

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 8 (1978)  
**Heft:** 6

**Rubrik:** Les recettes de "Tante Jo"

### **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:** 16.01.2026

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

# § L'AVOCAT VOUS RÉPOND

## Sans procédure...

De M. E. E., à L.C.F.

*Je suis séparé à «l'amiable» par une convention depuis 1971. Je verse à mon épouse une rente mensuelle de Fr. 350.—. Depuis quelques mois je suis à l'AVS et je retire la demi-rente, soit Fr. 788.—.*

*Ma question est celle-ci: est-il possible de réduire la rente versée à mon épouse sans ouvrir une procédure avec frais d'avocat, et tout ce que cela comporte de désagréable?*

Vous avez deux possibilités d'agir.

Ou bien vous discutez directement avec votre femme pour tenter d'arriver avec elle à un arrangement amiable. Ou bien vous vous adressez au juge en lui demandant de fixer une audience de mesures protectrices de l'union conjugale. Une telle audience est pour ainsi dire sans formalités. Elle peut se passer sans avocat.

Quant à savoir si vous pourrez obtenir une diminution de la pension, la question dépend de l'importance de vos revenus et des ressources de votre femme. Si vous n'avez que la demi-rente AVS, une pension de Fr. 350.— par mois paraît trop élevée. Mais peut-être bénéficiez-vous d'autres ressources, par exemple d'une retraite versée par votre ancien employeur? Dans ce cas, elle entrera en ligne de compte dans le calcul de la pension de votre femme.

## Mon amie prétend...

De M. Ch., au G.L.

*Je suis divorcé depuis quelques années. Je suis brouillé avec ma famille pour la vie à cause de ce divorce. J'ai une relation qui est beaucoup plus jeune que moi. J'ai des économies et mon amie prétend que je pourrais lui laisser mon avoir en cas de décès. Il y a quinze ans que je vis avec un stimulateur cardiaque... Croyez-vous que la famille aurait le droit d'intervenir?*

Il n'est pas exclu que vous puissiez remettre tous vos biens à votre amie après votre décès. Cela dépend, d'une part, du degré de parenté qui vous lie à votre famille et, d'autre part, de votre indigénat cantonal.

Si vous êtes Genevois d'origine, vous pouvez laisser tous vos biens à votre amie et cela, alors-même que vous auriez encore des frères et sœurs. Si vous n'êtes pas Genevois, vous ne pouvez le faire que si vous n'avez plus de frères et sœurs.

De toute façon, il serait opportun que vous consultiez un notaire.

## Usufruit et exécuteur

De Mlle L. S. à N.

*1. Au sujet des impôts à charge de l'usufruitière, je suis taxée sur les revenus de l'immeuble, ce qui correspond à vos renseignements («Aînés» No 4). Par contre, ma fortune est augmentée de la valeur de l'immeuble (pas d'hypothèques) selon son estimation cadastrale, ce qui me paraît anormal. La base légale des impôts à acquitter ne doit-elle pas correspondre à ce que je possède réellement? En fait, je ne possède pas cet immeuble.*

*2. Etant sans héritier direct, j'ai fait héritière une «Fondation» à charge pour celle-ci de verser divers dons. Est-ce, officiellement, l'exécuteur testamentaire que j'ai nommé qui sera chargé de procéder à ces dons? Serait-il utile que je le précise par un codicille?*

**1.** Le fait que vous soyez imposée, au titre de la fortune, sur la valeur de l'immeuble dont vous n'êtes que l'usufruitière, apparaît en effet paradoxal. Mais il est conforme au principe qu'on appelle la substitution fiscale, prévu par les lois d'impôts.

**2.** C'est bien l'exécuteur testamentaire qui sera chargé de procéder aux dons que vous vous proposez de faire, et il n'est pas nécessaire que vous précisiez sa mission dans votre testament. En revanche, il est indispensable que vous indiquiez son nom dans votre testament et que vous le désigniez expressément comme exécuteur.

## Les recettes de «Tante Jo»

Voici de quoi amuser vos visites à l'apéritif:

### Bâtonnets au fromage

Il vous faut: 100 g de gruyère râpé; 100 g de farine; 50 g de beurre ou graisse; un peu de lait.

Mélangez le fromage râpé et la farine. Ajoutez le beurre et le lait. Travaillez cette pâte à la main puis laissez-la reposer au frais pendant une demi-heure. Etendez-la ensuite au rouleau et découpez-la pour en faire des bâtonnets. Cuire au four à feu moyen jusqu'à ce que les bâtonnets soient dorés. Servir chaud ou tiède de préférence.

Un dessert facile à préparer dont vous me direz des nouvelles:

### Les pommes au four

Il vous faut: quelques belles pommes; le jus d'un citron; un peu de sucre; un peu de cannelle; un doigt de rhum ou de cognac; un peu de confiture de framboises ou d'abricots; une noix de beurre.

Pelez vos pommes, ôtez le zeste et coupez les fruits en rondelles. Laissez-les macérer pendant 2 à 3 heures arrosées d'un mélange de jus de citron, sucre, cannelle et cognac (ou rhum). Placer ensuite les pommes dans un plat à gratin beurré en laissant au centre une ouverture que vous remplirez de confiture. Mettez au four (feu moyen) pendant une bonne demi-heure. Servez chaud ou froid.

