

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 12

Rubrik: Gastronomie : des livres à déguster

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: 30.01.2026

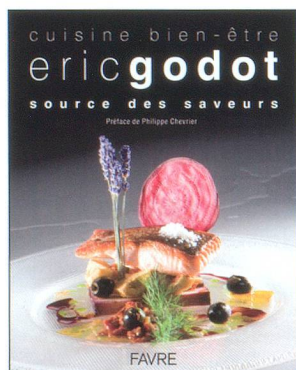
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Des livres à déguster

Ce sont des ouvrages de bon goût, qui parlent de cuisine, de recettes ou de vignobles. A déguster par petites touches, pour le plaisir des yeux... et du palais.

En attendant Godot

Plusieurs fois par semaine, Eric Godot, chef à la clinique lausannoise de La Source, reçoit une dizaine de gourmets autour de sa table d'hôte. C'est là qu'il concocte ses recettes personnelles.



Salade de Saint-Jacques, marinade acidulée à la mangue et aux fruits de la passion en entrée; puis au hasard d'une carte très riche, rascasse rôtie en timbale de blancs de poireaux, boulangère de filet de porc fumé ou mignon de sanglier rôti. En guise de dessert, carpaccio d'ananas à la badiane. La maxime d'Eric Godot résume parfaitement sa passion: «Un chef de cuisine se fait d'abord plaisir à lui-même...»

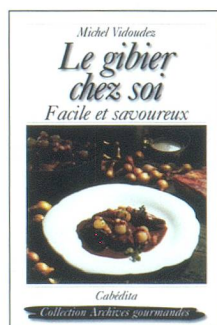
Eric Godot, *Source des Saveurs*, Editions Favre.

Le gibier facile

Dans sa collection Archives gourmandes, Cabédita propose une série de petits ouvrages sympathiques qui permettent de concocter des plats simples et très goûteux. Le critique culinaire Michel Vidoudez vient de publier un recueil d'une trentaine de recettes mettant en scène le gibier. Du pâté de lièvre aux noisettes de chevreuil grand veneur, ces recettes sont facilement réalisables à condition d'avoir quelques notions de base.

Et puis, il suffit parfois de se lancer pour épater les amis.

Le Gibier chez Soi, par Michel Vidoudez, Editions Cabédita.

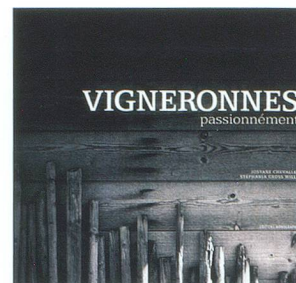


Voici les vigneronnes

Huit vigneronnes valaisannes ont choisi de montrer le bout de leur nez. Certaines sont discrètes, d'autres extravagantes. Mais toutes font preuve d'un talent certain pour imposer leurs produits. On connaissait déjà Marie-Thérèse Chappaz, de Fully, leur chef de file. Reste à découvrir Romaine Blaser Michelod, de Leytron, Erna Burgener, de St German, Corinne Clavier, de Pont-de-la-Morge, Fabienne

Constantin Comby, de Chamoson, Fabienne Cottagnoud, de Vétroz, Madeleine Fuchs Mabilard, de Venthône, Madeleine Gay, de Sion et Marie-Bernard Gillioz, de Grimisuat. Partez à leur rencontre, dans leurs vignes et à l'ombre des caves. Elles racontent leur passion.

Vigneronnes passionnément, Josyane Chevalley et Stéphanie Gross Villa, Editions Monographic.



Gérard Rabaey à table

En sous-titre de son deuxième ouvrage, Gérard Rabaey annonce la couleur (et les saveurs): «Recettes faciles, souvent végétariennes et produits accessibles.» Au menu, salades de tomates confites et légumes grillés; puis potage de pois frais à la menthe; beaucoup de champignons (bolets, chanterelles et morilles), de nombreux légumes (endives, poireaux et courgettes) et quantité de poissons (brochet, omble chevalier et saint-pierre). Côté viandes, le chef propose des plats simples, à base de ris de veau, d'agneau et de volaille fermière. Enfin, les desserts sont servis sous forme de sorbets, de tarte ou de soufflés (orange et chocolat). «Ce livre est conçu autant pour les néophytes que pour les professionnels», affirme le chef. Et il le prouve.

Gérard Rabaey à votre table, Editions Favre.

