

Courrier des lecteurs

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **34 (2007)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Des citoyennes et des citoyens armés

Je suis préoccupé par le fait que la Commission de la politique de sécurité du Conseil des États est d'avis que les munitions de poche pour les fusils d'assaut ne doivent plus être conservées à la maison. Si cette recommandation devait être appliquée, l'ensemble de la milice suisse serait désarmé d'un trait de plume. En outre, ce serait là un signe que le gouvernement suisse ne croit plus ses citoyennes et ses citoyens capables d'être armés. Le droit de porter une arme est le signe d'une société libre. En revanche, une société qui limite ce droit ou le refuse est une société d'esclaves telle que l'était l'Union soviétique ou l'Allemagne nazie sous Hitler. J'espère que le gouvernement a suffisamment de raison pour rejeter le conseil de la Commission ou, si tel n'est pas le cas, que cette affaire fera l'objet d'un référendum.

ERWIN ALBER, BANGKOK
(PAR E-MAIL)

Suissitude

Un énorme merci pour la «Revue Suisse», notre unique source de «suissitude». Mon père est un Suisse émigré en Afrique du Sud dans les années soixante, c'est pourquoi j'ai eu droit à un passeport suisse. Je l'ai toujours respecté depuis le jour où mon père est rentré à la maison avec cette grande pièce d'identité rouge vif munie d'une croix blanche. Après la fin de mon service militaire en Afrique du Sud en 1990, j'ai eu la chance de pouvoir visiter la Suisse. Ce pays magnifique est depuis lors toujours resté pour moi un souvenir fabuleux. Aujourd'hui, j'ai un fils de 13 ans à qui je raconte le peu que je sais à propos du pays de son grand-père. J'espère toujours que ma situation financière me permettra de l'envoyer lui aussi une fois en Suisse afin qu'il puisse profiter de ce que les Suissesses et les Suisses connaissent déjà: un pays merveilleux.

En attendant, je me réjouis avec impatience de l'arrivée de chaque nouvelle édition de la «Revue Suisse», grâce à laquelle je peux maintenir un lien avec cette belle Suisse – car pour bon nombre d'entre nous, Suisses de l'étranger, la «Revue Suisse» constitue la seule possibilité d'entretenir notre «suissitude».

JURGEN VOGT, AFRIQUE DU SUD
(PAR E-MAIL)

Merci

Tout d'abord un grand merci pour la Revue qui, dans un minimum de page et avec un clarté précieuse parvient à nous tenir au fait des grands mouvements de société de notre chère patrie. Je l'ouvre toujours avec grand intérêt. Très bonne continuation à toute l'équipe de la Revue.

ELISABETH DONNET-DESCARTES,
FRANCE (PAR E-MAIL)

Le système des chemins de fer suisse

Comme ma femme est Suissesse d'origine et a encore trois sœurs et de la famille en Suisse, je suis un lecteur enthousiaste de la «Revue Suisse». Dans l'édition d'avril, j'ai vu les trois graphiques sur les atouts, les points faibles et les éléments qu'incarne la Suisse. Au fil des années, j'ai passé neuf fois des vacances prolongées dans votre pays et, selon moi, votre principal atout est le système des chemins de fer. Il est la porte vers l'Europe. Lorsque je demande leur avis à des Australiens qui se sont rendus en Suisse, tous chantent les louanges du système de chemins de fer suisse, de son personnel, de son amabilité et de son bon conseil. J'ai déjà écrit à deux occasions au responsable des CFF pour louer tous les aspects du chemin de fer suisse et il m'a envoyé des livres ainsi qu'une cravate spéciale des chemins de fer. Je me réjouis déjà de ma dixième visite en Suisse.

GEOFFREY MEDCALF, TUNCURRY,
AUSTRALIE

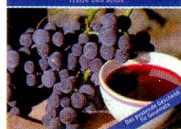
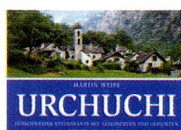
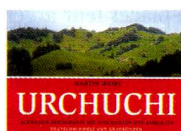
Les plaisirs suisses du palais

Où trouve-t-on la meilleure polenta, le «Sauren Mocken» le plus tendre et les capuns les plus authentiques? Et qui produit le Merlot le plus fruité? Il existe de nombreux guides gastronomiques, mais aucun d'entre eux ne propose autant de recettes et d'informations autour des aliments et des boissons en Suisse que les deux volumes «Urchuchi» de Martin Weiss parus chez Rotpunktverlag. Le premier tome est consacré au Tessin et au Misoix et présente 45 restaurants et 30 grotti, prodigue 200 conseils d'achat et dévoile 120 recettes à essayer. Le deuxième volume de «Urchuchi» dresse le portrait de 70 restaurants de Suisse alémanique et des Grisons et offre un choix de 300 conseils d'achat et 150 recettes.

«Urchuchi» est également un voyage à la découverte de l'héritage culinaire de la Suisse. À cette occasion, Martin Weiss n'a pas rendu visite à la crème des gastronomes du pays, mais s'est consacré à la recherche du «sentiment d'authenticité». Le fruit de son travail se présente sous la forme de deux magnifiques volumes, organisés de façon claire – le troisième volume sur les délices culinaires de Suisse romande paraîtra l'an prochain – qui constituent une mine d'informations pour tous les amateurs de mets locaux et du terroir.

Les portraits présentent des artistes cuisiniers tels que le spécialiste des champignons Thuri Maag, mais aussi des cuisinières paysannes telles que Lorenza Caminada de Vrin qui, âgée de quatre-vingt ans, est la seule à savoir encore comment préparer l'amplius, la version grisonne des boulettes de maïs. Du rôti au filet de Glaris aux bananes au «ziger» (fromage blanc frais), en passant par le «Zuger Röteli» (omble chevalier à la zougoise), les crabes d'eau douce et la délicieuse «chügelipastete» («vol-au-vent») lucernoise, l'offre ne manque d'aucune recette suisse traditionnelle. S'y ajoutent des reportages intéressants avec des informations détaillées sur les différents produits.

Dans le volume qui couvre les spécialités culinaires du Tessin et du Misoix, même les intimes connaisseurs du Tessin trouvent des informations sur des régals jusque-là inconnus. On peut ainsi s'informer sur le «zincarlîn», un fromage frais au poivre. Ou sur les cicitt, les saucisses de chèvre du Val Maggia, que l'on ne trouve qu'à cet endroit et qui sont délicieuses. Mais on peut aussi découvrir la polenta de maïs rouge, une céréale à nouveau cultivée au Tessin depuis peu. Pas moins de 120 recettes consacrées à la «cucina povera» tessinoise sont mentionnées dans un chapitre consacré à l'histoire de la culture



de Tessin et peuvent être réalisées sans problème. Parmi celles-ci, on trouve la mousse de fromage de chèvre frais, les gnocchi aux châtaignes, le «coniglio al forno», la «busecca» et la tarte au pain tessinoise. Tandis que certaines recettes proviennent d'anciennes familles paysannes et ont été transmises de génération en génération, d'autres ont été à nouveau développées et ranimées par le gratin des cuisiniers tessinois.

«Urchuchi» ouvre l'appétit, est illustré par de beaux clichés et compile des textes dignes d'être lus et des informations intéressantes. On ne peut que se réjouir de la prochaine parution du troisième volume sur la cuisine de la Suisse romande.

«Urchuchi», est disponible en allemand chez Rotpunktverlag, case postale, 8026 Zurich, au prix de CHF 59.-. www.rotpunktverlag.ch, www.urchuchi.ch