

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 12

Artikel: Pétillants et savoureux, les vins de fête
Autor: B.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-828240>

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: 14.04.2026

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

A l'école du chocolat

■ Michel Rapp a une passion: le chocolat sous toutes ses formes. Ce confiseur de Prangins, dans le canton de Vaud, a même créé une véritable école, où les élèves se lèchent les doigts.

Lorsqu'il aborde son sujet préféré, Michel Rapp est intarissable. «Beaucoup de gens ignorent tout du chocolat, alors j'ai décidé de leur ouvrir les portes de mon laboratoire.» Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, des groupes se pressent du côté de cette curieuse école, baptisée «RappSodie». On y trouve des écoliers, des paysannes vaudoises, des clubs d'ainés et même des cars de Japonais. Durant une heure et demie, les élèves suivent un cours d'initiation, récompensés par un diplôme. Ils ont été plus de quatre mille l'an passé...

Le professeur Rapp commence par raconter l'histoire de Montezuma, l'empereur aztèque,

qui régalaient ses troupes de «tchocolatl», cette boisson amère tirée des fèves de cacao. Il explique que les fruits du cacaoyer recèlent des fèves qu'il faut extraire et laisser fermenter avant de les sécher. Concassées et moulues, elles donnent la pâte de cacao, que l'on presse pour en extraire le beurre. Une technique séculaire, qui n'a pas varié, si l'on excepte la mécanisation du processus.

Les conquistadors, emmenés par Cortez, ramenèrent cette boisson fortifiante en Espagne. On y ajouta du sucre pour en adoucir le goût et le chocolat partit à la conquête de l'Europe. Vers 1880, le chocolatier Cailler rencontra le fabricant de lait en poudre Nestlé.



Saint-Michel au chocolat

Xavier Lecoultré

Le Saint-Michel au chocolat

8 personnes

Le biscuit cuillère

Ingrédients

30 g de chocolat, 10 g de beurre, 40 g de blanc d'œuf, 20 g de jaune d'œuf, 12 g de sucre, 8 g de farine, 8 g de fécule, 5 g de cacao.

Préparation, fondre le chocolat à 53 degrés et ajouter le beurre, tamiser ensemble la farine, la fécule et le cacao, incorporer les jaunes d'œuf avec les blancs montés. Mélanger et dresser des biscuits de 10 cm. Enfourner à 200 degrés.

La mousse de chocolat

Ingrédients

20 g de sirop (1 verre d'eau et 30 g de sucre, réduit à 30%), 20 g de jaune d'œuf, 50 g de chocolat, 1 dl de crème fraîche, une demi-poire cuite coupée.

Préparation, faire chauffer le sirop à 30 degrés, puis monter avec les jaunes d'œuf. Faire fondre le chocolat à 53 degrés, le ramener à 35 degrés et mélanger avec le sirop, les jaunes d'œuf et la crème fraîche.

Glaçage

Ingrédients

4 cl d'eau, 50 g de sucre, 15 g de cacao, 2 feuilles de gélatine, 30 g de glucose. Porter le tout à ébullition, refroidir à 40 degrés, ajouter la gélatine.

Montage du gâteau

Chemiser un moule avec les biscuits, puis incorporer la mousse de chocolat. Ajouter les morceaux de poires. Laisser refroidir. Démouler et glacer. Bon appétit!

Coût des ingrédients: Fr. 18.-

De leur alliance naquit le chocolat au lait, qui fit la réputation de la Suisse à travers le monde entier.

Après avoir suivi le cours d'initiation, certaines personnes choisissent de découvrir les secrets de fabrication. Ils apprennent alors à travailler la matière et à confectionner des truffes ou des dentelles de chocolat et à retrouver, grâce à d'anciennes recettes oubliées, le goût du chocolat de leur enfance.

On prétend qu'un carré de chocolat peut remonter le moral en cas de coup de blues. «C'est vrai que le chocolat est quelque chose de festif, il représente le plaisir et un petit peu le péché. Il contient une enzyme qui crée une sorte d'accoutumance.»

J.-R. P.

» Renseignements: Ecole du chocolat RappSodie, 6, rue des Alpes, 1197 Prangins. Tél. 022 361 79 14.

Pétillants et savoureux, les vins de fête

■ Pour les fêtes, c'est le rush sur les champagnes et les vins prestigieux aux appellations ronflantes. Pourtant, on trouve sur le marché des crus moins connus et d'un excellent rapport qualité-prix. Nos conseils.

Le défi du détaillant, du caviste épris de son métier, c'est la curiosité, le bouche à oreille, la quête de nouveautés. Jacky Boiron, à Lausanne, travaille ainsi, au coup de cœur. Lorsqu'on lui parle champagne, son regard pétille et il vous présente son Jacques Picard, grande réserve, 100% chardonnay, coté 16/20 dans la *Revue des Sommeliers*. A 33 francs la bouteille, ce véritable champagne, produit et manipulé par le vigneron, peut aisément régaler avec les grands.

Plutôt que d'opter pour un champagne industriel, au goût stabilisé à force de mélanges, pourquoi ne pas goûter un crémant, net-

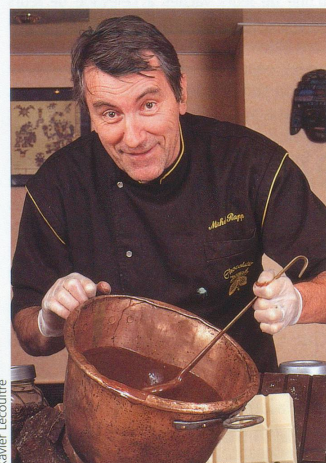
tement moins cher et délicieux en apéritif? Le crémant a une longue tradition en Alsace, en Bourgogne et dans le Jura. Le *Guide Hachette des vins 2002* en recommande d'excellents qui ne coûtent en France que de cinq à dix euros! Jacky Boiron, pour sa part, vend un crémant de Die. Attention, il s'agit bien d'un crémant brut, millésimé 1996, venant du Domaine de la Mûre, récolté par la famille Raspail dans la vallée de la Drôme.

Quant à la clairette de Die, qui a souvent mauvaise réputation, parce qu'elle est douceâtre et indigeste, le caviste est formel: on peut en boire de très bonnes! La clairette



Jacky Boiron, de la Cave Boiron, à Lausanne.

Jean-Claude Curchod



Michel Rapp, maître ès chocolat.

Montez... Descendez les escaliers à volonté!



HERAG AG

Tramstrasse 46,
8707 Uetikon am See

Tel. 01 /920 05 04

un lift d'escaliers est la
solution sûre

pratique pour des
décennies

s'adapte facilement à
tous les escaliers

monté en un jour
seulement



Veuillez m'envoyer la documentation
Je désire un devis estimatif des coûts

Nom/Prénom _____

Rue _____

NPA/Localité _____

F/12-002

*Vous cherchez une maison de retraite
où les jours sont moins tristes
et où l'on est encore actif?*

Alors venez visiter

La Fontanelle

*Résidence
pour personnes âgées*

située à 10 min. à pied du cœur de Vevey,
dans un quartier calme.

**Demeure ancienne,
aménagée confortablement
et jouissant d'un beau jardin.**

Jour et nuit:
équipe médicale qualifiée, médecin responsable.
Physiothérapie, relaxation.

**Animations fréquentes:
films, jeux,
promenades, théâtres, conférences, etc.**

Bd Saint-Martin 12 – 1800 VEVEY
Téléphonez-nous au 922 66 72

**Profitez
de nos prix
de lancement !**



**Démonstration à
domicile gratuite
sans engagement**

vous présente le dernier né de sa collection : *Le Louvre*



Tête amovible
spécialement conçue
pour maintenir
correctement la nuque.

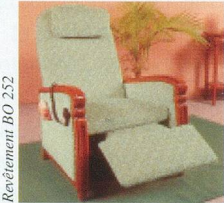
Très faible
encombrement.

Poche de rangement très pratique
pour vos télécommandes, journaux, etc.

Accoudoir galbé en hêtre massif teinté
merisier, sculpté en forme arrondie pour
une meilleure préhension.

Commande électrique permettant un réglage
indépendant du dossier et de l'assise
repose-jambes (2 moteurs indépendants).

Comme pour l'automne,
il se dégage du **Louvre**
une **harmonie** et un réel
raffinement. Ce nouveau
modèle à été conçu pour vous
apporter le **confort** que vous
désirez tout en restant un
fauteuil très **fonctionnel**.
Pause détente ou soirée télé,
le Louvre deviendra vite
indispensable à votre bien-être.
Le modèle Louvre existe dans
de nombreux revêtements et
coloris.



Rue Saint-Roch 25 – 1004 Lausanne – Tél.: 021 351 61 05

Bon pour un catalogue GRATUIT à découper et à renvoyer à l'adresse ci-dessus ▲

OUI, je souhaite recevoir, sans engagement de ma part, le catalogue Everstyl. GE 1202/10
 Cochez la case pour une démonstration à domicile gratuite et sans engagement (sur rendez-vous).

Nom Prénom

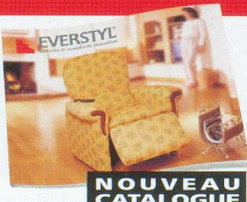
Adresse

Numéro postal Ville

N° Tél. Date anniversaire



Revêtement MI 701



produite elle aussi par le Domaine de la Mûre (Fr. 17.50) est excellente, constituée de muscat à 100% et non pas du mélange parfois mal maîtrisé de muscat et de clairette. Moins pétillante que les assemblages industriels, cette clairette, produite à l'ancienne, est plus fruitée.

A table

La mode de ne boire que du champagne pour un repas de fête ne fait pas l'unanimité. Comme chaque plat met en valeur de nouveaux goûts, il n'y a pas de raison de les affadir avec un seul breuvage, si bon soit-il.

Pour accompagner un foie gras, plutôt qu'un classique sauternes, M. Boiron suggère deux produits des caves Imesch, à Sierre. La «Petite Folie» est une cuvée très limitée de marsanne pure, au nez d'agrumes. Le pinot gris, vendanges tardives, de 1999, de la maison valaisanne, est également parfait avec ce type d'entrée. La marsanne 1999 des Claives,

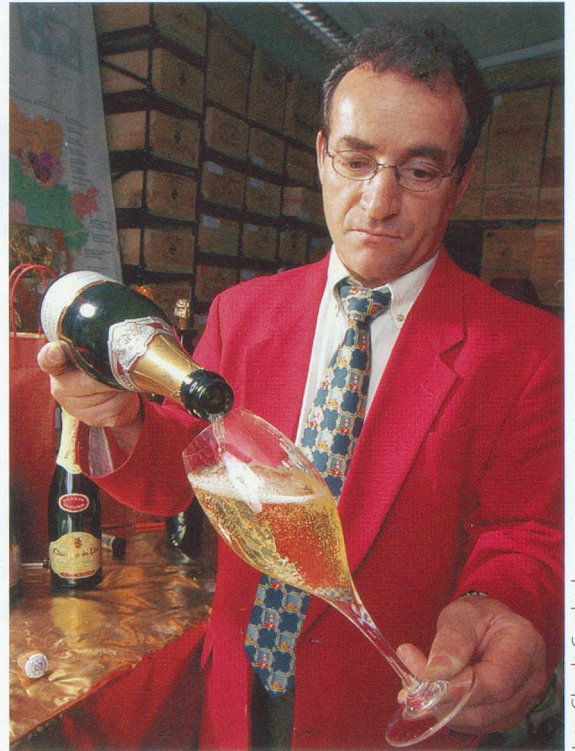
à Fully, produite par Roudit-Desfayes (Fr. 29.50 la bouteille), constitue également une alternative très intéressante.

Du côté des blancs vaudois, le spécialiste conseille l'excellent Domaine de la Colombe, à Féchy, son maître d'œuvre Raymond Paccot, qui produit un chasselas d'exception, pour Fr. 13.80 la bouteille. Une cuvée Freddy Girardet 2000, chez le même vigneron, plaît beaucoup.

Avec un dessert, Jacky Boiron a découvert à Vinzel un produit surprenant, un cidre liquoreux, réalisé avec des pommes uniquement et vinifié comme un vin (Fr. 16.60). Un nectar signé Huggler et Bersier, qui se marie parfaitement avec une tarte Tatin. Conseil personnel, avec un cake au chocolat noir, essayez une petite arvine...

B. P.

»» **Caves Boiron, La Passion du Vin,** av. d'Echallens 58, Lausanne, tél. 021 626 43 10.



Jean-Claude Curchod

A votre bonne santé!

Internet

Saliver devant son écran

Vous cherchez une recette pour sortir des sentiers battus? Internet fourmille de sites, tous plus alléchants les uns que les autres.

Les livres de cuisine sont chers et souvent compliqués. En plus, on craint de les prendre en cuisine et de les tacher avec des doigts gras... Alors, pourquoi ne pas les conserver au salon et préparer un plat aux fourneaux, d'après une recette imprimée provenant de son ordinateur?

Le site www.mangez.com est l'exemple d'une de ces adresses où la gastronomie est mise à la portée du consommateur. A vous de sélectionner apéritifs, entrées

froides ou chaudes, plats principaux, sauces, desserts et boissons. Prenez, par exemple, une recette de soupe: le site va jusqu'à vous donner la teneur en calories. De même, au rayon douceurs, vous trouverez une version de la crème anglaise allégée, de quoi déculpabiliser! Pas d'idée pour un repas de fête ou pour un plat quotidien? Aucun problème, les conseils d'achat devraient vous aider à trouver le menu idéal.

«Le rendez-vous des Epicuriens», tel est le sous-titre du site www.gastronomie.com. En plus des recettes, il fournit des informations sur le monde de la bonne bouffe et des bons vins. Vous apprenez, par exemple, que les vendanges en Champagne ont été exceptionnelles et que le millésime 2002 devrait être mémorable. La cuvée sera bonne, y

compris dans les vignes de Riceys, qui ne produisent que les très bonnes années le seul champagne rosé de garde, réputé le meilleur de France. Et comme il n'y aura que 3000 à 4000 bouteilles...

Certains sites fonctionnent sur le mode du club. C'est le cas de www.cuisinorama.com. Sur simple inscription, l'internaute-cordon-bleu a accès à toutes les recettes, classées en cuisine du monde, cuisine minceur, végétarienne, micro-ondes. Plus de sept cents préparations sont à disposition. Sur www.isaveurs.com, vous trouverez plus particulièrement des recettes rapides appelées top-chrono, parce qu'on n'a pas toujours envie de passer des heures à éplucher des petits légumes, tout en ayant le souci de s'alimenter correctement et avec plaisir.

Pour le dessert, allez voir du côté des sites chocolatés... comme celui de www.chococlic.com qui propose plus de cent cinquante recettes de confiseries et de gâteaux, permettant de réaliser des nougatines parfumées, des pralinés fondants, des crèmes onctueuses... Un conseil: passez tout de même du virtuel au concret avec modération!

B. P.

Adresses

www.mangez.com
www.gastronomie.com
www.cuisinorama.com
www.isaveurs.com
www.chococlic.com