

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 7-8

Rubrik: Recette : l'intérieur aux aubergines

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: 12.01.2026

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

– Concrètement, comment se traduit cette recherche du passé ?

– Nous les femmes avons l'opportunité de repasser un petit peu nos classes. Chez une femme, la ménopause est une étape extrêmement fragilisante. Il y a des sons que l'on entend et qui viennent du passé. Je compare cela à un jeu de cartes. A un moment donné, vous regardez votre jeu et vous vous dites, voyons, j'ai dans la main ces cartes-là. On rêve tous d'avoir le tour et l'as, mais il y a aussi des six et des huit. Et il faut faire avec.

– Est-ce que vous avez des enfants ?

– Non, j'ai donc dû faire le deuil de l'enfant, mais aussi le deuil d'une sorte de romantisme.

– Pensez-vous qu'en avançant en âge, on perd un peu de romantisme ?

– Il y a une réalité qui s'impose à vous, qui peut avoir par moment des aspects absolument terrifiants. Il y a de toute façon cette notion de solitude, qui devient toujours plus actuelle. Et puis vous avez fait le tour de vous-même, vous connaissez votre maison et vous y êtes à l'aise. Le romantisme c'est de croire qu'il y a quelque part une maison qui est plus belle que la vôtre.

– Vous apprenez donc à évacuer le romantisme pour affronter la cruelle réalité ?

– La réalité n'est pas forcément cruelle, c'est l'idée que l'on s'en est fait qui nous a joué un tour. La réalité est ce qu'elle est. Mais il y a des phases dans la vie où il n'y a pas d'échappatoire.

– Aujourd'hui, avez-vous une forme de regrets. Si vous deviez recommencer, feriez-vous tout de la même manière, sachant ce que vous savez ?

– Les regrets sont toujours là où le deuil n'est pas encore complètement abouti. Par exemple, il aurait pu y avoir des enfants, une vie sociale un petit peu plus développée. Mais il n'y a pas meilleur ou moins bien. C'est comme ça. Cela étant, je peux m'estimer heureuse. Je travaille dans un établissement qui m'apporte beaucoup de satisfactions. Mais, en même temps se prépare une prochaine dimension dans ma vie.

Propos recueillis par Jean-Robert Probst

» La Pinte des Mossettes, tél. 026 927 20 97 (fermé dimanche soir, lundi et mardi)

L'intérieur aux aubergines

■ Entre Judith Baumann et l'aubergine, il y a une vieille histoire d'amour liée à des souvenirs d'enfance.



Recette pour 6 personnes

Ingédients

Aubergines: 9 mini-aubergines, 1 dl d'huile d'olive, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, poivre et sel.

Artichauts: 6 artichauts poivrade, 1 citron, 1 carotte, 1 oignon, 2 c. s. d'huile d'olive, sel.

Courgettes: 6 mini courgettes, 2 c. s. d'huile d'olive, 3 feuilles de menthe ciselées, sel.

Tomates: 6 tomates cerise, 1 pincée de poudre de badiane et de graines de coriandre, 0,5 dl d'huile d'olive, sel et poivre

Poivron: 1 poivron jaune, 1 zeste d'orange, 1 gousse d'ail, 1 petite branche de thym, 0,5 dl d'huile d'olive, sel.

Nappe: 2 courgettes de 3 cm de diamètre, 1 c. s. d'huile d'olive, 1 c. s. de jus de citron, sel.

Décor: 6 brins d'athamante de Crète, 6 fleurs de capucine, 6 coeurs de fleurs de coquelicot, vinaigre de vin rouge, huile d'olive.

Préparation (la veille)

Aubergines: les couper dans le sens de la longueur, quadriller la chair, saler, faire dégorger pendant 2 heures, éponger, marquer à l'huile d'olive, assaisonner, ajouter le thym et les feuilles de laurier émiettées.

Artichauts: les tourner, les citronner, éplucher la carotte et l'oignon, couper en tranches et faire revenir à l'huile d'olive, mouiller à hauteur avec de l'eau, saler, cuire *al dente*.

Courgettes: les couper en deux dans le sens de la longueur, sauter à la poêle dans l'huile d'olive, saler, retirer du feu et ajouter la menthe ciselée.

Tomates: les monder, saupoudrer de poudre de badiane et de graines de coriandre, assaisonner, ajouter l'huile d'olive, confire au four à 100 degrés pendant 30 minutes.

Poivron: le couper en deux, déposer sur une plaque, griller sous une flamme, laisser tiédir, filmer afin de retirer la peau, confire à l'huile d'olive à feu doux avec l'orange, l'ail et le thym, saler. Garder toutes ces préparations en attente au frais.

Nappe

Découper à la mandoline de fines tranches de courgette dans leur longueur. Couper en deux dans le même sens afin d'obtenir des lanières, tisser une nappe sur un papier sulfurisé huilé en alignant 8 bandes côté à côté, puis en intercalant 8 bandes dans l'autre sens. Mariner 1 heure avec l'huile d'olive et le jus de citron. Saler.

Dressage

Poser la nappe au centre de l'assiette. Installer les légumes égouttés. Décorer avec un brin d'athamante, une fleur de capucine et un cœur de fleur de coquelicot. Sur le pourtour de l'assiette, répartir quelques gouttes de vinaigre de vin rouge et d'huile d'olive.