

# Cuisine : la Calypso à Montana

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **28 (1998)**

Heft 12

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.

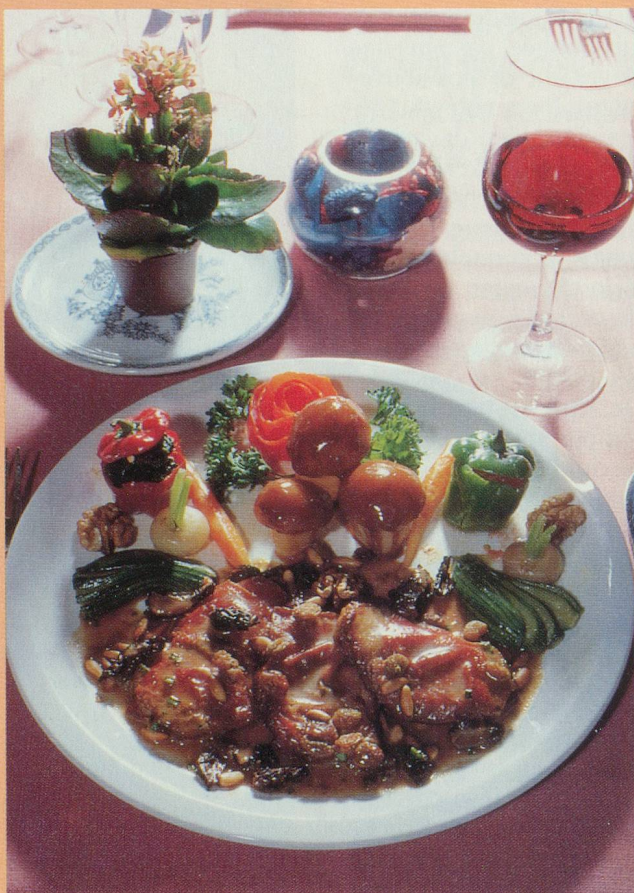
## **Haftungsausschluss**

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.

# La Calypso à Montana

## Noisettes de sanglier aux morilles

(pour quatre personnes)



### Ingrédients

600 g de noisettes de sanglier finement coupées – 50 à 100 g de jambon de Parme – 8-10 feuilles de sauge – 100 g de morilles – 50 g de beurre – 1 verre de marsala – pignons, poivre, sel – légumes d'accompagnement – pommes de terre nouvelles.

### Préparation

Fendre les morilles en deux, les laver, les couper, les rincer sous l'eau courante. Préparer les noisettes de sanglier en appliquant une feuille de sauge et une tranche

de jambon (comme pour les saltimocca). Dans une poêle, faire fondre le beurre. Saisir les noisettes de sanglier, côté jambon en premier, puis les retirer. Déglacer le fond avec du marsala. Faire revenir les morilles dans un peu de beurre, assaisonner.

Préparer les légumes de votre choix et les pommes de terre. Dresser le plat, ajouter les pignons et napper de sauce. Servir avec un Pinot noir, une Dôle ou un Humagne.

Bon appétit!

*Situé au cœur de la station valaisanne, l'Hôtel Mirabeau est bien connu des seniors, puisqu'ils y bénéficient, hors saison, de conditions particulièrement avantageuses. Au rez-de-chaussée, le restaurant «La Calypso» propose des petits plats succulents.*

**S**i vous adorez le soleil, c'est à Montana qu'il faut passer quelques jours. Ce lieu privilégié enregistre en effet le meilleur ensoleillement du pays. Le jour où nous avons effectué ce reportage, le ciel était lourd sur le Bassin lémanique et le Plateau suisse et des averses intermittentes mettaient du gris à l'âme.

Passé Martigny, le ciel a commencé à se déchirer et le soleil a pointé le bout de ses rayons. Le temps de franchir les quelques lacets qui séparent Sierre de Montana et le beau temps inondait la région. On aurait tort de bouder ce miracle perpétuel...

L'Hôtel Mirabeau, moderne, élégant et très confortable, accueille deux clientèles distinctes: les sportifs venus de tout le pays et du nord de l'Italie entre décembre et avril, les seniors de toute la Suisse romande le reste de l'année. Ici, ils sont accueillis comme à la maison par Frédéric Hohl, le patron et par ses collaborateurs. Apéritif de bienvenue le lundi, soirée fondue-raclette et thé dansant le reste de la semaine.

Depuis l'hôtel, de nombreux sentiers sillonnent les forêts toutes proches. Des écureuils vous accompagnent même jusqu'à l'orée de la station...

Le forfait proposé à l'Hôtel Mirabeau prévoit la demi-pension. A l'heure du repas, les pensionnaires retrouvent la clientèle de passage, pour goûter aux spécialités proposées par le chef Ambrosio Cervini. Ce dernier propose divers plats lar-

# Pêle-mêle de Noël



Véronique et Aldo Lusci et le chef Ambrosio Cervini

gement inspirés de son Italie natale. Outre les viandes et les pâtes, il apprête également les fruits de mer flambés, qui mettent une joyeuse ambiance dans le restaurant.

Depuis le mois de juin dernier, Véronique et Aldo Lusci ont repris cet établissement et tentent d'y insuffler leur passion pour la bonne chère et le bon accueil. Madame est Biennoise d'origine et son mari vient de Sardaigne. Mais tous deux ont étudié dans des écoles hôtelières, à Lausanne et en Italie. C'est dire qu'ils sont parfaitement à l'aise au milieu de cette «Calypso» qui vogue vers le succès.

*Rémy Jottet*

Photos Yves Debraine

## Hôtel Mirabeau

«La Calypso»

3962 Montana

Tél. 027/480 17 07

Ouvert dès le 10 décembre

*Nougats, chocolats, läckerlis et friandises font toujours plaisir. Savez-vous que vous pouvez les envoyer joliment et correctement emballés sans avoir à le faire vous-même? Précieux, si l'on a de la peine à se déplacer ou si l'on n'a pas de magasin bien assorti à proximité.*

**L**es oursons, habillés ou non, envahissent de plus en plus les magasins en guise de décor de fête. Ceux qui ont gardé une âme d'enfant les achètent souvent pour eux-mêmes, surtout s'ils sont collectionneurs. Mais la plupart de ces peluches sont offertes aux petits. La FRC les a testés au point de vue de la sécurité, de l'entretien et de l'étiquetage informatif. La provenance (Allemagne, Vietnam, Chine), l'adresse du distributeur, les possibilités de lavage et la composition (allergies possibles). Aucun ne s'est avéré dangereusement inflammable. Par contre, beaucoup perdent leurs poils. Les peluches qui se «dépoilent» doivent être bannies en raison des irritations des voies respiratoires qu'elles peuvent provoquer.

Les échanges sont bien connus des vendeuses dans la ruée d'après-fêtes. Il y a les cadeaux que l'on veut échanger parce qu'on a déjà l'objet, parce que la taille ne va pas ou tout simplement parce qu'on trouve le cadeau moche. Les commerçants ne sont légalement pas obligés d'accepter un échange, sauf si la marchandise présente un défaut. Néanmoins, cela reste possible avec un «bon d'échange». Ne l'oubliez pas si vous offrez disques, livres ou vidéos. Possible aussi avec un ticket de caisse qui le précise, mais il peut y avoir un délai. En principe, on ne vous rendra pas d'argent, mais on vous proposera un «bon de crédit» pour un futur achat. Mais tout cela est à bien plaisir.

**Les lumières.** Bien avant l'ère chrétienne, cette période a été la fête des lumières. Et qui dit lumière dit feux et bougies. De plus en plus belles, grosses, parfumées, elles créent ambiance et magie. Mais allumées et oubliées sur la couronne de l'Avent déjà sèche ou sur le sapin à Nouvel-An, ou sur le rebord de la fenêtre, elles créent le danger. Si vous êtes du genre étourdi ou oublieux, la bonne solution, tout aussi poétique et aromatique, ce sont les bougies flottantes, dont le choix est de plus en plus vaste. N'oubliez cependant pas de les éteindre...

## Bonnes adresses

1. PTT-Lindt Chocogramm. Demander le dépliant au guichet de la poste, choisir la boîte de pralinés désirée, remplir le bon de commande et la carte de vœux fournie. Les remettre au guichet, c'est tout. Supplément de prix pour livraison à une date précise. Pour la Suisse et le Lichtenstein. Peut aussi se faire par téléphone (157 17 57). Renseignements précis et complets sur le dépliant.

2. «Läckerli-Huus», (Gerbergasse 57, Bâle, tél. 061/261 23 22) vous enverra son joli catalogue de Noël, qui ne contient pas que des offres de läckerlis... mais toutes sortes de biscuits et friandises pour petits et grands dans des boîtes rétro ou modernes (la maison a d'ailleurs un musée de boîtes), du vin hypocras et des articles folkloriques. Livraisons dans le monde entier.

*Janine Chassot/FRC*

**BOUGE DE  
BON CŒUR.  
POUR TON CŒUR.**

Des idées pour bouger plus:  
Fondation Suisse de Cardiologie,  
case postale 176, 3000 Berne 15.