Gastronomie : des livres à déguster

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **38 (2008)**

Heft 12

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

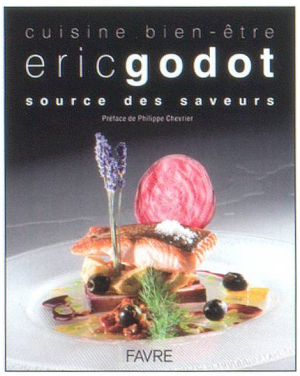
PAR JEAN-ROBERT PROBST

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.



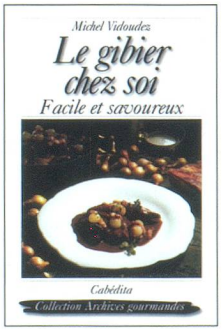
Salade de Saint-Jacques, marinade acidulée à la mangue et aux fruits de la passion en entrée; puis au hasard d'une carte très riche, rascasse rôtie en timbale de blancs de poireaux, boulangère de filet de porc fumé ou mignon de sanglier rôti. En guise de dessert, carpaccio d'ananas à la badiane. La maxime 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.

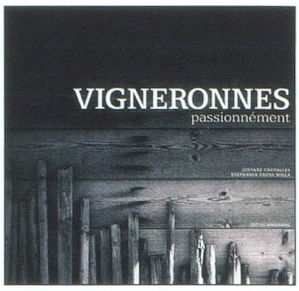
Le gibier facile

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.



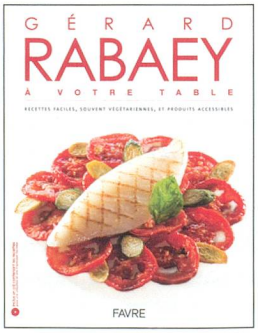
Voici les vigneronnes



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 Michellod, de Leytron, Erna Burgener, de St German, Corinne Clavien, de Pont-de-la-Morge, Fabienne Constantin Comby, de Chamoson, Fabienne Cottagnoud, de Vétroz, Madeleine Fuchs Mabillard, 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 Stéphania 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.