Saliver devant son écran

Autor(en): **B.P.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 12

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828241

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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.

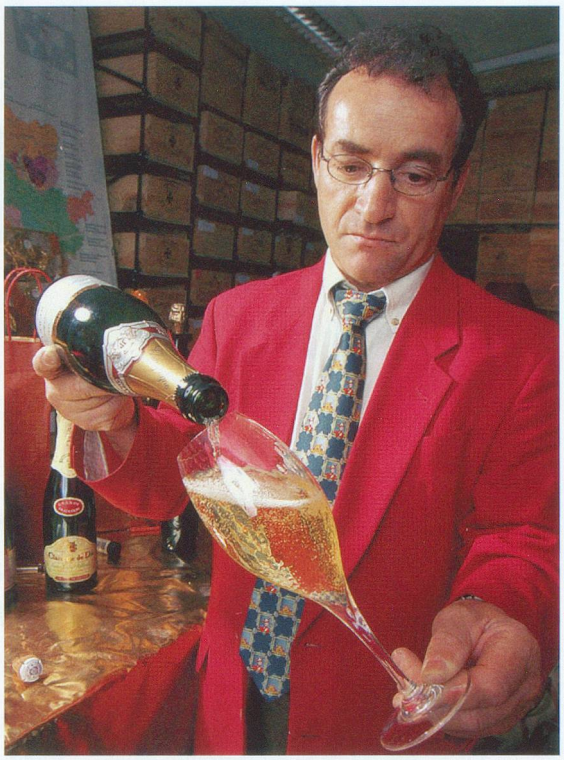
Pour accompagner un foie gras, plutôt qu'un classique sauternes, M. Boiron suggère deux produits des caves Imesch, à Sierre. La «Petite Folie» est une cuvée très limitée de marsanne pure, au nez d'agrumes. Le pinot gris, vendanges tardives, de 1999, de la maison valaisanne, est également parfait avec 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