Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 23 (1993)

Heft: 1

Rubrik: Cuisine : des pâtes prestigieuses dans votre assiette : une seule minute de préparation

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

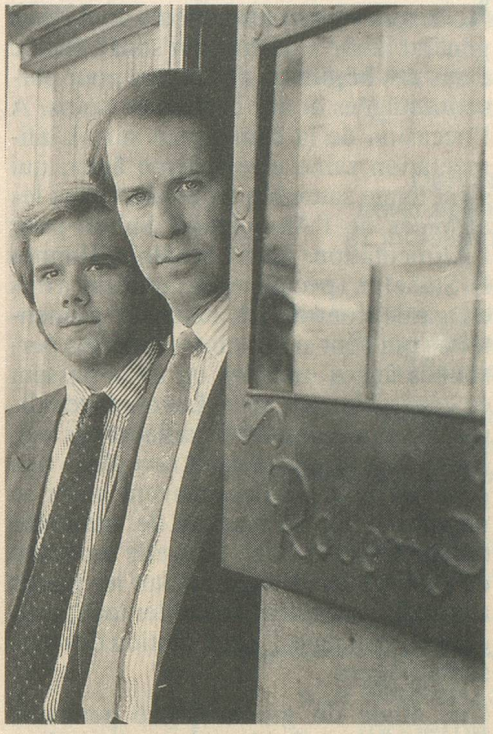
Des pâtes prestigieuses dans votre assiette:
Une seule minute de préparation!

L'histoire commence en Suisse avec un chef milanais. Il s'agit de Roberto Carugati. Son restaurant fait courir le «tout-Genève» depuis 1945 et, de l'Europe entière, les amateurs gourmands de cuisine italienne. En 1985, son fils Daniel s'est associé avec Christophe Aubert, de formation hôtelière comme lui, pour proposer aux professionnels de la restauration des pâtes haute de gamme inspirées des recettes du Restaurant Roberto, avec un procédé exclusif de pré cuisson. Le succès est tel qu'en 1987 la marque Roberto étend ses produits à la clientèle «grand public» et livre ses produits aux grandes chaînes d'alimentation dans toute la Suisse. Aujourd'hui, vous pouvez, vous aussi, déguster chez vous, sans perdre de temps, et selon une préparation fort simple, les pâtes de chez Roberto.

La gamme des produits préparés dans une entreprise de Meyrin (GE) est composée de dix variétés de tortellini et raviolis à l'italienne, ainsi que des gnocchi et des tagliatelles. Par ailleurs, toujours à l'affût de nouvelles tendances culinaires et saisonnières, les deux associés ont récemment mis sur le marché les «raviolis à la niçoise» et les «raviolis à la sicilienne». Ceux-ci, fourrés aux légumes et aux herbes méditerranéennes, contiennent des aubergines et des courgettes, piquées d'anchois dans le «ravioli à la niçoise», et relevés de poivrons dans les «raviolis à la sicilienne».

Saveurs méditerranéennes

En effet, Roberto Carugati a puisé son inspiration dans la richesse des provinces d'Italie. Dans les pâtes fraîches farcies Roberto, on retrouve les saveurs méditerranéennes: huile d'olive, origan, thym, basilic, ainsi que le caractère des meilleurs fromages d'origine péninsulaire comme les parmesans, ricotta ou gorgonzola, pour ne citer qu'eux. Des ingrédients de qualité sont utilisés pour la préparation de ces pâtes, tant en ce qui concerne le boeuf, que les bolets, saumon fumé, homard, basilic ou foie gras. Ces pâtes sont composées de 220 grammes d'oeufs frais par kilo, de la semoule de blé dur et, ce qui est important, le savoir-faire du chef qui élabore chaque produit. Enfin, pour l'avantage du consommateur, le fait que ce sont des produits précuits, qui ne demandent, par exemple, qu'une seule minute de cuisson pour les pâtes fraîches farcies. La préparation est donc des plus faciles et à la portée de tout le monde. Cette formule de distribution connaît depuis plusieurs mois un succès fulgurant: chaque jour, 1,5 tonne de pâtes fraîches quitte l'entreprise Roberto. En 1991, plus de 245 tonnes ont été produites par l'entreprise et 1992 aura vu ce chiffre atteindre 260 tonnes! Tout cela avec un total de seulement... douze employés. R. H. ■



Christophe Aubert et Daniel Carugati. Photo Y.D.

En bas: Des raviolis aussi bien préparés qu'au restaurant.

On peut encore améliorer ces produits, si vous leur ajoutez une noix de beurre de crevettes, une pincée de curry de Madras ou des champignons de Paris, voire du caviar. Vous obtiendrez des plats originaux, vite préparés et dignes des plus grandes tables.

Voici ce que nous vous proposons pour les raviolis et tortellini:

A la casserole en «1 minute»:
Versez le contenu de la barquette dans 3 l d'eau bouillante salée. Laissez cuire à feu vif 1 minute. Assaisonnez selon votre goût et servez.

A la poêle anti-adhésive:
Chauffez 15 cl de crème liquide ou 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse + 1 demi-verre d'eau. Versez le contenu de la barquette, salez, poivrez, laisser réduire. Quand le liquide est presque entièrement absorbé, servez!