

# Images : gastronomie alpine

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **40 (2013)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

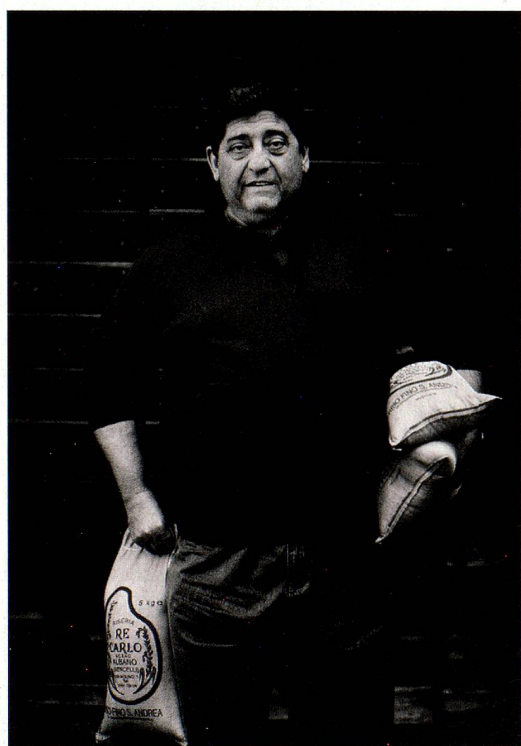
## Gastronomie alpine

Quelle est la saveur de notre pays? Quel sont les goûts et les odeurs des Alpes? «Das kulinarische Erbe der Alpen» («L'héritage culinaire des Alpes») nous livre bien des réponses,

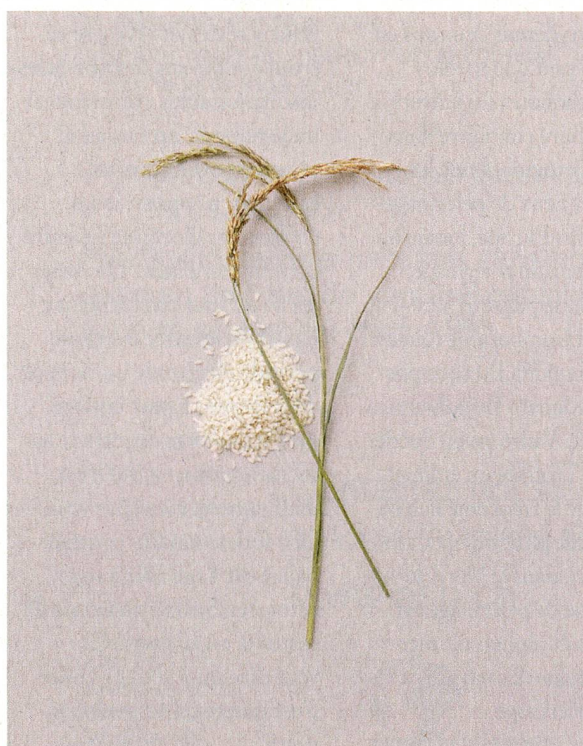
mais seulement visuelles. Le journaliste Dominik Flammer et le photographe Sylvan Müller ont passé plusieurs années à rechercher et recueillir des plats inhabituels: des fèves à l'omble chevalier du lac de Zoug. Ce livre ne parle pas de produits de luxe, mais de mets raffinés, de spécialités rares que l'on ne trouve donc pas dans toutes les épiceries fines du monde, comme



Silvia Bossard, d'Althäusern dans la vallée de la Reuss, cultive le safran argovien



Pierangelo Re est un meunier du riz à Albano Verellese dans le Piémont, en Italie

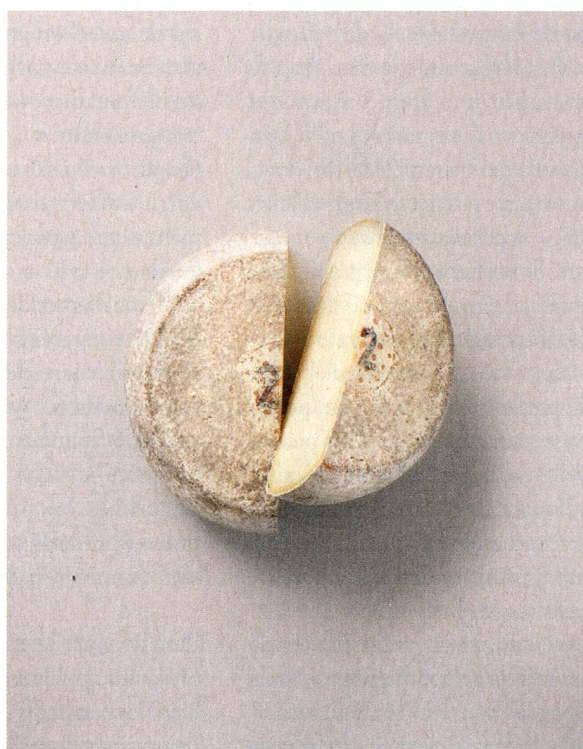




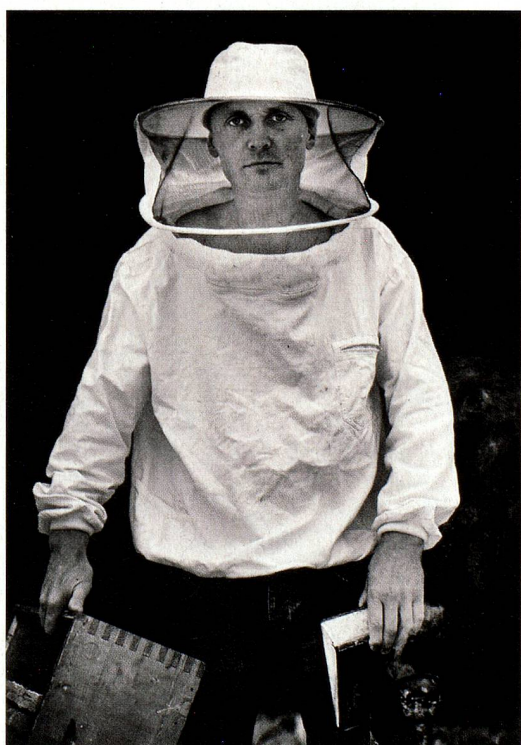
le foie de brochet, le caviar du lac de Constance ou le lard aromatisé aux herbes dans un récipient en bois de châtaigner. Il est question d'êtres humains, de paysans, d'éleveurs, de biologistes amateurs, de chasseurs et de collectionneurs qui font quelque chose de particulier, avec un remarquable engagement et parfois avec obstination.



«Das kulinarische Erbe der Alpen»;  
Dominik Flammer et Sylvan Müller;  
AT Verlag, Aarau; 368 pages, 2645 g;  
CHF 98.-



Angela Tognetti fabrique le Formaggio d'Alpe Monda à Monte Carrasso dans le Tessin



Johannes Gruber, apiculteur à St. Magdalena en Autriche, produit du miel de sarrasin