Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 9

Artikel: Des fleurs à croquer
Autor: Vincent, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829002

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: 05.07.2025

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

découvrir la nouvelle cuisine. C'est chez Girardet, à Crissier, qu'il s'est naturellement perfectionné, avant d'ouvrir un restaurant gastronomique dans le prestigieux hôtel Dorchester de Londres.

De retour au pays – c'est-à-dire, à Genève – Jacky a retrouvé l'établissement familial, avant de voler de ses propres ailes. «Ici, cela s'appelait Le Bologne et les artistes s'y donnaient rendez-vous. Il y avait eu trois gérant en trois ans... J'ai repris ce restaurant en 1984...»

Jacky Gruber, qui avoue une immense passion pour les poissons, possédait déjà un aquarium géant, qui a logiquement trouvé sa place dans le nouvel établissement. «Mon but était d'en faire un relais gastronomique.» Après deux années difficiles, les guides ont commencé à parler de ce bistrot oublié et en faire l'éloge.

Dès lors, Jacky n'a plus eu d'autres soucis que de réussir ses plats. Chaque jour à midi, il propose un menu dont le prix varie entre 15 et 20 francs, pour les employés du quartier et des spécialités pour les déjeûners d'affaires. Mais c'est le soir qu'il faut découvrir les créations de Jacky Gruber.

«Je n'ai pas de spécialités, j'aime la variété! J'adapte la carte aux produits de saison, j'apprête des viandes, des volailles, de la chasse et des produits de la mer.» Jacky avoue pourtant un faible pour l'escalope de foie de canard à la crème de coco et les langoustines aux herbettes et désossé de cuisses de grenouilles. Si les plats sont agréablement parfumés, l'addition, vous pouvez le croire, n'est pas du tout salée...

Rémy Jottet

Photos Yves Debraine

Restaurant «Chez Jacky», Rue Necker 9-11, 1201 Genève. Fermé samedi et dimanche. Tél. 022/732 86 80.

Des fleurs à croquer

La gastronomie a son florilège de recettes: la cuisine des fleurs, du hors-d'œuvre au dessert. On peut concilier ainsi le plaisir des cueillettes, l'écologie et les meilleures traditions gourmandes de chez nous.

La cuisine des fleurs des bois et des champs est une cuisine simple, immédiate, originale et pleine de saveur. Des menus à composer en glanant.

Surtout au cours de l'été où les fleurs, de la reine des prés à la rose, en passant par la marjolaine ou la menthe savent, si on sait les prendre, embaumer aussi bien le cuivre d'un chauderon que le cristal d'un vase.

Potage de reine

La reine des prés, aux petites fleurs blanc crème et parfumées en corymbes, se trouve jusqu'à 1600 mètres.

Cette herbe aux abeilles a un secret: elle contient des extraits voisins de l'aspirine, comme le salcylate de méthyle. Elle est aussi antirhumatismale, diurétique, anticellulitique.

Le potage, infusé, est gastrique et prépare la sieste. Les fleurs, surtout dans les pays scandinaves, sont employées pour aromatiser la bière et le vin.

Truite à la menthe

Cette recette peut aussi se préparer avec du cabillaud. Prévoir une tranche de cabillaud par personne et huiler un rectangle de papier aluminium par tranche. Y déposer une feuille de menthe fraîche, le poisson, une seconde feuille de menthe, un jus de citron, saler, déposer une noisette de beurre. Fermer la papillote et passer 15 min. au gril.

La truite de torrent à la menthe est aussi savoureuse – comme la truite au serpolet – mais moins connue. Idéale pour un repas dans l'herbe d'un pique-nique.

Ouvrir la truite fraîchement lavée. Une fois nettoyée à l'intérieur, glisser une branchette de menthe fraîche, de préférence du genre poivrée, dans le ventre du poisson.

Faire cuire à la poêle au beurre très chaud. Saler, poivrer, flamber au cognac et déposer sur un plat chauffé. Hacher une seconde branchette de menthe. Verser un peu de crème fraîche dans la poêle, avec une partie de la menthe hachée et réchauffer. Napper la truite et servir.

Plat aux roses

C'est un plat qui n'est plus à la mode. Mais rien n'interdit de l'actualiser. Selon Apicius, il a été une des vedettes gastronomiques du célèbre «Banquet des Sophistes».

Piler les pétales de roses fraîches au mortier, de préférence cueillies à la rosée. Ajouter simplement un peu d'eau pour obtenir une pommade.

Faire cuire deux œufs durs et une cervelle de veau. Piler sans complexe la cervelle et les œufs avec un peu d'huile et du vin doux dans la purée de roses.

Tarte au sirop d'érable

Les desserts sont naturellement complices des parfums floraux. L'érable des coteaux rocheux et des éboulis a des fleurs en longues grappes pendantes jaunes, qui s'épanouissent en même temps que les feuilles.

On trouve cet arbre aussi bien en Suisse qu'au Canada, dont la feuille est l'emblème national. On ne peut oublier que la «ligue grise», d'où naquit la République des Grisons s'est fondée à l'ombre d'un érable au XVe siècle.

La tarte se fait avec la sève du tronc, «le sirop de maple symp», mais aussi avec des feuilles d'érable.

Paul Vincent