

Le Club des Cent de France en voyage en Suisse

Autor(en): **Millaud, René**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

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

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

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-888493>

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.

LE CLUB DES CENT DE FRANCE

en voyage en Suisse

par

René Millaud

Secrétaire général du Club des Cent de France

Dire que le Club des Cent de France gardera un inoubliable souvenir de l'admirable réception qui lui fut réservée, du 13 au 18 juin dernier, par l'Office central suisse du tourisme, serait accorder à celui-ci une insuffisante reconnaissance pour la cordialité d'un accueil dont il m'est difficile de parler sans émotion.

Il faudrait, en effet, au modeste annaliste de ce trop court voyage, tout un arsenal de louanges pour qu'il pût exprimer congrûment le plaisir infini que ses camarades et lui ont éprouvé au cours de ces trop rapides journées pendant lesquelles M. Bittel, directeur de l'Office national suisse du tourisme, et ses collaborateurs immédiats, se sont ingéniés à leur donner, qu'il s'agisse du confort, de la table, de la beauté des paysages, des soins constants dont ils furent entourés, des joies à tout instant renouvelées.

Partis de Paris le vendredi, nous fîmes, dès notre arrivée à Genève, « pris en charge » par nos amis suisses. Le soir même, à l'hôtel Richemond, un merveilleux banquet nous réunit à eux, un merveilleux banquet auquel rien ne manqua, ni l'éminente qualité des convives, ni le charme des discours, ni l'excellence d'un menu que les gastronomes du Club des Cent eussent été bien difficiles de ne point apprécier.

Le lendemain matin, par le train jusqu'à Lausanne, puis dans un car spécialement mis à notre disposition, nous arrivâmes, en suivant la belle corniche du Léman,

à Montreux où des pigeons farcis au foie gras de l'hôtel Belmont nous fîmes nos délices. Le déjeuner terminé, après un court arrêt au cloître de Saint-Maurice, dont Mgr l'évêque Haller voulu bien nous faire les honneurs, le même car nous conduisit à Sierre d'où une rame spéciale du funiculaire nous éleva, pour dîner, à Montana.

Repas admirable et qui mérite que nous nous arrêtions un instant, parce que nous y connûmes la râclette, cette incomparable spécialité du pays valaisan, et qu'elle nous fut servie de la façon la plus originale qui soit. Nous étions assis de chaque côté d'une très longue table au bout de laquelle une trappe permettait d'entrevoir le laboratoire dans lequel se mijotait la merveille que nous allions, dans un instant, être admis à l'honneur de déguster. L'huis s'entrebaille et le défilé commence,

*l'un portant son assiette
et l'autre son couteau*



Les membres du Club au sommet du Gornergrat

eût dit, ou à peu près, Victor Hugo. Puis, servi, chacun regagne sa place pour goûter sa râclette.

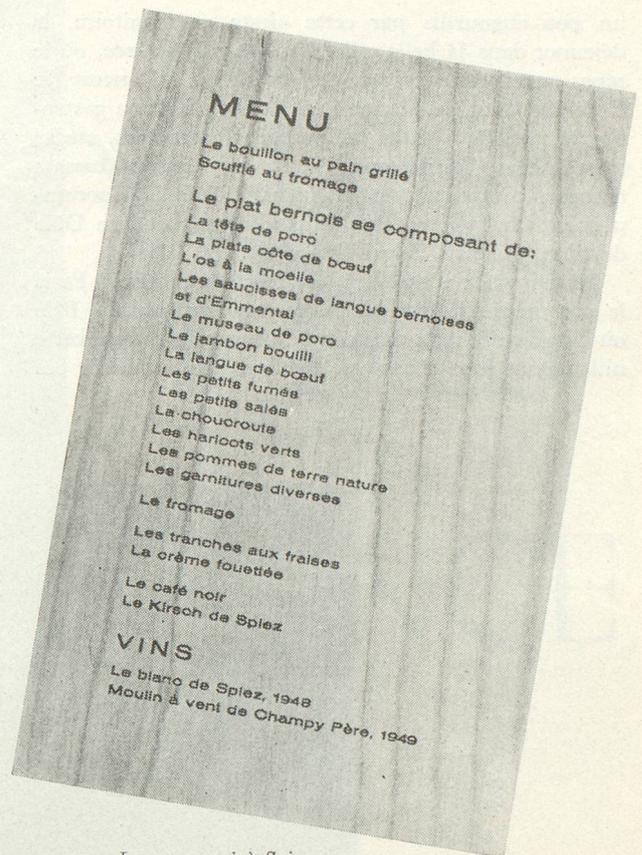
Ce n'est pas tout. Le café pris, un groupe compact de jeunes hommes et de jeunes femmes — la « Chanson Valaisanne » de Sion — pénètre dans la salle à manger et les voici qui, adossés au mur, nous chantent de délicieuses chansons tirées du folklore valaisan. C'est un enchantement qui dure une grande heure et dont le charme tinte encore à mes oreilles dans le moment que j'écris.

Voici samedi. Descente en funiculaire, puis en train jusqu'à Viège, Zermatt et le Gornergrat. Nous sommes à plus de trois mille mètres et nous nous en apercevons bien vite, car à la chaleur qui régnait tout à l'heure dans la vallée succède un froid assez vif. Mais la vue sur le Cervin, couronné de ses neiges éternelles, est un spectacle inoubliable. Et dans un instant, l'hôtel du Gornergrat-Kulm va nous faire les honneurs d'un magnifique repas dont nos estomacs garderont un très reconnaissant souvenir : des truites de rivière, de celles dont Brillat-Savarin disait : « Je ne sais ce qu'elles furent de leur vivant, mais leur fin rachète bien des choses! », arrosées d'un remarquable Johannisberg 49 ; un cuisseau de veau cuit sous la cendre et de délicieuses fraises du Valais, nous enseignent que l'altitude, qui coupe parfois le souffle, n'arrête point la joie du bien-manger.

Redescendus à Zermatt, cette adorable station touristique, l'une des seules au monde à ne pas connaître l'automobile, ses méphitiques odeurs, ses klaksons et ses chauffards, nous dînons au Seiler's Hôtel du Mont-Cervin, qui nous offre comme « amuse-gueules » un double régal fait d'asperges du Valais en branches et d'un onctueux jambon cru du pays, que suivent un très intéressant bas-rond d'agneau et d'épinards à la crème véritablement dignes d'intérêt. Le tout est accompagné d'un Fendant Murettes et d'un La Dôle-Clos du Château, tous deux de 1950, dont nos palais surpris ignoraient jusqu'ici l'existence.

D'ici, où nous passons la nuit, nous partons de bonne heure, le matin, pour gagner, par Viège, Brigue et le Loetschberg, la charmante ville de Spiez. C'est au Spiezerhof que nous déjeunons et, ici, je ne puis résister au plaisir de détailler le menu, car il nous révèle ce qu'est le « plat bernois », dans la composition duquel entrent — simplement — les merveilles que voici : la tête de porc, la plate côte de bœuf, l'os à la moelle, les saucisses de langue bernoises, et d'Emmental, le museau de porc, le jambon bouilli, la langue de bœuf, les petits fumés, les petits salés, la choucroute, les haricots verts, les pommes de terre nature, les garnitures diverses. Ouf ! « Zuze un peu », comme disent nos amis Marseillais, et imaginez un instant que l'ami Gaster puisse recéler encore dans son sac la tranche aux fraises et la crème fouettée qui forment l'arrière-garde de la grosse artillerie dont je viens d'énumérer les innombrables escadrons. Par bonheur, un kirsch, qu'a précédé un vin blanc, l'un et l'autre spécifiquement spiezois, nous ont aidé à digérer tout cela. Sans quoi...

S'il n'y avait que la table ! Mais il y a les yeux. Un peu alourdis, mais vaillants quand même, nous nous hissons dans le car postal qui va nous mener de Spiez à Brunnen en suivant ce chef-d'œuvre de la technique routière qui s'appelle la route du Susten. Le ciel, pur le matin, s'est couvert, et c'est mieux ainsi, car il eût été grand dommage de ne pas franchir le col au milieu des nuages et du brouillard dont les trouées nous permettent d'apercevoir, à deux mille mètres en contrebas, le fond de la Vallée. Vision



Le menu servi à Spiez

vraiment féérique... Une courte halte au sommet, à Steingletscher, où nous prenons le thé, et c'est la descente vers la lumière retrouvée, le soleil, les premières échappées sur le Vierwaldstaettersee, que nos maîtres d'école nous ont appris à baptiser lac des Quatre-Cantons, pour arriver à Brunnen où dîner et coucher nous attendent après une visite à Schwyz, au bâtiment des Archives Fédérales, visite, hélas ! trop rapide, car sept heures viennent de sonner et nous n'avons guère loisir de nous attarder. Dommage...

Du repas, qui a été organisé tout exprès pour nous au Grand Hôtel, que dire si ce n'est qu'il ne laisse rien à désirer, tant au point de vue gastronomique que de la façon particulièrement affectueuse dont nous sommes reçus.

Et nous voici mardi, le dernier jour, malheureusement. Le ciel, au réveil, est maussade. De gros nuages masquent les hautes montagnes qui enrobent le lac. Nos guides proposent de gagner Vitznau, mais de ne point monter au Rigi. Décision que nous ne regretterons pas, car le soleil ayant daigné se montrer, la traversée dans un bateau spécial est un véritable enchantement. Et l'enchantement se poursuit dans le jardin du Park-Hôtel où nous goûtons, mollement assis au bord de l'eau, la joie de vivre sans penser à rien qu'à vivre. Et lorsque les douze coups de midi ont sonné, c'est,

un peu engourdis par cette sieste prémonitoire, le déjeuner dans la belle salle à manger du palace, où le repas nous est servi par petites tables. Ici encore, le Club des Cent de France a les honneurs d'une gastronomie parfaite : filets de perches lucernoises, steaks impeccables, petits pois frais au beurre, cassate ticinese, composent un menu sans faille, qu'accompagnent un Yvorne Clos du Rocher 1950 et un Dôle de Sion Château Tourbillon 1949.

Ma narration s'arrête là, car forcé de rentrer à Paris le soir même, je n'ai pu suivre mes camarades à Bâle où devait se faire la dislocation. Mais ce n'est pas cette nuit passée loin d'eux qui me fera jamais oublier ces

admirables journées passées dans ce beau pays de Suisse, où a fleuri la plus parfaite, la plus affectueuse, la plus noble des hospitalités. « Convier quelqu'un, a dit Brillat-Savarin, c'est se charger de son bonheur durant tout le temps qu'il est sous notre toit ». Que nos amis Suisses, qui ont, avec tant de dévouement, tant de zèle intelligent, tant de soins persistants, veillé sur nous pendant ce trop court voyage, veuillent bien méditer cet aphorisme du Seigneur de Bellay : « A qui, si ce n'est à eux, peut-il mieux s'appliquer ? »

René Millaud



La route du Susten