

Arrêt sur livres

Autor(en): **Germain, Anne**

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): - **(1998)**

Heft 113

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

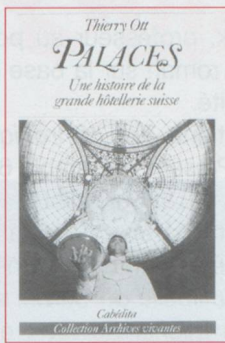
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Palaces, une histoire de la grande hôtellerie suisse, de Thierry Ott (éditions Cabedita). Les Suisses ont toujours eu le génie de l'hôtellerie. Ici, la démarche originale de l'auteur ravive autant de souvenirs que de facettes cachées d'une longue histoire faite de noms et de périodes prestigieuses accumulés par les Helvètes dans le domaine de ce grand art. Vie passionnante d'un monde à part, de l'architecte au directeur, du concierge au garçon d'étage, de tous ces hommes et femmes qui ont contribué à la réputation mondiale de la grande hôtellerie suisse.



Vue par la Suisse Christiane Guarch, **La Bretagne gourmande** (éditions Cabedita, collection Archives gourmandes). On l'aura compris, le nom de famille de cette dame sent la mer et les côtes celtiques. L'auteur le confirme en dédiant son ouvrage "à l'homme de sa vie qui lui a fait découvrir la Bretagne". Il est vrai que ce pays d'Armor, remarque Christiane Guarch, "à la fois mystérieux, changeant, romanesque et fougueux, ne laisse personne indifférent". Nous le constatons dans cet engouement pour la Bretagne gourmande, où la mer et la terre fournissent des produits irremplaçables, riches de saveurs océanes comme des parfums du terroir ; ceux-ci permettent des recettes issues de traditions

ancestrales ou tout à fait modestes dans leur simplicité. L'auteur met très bien en valeur cette chance de la Bretagne : répondre grâce à la richesse de l'Argoat (pays de la terre) et aux trésors de l'Armor (pays de la mer), à toutes les envies gourmandes de ceux qui apprécient la véritable gastronomie. Des "échalotes glacées" au sel de Guérande aux "huîtres de Belon chaudes au vin blanc" en passant par les "pommes de terre à la Bigouden", vous ferez aussi avec ce livre un joli et chaleureux voyage.

Dans la même collection, le même auteur nous allèche avec de véritables recettes d'autrefois qui s'intitulent sous une belle couverture



haute en couleurs **Le confiturier**. C'est au XVI^e siècle, nous raconte Christiane Guarch, que l'on voit s'instaurer en Europe la mode des confitures. Originaires du Moyen-Orient, adoptée par Catherine de Médicis, cette façon de conserver les fruits, s'accroît considérablement avec la Révolution et se démocratise tout à fait avec le sucre de betterave. Aujourd'hui l'engouement pour les produits simples et de qualité relance l'intérêt des confitures familiales. Réalisées avec les fruits du jardin ou du marché, ou encore avec des légumes ou des fleurs, les recettes de ce livre, illustrées de gravures, montrent bien qu'il est très facile de retrouver aujourd'hui la simplicité des grandes traditions en même temps que leurs valeurs irremplaçables. Un secret primordial de réussite à constater dans chaque recette : le poids égal des fruits et du sucre, la grande règle à ne pas modifier !

Le roman de la Tour d'Argent, de Claude Terrail. On connaît ce monsieur élégant qui ressemble à un acteur



américain de la faste époque hollywoodienne et qui continue de se faire photographe aux côtés d'importantes personnalités dans les journaux du Tout-Paris. Comme ses chers amis que furent Orson Welles et Portiro Rubirosa, il sut concurrencer les amateurs de jolies femmes, de fêtes nocturnes, de terrains de polo ou de gastronomie, et connut aussi le monde de la finance, celui de la politique, comme à New York et à Paris, celui du cinéma et du show-biz... une vraie vedette !

Au bord de la Seine, au cœur de la vieille ville, voisin du grand vaisseau Notre Dame de Paris, dont il offre à ses clients une vue imprenable et magnifique, il habite toujours le restaurant au lieu-dit "La Tour d'Argent", créé en 1582, et reçoit encore depuis Henri III Roi de France et de Pologne des gentilhommes (et dames) pour y dîner (et déjeuner) dans le cadre le plus beau de Paris et le plus raffiné qui soit. Au lieu de monter sur les planches - ce qu'il fit, pour peu de temps - Claude Terrail a choisi la représentation permanente : festoyer avec les stars, les écrivains et les "politiques" du monde entier (Elizabeth II, John Kennedy, Errol Flynn ou Marilyn Monroe...). La vie de l'auteur - qui raconte aussi ses aventures avec Ava Gardner - est un vrai roman ! À vous de le découvrir avec toutes ces photos-souvenirs de ces moments historiques. Amusant.



Anne Germain