Zeitschrift: Domaine public
Herausgeber: Domaine public
Band: 32 (1995)
Heft: 1207

Rubrik: Environnement

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

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

PRÉSIDENTIELLES FRANÇAISES

Histoire politique de la tête de veau

(*ag*) Pour railler le ralliement à Jacques Chirac de quelques courtisans mitterrandistes, Edouard Balladur lança cette formule: «La gauche caviar découvre la tête de veau». Allusion au solide appétit du maire de Paris et à son goût pour la cuisine du terroir.

Edwy Plenel, dans *Le Monde*, a rappelé que la tête de veau était liée à une vieille tradition républicaine des banquets. Le 21 janvier, on commémore «de façon citoyenne» la mort de Louis XVI, qui perdit sa tête place de la Révolution le 21 janvier 1793. Par humour noir et régicide, le plat servi est une tête de veau.

Gustave Flaubert, lui, en fait une tradition d'origine anglaise. Il avait constitué tout un dossier sur le sujet et la tête de veau est un des motifs de *l'Education sentimentale*. On appréciera dans le contexte actuel cette scène:

«– Citoyens, dit alors Compain, citoyens!

Et, à force de répéter: «Citoyens», ayant obtenu un peu de silence, il appuya sur la tribune ses deux mains rouges, pareilles à des moignons, se porta le corps en avant, et, clignant des yeux:

– Je crois qu'il faudrait donner une plus large extension à la tête de veau.

Tous se taisaient, croyant avoir mal entendu.

– Oui, la tête de veau.

Trois cents rires éclatèrent d'un seul coup». En fin de roman est donnée l'explication suivante: les royalistes anglais célébraient le 30 janvier (début du procès de Charles Ier). Pour parodier cette cérémonie commémorative, «les Indépendants fondèrent un banquet annuel où l'on mangeait des têtes de veau, et où l'on buvait du vin rouge dans des crânes de veau en portant des toasts à l'extermination des Stuarts. Après Thermidor, des terroristes organisèrent (réd, en France) une confrérie toute pareille».

Depuis, la tête de veau est devenue moins shakespearienne. Elle figure certes en bonne place dans la *Tentative de description d'un dîner de têtes*, de Jacques Prévert.

«Quelques-uns, pour faire rire le monde, portaient sur leurs épaules de charmants visages de veaux, et ces visages étaient si beaux et si tristes avec les petites herbes vertes dans le creux des oreilles comme le goémon dans des rochers, que personne ne les remarquait».

Et si la tête de veau était aussi balladurienne? ■

TÊTE DE VEAU GRILLÉE

Faites ficeler la demi-tête de veau par votre boucher. Mettez-la à cuire dans une marmite d'eau froide, avec 1 c. à soupe de farine. Amenez-la à ébullition et écumez soigneusement.

Ajoutez du sel, du poivre en grains, quelques clous de girofle et un bouquet garni. Laissez cuire à petit feu pendant 3 h.
Lorsque la tête est cuite et presque fondante, sortez-la délicatement du bouillon et laissez-la tiédir.
Puis, coupez-la en quatre morceaux. Essuyez-les dans un linge, roulez-les dans la farine, trempez-les ensuite dans l'œuf battu et dans la panure (en ayant bien soin d'en mettre partout).
Disposez les morceaux dans un plat à gratin beurré, posez sur chaque morceau une noix de beurre et mettez à four moyen (220°) jusqu'à belle coloration.
Avant de servir, arrosez de quelques gouttes de jus de citron et d'un peu de beurre noisette.

ENVIRONNEMENT

Les diplômés du compost

(*vb*) Vingt diplômés en compostage ont récemment rejoint la volée des vingt-cinq premiers, aptes à transmettre les connaissances de base en compostage dans leur commune, leur quartier, leur immmeuble ou leur famille. Ils sont infirmière, chômeur, employé communal, enseignant, chef de la voirie, etc. Cette formation, subventionnée aux deux tiers par l'Office fédéral de l'environnement et par les cantons romands, dure six jours. Des ingénieurs agronomes et des biologistes donnent les cours théoriques; un mémoire, fruit d'une réflexion sur une enquête dans une commune, est réalisé ultérieurement. Le diplôme décerné répond à des normes fédérales; des délégués à l'environnement cantonaux examinent les travaux. Un bureau de consultant en environnement organise le tout, et rédige, avec des bénévoles, un bulletin de liaison des diplômés et autres amis-composteurs.

On parle ici de compostage décentralisé. Entendez le compostage fait chez soi, dans son jardin, son quartier, son préau d'école, chacun utilisant ensuite son propre compost, par opposition au compost dit centralisé – collecte dans la rue et acheminement vers un centre communal.

Avec l'aide d'un conseiller, un quartier – au plus une centaine de familles – peut ainsi implanter son propre centre de compostage, où chacun apportera déchets de cuisine et déchets de jardin, préalablement broyés. On le comprend, le compostage décentralisé est la solution la moins chère pour récupérer et recycler jusqu'à 30% du contenu de nos poubelles. Avec l'augmentation massive des quantités de déchets, on voit l'enjeu du compost personnel ou collectif.

Très récent en Suisse romande, le tri des déchets compostables nous vient de Suisse alémanique et s'est développé parallèlement à l'introduction des taxes sur les sacs-poubelles; des habitudes écologiques peuvent aussi progresser grâce à l'argument du porte-monnaie. Mais l'écologie est également un bon révélateur des différences culturelles. Ainsi les Alémaniques préfèrent soutenir les efforts et les compétences de chacun, font confiance à l'esprit civique de leurs concitoyens, tandis que les Romands privilégient les solutions centralisées, qui ne nécessitent pas d'initiative particulière. Ces comportements très clivés en matière de déchets se remarquent particulièrement dans les cantons bilingues, comme Fribourg et Valais, constate-t-on chez Bio-Eco Conseils (voir marge).

Sur le plan économique, le compostage peut être (modestement) créateur d'emplois. Un chômeur devient formateur à son tour; la demande en composteurs ou en broyeurs augmente. Et si de surcroît le compost crée des liens conviviaux... ■

REPÈRES

CROC, Centre romand pour la coordination du compostage décentralisé, Bio-Eco Conseils, Le Château, 1034 Cossonay-Ville.

Coût du compostage décentralisé (familles/quartier: auto-organisation):

- au départ, 10 à 20 francs par hab./an puis 5 à 10 francs.

Coût du compostage centralisé (commune: nécessite une importante infrastructure):

- de 70 à 150 francs la tonne.