

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 17

Rubrik: Les Raymondises

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

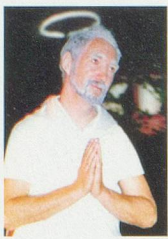
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 08.01.2026

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



LES RAYMONDISES

Notre ange de service, Raymond Jan, prend de la hauteur. Après s'être consacré à la critique de nos numéros précédents, il nous offre désormais son regard tendre et lucide, terriblement lucide, sur le monde qui nous entoure. Ce qui ne l'empêche pas à l'occasion de rire de ses propres bêtises.

Etre vieux, c'est formidable!

Oui, quelle chance. Comme j'ai pas mal d'heures de vol, je peux vous assurer que je sais de quoi je parle.

Plus besoin de laisser sa place aux dames, ne plus se faire enguirlander quand on garnit sa chemise blanche avec de la sauce tomate et pouvoir rire bêtement lorsque le poulet de service vous fait remarquer que vous êtes dans un sens interdit. A quarante ans, vous allez au-devant de très sérieux problèmes, mais trente ans plus tard, si vous jouez bien le jeu (dos très voûté, les oreilles qui ne sont là que pour porter vos lunettes, un air absent et la bouche ouverte), vous ne provoquez qu'un hochement de tête, une moue désabusée et un soupir d'impuissance.

Je viens d'entrer dans cette époque merveilleuse et déjà je fais le délice de mes enfants et petits-enfants.

Quand vous aurez un moment, je vous parlerai de feu mon beau-père que j'essaie d'égaler. Pour l'instant je suis loin derrière, mais je connais déjà l'ivresse de chercher ses lunettes, le bonheur de ne plus se rappeler comment s'appellent les enfants du voisin et la grande joie que cela procure quand vous entendez pour la dixième fois de la journée votre tendre moitié vous répéter: «Ce n'est pas possible, mais tu ne trouverais même pas de l'eau au lac!»

Oui, nous, les seniors, avons la grande faculté de pouvoir nous fixer sur ce qui nous intéresse et de ne pas se laisser distraire. On peut nous demander le poivrier, un bol bleu ou le panier de pincettes, si nous pensons voiture ou bière, nous ne voyons rien d'autre, pas la peine d'insister.

C'est d'ailleurs à cause de cette grande qualité qu'il y eut, l'autre jour, une légère méprise de ma part dans un supermarché de Genève.

La caissière, jeune et avenante, qui soulageait mon porte-monnaie avec un grand sourire, portait un gros badge qui proclamait avec fierté: «Aujourd'hui, j'ai vingt ans!»

Je trouvai cette affirmation si ostentatoire très sympathique. Je me dis même que cela méritait un petit cadeau d'anniversaire. Je lui laissai donc sur le tapis de quoi se payer une glace en lui disant: «Bon anniversaire!» Je sais, ce n'est pas énorme, mais si tous vos clients font de même, c'est bingo! J'étais fier de moi et avais l'air débonnaire du bon samaritain. Elle bredouilla quelque chose d'incompréhensible et je m'éloignai satisfait.

Je ne sais pas quel dieu me fit, pour une fois, regarder autour de moi. Toujours est-il qu'à gauche, à droite et au-dessus il n'y avait que des banderoles sur lesquelles de très gros caractères claironnaient: «Aujourd'hui votre Centre commercial a 20 ans.»

ENVIE D'ÉVASION

La truffe suisse

On dit d'elle que c'est le diamant de la cuisine. Bonvillars (VD) s'apprête à mettre en vente la



Un sacré couple: pour Frank Siffert, le chien est le meilleur allié de l'homme dans sa quête de la truffe. Utilisé dans d'autres pays, le cochon commet en effet beaucoup plus de dégâts.

Dépêchez-vous, il n'y en aura pas pour tout le monde. L'an dernier, pour le tout premier marché aux truffes suisses, le village de Bonvillars (400 habitants), dans le canton de Vaud, avait été submergé par les gastronomes: près de 4500 visiteurs en une seule journée. «A 14 heures, il n'y avait plus un seul champignon à vendre sur les 50 kilos proposés. Un client a même tenté d'acheter la balance d'un commerçant puisqu'il ne restait plus que ça à acquérir...», se souvient, amusé, Frank Siffert, initiateur du projet.

Patron d'une entreprise de carrelage et d'un domaine agricole, Frank Siffert est aussi un fin gourmet. Une passion héritée de son père qui l'a amené à fréquenter les grandes tables: «A force, on finit inévitablement par s'intéresser à ce merveilleux produit qu'est la truffe.» Exceptionnel et donc rare. En Suisse, ils sont quand même une bonne centaine à «caver» (chercher des truffes) de manière sérieuse. Comme pour tout «champignonneur», pas question qu'on vous dise où aller piocher! Les bons coins, on se les garde... Tout au plus sait-on que la truffe se cache dans les régions calcaires à partir de 200 mètres d'altitude. Pour le reste... La discrétion s'explique par la valeur de ces diamants culinaires.

L'élite de la truffe

Le prix dépend de la variété, de sa qualité, de la «récolte» de l'année qui fixe les cours. Les variations sont énormes, allant d'une centaine de francs les 100 grammes (poids moyen d'une truffe) à plusieurs milliers de francs. La rare truffe blanche d'Alba a atteint 20 000 fr. le kilo en