

# Gastronomie

Autor(en): **Staub, Roland**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-776758>

## **Nutzungsbedingungen**

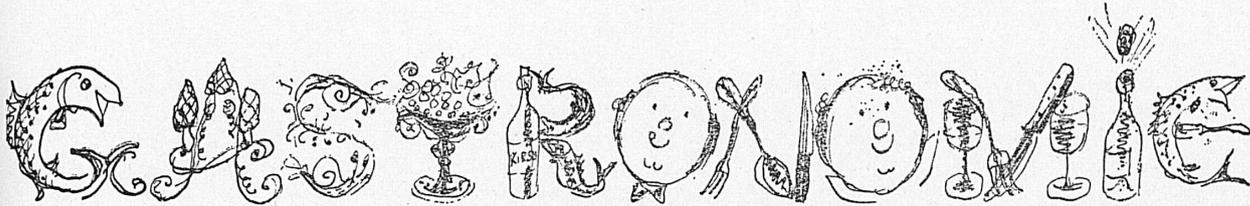
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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 DÉJEUNER SUR L'HERBE

Il y a des traditions qu'il faut aimer.

Un touriste étranger n'aura jamais connu un des plus beaux spectacles qu'offre la Suisse, s'il n'a vu le lever du soleil sur les Alpes.

On peut bien, à l'aide de nos chemins de fer de montagne, atteindre des altitudes «élevées», et, de là, après quelques bons litres de lait de vache ou de chèvre, assister à la résurrection du jour. Lentement dans le ciel, comme dans un décor féerique de théâtre, les étoiles s'effacent une à une. L'horizon s'argente et tout à coup les sommets, un instant ardoisés, reçoivent les premiers rayons qui augmentent sans cesse d'intensité.

Les vallées endormies demeurent encore un instant dans la

pénombre violacée. Et puis, tout s'éveille, tout devient lumineux, en relief.

A moins de trouver sur place du lait onctueux, tiède, mousseux, qui est, à l'altitude, après des heures de marche, la boisson matinale, la plus revigorante. le touriste accompagnera le pain et le fromage, du thé brûlant de son «thermos». Les hôteliers des régions «à lever du soleil» tiennent, tout préparé, l'indispensable qui ne pèse pas trop lourd pour ne pas meurtrir les épaules des estivantes.

On redescend, avant qu'il ne fasse trop chaud, ou bien, on fait un pique-nique sous un bosquet de mélèzes.

## LES FÊTES DE PLEIN AIR

Les Suisses ont toujours été friands de fêtes de plein air.

Fêtes qui, la plupart du temps, sont une survivance d'une sorte de culte à la générosité du Créateur. Juillet et août sont les mois où les bergers, qui font le fromage, cette richesse des pauvres montagnards, ont besoin d'être encouragés ou récompensés. Alors la jeunesse vient danser sur les hauts pâturages au son d'une «Bauernkapelle», orchestre champêtre formé d'une contrebasse, d'un accordéon et d'une clarinette. On «yodle», on «youtze», on boit.

Les plus émouvantes de ces fêtes rustiques et gastronomiques sont celles qui se donnent le jour de l'Ange Gardien ou de la St-Jean d'été, à la *Wildkirchli*, en Appenzell, à St-Gall et dans le Saanenland, un peu partout où les vaches, richement nourries, apportent la prospérité.

C'est au cours de ces fêtes que l'on peut entendre les sons langoureux du cor des Alpes, voir encore les vieux costumes du XVIII<sup>e</sup> siècle, «l'or et l'argent des bonnets des femmes se mêler aux fleurs», et «respirer l'air de fête et de bonheur répandu par les joyeux cortèges».

De plus en plus, les sociétés, les coopératives, les amicales, organisent leur «sortie annuelle», en prévoyant le «déjeuner sur l'herbe», qui plaît aux femmes et aux enfants. Il y a toujours des meneurs qui imaginent des jeux plus ou moins compliqués, des concours savants, des recherches de trésors... Le repas est *tiré du sac*, dans une ambiance du tonnerre, dirait Gilbert Bécaud. Certes, nous ne sommes plus au temps où les trois illustres personnages du Théâtre Vaudois, Favey, Grognez et l'as-

sesseur, à la Fête des Vignerons du dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle, «tenaient à leur portée, un immense panier contenant deux saucissons, la moitié d'un jambon, cinq tranches de veau et une miche de pain». De son côté, Grognez prenait soin d'un autre panier dont le couvercle était soulevé par les goulots de plusieurs bouteilles. La chronique assure «qu'un quart d'heure après, le saucisson, la miche de pain et trois bouteilles de vin avaient disparu.»

Aujourd'hui le «repas du sac» est beaucoup plus modeste. Tout de même le saucisson, qu'il soit genevois sous forme de longeoile (aux petits fenouils), vaudois ou neuchâtelois, demeure le roi de la fête, parce qu'on peut lui donner une saveur exquise en le cuisant enveloppé d'une feuille de papier parchemin et de quelques journaux dans un «cercueil» de braises. Il suffit d'un peu de bois, de quelques pierres d'abri, pour obtenir dans sa peau, une pièce qui a conservé tout son jus aromatique. On ajoute des pommes de terre brûlées «à la bergère». C'est un repas d'une extrême finesse. Une salade rafraîchissante de concombres ou de haricots, encombrée d'œufs durs, complète harmonieusement ce simple et délicat pique-nique.

L'industrie suisse de la conserve, qui peut s'enorgueillir d'avoir été la première au monde à imaginer des produits carnés stérilisés en tubes, offre toute la gamme de ses pains gastronomiques aux foies de volailles ou de porc, que l'on peut tartiner sur des pains croustillants et vitaminés, livrés en paquets extrêmement légers.

## LE PIQUE-NIQUE ROI: LA RACLETTE

*Dans le sous-bois de chêne et de pins, imaginez ce foyer de pierre, toute mesure gardée, érigé à la manière des druides pour leur offrande. Trois dalles verticales assemblées, disposées en hémicycle et surmontées d'un entablement protecteur, une ouverture étant aménagée sur le côté favorable au souffle des vents.*

*Une autre dalle, posée à même la terre, face à la flamme et à la braise incandescente recevra la victime de ce sacrifice nouveau, victime s'offrant non plus aux lares, Cérès ou Bacchus, mais à vous-mêmes, sous la forme pleine et molle encore d'un fromage du pays, lequel, rituellement, sera partagé en deux demi-lunes par l'intendant aux cérémonies.*

... Sous la pression mesurée de la main légère du sacrificateur brille et glisse la lame du couteau et la pâte chaude du fromage coule et s'étale... fondante et blonde dans les assiettes de faïence ou d'étain posées en équilibre incertain sur vos genoux.

Comme il se doit, la pomme de terre complaisante, en robe grise des champs, complément indispensable de la raclette, se dispute cette faveur avec une escorte de condiments acidulés ou pimentés.

Et que des channes pansues, de pot ou de quarteron aux luisances

d'argent patiné coulent dans la transparence des verres les vins du pays: «couleur de rose de topaze ou de rubis comme on en suppose dans le paradis».

... Aux jours fastes des rencontres en pleine nature, la raclette, traditionnelle nourriture valaisanne, est bien à la fois l'offrande des alpages et des troupeaux, et celle des champs et celle de la vigne.

Dans la joie du feu et du charme bucolique des sous-bois, n'est-elle pas l'oblation significative et généreuse des fruits de la terre?

— Une offrande valaisanne. —

F. de Preux

## POUR LE TOURISTE MOTORISÉ

Nous abordons ici un tout autre sujet. L'automobiliste peut aller très loin, très haut, sur les alpages, dans une clairière d'une grande forêt où il n'y a aucun danger d'incendie, au bord d'un lac, d'une jolie rivière où les enfants pourront tremper les pieds et saisir des têtards. Il est libre de ses mouvements. Ce ne sera plus un repas tiré du sac d'épaule, mais tout un attirail, toute une panier de provisions, qu'il sortira du coffre, en même temps que table, chaises, matelas pneumatiques et réfrigérateur à la glace artificielle.

Nous devons cependant envisager plusieurs aspects du problème.

Voici un automobiliste étranger qui a choisi la solution du camping, c'est-à-dire de séjourner, sous tente, le long de son itinéraire, dans les camps officiels ou sur un terrain privé avec l'autorisation du propriétaire. Il trouvera un peu partout sa subsistance. Ce ne sont pas les bouchers, charcutiers, mar-

chands de comestibles, de fromages, qui manquent sur nos grandes routes. Les paysans ont toujours dans leur huche un petit rien à vendre. S'il veut se contenter d'un radis et d'un œuf, c'est à son plaisir!

Voici un autre automobiliste pour qui la vie sous tente, dans un village de toile ou dans un camp, ne dit rien du tout. Il s'arrête dans un hôtel qu'il choisit selon ses moyens pour y passer la nuit sur un bon matelas et entre deux draps. Là, pour son viatique diurne, on lui fournira aussitôt, en froid, côtelettes de porc, escalopes panées, tranches de rôti, le «solide» qui tiendra compagnie à ce qu'il aura trouvé dans les magasins et dans les fermes.

Il ne nous reste à voir que le pique-nique préparé chez soi, cette forme moderne de «décontraction» ou de «relaxe». Ou bien, tout est confectionné, du hors-d'œuvre au dessert, ou bien on laisse à l'ardeur du feu le soin de rôtir le mets principal.

### Premier menu

Une salade de cervelas ou de museau de bœuf citronnée et enrichie d'oignons blancs coupés finement en lamelles, aromatisée d'une pointe de basilic en poudre. Rien de tel pour entrer en appétit. Si l'on veut manger à moins de frais, une salade de concombres.

Les œufs durs empâtent et engorgent. Pour les rendre plus légers, il faut les couper en deux dans le sens de la longueur, piler les jaunes avec une olive farcie au poivron ou aux anchois ou les mélanger à de la mayonnaise. Une goutte de citron sur le blanc rendra l'œuf apéritif.

Puis l'on servira, sur des assiettes de carton (à jeter) ou de plastique (à conserver), un poulet en gelée que l'on mangera debout pour éviter les taches sur les vêtements. Le poulet en gelée est si tendre qu'il ne faut faire aucun effort pour le savourer.

C'est une préparation qu'il n'est pas difficile de réaliser. Les scrupuleux feront dégorger à l'eau froide un pied de veau et des os cassés, qu'ils feront cuire ensuite à feu doux comme un bouillon avec des carottes, des oignons, un poireau, un céleri, une tomate, un bouquet garni, du sel et du poivre dans deux litres d'eau. On fait rôtir le poulet, on le découpe soigneusement en «belle-mère», avant de le mettre dans un moule de faïence. On jette dessus le bouillon qui se prendra facilement en gelée si on a la main pour aérer suffisamment la volaille.

Mais en préparant l'habit à l'aide de gelée sortie en poudre d'une boîte d'une de nos grandes maisons, mélangée à un peu de bouillon «gastrophile», le résultat sera presque identique.

### Deuxième menu

Il faut disposer d'une broche automatique avec feu de charbon de bois, latéral si possible. C'est tout un art que de réussir. Il faut rater au moins une dizaine de poulets avant d'obtenir le brevet élémentaire de rôtisseur en plein air. Lorsqu'on possède la technique et un matériel, assez coûteux, la viande qui concentre son jus à l'intérieur des chairs, est incomparable. On trouve dans certains grands magasins, des broches fort simples, à manier à la main, que l'on place sur un vulgaire feu de bois mort et d'écorces. Elles ne sont d'aucun encombrement, mais ne vous amusez pas à vous en servir pour rôtir une pièce de poids. Votre appareil sera fondu avant que votre échine soit cuite.

On peut aussi, en plein air, jouer au gaucho argentin, au vaqueiro brésilien, avec une pelle à court manche. On fait un bon feu vif et tout simple. Le beefsteak sera magnifiquement saisi sur la tôle rougie. Pour les petites

côtelettes de veau, de mouton ou de porc, on obtiendra un goût sauvage en les faisant griller, accrochées à un fil de fer tenu à une longue baguette de noisetier. Toute l'astuce consiste à mettre la viande dans la flamme, en évitant la fumée. C'est succulent, lorsque c'est réussi. Quand on est plusieurs à «pêcher», on ne s'ennuie jamais.

Chaque dimanche d'été, au sommet des Monts-de-Baulmes, dans le Pays de Vaud, des fins gourmets genevois viennent rôtir des cochons de lait. L'aubergiste se charge de découper savamment les jeunes animaux, ce qui n'est pas à la portée de chacun. Pique-niqueurs et pintier s'entendent à merveille. L'un fournit le vin et l'adresse du couteau, les autres ont tout le plaisir de vivre à l'époque des premiers balbutiements de l'humanité.

Roland Staub