

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

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 33 (1960)

**Heft:** 11

  

**Artikel:** Gastronomie

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

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-776808>

### **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:** 15.03.2025

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

## LE PORC, DIOGÈNE DE L'ÉTABLE



Le soleil d'automne tente de percer la douceur ouatée du brouillard qui couvre la vallée de la Broye.

Dans la cour de la ferme on a tout préparé. Un grand feu de bois embrasse le chaudron où l'eau se met à bouillir. La seille est propre comme un drap de mariée. Sur les cailloux de rivière, qui servent de pavement, on a monté le «trabetzet», sorte de tréteau à quatre pieds, à table faite de lattes espacées l'une de l'autre comme une cloison de cave.

Le boucher ambulant descend de sa jeep.

Le maître et le domestique, sous les regards admirateurs des enfants, entraînent le «caïon» de 100 kilos vers l'autel de l'expiation.

Un quart d'heure plus tard, tout est fini. On a fait «boucherie», selon une tradition que rappelle depuis deux siècles et demi la vignette de décembre du plus vieil almanach de Suisse.

Le soir, il appartient à la maîtresse de maison de préparer et d'offrir aux invités la fricassée, qui est un mets savoureux lorsque les os, comme le disait l'ami Baumat de Romanel, n'ont pas été passés au papier d'émeri.

Supposons que nous sommes «une paire de temps», comme on dit là-bas, à Granges-Marnand, pour voir une Ruchat préparer le «gotroset».

Elle a braisé les morceaux à l'huile bouillante, les a retournés tant qu'il fallait avant de les saupoudrer d'un peu de farine blanche. Puis elle a fait sa «mirepoix», c'est-à-dire qu'au jugé, elle a donné à fondre des oignons, des carottes émincées, des poireaux, de l'ail, du persil, du serpolet, une feuille de laurier et un clou de girofle. Pour terminer, après avoir jeté quelques tomates mûries sur la fenêtre, la fermière ensevelit le tout sous un lac de vin blanc de La Côte.

Le même jour, à Perroy, sa belle-sœur préparait aussi sa fricassée, mais à la mode lémanique. Elle a fait sauter, au naturel, les os charnus sur la vaste poêle. Mais un peu avant de servir, au moment propice, un mélange de sang frais allié à la crème fraîche est venu onctueusement envelopper le «rôtillon» que des bouches gourmandes et impatientes attendaient dans la salle brunie.

### LE JAMBON, HÉRITAGE DES GAULOIS

Le jambon est la pièce la plus noble du cochon. Il y a mille manières de le savourer: en tranches, additionné de foie gras, à la gelée ou en sandwich. Le jambon à l'os (la noix est la meilleure partie), le jambon désossé et cuit à l'autoclave, ont de grands mérites. Mais il existe tout de même deux manières de le transformer en un pur régale, à la condition d'être plusieurs convives à table.

Le jambon au vin blanc est d'inspiration valaisanne. Une fois bouilli à l'eau, égoutté, dépouillé de sa peau et d'une partie de sa graisse, on le met dans un plat à rôtir pour le braiser à l'aide d'une demi-bouteille de riesling. Au four, où il séjournera une heure environ, il ne faudra jamais oublier de l'arroser copieusement avec son jus pour le dorer comme un vrai rôti. L'«écuyer tranchant», avec un long couteau à lame flexible, fera la distribution sur des assiettes chaudes garnies de haricots verts au beurre et d'un oignon au vinaigre adouci. Les Neuchâtelois ajoutent une sauce tomate très diluée et aromatisée au basilic.

Le jambon en croûte se fait beaucoup dans les chalets des sportifs à Noël et à Nouvel-An, lorsqu'on dispose d'un four à bois qui dispense une chaleur douce légèrement humide. On habille le jambon – bien lavé, trempé une journée dans l'eau fraîche pour le dessaler en partie – d'une couche de pâte à pain de 2 cm d'épaisseur. On le met à cuire gentiment pendant cinq heures ce qui, évidemment, exige la présence constante d'une factionnaire qui aura préféré les délices de la table aux joies du slalom sur piste.

La croûte ne se mange pas. Il faut la garder précieusement pour en faire un potage ravigotant... le lendemain.

### LE COCHON DE LAIT

On trouve en toutes saisons des cochons de lait. Il y a des mois où ils abondent et d'autres où ils se font plus rares.

En été, avec le développement du camping et la vogue des pique-niques, on l'embroche à l'ombre des sapins.

Seulement voilà! L'époque des déjeuners sur l'herbe est courte et le désir de croquer le cochon de lait est de tous les jours. Il nous faut donc choisir un cochon de lait de la taille d'un cabri. On le coupe en deux, tout en laissant la charnière de l'épine dorsale et ceci à la façon d'un livre ouvert que l'on met à plat pour retrouver la page.

Sa cuisson, dans un bon four régulier, demande deux heures si l'on veut que l'extérieur soit doré et l'intérieur bien cuit. Il faut l'arroser souvent. Après, aux invités souriants, on montre le cochon d'or qui fait un petit tour d'honneur. On le découpe à la cuisine.

Un cochon de lait, pour peu que l'on ait affaire à quelques bonnes fourchettes, passe rapidement de la présence réelle à la disparition totale. Si on désire procéder au dédoublement de l'objet, alors l'on fait avec la dinde, il faut le farcir.

A Genève, pour cette opération complémentaire, on prend tout simplement de la chair à saucisse, du veau haché et baigné dans le madère, de la mie de pain, les assaisonnements et les herbes aromatiques habituels.

A Zurich et à Berne, on se souvient du cheval de Troie bourré de soldats. On farcit la bête de bonnes saucisses ou de boudins cuits préalablement, avant de la mettre au four durant trois heures.

Le cochon de lait farci est servi avec une sauce brune additionnée d'une marmelade de pommes en l'air sans sucre. Des raffinés préfèrent à cet accompagnement une couronne de reinettes cuites au four au beurre fin.

### LE «DIOGÈNE DE L'ÉTABLE»

Le porc «symbolique» a toujours été l'image de la fécondité, de la prospérité, du confort matériel.

Au Nouvel-An, on le mange en biscuit moulu. Les réveillonneurs gonflent le cochon rose de baudruche et le font voltiger par-dessus les aspics. On donne aux enfants, en guise de tirelire, des cochons de plâtre qui ont une large fente sur le dos. A certaines fêtes, il est d'usage d'offrir des pains d'épices sur lesquels on a tracé, au sucre rouge, l'amusante silhouette d'un cochon grassouillet.

# GASTRONOMIE

En Suisse romande, on dit de quelqu'un qui a eu un «coup de chance», qu'il a «l'oignon»; en Suisse allemande, qu'il a eu le «cochon»!

Quelques villes heureuses font figurer le cochon dans leurs armoiries. Chez nous, de toutes les cités suisses, Payerne doit sa célébrité au cochon rose de la reine Berthe.

Le saucisson de Payerne n'a pas son pareil au monde. On le distingue aussitôt de ses semblables, par ailleurs exquis. Il a un grain, une finesse, un arôme qui caractérisent sa nature juteuse. Froid ou chaud, seul ou accompagné de poireaux, le saucisson de Payerne est un délicieux plat des quatre saisons à l'accent vaudois.



La longeole genevoise préparée avec de jeunes fenouils mélangés à la chair légèrement fumée, est déjà méridionale, avec son petit goût d'oignon. Le saucisson neuchâtelois est le plus campagnard des saucissons romands.

## QUEL BEL HÉRITAGE!

*«Ce triste animal est l'image  
De l'avare au cœur sans ressort  
Qui, laissant son or en partage,  
Ne fait du bien qu'après sa mort.»*

Mais quel héritage! Fricassées, saucissons, jambons, pieds, jambonneaux, queues, gnagis du plat bernois, côtelettes fumées, filets, civet bâlois, sans compter tout ce que l'art de la charcuterie a su tirer des dépouilles du serviteur de saint Antoine. Des trésors!

Nous avons présenté les armes aux parties les plus nobles, les plus glorieuses du «Diogène des étables». Du «palais», allons vers nos belles campagnes où le cou et le lard sont dignes d'égards et de respect.

Il faut évidemment aimer l'aigre-doux pour apprécier, une soirée de bonne froidure, l'amusant plat argovien dont voici la recette:

«Caraméliser une cuillère de sucre dans une casserole, ajouter 800 grammes de poires douces, pelées et coupées en quartiers, puis 400 grammes de lard maigre. Placer là-dessus les pommes de terre coupées en deux, saler, couvrir et cuire 40 minutes.» En Pays de Vaud, on mange bien le boudin noir avec de la compôte de pommes!

La potée zuricoise se rapprocherait de toutes les potées si elle était placée sous le signe de la fantaisie. Mais à Zurich, chaque chose doit être à sa place. A notre tour, soyons précis!

Dans la casserole beurrée on met une couche de légumes et de pommes de terre taillées en lamelles, puis une couche de cou de porc en morceaux, puis à nouveau une couche de légumes et ainsi de suite jusqu'à épuisement des munitions. Une poussière de cumin, du sel, du poivre, un peu d'eau, un couvercle et il n'y a plus qu'à attendre que le tout soit tendre.

La Thurgovie est le pays des beaux vergers. Les pommes y sont abondantes. On en tire un cidre fermenté qui est une excellente boisson de table. Il fallait bien que ce fruit ait sa place dans la potée thurgovienne qu'il faut commander, pour l'avoir convenablement traitée, dans une de ces bonnes auberges de la vieille ville de Frauenfeld.

On commence par rôtir dans du beurre bouillant des petits dés de cou de cochon, puis on ajoute 1 kilo de pommes de terre et une même quantité de pommes en l'air saupoudrées de sucre... Bâle est incontestablement la capitale de la charcuterie sous ses aspects les plus divers et les plus agréables à l'œil. Le choix des espèces est considérable. On ne peut guère trouver ailleurs de semblables expositions dans de si alléchantes vitrines. Le «Klopf», quand il est pris à Bâle ou quand, dans une autre ville il est fait par un charcutier consciencieux, est le cervelas le plus fin que l'on puisse consommer.

## UN DÉTAIL

Les chipolatas, rouges et blanches, sont de petites saucisses à rôtir, à peine plus grandes que l'index. Alors que ce genre de charcuterie existe dans bien des pays, surtout au nord malgré son nom méridional, il n'y a vraisemblablement que nos ménagères à les savoir rondement préparer.

Les chipolatas de porc ne sont pas du tout un «plat-minute». Il faut les mettre dans une poêle, les arroser avec un grand verre de vin blanc de La Côte et les laisser mijoter jusqu'à complète évaporation du vin. Après seulement on augmente la vigueur du feu pour les dorer. On les garnit d'oignons en anneaux rôtis au beurre.

Nous voici arrivés au bout de cette petite promenade au pays de la gastronomie où règne le cochon rose que les Gaulois mirent en salaisons, les Romains en mortadelles et les Suisses sous les formes les plus succulentes.

*L'ail rieur, ayant sur la trogne  
Une béate expression  
Le cochon tout doucement grogne  
Mais c'est de satisfaction.*

(Zamacois)

Que dire alors de la nôtre?