

Concours : êtes-vous une bonne cuisinière?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827678>

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.

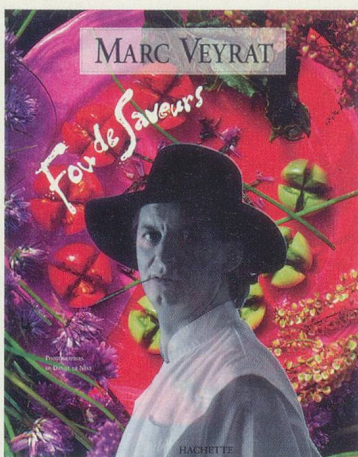
Haftungsausschluss

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.

temps passé dans la montagne, les saveurs de toutes les plantes que ses ancêtres lui ont transmis. Chez les Veyrat, on était agriculteur de père en fils, depuis dix générations. Marc a d'ailleurs connu cette vie jusqu'à l'âge de vingt ans et il revendique fortement ses origines paysannes. «Mes premiers souvenirs s'attachent aux odeurs et aux saveurs qui emplissaient notre ferme», dit-il avec une pointe de nostalgie.

L'Auberge de l'Eridan est une maison de rêve, toute bleue, élégante et cossue, située à Veyrier-du-Lac, quelques kilomètres après Annecy (sur la rive gauche en arrivant de Genève). Une visite à ce lieu enchanteur reste naturellement un événement exceptionnel et il vaut mieux faire quelques économies avant de s'attabler dans l'une des salles décorées avec un goût très sûr, où dominant les tons pastel. Chez Marc Veyrat, les menus ne sont pas donnés. Mais le plaisir des papilles n'a pas de prix.

Rémy Jottet



A lire: «Fou de Saveurs», de Marc Veyrat, Editions Hachette.

Auberge de l'Eridan
F-74290 Veyrier-du-Lac
Tél. 0033/450 60 24 00
Réouverture le 5 février

Concours

Etes-vous une bonne cuisinière?

Testez vos connaissances culinaires en répondant à notre questionnaire. Et puis fouillez dans vos archives et dans votre mémoire pour retrouver une recette d'antan. Notez-la sur une feuille. Les meilleures seront publiées et récompensées. Bonne chance!

Questionnaire

1. Comment nomme-t-on la culture des huîtres?
2. Quel champignon pousse à la base des chênes?
3. Quel est le poisson qui donne le vrai caviar?
4. De quelle fleur est tirée la poudre de safran?
5. Quel est le nom donné à la chicorée de Bruxelles?
6. Quel est le principal ingrédient du curry indien?
7. Quelle est la partie du porc nommée palette?
8. Qu'est-ce qu'on appelle un «sot-l'y-laisse»?
9. Où se trouve l'aloïau sur un bovin?
10. Quelle est la particularité du reblochon?
11. De quel canton est issu le fromage schabziger?
12. Comment obtient-on le sirop d'érable?
13. Quelle est l'origine du mot Moka?
14. Quel est l'ingrédient de base de la vodka?

Ma recette préférée

Inscrivez votre recette pour quatre personnes, en déterminant les ingrédients et la préparation précise. Envoyez-la, accompagnée du questionnaire ci-dessus, à:

«Général», rédaction, case postale 2633, 1002 Lausanne.

Les gagnants recevront des bons de repas dans un restaurant de leur région.
