

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 32 (1952)
Heft: 12: Les arts de la table

Artikel: Des repas et des souvenirs
Autor: Bauer, Gérard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888489>

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: 30.01.2025

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

des repas et des souvenirs

par

Gérard Bauer

de l'Académie Goncourt



TOUTES les relations d'un pays ne se décident pas autour d'une table, d'une table où l'on déjeune, — quoiqu'un déjeuner mémorable donné au bord d'un lac suisse, illustre les annales diplomatiques d'il y a trente ans. Mais on ne peut contester que l'art de la table ait plus d'une fois rapproché les peuples dans la communauté des goûts qui précède volontiers celle des sentiments. Que d'événements importants de la vie privée — faites le compte ! — s'achèvent sur un repas, du baptême à l'enterrement. En politique et en affaires ce serait plutôt le contraire; cependant quels que soient l'ordre et les préséances il est incontestable que de bons repas ont plus servi l'entente des peuples et des familles que les congrès ou les tribunaux.

Tiennent-ils dans notre souvenir la place qu'ils tiennent dans notre vie? Certes non: nous ne pouvons nous rappeler tous les repas agréables ou même succulents que nous avons pris. Notre mémoire est moins matérialiste que notre désir: elle fait une part plus importante aux sentiments (et même aux ressentiments) qu'elle n'en fait aux circonstances charnelles de l'existence. Pourtant elle accueille volontiers le souvenir des repas mêlé à celui des voyages ou aux circonstances d'un amour. Le vin blanc sous la tonnelle, que ce soit aux bords de la Seine, aux rives du Rhin ou au sein des Quatre-Cantons, a toujours fourni des attendrissements aux fiancés et des refrains aux chansonniers...

J'ai passé, pour ma part, plusieurs étés de ma vie — et même plusieurs hivers — en Suisse et si j'affirmais que j'en garde d'abord le souvenir de quelques repas inoubliables, je méconnaîtrais l'ordre de mes sentiments et celui de ma gratitude. La Suisse a d'autres attraits et d'autres ambitions que de briller par des menus; et des voyageurs inexpérimentés affirment même que sur ce chapitre, elle a encore beaucoup à apprendre. Voire! On mange à Genève d'aussi bons « beefsteaks aux pommes » que de l'autre côté du lac; et combien de Français, lorsqu'ils en étaient privés en France ont retrouvé, en descendant de la gare de Cornavin, le goût d'un plaisir perdu. Le bruit de la pomme frite sur l'assiette réveillait, dans des mémoires sevrées depuis longtemps de telles sensations, un monde antérieur et toutes les grâces de la paix — comme le goût d'une « madeleine » restituait à Marcel Proust un univers sentimental enfoui sous les cendres du passé.

Ce n'est pas toutefois par des « équivalences » que j'ai été personnellement captivé en Suisse mais par des mets nationaux ou pour mieux dire cantonaux. Le voyageur doit chercher à l'étranger non des imitations mais des particularismes, ou pour parler en gastronome, des « spécialités ». Je ne saurais ainsi oublier une « raclette » dégustée dans les vignes des coteaux de Sion. Une belle fin de septembre, avec un soleil jaune et doux, qui donnait une blondeur aux eaux courantes du Rhône... Les montagnes alentour demeuraient vertes cependant que le long des routes, les arbres se nuançaient aux premières atteintes de l'automne. Le feu allumé entre les pierres élevait des flammes dans l'air sonore; une odeur de fumée et de sarments se répandait autour de nous. Nous avons pris notre « matériel » dans la cabane du vigneron: la masse bien lourde du fromage, la raclette de bois, la marmite où nous avons fait bouillir les pommes de terre. Le repas tint, tout entier, dans les coulées de fromage chaud sur les assiettes, des pommes onctueuses, l'indispensable vin des coteaux et des raisins de la vendange. Mais quel repas! Il y a toujours dans ces rendez-vous un champion de la spécialité, celui qui bat tous les convives sur le nombre des assiettes et des petits verres, et qui se lève, l'aventure achevée, pour descendre d'un pas léger vers la vallée. Il ne faut pas chercher à vaincre ces invincibles: on y gâterait un souvenir. Celui que j'ai conservé est délicat, sans abus, sans repentirs, et orchestré de jeunes rires.

Je suppose que quelques-uns de mes amis suisses conservent également le souvenir de voyages en France où les nourritures terrestres et les cuisines des auberges ont composé des repas dignes de mémoire. Des paysages demeurent attachés à ces satisfactions appétissantes. Des rencontres aussi. C'est peut-être la façon de se mieux connaître d'un pays à l'autre: de s'asseoir à des tables et d'y partager des goûts et des habitudes. L'esprit peut accompagner ces rendez-vous car il n'est pas interdit d'être spirituel à table. Mais ceci est un autre chapitre de la sympathie entre les peuples et plus difficile à réaliser. Car un bon mets se comprend dans toutes les langues: c'est là sa supériorité.

Gérard Bauer

ROCHER DE CANCALE,

BORREL, successeur de M. BALAINE, Restaurateur, rue Montorgueil, n. 61, et rue Mandar, n. 1.

*Nota. Sur simple demande, on envoie à Paris et dans les départements du Poisson et des Huitres de toute espèce en gros et en détail.
Les mets dont le prix n'est pas fixé manquent.*

POTAGES.		Fr.
A la julienne.	12	
Aux champignons.	13	
Au vermicelle.	12	
Au riz.	13	
Consommé.	13	
Purée aux croutons à la Comé.	15	
Potage au lait.	15	
Potage au macaroni.	15	
Potage en tortue.	2	

HUITRES.		Fr.
Huitres d'Ostende, la douzaine.	10	
Idem blanches, la douzaine.	12	
Idem vertes, la douzaine.	12	
Idem frites.	13	
Idem en coquille.	10	
Idem.	8	
Idem.	5	

HORS-D'ŒUVRES.		Fr.
Beurre.	4	
Cornichons.	6	
Salade d'anchois.	1	
Thon.	1	
Olives.	10	
Oufs frais, deux.	8	
Saucisses, deux.	10	
Pied de cochon à la Sainte-Menehould.	13	
Idem lardé aux truffes.	15	
Deux saucisses aux truffes.	10	
Boudin noir.	10	
Deux petits pâtés.	10	

BŒUF.		Fr.
Au naturel.	10	
A la sauce.	13	
A la sauce tomate.	15	
Beef-steak aux pommes de terre.	15	
Idem aux truffes.	10	
Idem au beurre d'anchois.	10	
Idem sauté dans la glace.	10	
Idem aux truffes.	15	
Filet de bœuf piqué.	5	
Filet de bœuf braisé au vin de Madère.	15	

ENTRÉES DE VEAU.		Fr.
Côtelette de veau au naturel ou panée.	10	
Idem en papillote ou aux fines herbes.	15	
Ris de veau piqué à l'oseille ou au jus.	10	
Idem à la chicorée.	10	
Idem à la sauce tomate.	10	
Idem à la financière.	10	
Idem à la financière aux truffes.	15	
Fricandeau à l'oseille.	4	
Idem au jus.	1	
Idem à la chicorée.	5	
Idem à la sauce tomate.	1	
Tête de veau au naturel.	1	
Idem en marinade.	5	
Idem en tortue.	10	
Cervelle de veau frite.	5	

ENTRÉES DE MOUTON.		Fr.
Deux côtelettes au naturel ou panées.	18	
Idem à la minute.	5	
Idem à la financière.	3	
Idem à la financière aux truffes.	10	
Filet de mouton sauté à la minute.	5	
Idem à la chicorée ou à la sauce tomate.	5	
Idem en chevreuil.	10	
Pied de mouton à la poulette.	1	
Deux rognons à la brochette.	18	
Idem au vin de champagne.	1	

ENTRÉES DE VOLAILLES.		Fr.
Chapon au gros sel.	10	
La moitié.	5	
Cuisse, 2 fr. 10 a.; l'aile.	15	
Chapon au ris.	11	
La moitié.	6	
Cuisse, 2 fr. 15 a.; l'aile.	15	
Fricassée de poulet.	7	
La moitié.	5	
Canard au Pilau à l'indienne.	8	
La moitié.	4	
Poulet gras à la tartare.	6	
La moitié.	3	
Un Poulet à la Marsengo aux truffes.	8	
La moitié.	4	
Salade de volaille.	3	
Cuisse de poulet en papillote.	5	
Capilotade de volaille.	10	
Marinade en pâte de volaille.	10	
Huilette de poularde.	3	
Idem aux truffes.	3	
Pigeon à la crapaudine.	3	
Ragoût mêlé à la financière.	10	
Vol-au-vent à la financière.	3	
Idem aux truffes.	4	
Vol-au-vent à la financière.	3	
Idem aux truffes.	4	
Idem aux truffes.	3	

ENTRÉES DE GIBIER.		Fr.
Un perdreau gris en salmis.	20	
Idem aux truffes.	10	
Un perdreau rouge en salmis.	10	
Idem aux truffes.	10	
Salmis de bécasse.	10	
Idem aux truffes.	10	
Vol-au-vent à la financière.	10	
Idem à la financière aux truffes.	10	
Purée de gibier à l'essence.	10	

ENTRÉES DE POISSON.		Fr.
Vol-au-vent de poisson.	10	
Matelotte d'anguille.	10	

VINS ROUGES.		Fr.
Mâcon.	2	
Beaune.	10	
Beaune première qualité.	5	
Pomard.	4	
Pomard, très-vieux.	5	
Volnay.	5	
Nois.	6	
Chambertin.	7	
Chambertin, 1866.	9	
Clos Vougeot de MM. Tourin et Ravel.	10	
Bordeaux-Médoc.	5	
Bordeaux-Séjour.	5	
Bordeaux-Latour.	6	
Bordeaux-Mouton-Lalite.	6	
Bordeaux-Lalite, 1863.	8	
Porto.	6	
Champagne.	6	
Hermitage.	6	
Tavel très-vieux.	8	
Rancio de Couilloure.	8	

POISSON FRIT.		Fr.
Sole frite, 2, 3, 4 et.	5	
Carlet frit.	5	
Eperlans.	7	
Goujons.	5	
Merlan.	10	

COQUILLAGES.		Fr.
Ecrevisses.	3	
Homard, 2, 3, 4 et.	10	
Crévettes.	10	
Moules.	10	

BOIS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.		Fr.
Poulet à la reine.	4	
Poulet gras.	6	
Idem aux truffes.	6	
Poulet normand.	7	
Perdreau gris.	3	
Idem aux truffes.	10	
Perdreau rouge.	4	
Idem aux truffes.	10	
Pluvier doré.	10	
Yanseau.	10	
Bécasse.	2	
Grive.	2	
Trois mouchettes.	3	
Canard sauvage.	3	
Idem rouge de rivière.	3	
Cervelle.	3	
Pigeon de volière.	3	
Caille.	3	
Coucou de Rouen.	3	

VINS D'ENTREMETS ET LIQUEURS.		Fr.
Madère sec.	9	
— la demi-bouteille, 5 fr.; le verre.	15	
Kérp, 8 fr.; le verre.	15	
Malouine de Bladère, 15 fr.; le verre.	15	
Alcantine.	15	
Ruta, 5 fr.; le verre.	15	
Muscat de Frontignan et Lunel 6 fr.; le ver.	15	
Muscat de Roussillon, 7 fr.; le verre.	15	
Malaga, 8 fr.; le verre.	15	
Paille de Poligny la demi-bouteille.	6	
Tokai, la demi-bouteille.	20	
Constantine, la demi-bouteille.	20	

LIQUEURS FINES.		Fr.
Café, la demi-tasse.	9	
Eau-de-vie.	8	
Idem d'Andaye.	10	
Anissette de Bordeaux.	10	
Fleur d'orange au vin de Champagne.	10	
Huile de rose.	10	
Huile de vanille.	10	
Scubac.	10	

ENTREMETS.		Fr.
Hareicots blancs.	1	
Hareicots verts.	1	
Cardes.	1	
Artichaut à la harigoule.	10	
Asperges en petits pois.	10	
Truffes à l'italienne.	5	
Macédoine de légumes.	10	
Champignons à la bordelaise.	10	
Croûte aux champignons.	10	
Chicoree.	1	
Pommes de terre à la maître-d'hôtel.	1	
Epinards.	1	
Oufs pochés au jus.	5	
Idem à la chicorée.	5	
Oufs brouillés.	1	
Idem aux truffes.	5	
Omelette aux fines herbes.	5	
Idem au sucre.	1	
Idem aux confitures.	1	
Idem soufflé.	10	
Petit pot de crème.	10	
Charlotte de pomme et d'abricots.	13	
Beignets de pommes.	10	
Tête de liqueure.	5	
Soufflé de pommes de terre.	10	
Macaroni.	3	
Salade de différentes espèces.	1	

DESSERTS.		Fr.
Raisin de Fontainebleau.	10	
Pêche et sucre.	10	
Poire.	10	
Pomme.	10	
Maroons de Lyon.	13	
Mandari.	13	
Compote de différentes espèces.	5	
Confiture de cerise.	1	
Orlée de groseille.	1	
Idem de pommes ou de coings.	5	
Marmelade d'abricots.	1	
Groselles de Bar, rouges et blanches, la tasse.	10	
Chinoise.	10	
Meringue aux confitures.	13	
Idem à la crème.	10	
Biscuit en caisse.	10	
Macarons.	10	
Fromage de Gruyère et Bre.	5	
Idem de Neufchâtel.	5	
Idem de Parmesan.	5	
Idem de Roquefort.	10	
Idem de Chester.	10	
Deux primes à l'eau-de-vie.	10	
Cerises à l'eau-de-vie.	16	
Pêche à l'eau-de-vie.	12	

VINS BLANCS.		Fr.
Porter, ou Bître anglaise.	3	
Eau de Seltz.	10	
Chablis.	2	
Idem première qualité.	10	
Idem de la comète.	4	
Mourvillat.	4	
Mont-Rochet.	8	
Mont-Rochet 1863.	8	
Grave.	6	
Sotenne de madame Duroy.	7	
Sotenne 1863, de madame Duroy.	6	
Tisane de Champagne.	6	
Champagne mousseux.	7	
Champagne rosé.	7	
As non mousseux.	7	
Sillery glacé.	7	
Vin du Rhin, 10 fr. et.	20	
Vin du Rhin (1788).	20	
Hermitage.	6	
Vin de Hoguepene.	7	

Nota. Le public est prévenu que l'on ne fait pas de demi-bouteilles dans les Cabinets, et que le feu se paie à part.