Les coups de coeur de Colette : une escale... Suzi Solidor

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **17 (1987)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.e-periodica.ch

COLETTE JEAN

LES COUPS DE CŒUR DE COLETTE

Une escale... Suzi Solidor

Escale. Une chanson tourmentée, dont vous vous rappelez peut-être le leitmotiv:

«Le ciel est bleu, la mer est verte
Laisse un peu la fenêtre ouverte.
Le flot qui roule à l'horizon
me fait penser à un garçon
qui ne craignait ni Dieu ni Diable...»

Une chanson fascinante pour moi. Elle évoquait d'abord mes vacances bretonnes chez ma grand-mère, quand, petite fille, je tremblais devant l'océan qui se déchaînait sur la digue les jours de tempête. J'avais un respect craintif pour ces hommes rudes qui s'activaient près des bateaux. Souvenirs mélangés de cidre, de crêpes, d'embruns et de pêche à la crevette...
Et puis, plus tard, me voici avec la même fascination pour une chanson et une interprète. Suzi Solidor, je l'ai rencontrée plusieurs fois, à Paris et au Gros-de-Cagnes dans son dernier cabaret-restaurant.
Elle était née près de Saint-Malo en 1906, à Saint-Servan, une station balnéaire. La curiosité de l'endroit? Une tour du XIV^{e} siècle, la Tour Solidor. Née Suzanne Rocher, elle prit le nom de la tour de son village en débutant à l'Européen en 1934.

C'est à Paris, dans son cabaret, que j'ai pour la première fois subi la magie de ce répertoire. Une Bretonne solide, **«Femme aux cheveux de lin»,** accrochant la lumière des projecteurs, appuyée à son piano noir; c'est en même temps sophistiqué et insolite. Une voix presque de baryton, aux résonances d'angoisse, de drames, d'émotion. Les hommes de ses refrains ont la virilité macho (qu'en réalité je déteste). **Johnny Palmer, Le Légionnaire,** ou tous les anonymes d'une rencontre avec Lily Marlène. Elle ajoutait à cette ambiance des poèmes de Jean Cocteau et faisait un hiatus avec son partenaire Henri Bry, qui l'interrompait ou l'interpellait pour placer des histoires drôles ou impossibles.

Vers 1960, à chacune de mes descentes dans le Midi, je passais lui dire bonjour dans son cabaret-restaurant du Gros-de-Cagnes, dont les murs étaient entièrement couverts de tableaux, croquis, peintures la représentant. On bavardait: music-hall, Bretagne, cuisine...

C'est d'elle que je tiens ma recette culinaire la plus fameuse que j'ai baptisée «Côte de bœuf Suzi Solidor».
Je vous l'offre pour les fêtes.

«Côte de bœuf Suzi Solidor»

Une côte de bœuf bien rassie
(pas moins d'un kilo et demi à deux kilos).
Massez-la à l'huile d'olive macérée avec du romarin et du thym.
Une caresse de moutarde forte.
Blanchissez-la d'ail pressé.
Noircissez-la de poivre en grains mouliné.
Reblanchissez-la de gros sel marin.
(Moi, je la laisse ainsi trois jours au frigidaire.)

Alors, posez-la sur de belles braises ou sarments de vigne. La croûte qui va se former ne doit pas vous inquiéter, elle s'enlèvera facilement après une cuisson de vingt minutes de chaque côté. Et vous découperez des tranches parfumées à souhait, roses, humides et tendres comme une chanson d'amour.

Bonnes fêtes C. J.

QU'UN SEUL HOMME SOUFFRE MOINS ET LE MONDE EST DEJA MEILLEUR

Collecte de décembre CCP 60-7000-4

CARITAS | SUISSE

Résidence **Gambetta**
Pour personnes âgées

Etablissement médico-social reconnu par les caisses maladie et la prévoyance sociale

Ouverte à tous les médecins
Séjours toute durée
Médecin responsable
Soins et surveillance médicale jour et nuit
Chambres avec WC, douche ou bain, téléphone et prise TV
Ascenseurs
Restaurant public dans l'immeuble
Bus à 50 m

Rue Gambetta 3
1815 CLARENS-Montreux
Tél. 021/64 15 11
Direction: Famille STHIOUL

LAINES ET SOIES

Tous travaux de tricots, crochets **faits main** par spécialiste.
Riches collections à disposition. Transformations, conseils.
Mme Bise Fontenaille 8 Lausanne Tél. 021/26 77 80

RÉSIDENCE RICHEMONT

Etablissement médico-social reconnu par les caisses-maladie

23 lits, avec ascenseur et protection incendie totale; pour personnes âgées de type C. Longs et courts séjours acceptés.

Calme. Ensoleillement. Vue panoramique sur les Alpes. Cuisine soignée. Chambres à 1 ou 2 lits avec balcons. Soins et surveillance médicaux 24 heures sur 24. Médecins responsables, infirmiers diplômés.

Renseignements: **Direction,** tél. 025/34 27 72
ou écrire **rue du Commerce 3, 1854 Leysin**

PAPETERIE du Maupas

VOTRE PAPETERIE !
10 % aux AÎNÉS

Rue du Maupas 45 1004 LAUSANNE Tél. (021) 37 18 39