

Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 4 (1930)
Heft: 5

Artikel: L'exposition culinaire de Zurich
Autor: Gilbert, Philéas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-780507>

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.](#)

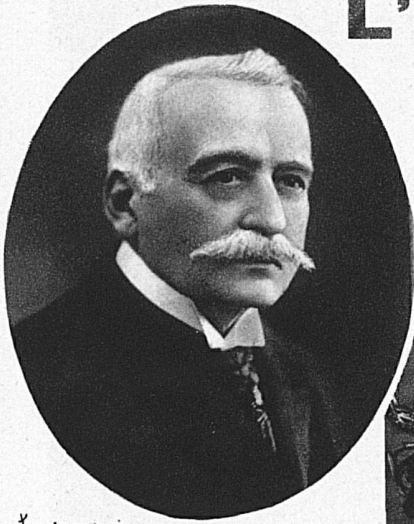
Terms of use

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>

L'EXPOSITION CULINAIRE DE ZURICH



En souvenir.
A mes bons amis et Chers collègues
suisses. Cordiale sympathie
A. Escoffier
Mouls-Carls, avril 1930

Les journaux professionnels français ont annoncé l'organisation à Zurich (du 31 mai au 30 juin) d'une Exposition culinaire internationale, et cette annonce a suscité dans le monde de la cuisine, où l'on sait la valeur ouvrière des maîtres de l'hôtellerie sans cesse züricoises des quatre



intérêt et curiosité dans le monde de la cuisine, où l'on sait la valeur ouvrière des maîtres de l'hôtellerie sans cesse züricoises des quatre grands Syndicats professionnels suisses ont lancé un programme qui, par la façon dont il a été compris, est le plus complet et le plus varié qui ait été présenté depuis qu'existent les Expositions culinaires.

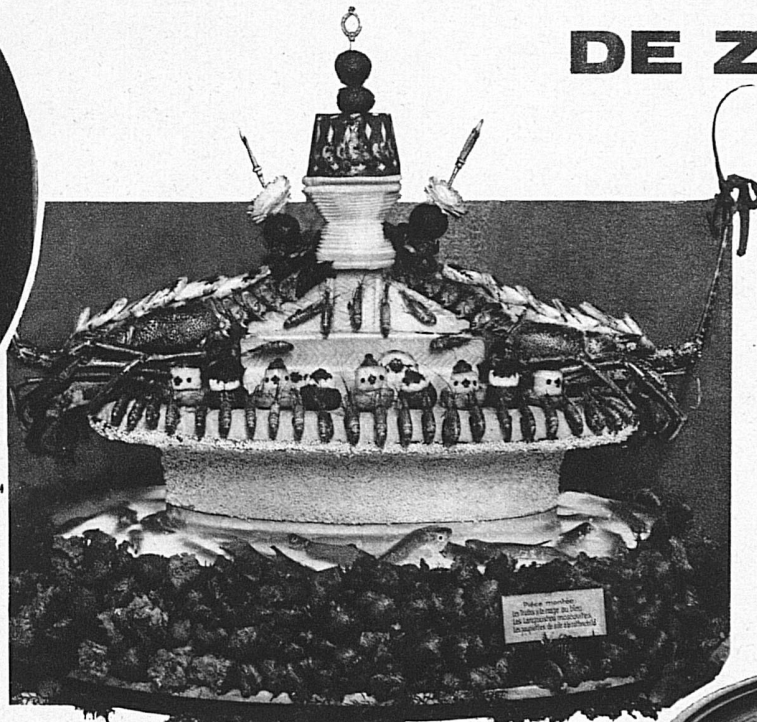
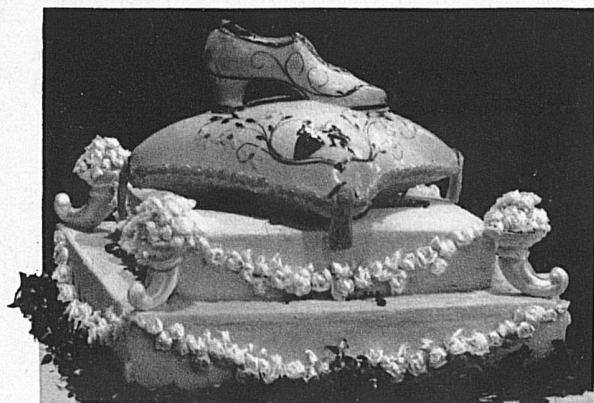
Sans aucun doute, vont répondre à leur appel de la Cuisine de tous les pays; les plus beaux dans les locaux de la Ziska et démontrer une fois française a conquis l'univers avec ses ambassadeurs ces Chefs, venus de partout, il en est peu qui ne se diront avec fierté élève de notre Ecole et de maîtres français.



les champions les plus qualifiés talents vont venir s'affronter de plus que la grande Cuisine en toque blanche; car parmi

Toutefois, quelle que soit l'ampleur de son répertoire, la Cuisine française ne saurait songer à s'attribuer un monopole exclusif. Chaque pays a ses mets ethniques conçus en conformité avec ses productions et ses goûts nationaux, et il y a du bon dans la cuisine de tous les pays. Aussi, en matière de gastronomie, un dédain préconçu est-il une faute: il est sage au contraire de faire preuve d'un raisonnable éclectisme, de ne pas condamner

sans juger et déterminer consciencieusement la valeur gustative des mets. Si, comme l'a dit l'illustre Urbain Dubois, « la langue universelle est encore un grand rêve, l'on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle », c'est en Suisse, pays de prédilection des heureux de toute la terre, qu'elle doit s'affirmer plus et mieux qu'ailleurs; et, tout au moins, va-t-on la voir représentée à l'Exposition de Zurich, où seront exécutés et pourront être dégustés les plats spéciaux de chaque pays. Pour les amateurs toujours en quête d'inconnu, quel intéressant voyage gastronomique! Que de remarques à noter, de comparaisons a



établir, et quelles séances de dégustation en perspective! — Car ce ne sont pas seulement les cuisiniers qui vont répondre à l'appel des amis suisses; le programme de la Zika va déterminer l'exode, vers Zurich, des gourmets les plus en vue de toutes les nations.

La France, sûrement, ne sera pas la dernière et, sous la conduite de leur Prince Curnanski, les grandes vedettes de la Gastronomie française se feront une obligation d'y aller encourager leurs compatriotes, saluer leurs concurrents étrangers et juger la succulence des travaux de tous.

Sans doute, entre s'élève parfois quelque moins que le 9^e Art Cuisine et la Gastro-indissolublement liées, plus de raison d'exis-

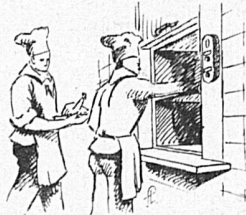


cuisiniers et gastronomes, il nuage; mais il n'en reste pas couvre de son pavillon la nomie. sciences inséparables, car l'une sans l'autre n'a ter. Sans la Gastronomie et

les gastronomes, la Cuisine serait irrémédiablement frappée de stérilité. Mais de même que tous les cuisiniers ne sont pas des Escoffier, tous les gastronomes ne sont pas des Curnanski, et beaucoup trop en usurpent le titre, qui ne sont que de vulgaires mangeurs et de pseudo-chantres des exquisités culinaires.

C'est que le véritable gastronome est un être d'essence supérieure qui, à la culture suprême du goût et à la délicatesse des sens, joint les plus hautes notions du savoir-vivre, de l'esprit de convivialité, et dont le savant discernement en esthétique savoureuse, la saine appréciation de ce qui lui est soumis, font que ses jugements sont sans appel. C'est enfin l'aimable philosophe Epicurien dont rien ne trouble le clair regard, qui sait sagement s'approprier de la vie ce qu'elle a de bon et même de meilleur.

Jamais, plus que de nos jours, la Cuisine ne fut en honneur, et cependant, de grands changements s'y sont produits. Dès la fin du XIX^e siècle, elle a subi une évolution qui s'est amplifié encore depuis la guerre; elle s'est affranchie des traditions désuètes et des tations compliquées, prétentieuses et présomptueuses, sous l'inspiration de maîtres comme ramenée à son caractère véritable de simplification au niveau des mœurs, des goûts, des pré-



d'ailleurs à chaque étape de la civilisation — principes périmés; elle a répudié les présentueuses — legs de l'Empire second — et, ré-Escoffier et Montagné, ses représentants l'ont cité et de sincérité savoureuse. Elle s'est férences de son époque — ainsi qu'il en fut et constamment elle progresse dans le mieux.

Aussi, pouvons-nous considérer comme encore loin de nous le temps où l'alimentation se résoudra dans les pilules azotées promises à l'humanité future par M. Berthelot; où, sur les ruines de la Cuisine, se dressera la Chimie triomphante.

A l'Exposition de Zurich, la Cuisine moderne sera représentée dans tous ses genres, sous toutes ses formes, depuis la simple Cuisine ménagère jusqu'aux somptuosités gourmandes signées par de grands Chefs.

Pour l'émerveillement des milliers de visiteurs, que d'innovations, de chefs-d'œuvre vont naître de l'imagination et du génie créateur des artisans de la Bonne Chère accourus de partout dans cette Suisse accueillante qui, elle aussi, a ses grands artistes culinaires tels que Germanier, Dœbeli, Salzman, Barmann et bien d'autres encore. — Au-dessus de ces cuisiniers œuvrant courageusement pour l'honneur de leur pays, planeront les ombres souriantes de Carême, de Dubois, Gouffé, Joseph Favre, et, sur eux, ils sentiront le regard bienveillant de celui qui fut le maître incontesté de son époque, d'Escoffier, l'intrépide vieillard qui est toujours et partout où se glorifie cette Cuisine française dont il a porté si haut le renom. — Point donc n'est besoin de souhaiter à l'Exposition culinaire internationale de Zurich un succès qui l'attend et qui sera la récompense de ses vaillants organisateurs.

