

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 33 (2003)  
**Heft:** 12

**Buchbesprechung:** Livres de cuisine en fête

**Autor:** [s.n.]

#### **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:** 16.02.2026

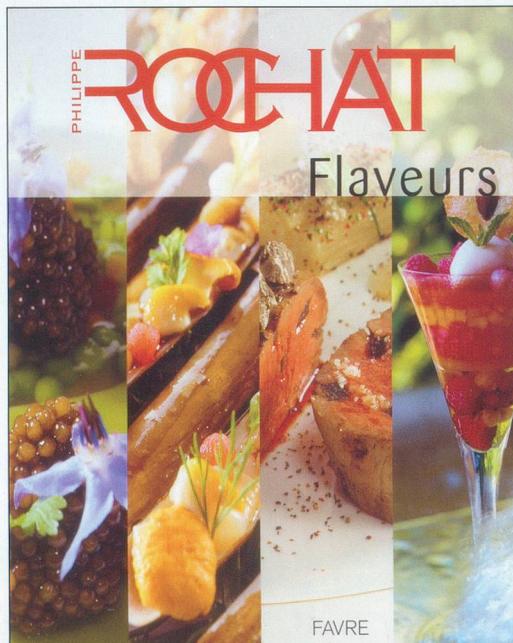
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

■ Bien loin des bouquins de recettes, les ouvrages de cuisine sont devenus de véritables livres d'art. Si beaux qu'on les consulte au salon, mains propres et sèches, plutôt que devant les fourneaux.

# Livres de cuisine en fête

## Les flaveurs de Rochat

Le 1<sup>er</sup> décembre 1996, Philippe Rochat prenait la suite de Fredy Girardet à l'Hôtel de Ville de Crissier. Faire aussi bien, voire mieux, ou alors autrement que l'un des meilleurs chefs du 20<sup>e</sup> siècle, c'est ce qui attendait Rochat. Très vite, le nouveau maître de Crissier a su s'affranchir de l'imposant héritage de son prédécesseur, comme l'écrivait en 1998 le GaultMillau suisse, pour jouer en solo sa partition. «Philippe Rochat observe le monde des saveurs d'une manière profonde et personnelle. Sa cuisine saisit le produit, le valorise, toujours avec intensité», souligne le critique gastronomique du *Monde* Jean-Claude Ribaut, dans la préface de *Flaveurs*, livre-témoignage que signe Philippe Rochat. Magnifiquement illustrées par les photographies de Pierre-Michel Delessert, les quelque 280 recettes offrent des degrés de difficultés différentes, certaines faciles, d'autre



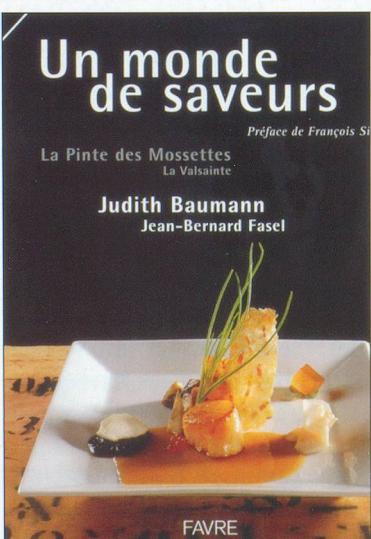
tres plus sophistiquées. L'ouvrage est dédié à Franziska, l'épouse tragiquement disparue en mars 2002.

»» *Flaveurs*, de Philippe Rochat. Editions Favre.

## Noëls dans le monde

Partout où Noël se fête, on trouve des plats cuisinés spécialement pour l'occasion. Ce petit livre, publié au profit d'Helvetas, est un parcours culinaire en 50 recettes à travers les cuisines du monde entier. On y découvre non seulement des plats mais aussi des hommes avec leurs racines et leurs traditions. Un ouvrage intelligent pour mieux comprendre le monde et ses cultures.

»» *Noël dans le Monde entier, Culture et Cuisine*, de Hanne Kruse, Editions Viridis.



## Cuisinière en herbes

On ne monte pas à la Pinte des Mossettes comme on irait en pèlerinage. Pour le spirituel, il faut s'arrêter juste avant, au couvent de la Valsainte. Quoique... Chez Judith Baumann, la cuisine relève autant du spirituel que du temporel. Dans cette verte Gruyère, le rustique café d'alpage a trouvé depuis une bonne dizaine d'années un souffle nouveau, grâce aux maîtres des lieux. Judith Baumann et son complice Jean-Bernard Fasel ont su faire de

l'antique pinte campagnarde un endroit à part sur la carte culinaire de Suisse romande et d'ailleurs. Ici, les plantes et les fleurs, celles des pâturages environnantes, se marient tout naturellement aux saveurs venues de loin. Dans le chaudron magique de la cuisinière, un peu sorcière, la renouée bistorte ou la benoîte commune croisent un omble chevalier ou une noix de Saint-Jacques. Les menus ressemblent à des carnets de voyages rame-

nés des continents que visite Judith Baumann, dès que l'hiver s'installe sur les Mossettes. Mais goûts et parfums nous emmènent aussi dans des voyages intérieurs et des retours à l'enfance, faite d'herbes mâchouillées et de fleurs aux lèvres. Un beau livre à déguster tout en sirotant un verre d'aspérule odorante. MMS

»» *Un Monde de Saveurs*, Judith Baumann, Jean-Bernard Fasel, Editions Favre.