

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Band: 32 (1959)

Heft: 5

Artikel: Auberges bernoises

Autor: Budry, Paul

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777536>

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: 06.10.2024

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

droite sur votre coude droit ou la joue gauche sur votre coude gauche, tout le champ de la rêverie change: ici le dur chevauchement des roches et des glaces, donjons démantelés, créneaux, scies,

fourches, rasoirs, becs, rostres, dents, avec de loin en loin quelques pures coupoles, le Combin, le Mont-Blanc, qui semblent avoir échappé à la démolition générale; là, la profonde et voluptueuse

fuite du Léman, qui, entre les dernières marches de la montagne, par degrés apaisées, vous emmène dans un bleu nirvana. Le charme des Préalpes vaudoises est fait de cette musique alternée.

VALAIS ... Heureux pays, qui possède le Rhône pour mesurer la terre et le Cervin pour mesurer le ciel, tout ce qui t'habite est enveloppé de grandeur: la surnaturelle assemblée de tes cimes de quatre-mille, et tes dragons de glace qui rampent à leurs flancs; le silence éperdu des alpages, et la musique éolienne du vent dans les mélèzes; mais aussi tes falaises vigneuses calcinées de soleil, où l'or des genêts et les

senteurs de la lavande se retrouvent dans tes vins ardents; et ces donjons brisés qu'a laissés çà et là une histoire féroce; et ta race d'hommes au rauque langage, et la princière dignité de tes femmes; tout jusqu'à la pauvreté hautaine de tes hameaux de bois, noircis par les étés, et signés de leurs chapelles blanches pareilles aux signes de croix qu'on fait ici sur les pains noirs.

PAUL BUDRY

AUBERGES BERNOISES

Aux grands relais gastronomiques dont une imprudente campagne littéraire a fait trop souvent monter la note et baisser la cuisine, vous trouvez régulièrement un affilié des grands clubs qui vous lâche le mot: «En Suisse, voyez-vous, on ne mange pas, on s'alimente.» Tiens! Ce n'était toujours pas l'avis du pape Jean XXII, qui fit à Stein-sur-Rhin un si princier coup de figure, qu'il octroya la dispense de carême perpétuel à tous les habitants, de peur que les cuisiniers de céans n'allassent perdre la main par la pratique des jeûnes prolongés. Ni l'avis de Brillat-Savarin, qui se pourléchait au souvenir des joies gustuelles qu'il avait éprouvées dans Lausanne. Passé que tout cela, direz-vous, fumet des souvenirs... Les Suisses d'aujourd'hui ne sauraient donc plus cuisiner pour les bouches délicates? Rentrés chez eux, ces chefs suisses, que l'on rencontre devant les fourneaux des plus illustres tape-cloches des deux continents, ne sauraient plus mijoter rien qui vaille? Le génie gustatif ne leur pousserait qu'au service étranger?

Avez-vous jamais fait escale – escale dinatoire, s'entend – dans l'une des altièrres auberges qui jalonnent la grande traverse bernoise, cette moelleuse piste noire qui court, au temps de Pâques, entre des lessives pendues de deux cents draps de lit? Vous trouverez là de quoi vous rassurer sur les capacités de nos fourneaux; davantage, vous y trouverez les accessoires qui sont si nécessaires pour conférer de la grandeur au geste, en somme assez banal, de chipoter un bon morceau entre deux fournées de kilomètres: une mise en scène noble et cossue, la dignité de l'accueil, un service du meilleur style.

Ces maisons du plateau bernois sont probablement ce que l'architecture paysanne a produit de plus auguste et de plus confortable sur la planète. La coutume de maintenir sous le même toit tous les enfants et leurs ménages pour assurer l'indivisibilité du domaine, sous l'œil pointilleux des parents retranchés au «stöckli» (le «stöckli», c'est cette ferme en miniature, ouvragée comme un coffret, que vous apercevez au fond du verger), l'heureuse coutume explique l'ampleur et le volume de la maison, mais le génie bernois en explique la beauté. Ces puissantes arches de pignon à galeries étagées, qui vous synthétisent une façade, ces rangées de fenêtres, dont chacune est un parterre fleuri, et dont les volets s'enfoncent dans l'épaisseur des murailles pour laisser régner la pureté du mur; cette munificence des auvents qui vous accueillent de loin, puis au départ vous refont un bout de conduite; ces ferronneries d'enseignes tombant de haut, et l'ours, comme de juste, l'ours grandeur d'homme, à la langue héraldique et la hallebarde au poing, dressé là-haut contre un angle de mur. D'un côté, le jardin potager lève son bataillon de passiflores au-dessus de sa palissade blanchie; de l'autre, voici la cour et le rural, tenus avec cette propreté méticuleuse des mouleurs de fromages. Cette construction de paille brune tressée, que vous alliez prendre pour une ruche d'abeilles géante, c'est le tas de fumier. Il donne confiance quant à la tenue des bêtes et à la santé de l'entrecôte. Comme le vivier, là, planté dans le plein d'un ruisseau gargouillant entre des cressons, vous assure que la truite ne sera point de ces mornes poissons avachis par un séjour en eaux dormantes, mais de nerveuses

bestioles qui sauteront d'aise dans le «bleu», et vitaliseront les conduits où vous les ferez passer.

Ici, l'on ne sert pas à la campagnarde, encore que si vous êtes un gourmet véritable, ami des plats locaux, la «platée bernoise», tout chou et friande porcaille prise à tous les coins de la bête, vous laissera le souvenir d'un délicieux colloque. Les traditions culinaires se sentent de l'école difficile et raffinée des gentilshommes de Berne, qui n'entendaient pas que le poulet se grillât ailleurs que sur le feu de sarments, ni qu'on leur servit la cuisse sur laquelle l'infortunée volatile avait poussé sa dernière ruade. Vous ne ferez point là de ces douteux festins qu'on fait en Calvados, à treize changements d'assiette, et qui ne laissent à l'esprit qu'un souvenir confus, mais un brave dîner à trois entrées, truite, saucisson chaud et viande, d'une parfaite succulence, sur chacune desquelles vous pourrez pousser votre étude en largeur et en profondeur. Tout cela servi entre le poêle de faïence et le cartel, dans une chambre boisée de vrai, sans frivole pacotille d'hostellerie, et par un beau brin de fille de l'Emmental, dont les joues font dessert avant le fruit, et dont les demi-manches empesées font tinter en servant les deux chaînes d'or croisées sur le corsage.

L'hôte est à ses fourneaux, pour donner aux choses le tour et le cachet, ce je ne sais quoi où se sent la langue du maître. Mais vous le trouverez au départ à la porte, col et veston passés, pour prendre un congé dans les formes. Après quoi, bien malin qui, en remettant les gaz à travers les gras vergers de Berne, ne prendra ces lessives pendues pour les neiges de la Jungfrau.

Paul Budry