Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 12

Artikel: Saliver devant son écran
Autor: B.P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828241

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: 13.07.2025

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

produite elle aussi par le Domaine de la Mûre (Fr. 17.50) est excellente, constituée de muscat à 100% et non pas du mélange parfois mal maîtrisé de muscat et de clairette. Moins pétillante que les assemblages industriels, cette clairette, produite à l'ancienne, est plus fruitée.

A table

La mode de ne boire que du champagne pour un repas de fête ne fait pas l'unanimité. Comme chaque plat met en valeur de nouveaux goûts, il n'y a pas de raison de les affadir avec un seul breuvage, si bon soit-il.

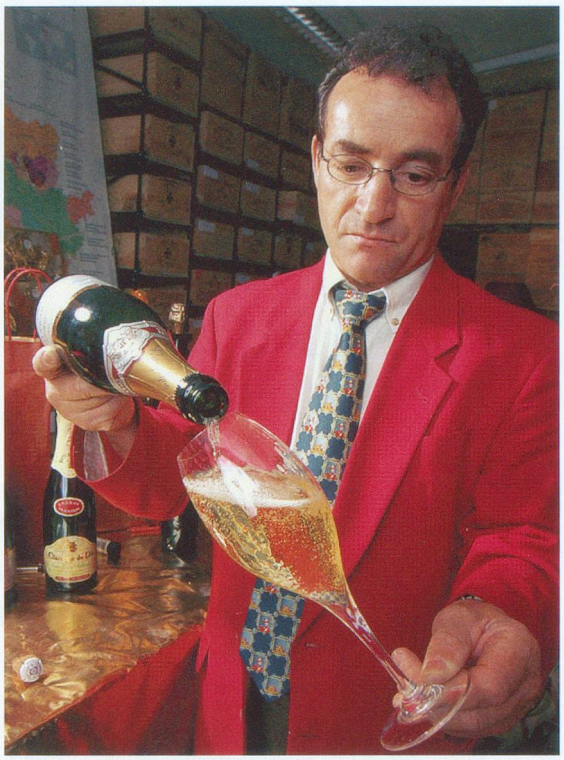
Pour accompagner un foie gras, plutôt qu'un classique sauternes, M. Boiron suggère deux produits des caves Imesch, à Sierre. La «Petite Folie» est une cuvée très limitée de marsanne pure, au nez d'agrumes. Le pinot gris, vendanges tardives, de 1999, de la maison valaisanne, est également parfait avec ce type d'entrée. La marsanne 1999 des Claives, à Fully, produite par Roduit-Desfayes (Fr. 29.50 la bouteille), constitue également une alternative très intéressante.

Du côté des blancs vaudois, le spécialiste conseille l'excellent Domaine de la Colombe, à Féchy, son maître d'œuvre Raymond Paccot, qui produit un chasselas d'exception, pour Fr. 13.80 la bouteille. Une cuvée Freddy Girardet 2000, chez le même vigneron, plaît beaucoup.

Avec un dessert, Jacky Boiron a découvert à Vinzel un produit surprenant, un cidre liquoreux, réalisé avec des pommes uniquement et vinifié comme un vin (Fr. 16.60). Un nectar signé Huggler et Bersier, qui se marie parfaitement avec une tarte Tatin. Conseil personnel, avec un cake au chocolat noir, essayez une petite arvine...

B. P.

››› ***Caves Boiron**, La Passion du Vin, av. d'Echallens 58, Lausanne, tél. 021 626 43 10.*



Jean-Claude Curchod

A votre bonne santé!

Internet

Saliver devant son écran

Vous cherchez une recette pour sortir des sentiers battus? Internet fourmille de sites, tous plus alléchants les uns que les autres.

Les livres de cuisine sont chers et souvent compliqués. En plus, on craint de les prendre en cuisine et de les tacher avec des doigts gras... Alors, pourquoi ne pas les conserver au salon et préparer un plat aux fourneaux, d'après une recette imprimée provenant de son ordinateur?

Le site www.mangez.com est l'exemple d'une de ces adresses où la gastronomie est mise à la portée du consommateur. A vous de sélectionner apéritifs, entrées froides ou chaudes, plats principaux, sauces, desserts et boissons. Prenez, par exemple, une recette de soupe: le site va jusqu'à vous donner la teneur en calories. De même, au rayon douceurs, vous trouverez une version de la crème anglaise allégée, de quoi déculpabiliser! Pas d'idée pour un repas de fête ou pour un plat quotidien? Aucun problème, les conseils d'achat devraient vous aider à trouver le menu idéal.

«Le rendez-vous des Epicuriens», tel est le sous-titre du site www.gastronomie.com. En plus des recettes, il fournit des informations sur le monde de la bonne bouffe et des bons vins. Vous apprenez, par exemple, que les vendanges en Champagne ont été exceptionnelles et que le millésime 2002 devrait être mémorable. La cuvée sera bonne, y compris dans les vignes de Riceys, qui ne produisent que les très bonnes années le seul champagne rosé de garde, réputé le meilleur de France. Et comme il n'y aura que 3000 à 4000 bouteilles...

Certains sites fonctionnent sur le mode du club. C'est le cas de www.cuisinorama.com. Sur simple inscription, l'internaute-cordon-bleu a accès à toutes les recettes, classées en cuisine du monde, cuisine minceur, végétarienne, micro-ondes. Plus de sept cents préparations sont à disposition. Sur www.isaveurs.com, vous trouverez plus particulièrement des recette rapides appelées top-chrono, parce qu'on n'a pas toujours envie de passer des heures à éplucher des petits légumes, tout en ayant le souci de s'alimenter correctement et avec plaisir.

Pour le dessert, allez voir du côté des sites chocolatés... comme celui de www.chococlic.com qui propose plus de cent cinquante recettes de confiseries et de gâteaux, permettant de réaliser des nougatines parfumées, des pralinés fondants, des crèmes onctueuses... Un conseil: passez tout de même du virtuel au concret avec modération!

B. P.

Adresses

www.mangez.com
www.gastronomie.com
www.cuisinorama.com
www.isaveurs.com
www.chococlic.com