La légende de saint Martin

Autor(en): **N.R.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 11

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828483

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 Gelée

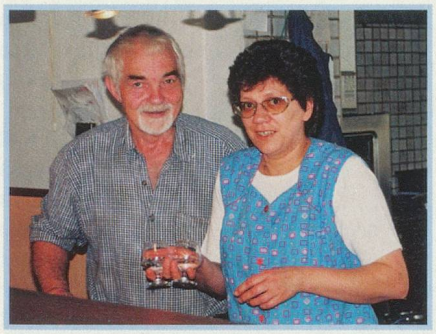
(dès 6 ou 8 personnes)

Ingrédients: le jambonneau, la couenne, les pieds, les oreilles du cochon. Un bouquet garni. Sel, poivre. Un ou deux œufs entiers selon la quantité de bouillon.

Préparation: dans une casserole, recouvrir d'eau la viande, porter à ébullition. Dès le premier bouillon écumer et/ou jeter l'eau et en ajouter. Laisser cuire pendant 5 heures. Une fois la viande cuite, réserver le bouillon, désosser la viande, la couper très fin, goûter, rectifier.

Compresser la viande dans un moule à cake et mettre au frais. Couper en fines tranches et verser la gelée. Pour celle-ci, passer le bouillon, le refroidir et attendre que la graisse remonte à la surface. Après le dégraissage, réchauffer le bouillon solidifié. Dès qu'il commence à se détendre, ajouter un peu de vin blanc. Remuer.

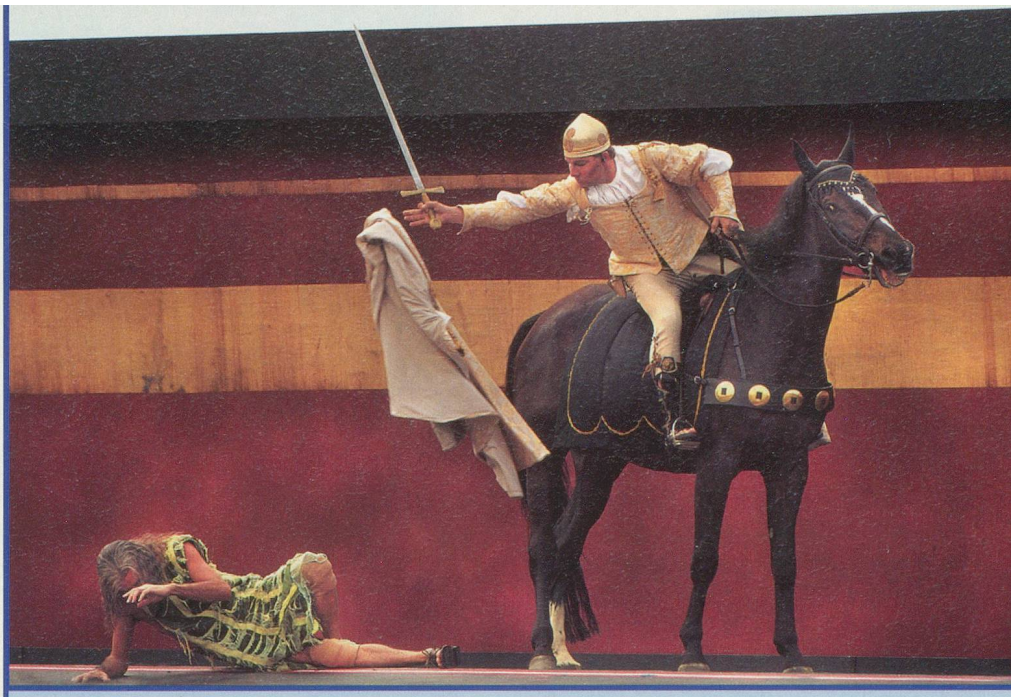
Laver l'œuf, le casser et l'ajouter au bouillon avec la coquille. Continuer le brassage. Laisser frémir une minute, écumer. Filtrer encore une fois le bouillon en le passant dans une écumoire garnie d'un linge fin. Le refroidir rapidement dans un récipient plongé dans l'eau froide en brassant. Lorsque la gelée commence à prendre, la verser délicatement sur une assiette garnie de la viande coupée en tranches.



Marcel et Geneviève Willemin

Adresse

Restaurant de l'Aigle
2908 Grandfontaine
Réservation conseillée pour la Saint-Martin, tél. 032/476 63 23



Martin partageant son manteau était l'une des scènes de la Fête des Vignerons

La légende de saint Martin

Fêté le 11 novembre, Martin est l'un des saints les plus populaires. Né en Pannonie, la Hongrie actuelle, il a combattu très jeune dans les légions romaines en Italie et en Gaule. Durant l'hiver 337, rapporte l'histoire, alors qu'il se trouvait à Amiens, il croise un mendiant nu et transi de froid auquel il donne la moitié de son manteau. La nuit suivante, le Christ lui apparaît, vêtu du demi-manteau. Martin quitte l'armée et se convertit.

Après son baptême, il se met au service de l'évêque de Poitiers. Il fonde le monastère de Ligugé, puis devient évêque de Tours en 370, charge qu'il occupera pendant plus de 25 ans, vivant toujours, malgré son haut rang, en moine au monastère de Noirmoutier, qu'il a fondé sur la Loire. Tout au long de son sacerdoce, il détruira les temples païens pour les remplacer par des églises, gagnant le titre d'apôtre de la Gaule.

Sa représentation la plus courante le montre soit en évêque, soit en soldat donnant la moitié de son manteau à un pauvre. Saint Martin est aussi le protecteur des animaux, notamment des ânes. La légende raconte que son âne ayant été dévoré par un ours, le saint homme obligea l'ours à porter la charge de l'âne jusqu'à Rome avant de le libérer. De là sans doute cette habitude de nommer les ours Martin.

Dans les régions catholiques, la fête de saint Martin tombe à l'approche de l'hiver, quand les grands travaux des champs sont terminés et que les brumes se font insistantes. On mérite de se reposer et de s'amuser. Les cochons sont gras, il sera impossible de tous les nourrir durant l'hiver. On garde les meilleurs reproducteurs, les autres sont tués, les morceaux nobles sont fumés pour les conserver, le reste apprêté pour le manger sans attendre. Il y en a tant, de ces restes si longuement cuisinés, que l'on doit, pour en venir à bout, inviter toute la famille, tous ceux qui ont aidé aux travaux de la ferme.

La fête peut commencer. Et perdurer dans tous les restaurants, essentiellement en Haute-Ajoie, qui, comme l'Aigle, défendent cette savoureuse tradition.

N. R.

La cuisine du bonheur

Journaliste confirmé et écrivain sensible, Serge Bimpage est également un fin gourmet. C'est qu'il a été initié aux joies de la cuisine piémontaise par la nonna, cette étonnante belle-mère qui menait son monde à la baguette (la même qu'elle utilisait pour touiller les sauces).

Mais avant de nous exciter les papilles gustatives à travers 44 recettes créées du côté de Rivalba, l'auteur nous emmène dans le passé. Par petites touches subtiles, il raconte la vie de cette bourgade piémontaise dans les années 1940. D'un côté les partisans, de l'autre les fascistes et au centre, Irma, la divine nonna, qui apprêtait des petits plats improvisés, pour faire oublier les horreurs de l'époque.

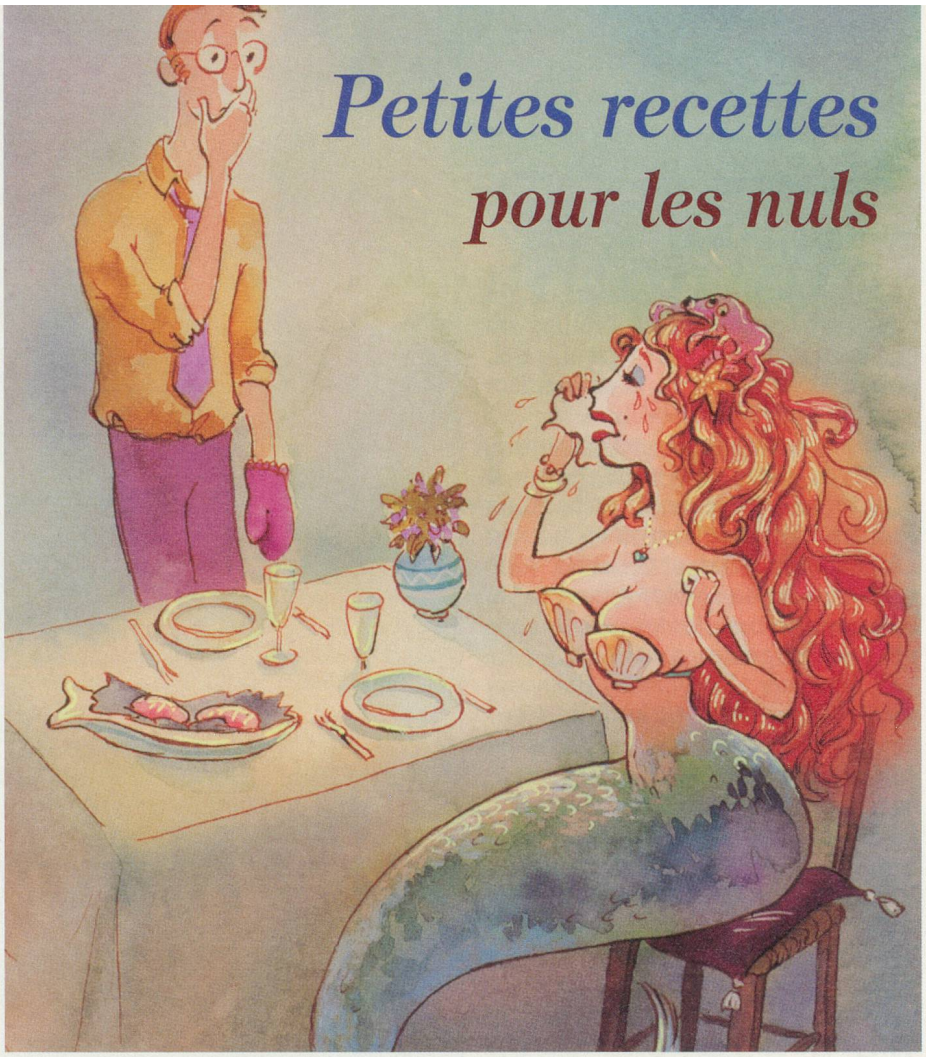
C'est un peu de cette cuisine du bonheur que Serge Bimpage nous restitue à travers un petit bouquin qui met la nostalgie au cœur et l'eau à la bouche.

Minestrone

Ingrédients: 200 g de haricots blancs, 2 pommes de terre, 2 carottes, 2 navets, 1 céleri, 1 tomate, feuilles de basilic, 1 bouquet de persil, 2 poireaux, 1 pincée de sel.

Préparation: la veille, faire tremper les haricots dans l'eau froide pendant la nuit. Couper les légumes en petits morceaux. Hacher le persil et le basilic. Ajouter les haricots et placer le tout dans une casserole d'eau froide. Saler. Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant deux heures. Servir bouillant.

La Trattoria della Fontana, Serge Bimpage, Editions Metropolis.



Petites recettes pour les nuls

Maxime Pietri, célèbre chroniqueur gastronomique, propose quelques recettes à l'intention des cuisiniers maladroits ou peu inspirés.

Ce petit livre de recettes a ceci de particulier qu'il est écrit sur le mode humoristique. D'ailleurs, l'auteur annonce d'emblée la couleur par un avertissement: «Madame, si votre ami, mari, amant ou concubin n'a pas la main heureuse en cuisine, offrez-lui ce livre sans tarder! Car, comme chacun (ou presque) le sait, les hommes ont généralement beaucoup de difficultés à préparer un repas digne de ce nom. Selon les dires, seuls 3% d'entre eux y parviennent et sont convoités par les compagnes des 97% de jules nuls dans ce domaine.»

L'auteur propose donc une douzaine de recettes particulièrement adaptées à ceux qui «aimeraient bien et qui ne sont jamais arrivés, aux allergiques et aux machos les plus réticents». Les recettes, archisimples, devraient convaincre les jules nuls à empoigner les casseroles par le bon bout, à nouer un tablier (on fait passablement de taches au début) et à mijoter des petits plats à se relever la nuit. Si, selon le dicton, l'amour passe par l'estomac, les compagnes de ces nouveaux émules de Brillat-Savarin devraient normalement se montrer très câlines à l'issue du repas. Si ce n'est pas le cas, il suffit de remettre l'ouvrage sur le métier et les petits plats dans les grands.

Selon Maxime Pietri, un jules est nul en cuisine pour divers motifs:«D'abord, il a été mal élevé par sa mère, qui lui passait tout... Ensuite, la paresse joue un rôle qui est loin d'être secondaire.» La liste n'est pas exhaustive, mais ce n'est pas une raison suffisante pour baisser les bras et jeter de l'huile sur le feu.

Allons, les amis, un petit effort, ça ne doit pas être si compliqué de cuire un œuf mollet, un jambonneau aux lentilles ou un suprême de pintade aux choux.

G. N.

Fais-moi la bouffe, chéri, la cuisine pour les jules nuls, Maxime Pietri, Editions Olizane.