

Cuisine à lire

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 10

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827446>

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.



Véronique et Alain Freyre

Pour 28 francs, le chef vous propose deux entrées, deux plats et deux desserts à choix. De quoi se mettre l'estomac en fête lorsque les frimas reviennent avec leur cortège de bleus à l'âme.

Mais si vous tenez à goûter une cuisine plus modeste, on se fera un plaisir de vous servir, au café, des fondues, des médaillons de veau ou un risotto au gorgonzola qui fait partie des petites spécialités de la maison.

Tout le monde fréquente cet établissement dont la réputation déborde les frontières du canton. Du simple ouvrier au cadre de Nestlé, en passant par les profs d'école et les habitués du plat du jour. Les seniors l'apprécient tout particulièrement pour la qualité de l'accueil et sa cuisine légère.

Rémy Jottet

Photos Y. D.

Café du Centre

Route des 2-Villages 8

1806 St-Légier

Tél. 021/943 10 70.

Fermé dimanche soir et lundi.

Cuisine à lire

Parmi les nombreux ouvrages pratiques parus dans le domaine culinaire, nous en avons sélectionné deux qui retiendront sans doute votre attention.

Tout nouveau, tout moderne, un bouquin de cuisine pas comme les autres, puisqu'il comporte aussi des conseils aux consommateurs tout à fait dans la ligne de la Fédération romande des consommateurs qui a toujours préconisé de consommer les produits de saison, plus frais et moins chers.

Le livre intitulé «Cuisine rapide pour 2» propose des recettes simples, raffinées et originales, si l'on se réfère au sous-titre. Et c'est vrai! Il est souvent difficile de diviser par deux les proportions d'une recette prévue pour quatre personnes par exemple. Par contre, il est possible de multiplier les ingrédients par deux, d'où l'intérêt de ce livre.

Les recettes proposées sont en plus équilibrées, variées, faciles. Finies la monotonie et les carences alimentaires trop fréquentes chez les seniors (de récentes études le prouvent). Le livre contient des tableaux en couleurs des fruits et légumes de saison et un classement qui permet de retrouver toutes les recettes qui contiennent par exemple des tomates, des oranges ou des pommes de terre.

Très intéressantes aussi, les pages consacrées aux provisions de ménage pour... petit ménage. Pas trop, afin de ne rien gâcher. Des listes pour les achats hebdomadaires, pour 15 jours, pour un mois au plus. Où et comment les conserver? Quatre pages sont consacrées à des trucs et tuyaux pratiques, par exemple pour conserver et utiliser les très petits restes!

Ce livre fait partie de la collection «Cuisine de saison», que l'on trouve aussi dans certaines Migros.

Janine Chassot/FRC

«Cuisine rapide pour 2». Fr. 16.-. Limattdruck Spreitenbach. Tél. 0848 877 777.

Petit déjeuner plaisir

Ce petit livre illustré propose une série de recettes pour démarrer la journée d'un bon pied. Le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée et nous souffrons généralement d'un manque d'imagination désespérant à l'heure de l'avaler.

Edité par l'Union centrale des producteurs suisses de lait, ce fascicule propose un choix de recettes appétissantes et originales, où le sucré alterne avec le piquant, le froid avec le chaud. Et puis, pour couronner le tout, on y trouve un tas d'idées pour agrémenter de superbes brunchs (repas complet qui allie petit déjeuner et repas de midi).

«Petit déjeuner plaisir». Fr. 15.-. Commandes au tél. 031/359 57 28.



Un petit déjeuner vitaminé

Photo Nestlé