**Zeitschrift:** Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

**Herausgeber:** Le messager suisse

**Band:** 29 (1983)

**Heft:** 11

**Artikel:** Gastronomie

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-848566

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 18.07.2025

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

## Gastronomie

### Le Suisse mange et boit trop

Le Suisse moyen absorbe 3200 calories par jour, alors que, dans la plupart des cas, 2500 à 3000 lui suffiraient amplement. L'excédent est stocké dans l'organisme sous forme de graisse. C'est ainsi que la population suisse « traîne » avec elle une masse inerte de 25.000 à 30.000 tonnes de graisse.

Dans ses informations de septembre, l'Institut suisse de prophylaxie de l'alcoolisme, à Lausanne, attire l'attention sur le fait que les boissons alcoolisées jouent un rôle non négligeable dans cet apport excessif de calories. Celles-ci proviennent en partie du sucre que contiennent ces boissons, mais surtout de l'alcool lui-même. Un gramme d'alcool fournit sept calories, que l'organisme ne peut pas transformer en énergie active.

Le Suisse moyen consomme 11 litres d'alcool pur par an et absorbe ainsi 60.000 calories. Cette consommation est répartie de manière très inégale. 13 % de la population de plus de 15 ans et la grande majorité des moins de 15 ans ne boivent pas d'alcool. Mais une moitié de la population consomme, à elle seule, 94 % de l'alcool ; c'est-à-dire qu'elle boit en moyenne 26 litres d'alcool par an, soit 140.000 calories, l'équivalent des besoins caloriques de plus de 40 jours.

### Le schabziger : ambassadeur de Glaris

Les uns l'adorent, les autres s'en méfient. Mais une chose est sûre : une décennie de « fast-food » n'a pas évincé le schabziger glaronnais de la carte de nos menus. Il demeure indiscutablement un mets de qualité.

La découverte du schabziger est difficile à dater. On sait que les paysans glaronnais livraient au 8e siècle déjà leur dîme aux autorités, en l'espèce les moines du couvent de Säckingen, sous forme de séré. Lorsque Glaris se libéra de la tutelle du couvent, au 14e siècle, la production de séré dépassa les besoins du pays. On s'est alors mis à exporter ce produit.

En 1463, la Landsgemeinde glaronnaise votait la première ordonnance sur la fabrication et la vente du séré.

Le schabziger doit son goût relevé aux moines de Säckingen qui avaient mélangé le lait plutôt fade au trèfle. Mais on ne sait rien de la manière de l'assaisonner. On ne connaît que la provenance des herbes nécessaires à l'opération. Elles viennent de Schwyz, le canton de Glaris n'offrant pas de conditions climatiques favorables à leur maturation.

Le séré a connu une diffusion nationale et internationale, grâce aux commerçants glaronnais. Avec les ardoises et les célèbres indiennes, ce produit fut bientôt vendu sur tous les marchés d'Europe. Et au 17e siècle déjà, on le vendait outre-mer.

La fabrication a été rapidement rationalisée, et mécanisée dès 1638. Les fabricants de schabziger se sont associés en 1924 dans l'Industrie du schabziger glaronnais (GESKA), qui compte actuellement cinq entreprises.

700 tonnes de ce fromage sont produites chaque année, dont un sixième seulement dans le canton de Glaris. Le schabziger est exporté dans 40 pays et dans presque tous les continents. Ses plus grands consommateurs sont les Allemands et les Néerlandais.

La tradition du séré glaronnais est à la fois longue et riche. Au 17e siècle, est apparu le « Kari », une incarnation de l'industrie du séré. Depuis quelques années, le « Kari » est personnifié par un fonctionnaire de la bibliothèque cantonale, Josef Müller, et apparait au cours des fêtes, des marchés, et des réunions publiques, en clamant « je suis le Kari du pays glaronnais ».

### Meringue-Meiringen, ou la gastronomie au service du tourisme

Elle a fait autrefois partie des desserts préférés des rois de France. Aujourd'hui encore, aucune carte de desserts ne l'ignore. Elle, c'est la meringue, cette pâtisserie connue de tous les gourmets, riche en calorie, composée de blancs d'œufs et de sucre. Ce qui est en revanche ignoré, c'est que la meringue a pour origine le canton de Berne, la ville de Meiringen plus particulièrement, qui a ainsi apporté sa contribution à la culture culinaire. Longtemps oubliée, cette origine a été redécouverte et naturellement exploitée par l'office du tourisme : la précision « lieu de naissance de la meringue » figure désormais sur les prospectus destinés à amener les touristes dans la station oberlandaise.

Le créateur de la pâtisserie, selon diverses sources serait un chef de cuisine nommé Gasparini, qui a vécu au début du 18e siècle à Meiringen, avant d'aller à Paris. Il est possible que ce soit à Paris que Gasparini ait donné lui-même le nom de « merinke » à sa spécialité, terme qui aurait été ensuite francisé. Mais il est tout aussi vraisemblable que les fins palais français aient donné ce nom, en francisant le nom du lieu d'origine du cuisinier.

Mais il existe une autre explication sur l'origine de la meringue, explication qui figure dans un ouvrage de 240 pages, consacrées uniquement à la meringue et intitulé « The meringue cookbook », écrit par une Américaine, Margaret N. Shakespeare. Selon elle, c'est lors d'une halte de l'empereur Napoléon à Meiringen, que cette spécialité serait née : un confiseur de la ville aurait, en l'honneur de l'empereur confectionné un gâteau fait de sucre, de cannelle, de noisette et de jaune d'œuf. Pour ne pas avoir à jeter les blancs, il aurait eu l'idée de les battre en neige, d'y ajouter du sucre, de cuire ensuite le tout à feu doux et de servir ces coques avec de la crème. En souvenir du nom de la ville où il mangea pour la première fois ce dessert, Napoléon l'aurait appelé Meringue.

On raconte également que le roi de Pologne Stanislas (1677-1766) en exil à Nancy aurait goûté le dessert. Sa sœur Marie, la femme de Louis XV aurait ensuite rapporté la recette au château de Versailles. Les cuisiniers royaux se seraient ensuite spécialisés dans la confection des coques. Il semble toutefois certain que dès le 18e siècle, le terme de meringue a été connu dans le royaume de France.

Cet héritage culinaire est désormais exploité dans le lieu d'où est partie sa notoriété : Meiringen. La société des hôteliers de Meiringen-Hasliberg a du reste changé l'entête de son papier à lettre. Il représente maintenant un lapin joufflu en train de déguster une portion géante de meringue.

De son côté, l'office du tourisme est en train de concocter quelques projets : « nous devrions peut-être essayer de confectionner la plus grande meringue du monde, disons de la taille d'une VW-coccinelle, pour être mentionnés dans le Guiness, le livre des records » propose Rainer Friedl, directeur de l'office. L'année dernière déjà, la cité oberlandaise a utilisé sa spécialité pâtissière pour faire connaître la station : dans la zone piétonne de différentes villes de Suisse, les collaborateurs de l'office du tourisme déguisés en lapin ont distribué des coques de Meringue.

Mais il semble que même sans cette publicité, le renom de « Meiringen, ville où naquit la meringue » ait déjà largement dépassé les frontières nationales. En juillet dernier, à sa grande surprise, le directeur de l'office du tourisme a reçu du « New York Times » un long article sur Meiringen et les meringues. Il y était notamment mentionné que les meringues de Meiringen pouvaient être transportées sans dommage pardessus l'Atlantique. Depuis la publication de cet article, de nombreux Américains ont traversé l'océan pour vérifier sur place ces affirmations journalistiques.


Exposition

**Amélie Germann**

***Des animaux, des hommes***
***Peintre animalier***

**à partir du 16 novembre**
**18 h 30**
**11 bis, rue Scribe Paris 9e**



**Mardi 29 novembre**
**à 20 h 30**
Porte de la Suisse 11 bis, rue Scribe
**Récital de chant**
**et de piano**

Chant :
***Vreni Keller***
***Lisa Nolan***

Piano
***Véronique Dasriaux***

Oeuvres de Mendelssohn, Schubert, Strauss, Debussy, Roussel, Honegger, Puccini et Verdi