

La gourmandise au pays romand

Autor(en): **André, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **32 (1952)**

Heft 12: **Les arts de la table**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-888492>

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.



La gourmandise

AU PAYS ROMAND

par

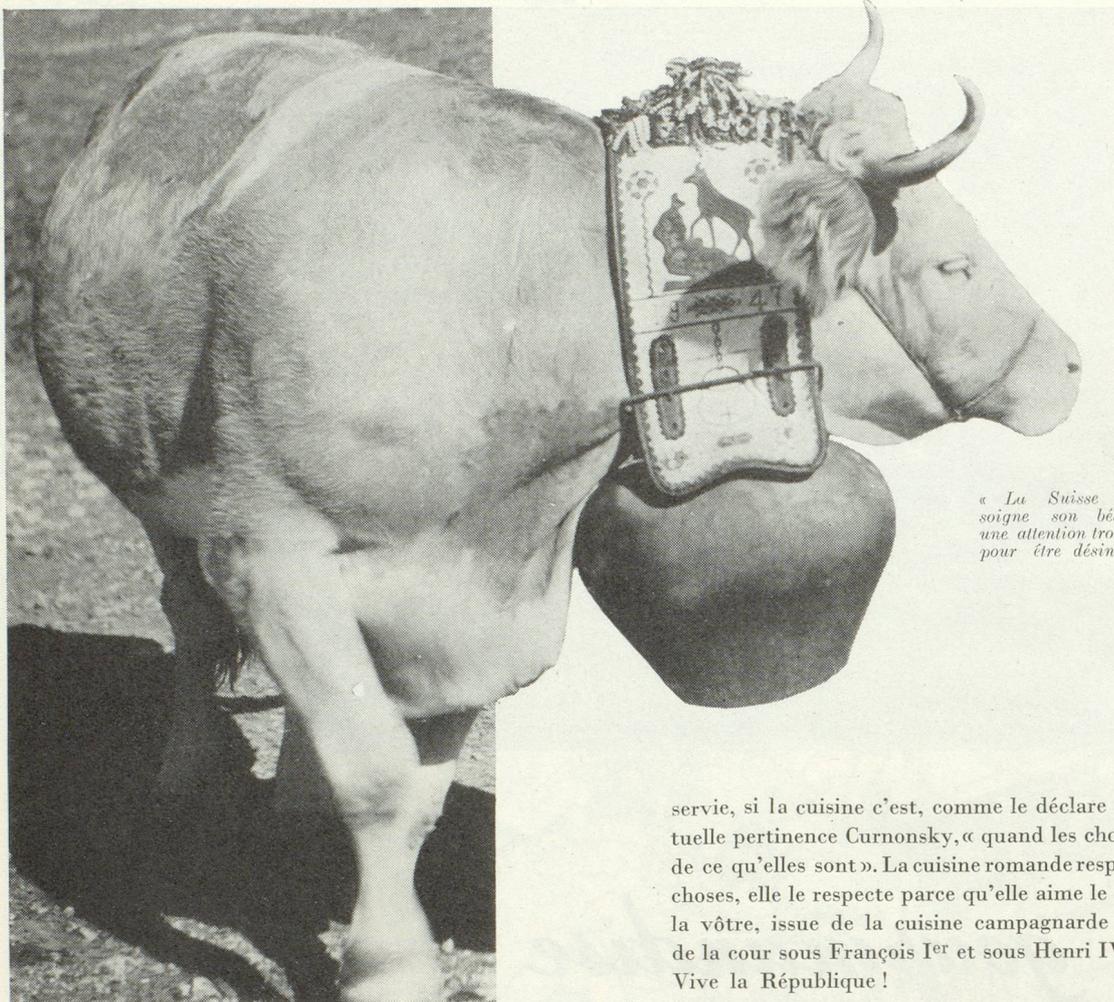
Paul André

LA cuisine romande donne à la Suisse une excellente leçon de politique : elle reste obstinément fédéraliste. Il n'y a pas de cuisine romande : il y a une cuisine genevoise, une cuisine valaisanne, une cuisine neuchâteloise, une cuisine fribourgeoise, une cuisine vaudoise. Et même une cuisine jurassienne — qu'il ne faut pas confondre, il va sans dire, avec la cuisine bernoise, qui a, elle aussi, ses qualités, notamment sa choucroute somptueusement garnie, mais qui parle une autre langue. Vrai ? Comme je vous le dis ! Il faut toutefois s'entendre.

Il y a premièrement en Suisse romande une cuisine française. Celle-ci, vous la trouverez à Fribourg comme à Genève, à Neuchâtel et à Lausanne comme à Porrentruy ou à Saint-Maurice. C'est la cuisine des chefs. De chefs sélectionnés avec soin. On est difficile sur ce chapitre. Il

les faut bien instruits dans toutes les ressources de l'art, l'œil ouvert sur ces manifestations nouvelles, pleins d'initiative, car la concurrence est grande, et l'on ne peut réussir qu'en soignant la qualité. La Suisse gastronomique ne diffère pas de la Suisse industrielle. Elle tient par la conscience au travail.

Qu'on exige beaucoup, dans un pays où circule le monde entier, rien là d'étonnant. Il s'agit de satisfaire tous les continents. Mais tous les continents aiment-ils la cuisine française ? Quelle cuisine française, la vraie ou l'internationale ? Il existe un problème culinaire, en Suisse plus que partout ailleurs, et pas facile à résoudre. N'en doutez pas : cela même tient en haleine nos maîtres queux, qui, devant répondre sans cesse aux goûts les plus variés, ne risquent pas de tomber dans la routine. Ah ! soupirez-



« La Suisse romande soigne son bétail avec une attention trop délicate pour être désintéressée »

vous peut-être, et la bonne routine de la tradition? Et les grillades immémorialement lyonnaises, les vieux pâtés de Strasbourg, les civets dont la recette n'a pas d'âge, les bouillabaisse aussi anciennes que Marseille? N'essayons pas de la méconnaître ou d'y contredire : contenter tout le monde n'est pas toujours le moyen de satisfaire les légitimes exigences des plus raffinés. Le cuisinier qui l'est par vocation n'a qu'un style, comme tout écrivain véritable n'a qu'une langue.

Notre cuisine française n'est donc pas sans courir quelque danger. Vous la soupçonneriez de perdre le plus intime d'elle-même, de n'avoir pas cette saveur qui la caractérise, grâce à je ne sais quelles mystérieuses affinités, sur le sol de la mère patrie. A cela, inutile de répondre par des arguments. C'est votre fourchette qui doit instruire la cause et prononcer un jugement. Pas question ici d'être objectif, laissez cela aux tribunaux des nuées qui se nourrissent de vent et de prose juridique. Vous n'écouteriez que votre humeur — étant au reste bien entendu qu'il est certains plats de nature à transformer les temps sombres en un ciel tout lumineux. Il me semble que nos adaptations n'ont rien à craindre de cet examen arbitraire. Vous admettez qu'en ce pays, la cuisine est parfaitement

servie, si la cuisine c'est, comme le déclare avec son habituelle pertinence Curnonsky, « quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ». La cuisine romande respecte le goût des choses, elle le respecte parce qu'elle aime le naturel comme la vôtre, issue de la cuisine campagnarde qui était celle de la cour sous François I^{er} et sous Henri IV. Vive le Roi ! Vive la République !

La table romande a d'illustres répondants. A commencer par Brillat-Savarin, qui passa quelque temps chez nous en 1794, comme émigré après avoir été député à la Constituante, et qui réservera une place à ces souvenirs dans son chef-d'œuvre : « Quels bons dîners nous faisons en ce temps à Lausanne, *Au Lion d'argent!* Moyennant quinze batz (2 fr. 25), nous passions en revue trois services complets, où l'on voyait, entre autres, le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève, et nous humections tout cela, à volonté et à discrétion, avec un petit vin blanc, limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé ».

Peut-être méditait-il déjà sa *Physiologie du goût*. Parti ensuite pour les États-Unis, il rencontre à Boston un compatriote, le célèbre restaurateur Julien, et s'empresse de lui apprendre à faire quelque chose, devinez quoi? Les œufs brouillés au gruyère, qu'il appelait par erreur la fondue mais qui n'en est pas moins un plat vaudois entre tous, puisqu'il en donne la recette comme « extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Moudon ». Ces œufs brouillés conquièrent en un clin d'œil l'Amérique. Voilà comment les Vaudois peuvent revendiquer l'œuf de Colomb ; ils apprirent aux Américains à le manger au fromage, et cela par l'entremise du plus grand des maîtres...

En attendant, direz-vous, le plus grand des maîtres s'est trompé. Il s'est trompé sur le plus typique de nos plats : la fondue. Mais comment un étranger ne s'y tromperait-il pas, quand la fondue neuchâteloise n'est pas reconnue par les Genevois, et que la vaudoise n'a rien de commun avec la fribourgeoise ni avec cette fondue valaisanne qui s'appelle la raclette? Ce qui les distingue, aux yeux de l'observateur, c'est bien davantage encore la façon de la prendre. Comment? Ne consiste-t-elle pas à tremper sa bouchée de pain dans le caquelon mijotant? Oui certes. Mais il existe un esprit de la fondue. Un esprit engendré par la fondue. Et cet esprit révèle ce qu'il y a de plus intime dans le caractère de l'endroit, de plus vrai dans l'âme de chaque convive. La fondue fait apparaître et parler le génie du lieu.

IL ne faudrait cependant pas croire, comme c'est trop souvent le cas, que la fondue soit notre seul plat régional.

Il y en a beaucoup d'autres, peut-être moins originaux, mais en tout cas aussi succulents. Genève s'est depuis longtemps distinguée par ses diverses manières d'accommoder la grosse truite du lac ou du Rhône, dont raffolait Voltaire, même quand il se disait agonisant. Les riverains



vaudois du Léman ont leurs filets de perche et leurs fritures, qui s'accordent si bien avec un La Côte ou un Dézaley. N'oublions pas le brochet dans son exquis court-bouillon, et la féra qu'on vous prépare également au four, avec des assaisonnements qui font valoir sa sauce onctueuse. J'ai récemment publié, dans plusieurs journaux romands, la recette d'un plat que j'appelai la *pochouse du Léman* parce que le brochet, la féra et la perche me semblent tout particulièrement convenir à cette sorte de bouillabaisse d'eau douce dont se régalaient les pêcheurs de la Saône, et qui devient incomparable quand on y ajoute notre crème ; plusieurs restaurants l'ont maintenant sur leur carte, goûtez-y. Mais goûtez ensuite aux bondelles du lac de Neuchâtel, dont la chair est si fine, et rappelez-vous que du Jura et des Alpes descendent des torrents et des ruisseaux où foisonnent les truites aux points rouges, qui n'ont pas leurs pareilles au bleu ou à la meunière.

La Suisse romande soigne son bétail avec une attention trop délicate pour être désintéressée. Elle y gagne une



viande de haute qualité. Ses cochons, en particulier, ont des mines superbes. Ils tiennent dans la hiérarchie de la ferme une place privilégiée, en sont comme les présidents comestibles. On vous les débite en saucissons qui font plaisir à voir ; on en tire des saucisses aux choux et au foie qui, malgré leur volume, entretiennent à merveille l'appétit. D'autant que le petit blanc qui les accompagne a des vertus digestives fort appréciables. C'est le cochon surtout qui sert à confectionner toutes sortes de plats locaux que je renonce à énumérer ici, et qu'il vaut mieux d'ailleurs avoir la surprise de découvrir.

Il y a en outre le gibier — et je songe à ces repaires de braconniers-cuisiniers que sont les cantons de Fribourg et du Valais : « De l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace ! » Leurs talents devant la marmite égalent leur adresse dans les bois, et la république s'en porte aussi bien que le préfet. Pas de discours au dessert : une crème délicieusement ferme, ou une glace onctueuse comme nulle part, puis un café fort et bouillant, à l'italienne. On est très difficile sur le café, vous serez fort aise de l'apercevoir. Tout cela vous prouvera sans doute que ce pays, qui n'a jamais beaucoup parlé de sa table, cultive doucement sa gourmandise.

Paul André

