

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 49 (1969)  
**Heft:** 3: Liaisons routières

## Werbung

### 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.](#)

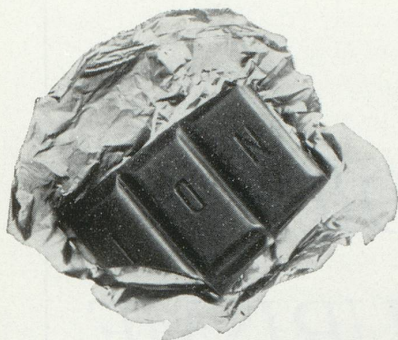
### Terms of use

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:** 02.04.2025

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

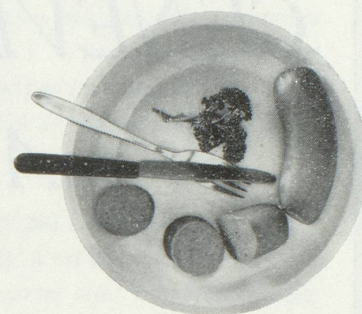
# La gastronomie suisse en action(s)



Il y a mille façons de remplir sa journée. Et son estomac. Si vous aimez le chocolat : vous pouvez en manger tout le jour sans rencontrer deux fois la même sorte. Et quand vous les aurez tous goûtés, il vous restera encore ceux à la liqueur.



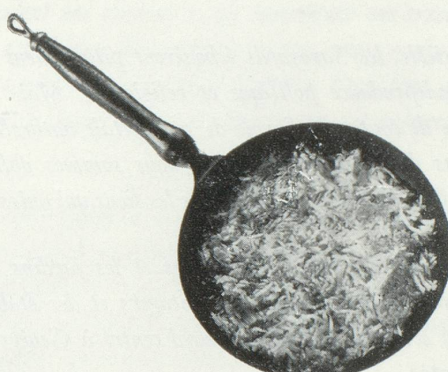
A l'origine, la fondue réunissait les cantons romands autour du caquelon. De nos jours, elle fait partout l'unanimité des convives, qu'elle soit traditionnelle (aux fromages), chinoise ou bourguignonne.



On fume encore souvent à la ferme. Ne manquez pas un de ces saucissons campagnards noircis dans la cheminée ou le fumoir. Ils en gardent un goût de terroir authentique et savoureux.



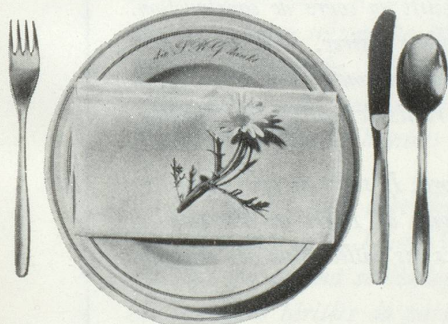
Il y a encore des petits vins de pays en Suisse. Des rosés très secs. Des blancs qui font l'étoile. Des rouges qui font presque la roue. Et aussi quelques grands noms : aigle, fendant, neuchâtel, yverne (blancs); dôle, pinot noir (rouges).



Les rösti sont le vrai plat national de Suisse alémanique. Pommes de terre en lamelles rôties au beurre des deux côtés. En particulier, ils donnent tout leur relief aux œufs sur le plat, toute sa saveur bourgeoise à l'émincé de veau zuricoise.



Pas de pourboire au cinéma, ni au théâtre (ce geste pourrait être mal interprété). Par contre, soyez libéral avec la femme de chambre, le portier, le garçon, le pompiste. Et le chauffeur de taxi!

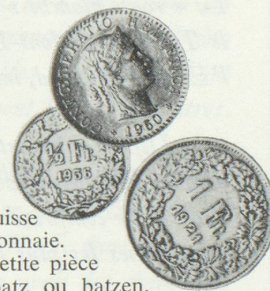


Etes-vous invité à dîner? Félicitations. En Suisse, cela veut dire midi trente. A souper? 19 heures. Vous mangerez copieusement. Apportez beaucoup d'appétit et quelques fleurs.



S'il vous reste encore une petite place dans vos bagages : presque chaque ville à sa spécialité de friandise : tirtgel zuricois, leckerli bâlois, zunge de Schaffhouse, tourte au kirsch de Zoug, etc. (Mais ne les mangez pas avant d'arriver à la maison!)

Au temps des diligences chaque canton suisse battait monnaie. La plus petite pièce était le batz ou batzen. D'où l'expression que vous entendez encore : « Il ne vaut pas un batz. » Heureusement, la monnaie est fédérale aujourd'hui et dans quelque 100 succursales de l'UBS, les mêmes billets, les mêmes écus, et les mêmes services vous attendent.



## UNION DE BANQUES SUISSES

SCHWEIZERISCHE BANKGESELLSCHAFT  
UNIONE DI BANCHE SVIZZERE  
UNION BANK OF SWITZERLAND