

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Band: 44 (2017)
Heft: 4

Rubrik: Images : la cuisine au fil du temps

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: 23.11.2024

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

La cuisine au fil du temps

L'exposition «Was isst die Schweiz?» (Que mange la Suisse?) nous propose une incursion dans les marmites de Monsieur et Madame Suisse. Organisée par le Musée national de Schwytz, elle explore les multiples facettes de la gastronomie helvétique, d'hier et d'aujourd'hui. Y sont présentés les grands classiques du patrimoine culinaire du pays, mais aussi certaines spécialités moins connues, telles que le «Gumpesel» de Meiringen.

«Que mange la Suisse?». Exposition au Forum de l'histoire suisse, à Schwytz. Jusqu'au 1^{er} octobre 2017.
www.nationalmuseum.ch/d/schwyz

Le repose-cuillère était jadis courant. Comme celui-ci, en bois, datant du XVIII^e siècle.



Un diaporama nous transporte dans le passé: aux XV^e et XVI^e siècles, le repas ordinaire des paysans suisses se composait principalement d'avoine, de sésac et de poires séchées ...



... tandis que les riches bourgeois mangeaient du faisan savamment épicé au laurier, au gingembre, au poivre, à la noix de muscade et aux clous de girofle.



L'exposition aborde également les thèmes de la famine et de l'abondance.



Vers 1790, les élégants services de table des couches aisées de la population.

Simple casserole en métal, voici l'allure qu'avait une marmite à vapeur, fabriquée par Sigg à Frauenfeld, il y a 60 ans.



Voici à quoi pourrait ressembler notre menu de demain: brochettes d'insectes, viande cultivée en laboratoire et jeunes pousses.



Photos © Musée national suisse