

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1998)
Heft: 113

Buchbesprechung: Arrêt sur livres

Autor: Germain, Anne

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>



Palaces, une histoire de la grande hôtellerie suisse, de Thierry Ott (éditions Cabedita). Les Suisses ont toujours eu le génie de l'hôtellerie. Ici, la démarche originale de l'auteur ravive autant de souvenirs que de facettes cachées d'une longue histoire faite de noms et de périodes prestigieuses accumulés par les Helvètes dans le domaine de ce grand art. Vie passionnante d'un monde à part, de l'architecte au directeur, du concierge au garçon d'étage, de tous ces hommes et femmes qui ont contribué à la réputation mondiale de la grande hôtellerie suisse.



Vue par la Suisse Christiane Guarch, **La Bretagne gourmande** (éditions Cabedita, collection Archives gourmandes). On l'aura compris, le nom de famille de cette dame sent la mer et les côtes celtiques. L'auteur le confirme en dédiant son ouvrage "à l'homme de sa vie qui lui a fait découvrir la Bretagne". Il est vrai que ce pays d'Armor, remarque Christiane Guarch, "à la fois mystérieux, changeant, romanesque et fougueux, ne laisse personne indifférent". Nous le constatons dans cet engouement pour la Bretagne gourmande, où la mer et la terre fournissent des produits irremplaçables, riches de saveurs océaniques comme des parfums du terroir ; ceux-ci permettent des recettes issues de traditions

ancestrales ou tout à fait modestes dans leur simplicité. L'auteur met très bien en valeur cette chance de la Bretagne : répondre grâce à la richesse de l'Argoat (pays de la terre) et aux trésors de l'Armor (pays de la mer), à toutes les envies gourmandes de ceux qui apprécient la véritable gastronomie. Des "échalotes glacées" au sel de Guérande aux "huîtres de Belon chaudes au vin blanc" en passant par les "pommes de terre à la Bigouden", vous ferez aussi avec ce livre un joli et chaleureux voyage.

Dans la même collection, le même auteur nous allèche avec de véritables recettes d'autrefois qui s'intitulent sous une belle couverture



haute en couleurs **Le confiturier**. C'est au XVI^e siècle, nous raconte Christiane Guarch, que l'on voit s'instaurer en Europe la mode des confitures. Originaires du Moyen-Orient, adoptées par Catherine de Médicis, cette façon de conserver les fruits, s'accroît considérablement avec la Révolution et se démocratise tout à fait avec le sucre de betterave. Aujourd'hui l'engouement pour les produits simples et de qualité relance l'intérêt des confitures familiales. Réalisées avec les fruits du jardin ou du marché, ou encore avec des légumes ou des fleurs, les recettes de ce livre, illustrées de gravures, montrent bien qu'il est très facile de retrouver aujourd'hui la simplicité des grandes traditions en même temps que leurs valeurs irremplaçables. Un secret primordial de réussite à constater dans chaque recette : le poids égal des fruits et du sucre, la grande règle à ne pas modifier !

Le roman de la Tour d'Argent, de Claude Terrail. On connaît ce monsieur élégant qui ressemble à un acteur



américain de la faste époque hollywoodienne et qui continue de se faire photographe aux côtés d'importantes personnalités dans les journaux du Tout-Paris. Comme ses chers amis que furent Orson Welles et Portirio Rubirosa, il sut concurrencer les amateurs de jolies femmes, de fêtes nocturnes, de terrains de polo ou de gastronomie, et connut aussi le monde de la finance, celui de la politique, comme à New York et à Paris, celui du cinéma et du show-biz... une vraie vedette !

Au bord de la Seine, au cœur de la vieille ville, voisin du grand vaisseau Notre Dame de Paris, dont il offre à ses clients une vue imprenable et magnifique, il habite toujours le restaurant au lieu-dit "La Tour d'Argent", créé en 1582, et reçoit encore depuis Henri III Roi de France et de Pologne des gentilhommes (et dames) pour y dîner (et déjeuner) dans le cadre le plus beau de Paris et le plus raffiné qui soit. Au lieu de monter sur les planches - ce qu'il fit, pour peu de temps - Claude Terrail a choisi la représentation permanente : festoyer avec les stars, les écrivains et les "politiques" du monde entier (Elizabeth II, John Kennedy, Errol Flynn ou Marilyn Monroe...). La vie de l'auteur - qui raconte aussi ses aventures avec Ava Gardner - est un vrai roman ! À vous de le découvrir avec toutes ces photos-souvenirs de ces moments historiques. Amusant.



Anne Germain