Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 15 (1985)

Heft: 1

Rubrik: SOS consommateurs : lire la carte, au restaurant

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

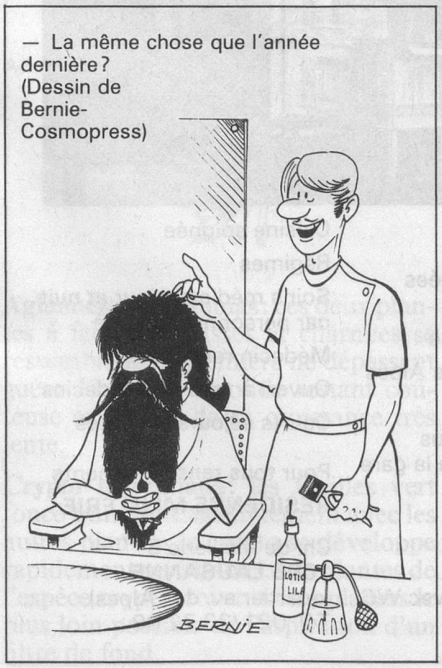
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

faire pâlir les dictateurs qui osent se dire chrétiens!
De quoi aussi éclairer des âmes généreuses qui risquent de se fourvoyer sur des sentiers qui n'ont rien de lumineux! Bref, un rappel que toute vraie théologie est effectivement libérante.
Un regret tout de même: ce texte aurait pris plus de force encore s'il avait été écrit non seulement par des «Romains», mais aussi par les évêques des pays les plus directement concernés. Ce qui ne signifie pas que nous ne sommes pas, nous aussi, personnellement interpellés...
Autre courant fort qui traverse les Eglises en cette période: l'interpellation féminine. La question n'est pas proprement ecclésiale. Il suffit de penser chez nous à l'élection des conseillers fédéraux! Mais cela bouge lentement et irrésistiblement du côté des chrétiens en ce domaine: même des confessions comme l'orthodoxie et le catholicisme romain ne peuvent endiguer la vague de fond provoquée par la prise de conscience des femmes. Aucun geste spectaculaire n'est encore venu marquer extérieurement ce réveil, mais on pressent que bien des choses ne vont pas tarder à changer. Le temps approche où il ne se trouvera plus de chrétien mâle, sain d'esprit et honnête, pour estimer qu'une décision d'importance, concernant des millions de personnes (hommes et femmes), puisse se prendre dans un aréopage formé uniquement d'hommes. Mais, pour que ce temps n'approche pas avec une lenteur désespérante, il faudra à nos sœurs encore beaucoup de détermination. Bon courage!

Abbé Jean-Paul de Sury



— La même chose que l'année dernière? (Dessin de Bernie-Cosmopress)

SOS consommateurs

Lire la carte, au restaurant

Tout comme le sapin (qui basiquement reste toujours un sapin) s'appelle «arbre de Noël» lorsqu'il est enrubanné, enguirlandé et couvert de décorations, certains mets très simples et très savoureux se parent, particulièrement au moment des fêtes, de noms dont on ne se sert qu'en cette occasion. Au lieu du «riz nature», on aura «Les perles de Patna», le roastbeef est obligatoirement «le filet de Charolais»; au lieu de «bouquetière de légumes, terme classique, on lira «la récolte fraîche du jardin», etc...
Sachez:
qu'une **très bonne cuisine** peut se cacher sous des noms **tout simples;**
qu'un titre ronflant n'améliore pas du tout la qualité d'un plat médiocre;
que si, à l'occasion des fêtes vous tenez au paquet mystère bien scintillant, faites-vous ce plaisir et dégustez sans remords un de ces menus que les restaurateurs écrivent bien plus pour faire aussi plaisir au client qu'en suivant les consignes données à l'Ecole hôtelière et dans les cours professionnels.
En fait, **la qualité correspondra au prix payé,** du moins on le souhaite, et non pas au vocabulaire.

Un manuel pour des appellations contrôlées...*

Mais oui, certains termes culinaires très précis sont codifiés. On les trouve d'ailleurs dans les bons livres de recettes et dans un manuel à l'usage des professionnels, de même que leur orthographe en français. Les menus «fantaisie» y sont admis... du bout des lèvres, y ont une place très très limitée, et ne sont pas conseillés. L'auteur cite d'ailleurs quelques perles merveilleuses.

* V. Durussel: «Etude, rédaction et planification des menus» accompagné d'un lexique culinaire. Ecole Hôtelière Lausanne 1977.

Par contre toute une série de termes y sont définis.
Pas question de détailler ici les ... 72 pages du lexique. Un ou deux exemples néanmoins:
«Dubarry» signifie qu'il y a obligatoirement du **chou-fleur,** «Clamart» des **petits pois** et fonds d'**artichauts,** «Florentine», des **épinards,** «Argenteuil» des **asperges.** Le canard «bigarade» (à défaut de vrais fruits du bigaradier) sera à l'**orange,** et si on le dit «Nivernaise», il y aura des **navets...** Il en est de même des modes de cuisson: «à l'anglaise», cuit à l'eau salée; «braisé»: émincé et cuit dans un corps gras.
Et encore: «béchamel», sauce blanche à base de **lait;** si on y ajoute **crème** et **râpé** elle devient «Mornay».
Un bon restaurateur n'a pas le droit d'appeler faussement un plat...

La loi

La carte des mets est considérée comme un contrat fixant les conditions d'un marché (art. 184 du Code des obligations appliqué ici). Si un restaurateur propose un suprême de **sole** il ne peut s'agir de carrelet ou de limande, même masqués sous une sauce délicieuse. Un coq au **Chambertin** doit être fait avec ce vin, et non avec du rouge quelconque. Par contre un «émincé à la zurichoise» *sans autre précision* peut être de l'émincé de **dinde,** mais «émincé de **veau** à la zurichoise» doit être, selon la loi, du **veau,** et *rien d'autre!*
L'auteur de l'ouvrage ajoute sagement, nous le citons: «De toute façon, il vaut mieux rester modeste et produire une bonne cuisine que d'employer des appellations fantaisistes qui, en définitive ne servent qu'à induire le client en erreur. L'hôtelier ou le restaurateur prend un engagement moral, mais il est également lié par sa responsabilité pénale.» On ne saurait mieux dire.
Et, si vous avez des questions ou si vous avez vous aussi déniché une perle rare... et amusante, dites-le nous!

J. C.

Prochain article:
«Le coût de la santé».

«Aînés» renseigne et divertit

Faites-le connaître autour de vous!