

# Les Raymondises

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 17

PDF erstellt am: **17.07.2024**

## **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.

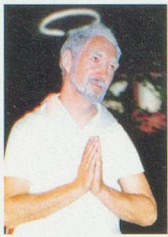
## **Haftungsausschluss**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>





## LES RAYMONDISSES

Notre ange de service, Raymond Jan, prend de la hauteur. Après s'être consacré à la critique de nos numéros précédents, il nous offre désormais son regard tendre et lucide, terriblement lucide, sur le monde qui nous entoure. Ce qui ne l'empêche pas à l'occasion de rire de ses propres bêtises.

## Etre vieux, c'est formidable!

**O**ui, quelle chance. Comme j'ai pas mal d'heures de vol, je peux vous assurer que je sais de quoi je parle.

Plus besoin de laisser sa place aux dames, ne plus se faire enguirlander quand on garnit sa chemise blanche avec de la sauce tomate et pouvoir rire bêtement lorsque le poulet de service vous fait remarquer que vous êtes dans un sens interdit. A quarante ans, vous allez au-devant de très sérieux problèmes, mais trente ans plus tard, si vous jouez bien le jeu (dos très voûté, les oreilles qui ne sont là que pour porter vos lunettes, un air absent et la bouche ouverte), vous ne provoquez qu'un hochement de tête, une moue désabusée et un soupir d'impuissance.

Je viens d'entrer dans cette époque merveilleuse et déjà je fais le délice de mes enfants et petits-enfants.

Quand vous aurez un moment, je vous parlerai de feu mon beau-père que j'essaie d'égaler. Pour l'instant je suis loin derrière, mais je connais déjà l'ivresse de chercher ses lunettes, le bonheur de ne plus se rappeler comment s'appellent les enfants du voisin et la grande joie que cela procure quand vous entendez pour la dixième fois de la journée votre tendre moitié vous répéter: «Ce n'est pas possible, mais tu ne trouverais même pas de l'eau au lac!»

Oui, nous, les seniors, avons la grande faculté de pouvoir nous fixer sur ce qui nous intéresse et de ne pas se laisser distraire. On peut nous demander le poivrier, un bol bleu ou le panier de pincettes, si nous pensons voiture ou bière, nous ne voyons rien d'autre, pas la peine d'insister.

C'est d'ailleurs à cause de cette grande qualité qu'il y eut, l'autre jour, une légère méprise de ma part dans un supermarché de Genève.

La caissière, jeune et avenante, qui soulageait mon porte-monnaie avec un grand sourire, portait un gros badge qui proclamait avec fierté: «Aujourd'hui, j'ai vingt ans!»

Je trouvai cette affirmation si ostentatoire très sympathique. Je me dis même que cela méritait un petit cadeau d'anniversaire. Je lui laissai donc sur le tapis de quoi se payer une glace en lui disant: «Bon anniversaire!» Je sais, ce n'est pas énorme, mais si tous vos clients font de même, c'est bingo! J'étais fier de moi et avais l'air débonnaire du bon samaritain. Elle bredouilla quelque chose d'incompréhensible et je m'éloignai satisfait.

Je ne sais pas quel dieu me fit, pour une fois, regarder autour de moi. Toujours est-il qu'à gauche, à droite et au-dessus il n'y avait que des banderoles sur lesquelles de très gros caractères claironnaient: «Aujourd'hui votre Centre commercial a 20 ans.»

## ENVIE D'ÉVASION

# La truffe suisse

On dit d'elle que c'est le diamant de la cuisine. Bonvillars (VD) s'apprête à mettre en vente la



Un sacré couple: pour Frank Siffert, le chien est le meilleur allié de l'homme dans sa quête de la truffe. Utilisé dans d'autres pays, le cochon commet en effet beaucoup plus de dégâts.

**D**épêchez-vous, il n'y en aura pas pour tout le monde. L'an dernier, pour le tout premier marché aux truffes suisses, le village de Bonvillars (400 habitants), dans le canton de Vaud, avait été submergé par les gastronomes: près de 4500 visiteurs en une seule journée. «A 14 heures, il n'y avait plus un seul champignon à vendre sur les 50 kilos proposés. Un client a même tenté d'acheter la balance d'un commerçant puisqu'il ne restait plus que ça à acquérir...», se souvient, amusé, Frank Siffert, initiateur du projet.

Patron d'une entreprise de carrelage et d'un domaine agricole, Frank Siffert est aussi un fin gourmet. Une passion héritée de son père qui l'a amené à fréquenter les grandes tables: «A force, on finit inévitablement par s'intéresser à ce merveilleux produit qu'est la truffe.» Exceptionnel et donc rare. En Suisse, ils sont quand même une bonne centaine à «caver» (chercher des truffes) de manière sérieuse. Comme pour tout «champignonneur», pas question qu'on vous dise où aller piocher! Les bons coins, on se les garde... Tout au plus sait-on que la truffe se cache dans les régions calcaires à partir de 200 mètres d'altitude. Pour le reste... La discrétion s'explique par la valeur de ces diamants culinaires.

### L'élite de la truffe

Le prix dépend de la variété, de sa qualité, de la «récolte» de l'année qui fixe les cours. Les variations sont énormes, allant d'une centaine de francs les 100 grammes (poids moyen d'une truffe) à plusieurs milliers de francs. La rare truffe blanche d'Alba a atteint 20 000 fr. le kilo en