La soupe de chalet

Autor(en): **Currat, Nicolas**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **42 (2015)**

Heft 162

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1045295

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.e-periodica.ch

LA SOUPE DE CHALET

Recette de Nicolas Currat (FR)

***Choupa dè tsalè** dè Kolin Currat*

Po 10 litre (inveron 15 pèrchenè)

500 grame d'inyon
500 g dè porâ
1,5 kilo dè pre dè têra
500 g dè rirochètè
500 g d'èpenatsè

Ouna râva, ouna punya dè fâvè
200 g dè makaron
Duvè kupitè d'ô
2 litre dè lathi
1 litre dè hyà drobya
1,5 kilo dè fre rapâ
100 g dè buro
Brinlèta tsapyotâye
Dou kube dè bouyon è aromata

Tsapyotâ le to in piti mochi, ruthi lè j'inyon avui le buro.

Betâ a pou pri 4 litre d'ivouè, le porâ, lè rirochètè, la râva, le bouyon è l'ô din ouna pila.
Chalâ è pivrâ (pâ tru, atan in rèbetâ a la fin)
Apri ouna demi-àra dè kouète, betâ lè pre dè têra.
Apri oun'àra du le keminhyèmin de la kouète, ajoutâ le lathi, lè j'èpenatsè è lè fâvè.

Soupe de chalet de Nicolas Currat

Pour 10 litres (environ 15 personnes)

Ingrédients

500 g d'oignons
500 g de poireau
1,5 kg de pommes de terre
500 g de carottes
500 g d'épinards (les épinards sauvages sont encore meilleurs)
Une rave, une poignée de fèves
200 g de macaronis
2 gousses d'ail
2 litres de lait
1 litre de crème double
1,5 kg de fromage râpé
100 g de beurre
Des ciboulettes hachées
Deux cubes de bouillon et de l'aromat

Indications à suivre

Couper les légumes en petits morceaux. Rôtir les oignons avec le beurre.
Mettre environ 4 litres d'eau, le poireau, les carottes, la rave, le bouillon et l'ail dans une casserole.
Saler et poivrer (pas trop, autant rajouter à la fin).
Après une demi-heure de cuisson, mettre les pommes de terre.
Après une heure, ajouter le lait, les épinards et les fèves entières.

Apri oun'àra è demi, ajoutâ lè makaron.	Après une heure et demie, ajouter les macaronis.
Apri duvè j'àrè, ajoutâ la mitya dou fre, la hyà è lè brinlètè	Après deux heures, ajouter la moitié du fromage, la crème double et les ciboulettes hachées.
Fô pâ oubyâ dè fére di tsifron	Ne pas oublier de préparer des croûtons.

Servie dans l'assiette, la soupe de chalet reçoit alors, selon le goût de chacun, des croûtons et du fromage râpé.

Litanies d'honneur au vieux village

Le comité de rédaction

La *Cöbla du Patouè de Nînde* et l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Nendard (ASPN) publient le livre « Les litanies d'honneur au Vieux Village » qui comporte 41 textes patois dont 13 sont audibles à l'aide de QR codes. Excepté deux d'entre eux, les textes sont de la plume du Chanoine Marcel Michelet. Tous sont traduits en français. Le texte de base, même s'il est écrit en français, fournit énormément de renseignements concernant le patois sur plus de 150 pages, le tout suivi de près de 650 notes généalogiques. L'ASPN - pour marquer son 20e anniversaire - met sur pied au *Nînd'art*, espace culturel à Haute-Nendaz, une exposition intitulée « Litanies d'honneur au Vieux Village ». Dans l'expo, on peut entendre les textes de la bouche même de Marcel Michelet, ainsi que des témoignages de patoisants sur tablette (idem que sur l'apps patoisdenendaz).

« Je récite en mon cœur les morts de mon village,
Tout ceux que j'ai connus lorsque j'étais enfant
Et dont le souvenir en mon âme est vivant
Si je dis seulement le nom et le visage. »

Couverture de votre revue

Le comité de rédaction

Faut-il changer la couverture de la revue ? Merci aux lecteurs qui nous ont proposé quelques MOTS PATOIS qui sonnent bien. Merci à ceux qui nous ont fait part de leurs suggestions. La réflexion se poursuit…