et de cocardier. «Les Souysses, écrit-il, mangent potages nourrissans et vuydent pots merveilleusement.» Des héros «à la bouche gourmande»! En somme, nos guerriers vivaient comme les anciens Spartiates. Cicéron raconte qu'un monarque perse voulut goûter un jour du brouet lacédémonien. Sa table en fut servie. O surprise, ô regrets!

*A peine le breuvage eut touché son palais
Qu'il rejeta bientôt la liqueur étrangère.
—On m'a trahi, dit-il, transporté de colère.
—Seigneur, lui répondit le cuisinier tremblant,
Il manque à ce ragoût un assaisonnement.
—Eh! d'où vient avez-vous négligé de l'y mettre?
—Il y manque, Seigneur, si vous voulez permettre,
Les préparations que vous n'emploierez pas,
L'exercice et surtout les bains de l'Europas.*

Donc au temps de leur grandeur militaire, les Suisses étonnaient le monde savant en mangeant de savoureux potages nourrissants. La mode en est restée, puisque depuis cette époque héroïque, nous confectionnons des soupes qui ont acquis une gloire durable parmi les amateurs de plats rustiques au bon parfum de famille.

KAPPEL OU LA FRATERNITÉ

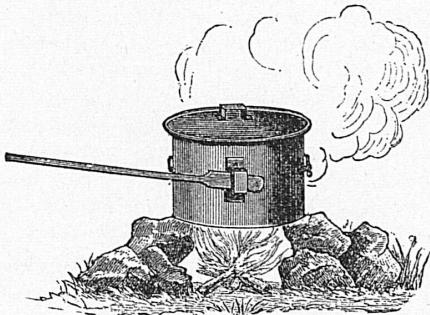
De quelle nature fut la fameuse «soupe au lait» de Kappel, devenue le symbole de la concorde et de la fraternité? A vrai dire on n'en saura jamais rien! Il n'y a rien en ce monde de plus habiles que des soldats en campagne pour connaître l'art d'améliorer l'ordinaire. Un jour, les catholiques — nous sommes au temps des guerres de religion — apportèrent aux avançées de Kappel une grande marmite de lait; les protestants accoururent avec du pain et l'on mangea gaiement ensemble. De cela nous sommes certains! Un érudit a prétendu qu'il s'agissait d'une fondue au fromage... Qu'importe!

Si l'on en juge par les magnifiques soupières d'étain ou de faïence conservées dans nos musées et des collections particulières, par quelques peintures de bourgeois à table, le potage fumant ouvrait l'appétit et préludait doucement aux plaisirs des repas.

La plus prisée de ces soupes se nomme encore le «bouillon suisse». Il fut très en vogue dans les cours de France et de Hollande, où on le consommait à la pointe du jour. On assure même que la marquise de Pompadour, qui avait perdu ses dents, en raffolait, joie gustuelle qu'elle faisait partager à son royal amant.

Le cuisinier préparait une simple pâte à base de farine, beurre, lait, œufs et fromage soigneusement travaillés. A l'aide d'une

petite cuillère, il confectionnait des boulettes qu'il plongeait ensuite dans la graisse bouillante jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Il les mettait dans une soupière, versait par-dessus du bouillon et de la bonne moelle de bœuf élégamment coupée en dés. Plus tard ce «bouillon de prime» fut servi au commencement du repas du soir.



AU TABLEAU D'HONNEUR

Dans un pays comme le nôtre qui produit des fromages exquis, on est bien obligé de mettre au tableau d'honneur de la noblesse culinaire, la fameuse soupe d'Uri, qui est un potage délicieux dans sa belle simplicité.

SOUPE AU FROMAGE D'URI POUR 4 PERSONNES

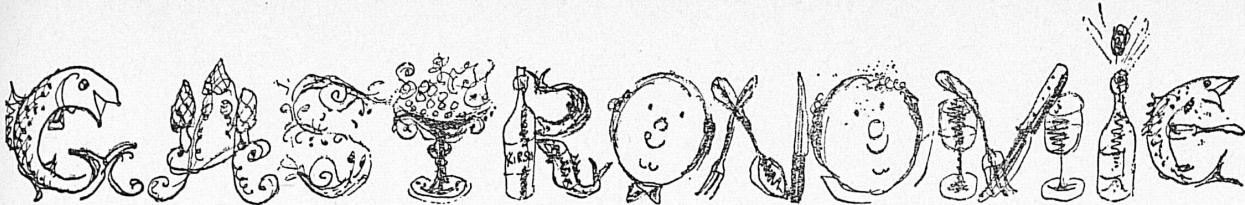
100 grammes d'emmental râpé, 1 cuillère à soupe de beurre, 4 cuillères à soupe de farine, 1 litre d'eau, 1 cuillère à soupe remplie de cumin, sel, poivre, muscade, 1 gousse d'ail, 1 tasse de lait.

Faire brunir la farine dans le beurre; retirer un instant du feu, puis ajouter l'eau froide et couvrir. Quand le bruit sera apaisé dans la casserole, ajouter le cumin et brassier vigoureusement jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse (vous connaissez la coutume? Seule est digne de se marier, celle qui réussit du premier coup sa soupe à la farine!) Laisser cuire un quart d'heure. Sans rien dire à personne, mettre une petite gousse d'ail qui sera repêchée avant de servir. Verser le liquide dans la soupière où sont déjà mélangés le fromage et le lait...

Maintenant à l'intention des personnes mariées qui n'ont plus à craindre d'échouer au premier coup de spatule dans la farine, nous pouvons avouer qu'elles peuvent confectionner un «bouillon de Schwyz», avec 50 grammes de beurre, 1 cuillère de crème épaisse, 5 cuillères de farine, de l'eau et du sel. Dans cette soupe, il doit se former de petits grumeaux, ce qui est assez amusant!

A L'AVENTURE

Si nous allons aux Grisons, du côté de Samedan, nous y découvrirons la «Schoppa da giuotta», qui eut le prestige, si l'on ose s'exprimer ainsi, d'être offerte aux gourmands du Club des Cent de France.



Cette «schoppa» engadinoise se fait avec simplement 100 grammes d'orge montagnard, 2 litres d'eau, 1 oignon, 1 poireau, 2 carottes jaunes et... des pieds de veau, dans la crème. Dans la Basse-Engadine, on sort les légumes avant de servir, on les hache très finement, on les étuve dans un peu de beurre et on les mélange au dernier moment au bouillon savoureux et à l'orge. C'est un plat fort apprécié après les émotions du slalom sur les plus belles pistes du monde.

C'est dans la vieille ville de Locarno ou dans les petites localités du Val Maggia, quand arrive la saison, que l'on peut, dans une «trattoria» à la grande cheminée noircie, goûter la soupe aux châtaignes fraîches, mijotée lentement à la crémaillère. Après avoir ôté les peaux, il faut cuire les marrons dans un bouillon d'os avant de les mettre en purée avec du lait. On fait frire quelques beaux oignons dorés et on mélange le tout dans une soupière. Un verre de «nostrano» dans un «boccalino» de faïence émaillée et voilà bien un heureux moment de passé dans le charme et la tiédeur de la maison tessinoise hospitalière.

AU MOMENT DES VENDANGES

Lorsqu'arrive le temps des vendanges, il est d'usage dans les magnifiques vignobles neuchâtelois, déjà humides de rosée d'automne, d'apporter à la vigne, dans de grandes marmites, la soupe aux «grus» (gruaux d'avoine dépouillés de leur enveloppe corticale) que la maîtresse de maison a mis sur le feu doux avant le lever du jour. Cette soupe, dans laquelle nagent des pieds de porc ou un jambonneau qui a pris tous les parfums du bouquet garni et de l'oignon, est vraiment le type du «potaige nourrissan» de Philippe de Commines. A elle seule, c'est tout un repas où fleurit la vraie poésie campagnarde. Il faut avoir vu l'arrivée des marmites enrobées de journaux, d'étoffes, de couvertures, saluée par les vendangeurs affamés, pour comprendre toute l'importance de ce gracieux événement. Les gosses sont de la fête. A eux reviennent les corvées, acceptées de plein cœur, de tirer sur les hauteurs, par les raidillons, le petit char de soupe qui va redonner vie aux chansons. Dans le Pays de Vaud, on préfère aux gruaux, la courge et les haricots bien tamisés, aromatisés de sbrinz. A la place du fromage, on peut mettre au dernier moment des petites saucisses.

En Suisse allemande, en hiver, on ajoute à la soupe à l'avoine, le jus d'une betterave rouge...

A NOUVEAU LE TESSIN

On ne peut terminer ce tour d'horizon des potages suisses sans parler de la «minestrone» d'Ascona, qui est un plat digne de toutes les tables. On la sert du reste dans toute la Suisse avec de très légères variantes nées de l'imagination du cuisinier. Voici, soumise à votre habileté, la recette-type:

MINESTRONE D'ASCONA POUR 4 PERSONNES

1 ravier de sbrinz râpé à laisser sur table, 2 cuillerées à soupe de dés de lard, 1 gousse d'ail, 1 oignon, persil, légumes à volonté, chou frisé, poireaux, 2 à 3 carottes, chou-fleur, haricots, 1 tasse de gros haricots blancs,

1 petite boîte de purée de tomates ou 2 à 3 tomates fraîches, un brin de romarin, 1 poignée de cornettes, 1 litre d'eau.

Faire revenir l'oignon, l'ail, le persil et le lard hachés finement. Ajouter les légumes coupés en dés ou en julienne, puis l'eau bouillante ainsi que les haricots blancs qui auront été mis à tremper la veille au soir et, enfin, la purée de tomates ou les tomates fraîches coupées en petits morceaux. Assaisonner et laisser mijoter pendant 1 heure au moins. Dix minutes avant la fin de la cuisson, incorporer les pâtes et 1 tasse de légumes hachés menu. Servir avec du sbrinz râpé.

Et nous allions oublier Bâle, notre porte d'or sur le Rhin, la ville qui regarde vers la Forêt-Noire et les belles plaines d'Alsace. Déjà inspirée par le nord, Bâle offre aux amateurs cette succulente spécialité, le potage à la choucroute qu'il est assez facile de réaliser, même sans être un cordon-bleu.

On met du beurre dans une casserole avec de petites saucisses bâloises au fumet agréable, un oignon coupé menu; on saupoudre le tout de farine. On fait dorer, avant de mouiller au bouillon chaud. Quand le bouillon est en ébullition, il faut ajouter la choucroute. Faire cuire à feu très doux pendant une heure, retirer les saucisses et laisser cuire encore une demi-heure. Verser dans la soupière et servir en même temps les saucisses.

Le potage à la bière est également une belle spécialité de certaines brasseries bâloises qui ont gardé la tradition de quelques mets au goût assez amer, mais fort prisés dans les milieux du port marchand.

On commence par délayer une cuillère de farine dans un morceau de beurre, puis on ajoute du gingembre et du thym. On mouille d'un verre de vin blanc sec et d'une cuillère de rhum roux. On remplit la marmite de bière, on tourne jusqu'à ébullition, puis on laisse cuire une demi-heure. On lie le bouillon passé avec un jaune d'œuf par convive, on laisse tomber un morceau de beurre et on verse le tout dans une soupière garnie de minces feuilles de pain blanc grillé.

Celui qui a mangé ce potage, qu'il aurait pu encore relever d'une pointe de poivre rouge, ne craint plus que le ciel lui tombe sur la tête. C'est un homme! Et Dieu sait si Bâle engendre des hommes...

LA RECETTE DU VÉRITABLE «POTAGE D'ÉCREVISSES»

rappelée à la mémoire du meilleur cuisinier de Suisse:

Faites cuire dans une mirepoix au vin blanc 4 à 5 douzaines de petites écrevisses à bisque; détachez avec soin la queue des coquilles, supprimez à ceux-ci le côté du ventre pour garder les coquilles minces des coquilles; parez ensuite 2 douzaines de ces coquilles avec une farce au point, agrémentée d'écrevisses hachées; puis, faites pocher à four très doux.

Il s'agit maintenant de retirer les chairs des queues et d'en piler les coquilles ensemble avec le dessous des cuillères; les mêler au potage, avec la cuision des écrevisses et 2 ou 3 décilitres d'eau de tomates réduites en demi-glace. Pilez ensuite les parures des queues avec les chairs des grosses pattes et quelques queues d'écrevisses, un morceau de fin beurre, des jaunes d'œufs crus, 1 cuillerée de poivre rouge et passez-les au tamis. Au dernier moment, on dégrasse le potage, on le passe, on le remet dans la casserole et on le lie avec la purée. C'est le moment de cuire la liaison sans faire bouillir, de verser le potage dans la soupière, de lui mêler enfin les queues coupées et les coquilles farcies.

Curiosité