

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 40 (2013)
Heft: 1

Rubrik: Images : gastronomie alpine

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: 22.05.2025

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

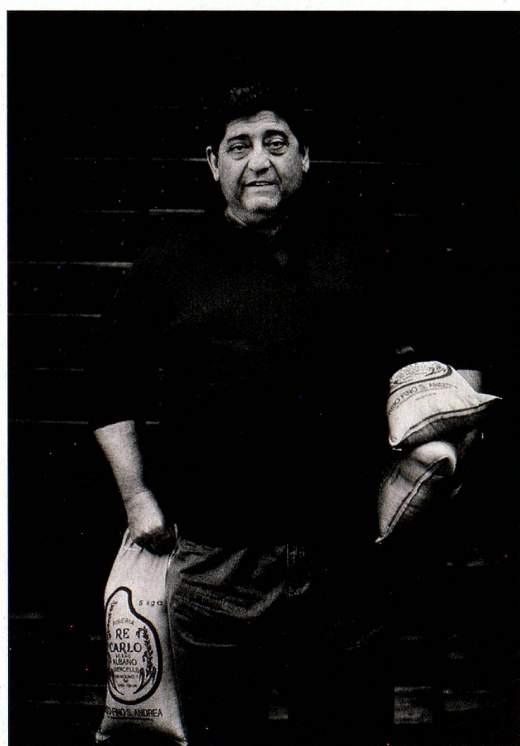
Gastronomie alpine

Quelle est la saveur de notre pays? Quel sont les goûts et les odeurs des Alpes? «Das kulinarische Erbe der Alpen» («L'héritage culinaire des Alpes») nous livre bien des réponses,

mais seulement visuelles. Le journaliste Dominik Flammer et le photographe Sylvan Müller ont passé plusieurs années à rechercher et recueillir des plats inhabituels: des fèves à l'omble chevalier du lac de Zoug. Ce livre ne parle pas de produits de luxe, mais de mets raffinés, de spécialités rares que l'on ne trouve donc pas dans toutes les épiceries fines du monde, comme



Silvia Bossard, d'Althäusern dans la vallée de la Reuss, cultive le safran argovien



Pierangelo Re est un meunier du riz à Albano Vercelese dans le Piémont, en Italie



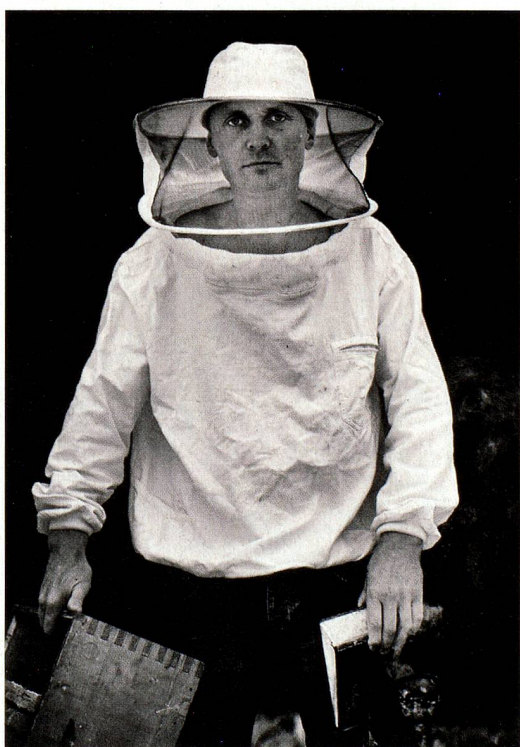
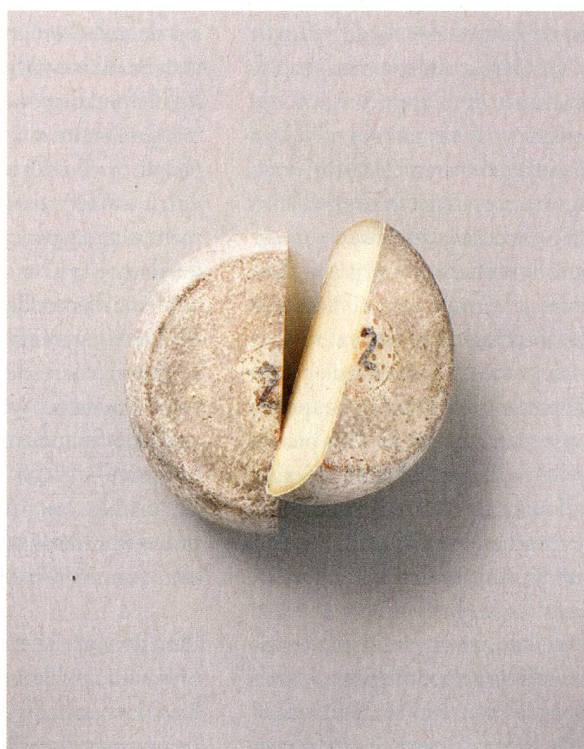
le foie de brochet, le caviar du lac de Constance ou le lard aromatisé aux herbes dans un récipient en bois de châtaigner. Il est question d'êtres humains, de paysans, d'éleveurs, de biologistes amateurs, de chasseurs et de collectionneurs qui font quelque chose de particulier, avec un remarquable engagement et parfois avec obstination.



«Das kulinarische Erbe der Alpen»; Dominik Flammer et Sylvan Müller; AT Verlag, Aarau; 368 pages, 2645 g; CHF 98.-



Angela Tognetti fabrique le Formaggio d'Alpe Monda à Monte Carrasso dans le Tessin



Johannes Gruber, apiculteur à St. Magdalena en Autriche, produit du miel de sarrasin

