Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 11

Rubrik: Gastronomie : le choix des bouchons

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

Le choix des bouchons

D.R.

Les experts recommandent l'usage des bouchons de liège.

Les professionnels du vin et les consommateurs avertis sont aujourd'hui confrontés au choix de la fermeture des bouteilles. Entre le bouchon de liège, le bouchon plastique ou la capsule, quelle est la meilleure solution? Réponse des spécialistes.

Lors d'un récent congrès international de la vigne et du vin tenu en Espagne, des spécialistes viticoles venus de toute l'Europe se sont réunis sous l'égide de l'Académie Amorim. Trois tables rondes ont été organisées pour débattre des thèmes de l'impact du bouchage sur le consommateur, sur l'environnement et sur le vieillissement du vin.

Il faut savoir que 17 milliards de bouteilles de vin sont vendues chaque année à travers le monde. En France, 90% des bouteilles sont fermées par des bouchons de liège; en Suisse, 80% reçoivent des capsules en aluminium et en Australie, 30% reçoivent des bouchons en plastique. Les prix diffèrent sensiblement. Les bouchons de liège valent, selon leur qualité, entre Fr. 50.– et Fr. 1500.– le mille, alors que le coût des bouchons de plastique et des capsules en aluminium démarre à Fr. 25.– pour culminer à Fr. 120.–.

A l'issue des trois tables rondes, un consensus s'est dégagé en faveur des bouchons de liège. Cela s'explique notamment par le fait que l'image des vins de qualité est étroitement liée à cette matière. En outre, le liège présente les meilleures garanties pour la qualité alimentaire. C'est un produit écologique et naturellement renouvelable, puisque l'écorce de l'arbre se reforme après neuf ans. Le bouchon de liège présente notamment une bonne sécurité pour les vins de longue conservation.

Les capsules à vis seront utilisées pour les vins que l'on consomme rapidement et il s'avère que les bouchons en plastique présentent des niveaux variables de perméabilité à l'oxygène. En conclusion, l'Académie Amorim note que ces résultats sont encourageants pour l'industrie du liège et arrivent à point nommé dans un contexte français où le bouchon synthétique conquiert des parts de marché (13%) et où la capsule à vis fait une timide apparition (2%).

J.-R. P.

Pot-au-feu de porc

Recette pour 4 personnes

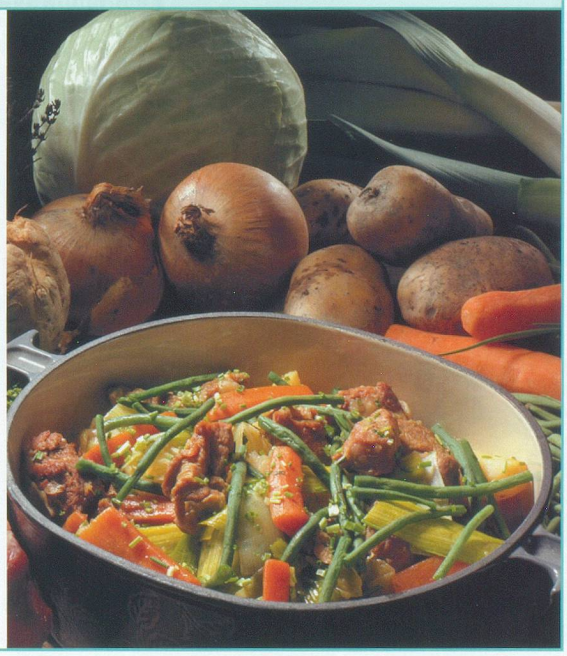
La cuisine rustique des cantons primitifs ne saurait s'imaginer sans ces potées qui, composées au gré des produits de la ferme, suffisaient à nourrir toute une famille, après avoir passé de longues heures sur le feu. Cette recette est originaire d'Unterwald.

Préparation: 1 h 15

Ingrédients: 600 g de cou de porc en morceaux, 30 g de saindoux, 100 g de carottes en bâtons, 80 g de poireaux coupés grossièrement, 100 g de haricots verts fins, 100 g de céleri-pomme, 100 g de choux blanc coupé, 80 g d'oignons hachés, 400 g de pommes de terre en gros dés, un demi-litre de bouillon de bœuf, thym, marjolaine, ciboulette et persil hachés.

Préparation: colorer la viande dans la graisse et laisser suer 10 minutes. Assaisonner. Faire suer les oignons et les légumes, excepté les poireaux et les pommes de terre. Mouiller au bouillon. Ajouter le thym et la marjolaine. Etuver dans une casserole fermée durant 45 minutes. A mi-cuisson, ajouter les pommes de terre et les poireaux. Saupoudrer avec la ciboulette et le persil. Servir dans un plat rustique.

Boisson: Dorin de La Côte ou Salvagnin. On peut aussi servir du cidre brut.



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse