

Lire pour mieux manger

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 9

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

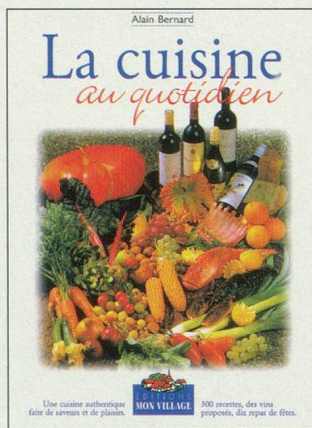
Haftungsausschluss

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.

Lire pour mieux manger

Un livre de cuisine, c'est plus encore qu'un recueil de recettes... Occasion de rêver, de saliver, d'imaginer des convives et quel plat leur conviendrait.

Plusieurs livres de cuisine viennent de sortir de presse. Cuisine facile, cuisine sans viande, cuisine du terroir: lequel saura vous faire sortir de la routine? A vous de choisir!



Facile et authentique

Les Editions Mon Village rééditent une sélection de préparations issues d'un manuel de l'Ecole ménagère des années 1940, en opérant un tri sévère. Restent donc les meilleures recettes pour tous les jours, mais avant l'ère du surgelé et des préparations industrielles. L'auteur, Alain Bernard, réhabilite donc la blanquette de veau, le poulet à la Marengo ou le pot-au-feu d'agneau. Il y ajoute quelques éléments plus exotiques, comme un tartare de canard aux pistaches ou une salade de filets de rouget. Les explications sont particulièrement claires et permettent de retrouver des recettes de base comme le risotto à la tomate ou les carottes en sauce. Pour toutes les distraites qui oublient toujours un ingrédient en cours de route!

«*La Cuisine au Quotidien*», d'Alain Bernard, Editions Mon Village.

Saveur suisse

Plutôt que de proposer une cuisine suisse uniforme, qui n'existe pas, les auteurs de ce beau volume ont opté pour la présentation de recettes nouvelles à base de produits suisses. Les sujets sont donc présentés par thèmes: les légumes, les œufs, les produits laitiers, les viandes et charcuteries, les champignons, les volailles, les céréales, les fruits. A chaque chapitre, des informations intéressantes sont données sur la production suisse. On apprend ainsi que plus de six millions de poules vivent chez nous, dont un tiers seulement est constitué de pondeuses, les autres étant destinées à l'engraissement. Vous saurez également que le demi-canton d'Obwald est le seul à ne pas produire de vin. Quelques recettes pour vous mettre en bouche: gratin de céleri et poireau, chaussons de pommes de terre au lard et sauce à la roquette, noix de veau glacée aux marrons, gratin de poire au nougat, etc.

«*La Suisse, Pays de Cocagne*», édité par AMS Agro-marketing suisse.

Joli panier

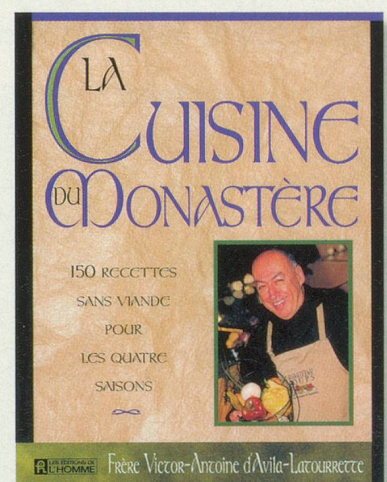
Parce qu'il est bien pratique pour ramener les légumes du jardin, le panier méritait bien une ode. Un livre magnifique rend hommage à cette belle création de l'homme. Cet artisanat, qui aurait pu disparaître avec l'ère du sac plastique, a heureusement subsisté, mais certaines formes locales de panier se sont perdues. Il faut dire qu'il existait un panier pour chaque usage spécifique, panier de pêche, panier à bûches, panier à œufs, en osier brut, en éclisse de châtaignier, en moelle de rotin. Une manufacture française proposait ainsi 22 modèles «pic-nic à couvercle», en 13 dimensions, 58 types de mannes à beurre, en 10 dimensions différentes. Avec cet ouvrage, illustré de photographies

remarquables, vous saurez tout de cette tradition et vous verrez votre vieux panier d'un autre œil.

«*Les dessus dessous du panier ou la petite histoire de la vannerie*», de Michèle Rousson, photos Daniel Czap, Edition Massin.

Végétarien

«Cent cinquante recettes sans viande pour les quatre saisons» indique la couverture de ce livre sobre. Ecrit par le frère Victor-Antoine d'Avila-Latourrette, cette «cuisine du monastère» rappelle que dans les congrégations religieuses, tous les produits venaient du jardin. Les moines étaient essentiellement végétariens, ne consommant que très peu de produits laitiers et de poisson. Sous chaque recette, une pensée philosophique ou un précepte religieux: «Mieux vaut un plat d'herbes entouré d'amour qu'un bœuf gras entouré de haine» (Proverbes). Un livre à méditer et à déguster. Au menu: le gâteau saint Elie au yoghourt, la soupe de saint Antoine au désert, ou les filets de poisson sainte Mélanie.



«*La Cuisine du Monastère*» du frère Victor-Antoine d'Avila-Latourrette, Les Editions de l'Homme.

Bernadette Pidoux