Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1994)

Heft: 62: Helveticana : la saga des pionniers suisses qui marquèrent l'Amérique d'une touche helvétique

Rubrik: La recette du Président

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

La papette aux poireaux comme à Longirod

RECETTE

Pour 6 personnes : 1kg de poireaux, 500g de pommes de terre, 2,5dl de vin blanc, 50g de saindoux, 2 cuillères à soupe de crème, sel et poivre.
3 boucles de saucisses aux choux ou encore quantité équivalente de saucisson de Morteau ou de saucisses de Montbéliard.

- Coupez les poireaux en tronçons de 1cm environ. Ne pas négliger le vert. Bien au contraire, en conserver le maximum.
- Fairtes blanchir les pommes de terre en robe des champs environ 20 à 25mn. Les réserver en les laissant refroidir.
- Faites fondre lentement le saindoux dans une grosse cocotte en fonte. Faites-y dorer les poireaux pendant 30 minutes environ en remuant souvent à feu doux. Ajoutez ensuite les pommes de terre que vous aurez épluchées et écrasées légèrement et versez tout le vin blanc sur les légumes. Salez, poivrez et laissez mijoter l'ensemble à tout petit feu pendant une autre demi-heure.
- Ce temps écoulé, piquez les saucisses (sauf Morteau) et disposez-les sur les légumes. A ce moment seulement couvrez et faites cuire pendant une 3ème 1/2heure en ayant ajouté une demi cuillérée à soupe de vinaigre.
- Liez ensuite jus de cuisson avec la crème et éventuellement un soupçon de farine. Remuez bien les légumes et reposez sur l'ensemble les saucisses que vous aurez réservées pendant la liaison.
- Laissez encore cuire 5 à 6 minutes, la cocotte étant couverte pour que la chaleur monte. Servez aussitôt.

Vins conseillés: tous les blancs suisses, notamment vaudois ou le Perlant du canton de Genève.

COURRIER

Courrier des lecteurs

Au sujet de la nouvelle carte d'identité (MS n° 60, mars 1994).

"Monsieur Rebaud, Conseiller National genevois, a parfaitement raison : choisir une langue étrangère pour le texte des nouvelles cartes d'identité est stupide et insensé, voire une insulte ! L'allemand étant la langue la plus parlée dans notre pays, le bon sens voulait qu'elle soit adoptée automatiquement pour le texte".

T.W. Girard, Antibes.

Réponse à Mme Mottier (Courrier des lecteurs, MS n°60, mars 1994).

"Oui, Madame, la Suisse entrera un jour dans la communauté européenne, j'en suis conscient. Cela est souhaitable bien sûr, cependant j'espère voir cela se faire avec l'assentiment du souverain, après que Maastricht ait été renégocié dans le sens de la création d'une Europe confédérale.

Nous sommes, à ma connaissance, le seul pays où le peuple a le dernier mot, il convient de s'en féliciter. Vous vous affirmez démocrate, jusqu'à quel point? Nous vivons tous dans un pays où l'on parle volontiers de démocratie mais où elle est très relative. N'y a-t-il pas à la tête de chaque département français un préfet, véritable "patron" sur son territoire, sans être sorti des urnes! Vous dites : la Suisse est une et indivisible, pour combien de temps encore, si l'on suit votre raisonnement? Vous vous étendez volontiers sur le clivage entre francophones et alémaniques pour ce qui concerne les votations du 20 février dernier. Il apparaît que les partisans du oui étaient majoritaires dans les cantons situés sur le trajet du transit nord-sud. Dans les autres cantons, ils semblent avoir pensé plus à l'environnement qu'à Maastricht. En résumé, je me félicite que l'on songe plus à protéger nos Alpes qu'à porter le casque bleu à travers le monde. Puis-je, Madame, vous inviter à relire l'éditorial de Louis Pauwels dans le Figaro Magazine et reproduit par le Messager de mars 93 et aussi vous remémorer les paroles de Nicolas de Flüe exhortant les Suisses à s'occuper de leurs affaires. Ces paroles resteront d'actualité tant qu'il y aura une Suisse souveraine.

Je vous adresse, Madame, mes hommages".

Pierre Buchmann.
Grasse.

Commémoration du débarquement 1944

"Cette commémoration me rappelle un événement qui aurait pu être une tragédie pour nous et qui fut une fameuse aventure pour notre fille Rosemarie. Le 5 juin 1944, des enfants suisses se rassemblèrent au Cercle Commercial Suisse pour partir avec la Croix Rouge Suisse en vacances au pays. Ils quittèrent Paris par le train de nuit direction Lyon. Le matin du 6 juin 1944, aucun train ne roulait plus en France et les enfants étaient en souffrance à Lyon. Grâce au Maire de la ville, ils purent le lendemain poursuivre leur voyage dans des cars à l'emblème de la Croix Rouge. En