Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 5

Artikel: Les seniors aux fourneaux
Autor: J.-R. P.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-826698

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: 15.07.2025

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

VD

Les seniors aux fourneaux

Depuis une trentaine d'années, le club des «potes au feu» de la Riviera réunit chaque mois une quarantaine d'amateurs de gastronomie. Parmi eux, bon nombre de retraités considèrent cette activité comme une véritable passion. Ils nous ont aimablement invités à l'une de leurs soirées.

Ce soir-là, Jean-Claude Degaudenzi, Pierre Chaperon, Michel Pahud et Frédy Cosendai avaient concocté un menu aux saveurs orientales. Quenelles de brochet au safran en entrée, canard aux saveurs orientales en plat principal et croustillant de sésame crème muscat, compote de pamplemousse au dessert. A s'en lécher les babines!

Chacun à son poste, le couteau affûté, la valse des légumes pouvait commencer. «Notre but principal est d'avoir du plaisir à créer les plats, puis à les déguster», fait remarquer le président Michel Blanc. Par petits groupes, sous la direction d'Olivier Le Maguet, un authentique chef, les amateurs de gastronomie ont ainsi passé deux bonnes heures à apprêter le menu de la soirée.

Jean Viret, l'ancien président et membre fondateur, se souvient que le club a été créé en 1963, avec l'appui de Marianne Berger. «La concurrente de Betty Bossy, dit-il en souriant. Nous avons rapidement pris nos distances et acquis notre indépendance. Au début, les cours étaient très scolaires et puis, au fil des ans, le niveau s'est élevé.»

L'aîné des potes, Pierre Ruef, va fêter ses 80 ans en septembre prochain. En découpant les raves en bâtonnets, il raconte sa carrière. Banquier, cadre chez Oméga, puis expert en gemmologie, il trouve dans cette activité un dérivatif bien agréable. «J'apprécie beaucoup la bonne camaraderie qui règne dans notre club, on se tutoie tous!, affirme-t-il. J'assimile bien les recettes et puis je les recrée à la maison, pour faire la surprise à ma femme...»

Photo Y. D.

Chez les potes au feu, chacun met la main à la pâte

Chacun sur son coin de table effectue la tâche qui lui a été confiée au début de la soirée. Tout se passe évidemment dans la bonne humeur, mais il n'est pas question de songer à boire l'apéro avant la fin des préparatifs.

Un bœuf entier

A 20 heures, tout le monde passe à table. C'est l'instant des confidences et des souvenirs. «A l'Expo 64, nous avons grillé un bœuf entier à la broche», rappelle Jean Viret. Quant à Frédy Cosendai, ancien cadre de Nestlé, il avoue avoir toujours été attiré par la bonne cuisine. «Ici, on apprend à faire de nouvelles recettes. Mais ma spécialité reste le lapin à la provençale...»

Les plats se succèdent dans une ambiance chaleureuse. Autour de la table, on évoque fréquemment la fameuse «Ladies'Night». Une fois par an, les «potes au feu» invitent leurs épouses au Plaza de Montreux pour leur faire déguster les meilleures recettes de l'année.

A l'heure de la critique, il arrive que les esprits s'échauffent un peu. «Les quenelles de brochet auraient mérité d'être plus aérées... Le magret de canard était excellent, mais un peu rouge... Le croustillant de sésame était légèrement imbibé du jus de pamplemousse.» On n'est pas tendres. Ni avec ses potes, ni avec soi-même. «C'est ainsi que l'on progresse», fait remarquer le président.

A dix heures, tout est rangé, la soirée se termine. On partage les frais de nourriture, on échange une dernière poignée de mains et on se donne rendez-vous à la prochaine. Dans un mois exactement. Le temps de songer à un nouveau menu qui rassemblera l'équipe des potes, unis par une même passion: la gastronomie.

J.-R. P.

Forum Agora

Du 8 au 20 mai, huit institutions membres d'Agora proposent une exposition, des tables rondes et des débats au Forum de l'Hôtel-de-Ville, place de la Palud à Lausanne. Thèmes: la prévention, la sécurité, la santé, les voyages, la culture, le chômage à 50 ans et les EMS. Nombreuses animations et réponses aux questions du public.

Renseignements: Agora, (Pro Senectute), tél. 021/646 17 21.