

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 19 (1989)

Heft: 7-8

Artikel: Promenade suédoise : à la rencontre de l'insolite : le "chef" du roi

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-829602>

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.](#)

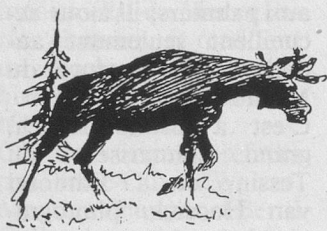
Download PDF: 02.02.2025

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

Promenade suédoise

On peut présenter la Suède de différentes manières.

Comme les prospectus, rappeler que la superficie de ce pays est de 449 964 m², et qu'il compte 8,4 millions d'habitants, qu'il a joué un rôle, parfois déterminant, pour l'avenir de l'Europe au cours des siècles derniers, mais nous avons préféré nous tourner vers l'insolite: le sauvetage d'un vieux navire, qui avait sombré en 1628, et rencontrer un chef de cuisine helvétique, qui n'est autre que le cuisinier du roi du Suède, tout en étant le président du Club des chefs de chefs d'Etat! A part cela, saviez-vous qu'en Suède, 450 femmes sont âgées de plus de 100 ans? La durée moyenne de vie de ses habitants est actuellement de 74 ans pour les hommes et de 80 ans pour les femmes.



Comment aller en Suède?

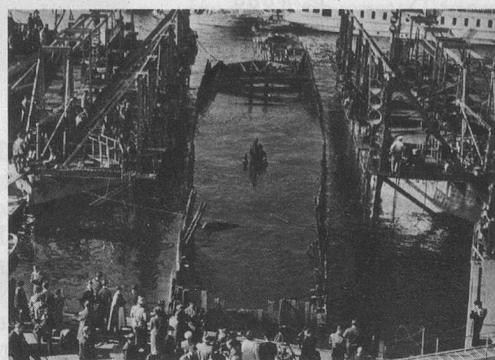
En voiture ou en train, mais c'est très long. Swissair, pour sa part, vient d'inaugurer une ligne directe et sans escale entre Genève et Stockholm, chaque jour à l'exception du dimanche.



A la rencontre de l'insolite



Le Wasa dans son état actuel.



La sortie de l'eau du Wasa, le 24 avril 1961.

On était en 1625, la guerre de Trente Ans sévissait en Europe. L'un des hommes politiques importants était le roi de Suède Gustav II Adolphe. Il voulait, bien que son pays soit petit et pauvre, l'élever au rang de grande puissance européenne. Entre la Suède et le continent, la mer Baltique empêchait un passage rapide. Une flotte forte était donc l'une des conditions primordiales de réussite du roi et de ses troupes. Aussi, la même année, le roi ordonna-t-il la construction de quatre vaisseaux de guerre: deux grands et deux plus petits. La quille du second des

plus grands, celui qui deviendrait le «Wasa», se trouvait sur le chantier depuis 1626. Son constructeur, Henryk Hybertsson, était un spécialiste hollandais. Le chêne employé pour la construction du bateau provenait de Angsö, une île du lac Mälär, ainsi que des côtes de la province de Smaland.

Le naufrage

C'est le dimanche 10 août 1628, il y aura cette année 361 ans, par un très bel après-midi que le «Wasa», un bateau de guerre flambant neuf,

quitte le quai se trouvant au pied du Palais royal à Stockholm. Une foule considérable se tient sur les bord de l'eau pour assister au départ de l'un des fleurons de la flotte royale. Le «Wasa» sort du port et le vent gonfle ses voiles, une forte bourrasque le fait pencher très fortement, mais il se redresse, puis s'incline à nouveau sur le bâbord. L'eau se précipite dans les sabords ouverts et il coule rapidement par 35 m de fond. La catastrophe est immense: le «Wasa» aurait dû avoir deux fois plus de lest, et sa capacité ne permettait pas d'en embarquer autant. Il

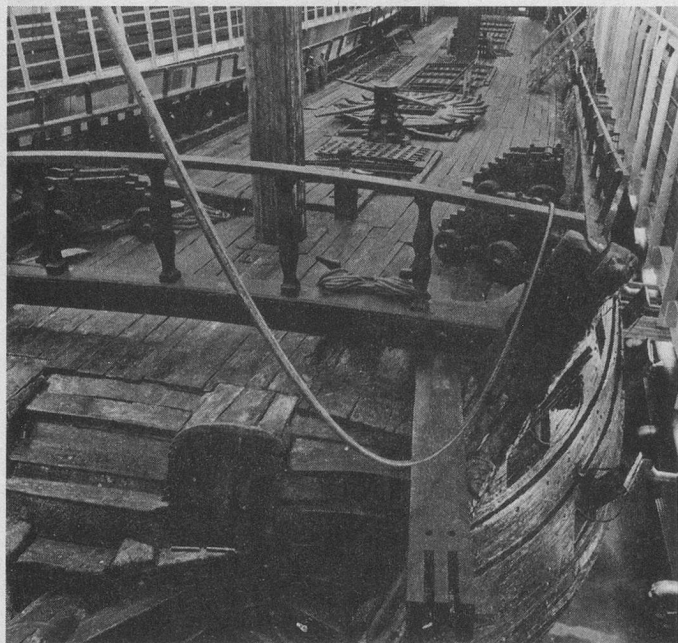
était si instable qu'une petite brise de 4m/sec. pouvait suffire à le faire chavirer!

Le renflouage

En 1956, des scaphandriers de la marine suédoise ont constaté que le bateau se trouvait toujours par fond, étonnamment bien conservé. Pourrait-on renflouer un si vieux navire après trois siècles d'immersion totale? C'est ce qui a été réalisé le 24 avril 1961, une opération fort délicate, qui a permis également de ramener à la surface près de 24 000 objets, dont des poteries, des pièces de monnaie, des boulets de canon, un flacon de rhum

beaucoup de temps aussi au remplacement de 5000 boulons disparus. Morceau par morceau, le travail a été entrepris dans un chantier naval spécialement aménagé pour la circonstance.

Aujourd'hui, le bateau est pratiquement reconstruit. On l'a déplacé dans un nouveau bâtiment qui sera son musée, où non seulement le public pourra l'admirer, mais encore découvrir des centaines d'objets récupérés ou suivre des présentations audiovisuelles rappelant l'histoire de ce bateau d'antan. Ce musée sera inauguré en été 1990. Il renfermera un témoin unique au monde de l'époque des grands ba-



Texte et photos R. H.

(encore buvable) et... un pot de beurre! 14 000 éléments dispersés autour du navire allaient permettre de procéder à la reconstitution du plus grand puzzle du monde: le «Wasa». Il a fallu faire subir au bois un traitement spécial pour qu'il ne pourrisse pas au contact de l'air, on a consacré

teaux de guerre, et permettra à tout un chacun d'apprendre non seulement comment un tel bateau se présentait à l'époque, mais il a été possible de savoir comment y vivaient les équipages. C'est toute une page de l'histoire de la Suède qui sera ainsi reconstituée à deux pas du port de Stockholm.

Le «chef» du roi

De nationalité suisse, originaire de l'Emmenthal, M. Werner Vögeli a appris son métier à Genève dans les années 50. Après avoir passé 8 ans chez Maxim's à Paris, il se trouve aujourd'hui à la tête d'un établissement de 350 employés: le restaurant de l'Opéra de Stockholm.

Mais il est aussi le «chef» personnel du roi Carl XVI Gustave et de la reine Silvia.



Le «chef des chefs» reçu par le président Ronald Reagan.



M. Werner Vögeli vient de publier un très bel ouvrage sur la gastronomie dans la région arctique, et il est aujourd'hui le président du Club des chefs de chefs d'Etat, une association regroupant 28 membres autour du monde. Sa spécialité? Par exemple, le buffet typiquement suédois avec le poisson fumé, les rollmops, les crudités et le saumon fumé. Il a une façon très particulière d'apprêter les harengs ou l'anguille fumée. Autre référence, chaque année, il prépare entièrement le banquet donné en l'honneur du nouveau détenteur du

Prix Nobel. Il se trouve aujourd'hui bien au-delà de la gastronomie continentale traditionnelle et sait donner à la cuisine suédoise l'originalité et la perfection qui lui permet de se trouver aujourd'hui à l'échelon de l'une des meilleures traditions culinaires du monde.

A ce titre, il a non seulement préparé les repas des chefs d'Etat hôtes de la cour, comme, par exemple, François Mitterrand ou Ronald Reagan, mais aussi accompagné le roi de Suède dans ses visites à l'étranger pour composer les menus servis lors des invitations organisées à l'occasion de son passage.

Le public suisse pourra en apprécier la saveur dans un grand restaurant zurichois pendant le mois de juillet de cette année.