

Zeitschrift:	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
Herausgeber:	Schweizerische Verkehrszentrale
Band:	34 (1961)
Heft:	5
Artikel:	Gastronomie
Autor:	Staub, Roland
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-775826

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

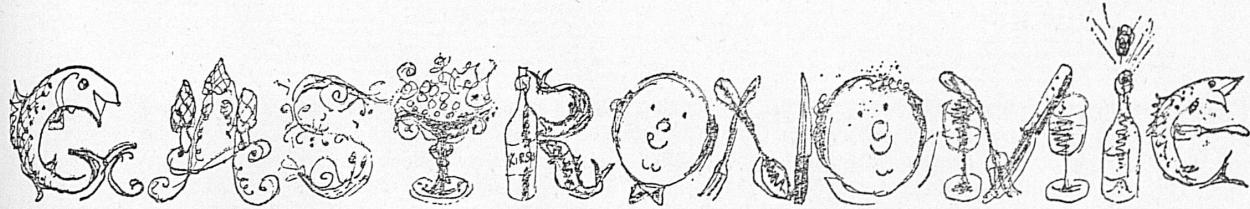
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 16.01.2026

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



NOS METS AUX POMMES DE TERRE

Tout le monde connaît cette édifiante histoire que l'on raconte déjà aux écoles primaires :

«L'agronome Parmentier voulant que tous les Français apportassent sur leur table un plat de pommes de terre, fit garder par des soldats du roi un petit champ qu'il avait près de Paris. Sa domesticité allait d'auberge en auberge, chuchoter d'invisibles histoires, sur cette solanée, créatrice de richesse et de bonheur. Des paysans intrigués, toujours séduits par l'appât du gain, réussirent à voler des plantations. Bientôt toute la France fut plantée en pommes de terre...»

Parmentier n'avait rien inventé. Un demi-siècle avant qu'il ait orné la boutonnière du roi de France d'une fleur de pomme de terre, le «*solanum tuberosum*» réussissait magnifiquement dans de belles terres des environs de Berne.

On en faisait du pain avec un tiers de farine de seigle ou de froment. Le «*Bauerbrot*» est encore confectionné, à la mode de 1750, par un boulanger de la vieille ville, à Zurich.

Les petits bergers, maraudeurs, les faisaient cuire à la braise, tout d'abord par jeu et ensuite par gourmandise. Traitée de cette manière primitive, la «*pomme de Berne*» (*Berneräpfeli*) a un bon goût de châtaignes.

On raconte, mais est-ce vrai, que ce fut dans la plantureuse Emmental que des ménagères, soucieuses de donner aux hommes, au petit matin, une nourriture substantielle, imaginèrent les «*Rösti*», qui sont, depuis deux siècles, un mets typique de la Suisse allemande.

Il faut avoir goûté à un «*Rösti*» paysan et bernois pour aussitôt rendre hommage aux inventeurs de ce plat exquis dont la préparation, en apparence, ne semble pas difficile. Pour réussir un «*Rösti*», il faut un tour de main et une attention aussi soutenue que pour faire une fondue vaudoise.

Pour créer un ensemble homogène qui ne se mette pas tout à coup à brûler, on pèle des pommes de terre bouillies, encore chaudes. Lorsqu'elles sont refroidies, on les coupe en rondelles avant de les rôtir dans le beurre ou le saindoux en remuant souvent avec une spatule. On sale au moment de servir.

Si, par fantaisie, on aime présenter les «*Rösti*» en omelette, pour accompagner une grillade, il faut saisir très rapidement les pommes de terre râpées et les retourner dans un plat chaud à l'aide d'un couvercle.

DU PÉROU A LA TABLE DE LOUIS XIII

Un petit brin d'histoire. Apportée du Pérou par des moines espagnols, la pomme de terre fut servie, en 1561, sur la table de Philippe II. Les Espagnols firent cadeau du tubercule américain aux Italiens qui, comparant ces boulettes à de petites truffes, les appellèrent «*tartufoli*». Les gentilhommes allemands, fort nombreux à Rome et à Naples, trouvèrent le terme si joli qu'ils l'adoptèrent tout en l'adaptant au génie de leur langue. «*Tartufoli*» devint donc «*Tartuffel*», puis définitivement «*Kartoffel*». En 1616, sur le conseil de sa mère Marie de Médicis, le jeune roi de France, Louis XIII, fils d'Henri IV, en mangea.

Les Français la nommèrent «*pomme de terre*» pour la différencier de la «*pomme en l'air*». En revanche, les Anglais, qui connaissaient notre tubercule depuis le jour où le plus fastueux pirate de la reine Elisabeth l'apporta aux Irlandais affamés (1565), le désignèrent sous le nom impropre de «*potato*» qui convenait à la «*patata*» sucrée.

Bref, petit à petit, la pomme de terre qui avait reçu de Gaspard Bauhin son nom latin «*Solanum tuberosum*» et de Clusius le «*satisfecit*» de l'empereur du Saint Empire romain germanique, fut plantée un peu partout en Europe. À la fin du XVIII^e siècle, Parmentier fut le plus habile agent de publicité, travaillant, comme on dit aujourd'hui, en profondeur la noblesse et le bas clergé. Il lui fallait en France l'appui de la noblesse pour donner l'exemple d'en haut et les curés de paroisses pour convaincre le menu peuple. La réussite fut totale, puisque le tsar de toutes les Russies, très impressionné, rendit immédiatement quelques ukases en faveur de la pomme de terre, alors inconnue entre la Vistule et l'Oural.

CONTINUONS NOTRE VOYAGE HELVÉTIQUE

Les Fribourgeois sont assez gourmands (n'ont-ils pas inventé le gruyère au XII^e siècle?). Ils ne pouvaient laisser à leurs voisins bernois le bénéfice d'une nourriture saine et abondante. Ils avaient l'exemple de saint Fortunat et de sainte Agnès qui inventèrent, au VI^e siècle, la tarte à la crème et aux œufs. Et la meilleure crème est bien sans doute originaire de la Gruyère? Pour la pomme de terre, ils mirent au point et savamment une recette dont la langue française n'aurait pas assez de termes élégieux pour dire ce que l'invité en juge:

«Les pommes de terre crues, coupées en rondelles ou râpées, sont jetées dans le beurre bouillant qui va les rôtir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pendant que s'effectue le travail, on bat séparément le blanc et le jaune de trois œufs pour 1 kilo de tubercules et l'on ajoute cette composition aux pommes de terre avec un bol de verdure hachée (marjolaine, thym, ciboulette et un ail haché). Il faut remuer le tout à la spatule avant de saler. Le plat n'attend pas.»

Payerne n'est pas très éloignée de Fribourg. La ville, renommée pour ses saucissons et ses salaisons, est charmante. On y mange très bien. Cette région de la Broye est d'une incroyable fécondité. «Est-ce ici le jardin de Suisse, comme nous avons le jardin de France en Touraine?», s'était écrié Henri Monier, en voyant le spectacle agressif de la terre vaudoise en gestation.

Selon les géologues, cette plaine de Broye occupe le fond d'un lac qui se vida lors de l'effondrement de la trouée de Bâle. Les pommes de terre puisent dans cette terre généreuse des substances qui les rendent d'une extrême finesse de goût. Aussi les pommes de terre «à la payernoise» n'ont-elles pas besoin de beaucoup d'accompagnement pour être délectables.

Il faut couper des pommes de terre crues en bâtonnets de la grandeur et de la grosseur du petit doigt. On les laisse un moment dans l'eau froide, puis on les jette dans l'eau salée bouillante pour les cuire une vingtaine de minutes. Ceci fait, on se débarrasse de l'eau et on parsème les pommes de terre d'oignons émincés, bien dorés et étuvés. On les arrose de beurre chaud, de persil ou de ciboulette hachée.

Les Vaudois de la région lémanique qui ont pourtant devant leurs yeux des horizons merveilleux, ont tout de même un complexe. Ils ont, comme disaient les grands-mères, une «peur bleue» de se faire remarquer. Un des leurs redécouvrit l'antique recette de tremper des morceaux de roastbeef dans du beurre mélangé à partie égale d'huile brûlante. Il l'appela «fondue bourguignonne». Le même scrupule les a portés à nommer «pommes de terre à la savoyarde ou à la parisienne» un mets qui est spécifiquement vaudois. Alexandre Dumas en tâta à l'Hôtel du Lion-d'Or et avant lui quelques têtes couronnées. Il est vrai qu'entre la Savoie et le Pays de Vaud, il n'y a que $\frac{3}{4}$ d'heure de navigation...

Cette délicieuse préparation, disons lémanique, se fait de diverses manières, au four ou à la cocotte, avec ou sans lard. Voici le procédé le plus simple:

On pèle en rondelles des pommes de terre crues pelées que l'on range «à cheval» sur une plaque à gâteau graissée. Il faut arroser de bouillon, saupoudrer de fromage râpé, ajouter du beurre fondu et cuire à four moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Descendons à Genève, puisque c'est l'expression classique, pour y trouver une ancienne spécialité de cette ville où il fait si bon vivre. En 1931, Briand s'en était régalé dans un restaurant de Cologny.

Peler 500 g de pommes de terre, les couper en quartiers et les cuire vivement à l'eau salée, en les tenant un peu fermes. Egouttez et séchez ces pommes de terre à l'entrée du four et les passer ensuite au presse-purée. Mélanger la purée par parties égales avec de la pâte à choux et ajouter une cuillère de crème fraîche. Mouler cette pâte au moyen de deux cuillers à bouche que l'on présente creux contre creux pour en faire des boulettes de la grosseur d'un gros bouchon. Jeter dans la friture chaude, égoutter et servir aussitôt.

Maintenant, il nous faut faire un grand pas et passer de Genève, par-dessus les Alpes, pour atterrir en Engadine, à Samedan, entre Bevers et St-Moritz, afin de satisfaire notre gourmandise avec le «Maluns» des Grisons, une spécialité qui tient à la fois de la cuisine germanique et de la cuisine italienne.

Peler 1 kilo de pommes de terre bouillies encore chaudes, les râper au plus fin, les mélanger à 300 g de farine passée au tamis et à 100 g de beurre frais. Travailler la pâte et saler. Chauffer 2 à 3 cuillères de beurre dans une poêle, ajouter la masse de pommes de terre et rôtir $\frac{3}{4}$ d'heure.

Il nous reste encore un tout petit rien à dire. Nous allons revenir dans cet Emmental d'où il y a deux siècles sont sorties les «Rösti», pour vous parler en deux mots des fameuses pommes de terre farcies:

Cuire au four des pommes de terre de moyenne grosseur et de forme allongée, dans leur pelure, puis les sortir, les partager en deux dans le sens de la longueur et les vider délicatement. Pour 250 g de pulpe de pomme de terre, prendre 2 jaunes d'œufs, 50 g de beurre, 200 g de champignons et jambon hachés, un peu de ciboulette et de crème, 200 g de fromage d'Emmental râpé, sel et poivre. Bien mélanger le tout, remplir les moitiés de pommes de terre de cette masse, saupoudrer de fromage râpé, arroser d'un peu de beurre, gratiner légèrement au four et dresser sur serviette.

Roland Staub

Blick aus dem Berner Kursaal auf das gotische Münster mit seinem 100 Meter hohen Turm. Photo Szanto

La cathédrale gothique de Berne, avec sa flèche haute de 100 mètres, vue du Kursaal de la ville fédérale

La cattedrale gotica di Berna con la sua torre alta 100 metri vista dal Kursaal

View from Berne's Kursaal toward the gothic Cathedral, with its 328 ft steeple