

Zeitschrift: La Croix-Rouge suisse
Herausgeber: La Croix-Rouge suisse
Band: 73 (1964)
Heft: 3

Rubrik: Les sections au téléobjectif

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: 11.07.2025

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

Les sections au téléobjectif

Section de Horgen-Affoltern

Cordons bleus émérites

D'accord? Nous braquons aujourd'hui notre télé-objectif sur la Suisse alémanique: un quart de tour, direction Lac de Zurich, rive sud; terminus: Thalwil; local recherché: l'Ecole secondaire de la Tödistrasse, au sous-sol, dans les cuisines réservées d'ordinaire aux classes d'économie domestique. La section visée: celle de Horgen/Affoltern. Une section qui « bouge », qui lance toujours des « trucs » originaux, qui n'est jamais à court d'idées neuves et nouvelles.

Dans le cadre de son service d'assistance aux personnes âgées et aux isolés, la section de Horgen/Affoltern a déjà organisé des « *cours de gymnastique curative pour les plus de 65 ans* » (voir revue N° 6/1er septembre 1960). Cette année, c'est un « *cours de cuisine pour retraités* » qui tient l'affiche! Un cours pour hommes exclusivement... pour hommes dont l'âge varie entre 65 et 75 ans. Intellectuels les uns, manuels les autres.

Salons, poivrons et cuisinons

9 h 30: le cours est en train depuis une demi-heure. Entrons en tapinois. Ils nous tournent tous le dos occupés à regarder et à écouter « la maîtresse ». Pas un ne bouge! Pour venir à l'école, ils se sont tous acheté de grands bonnets de papier blancs (« 80 centimes pièce, chez Oskar Weber, à Zurich », précisera dans un instant celui qui en a eu « l'idée »); ils ont aussi emprunté des tabliers à carreaux. Ils sont 10 (ils étaient 11 au départ) qui, avec assiduité, ont suivi les 6 leçons de 3 heures chacune que comportait le cours. 6 x 3, cela fait 18 heures pour apprendre à mijoter quelques bons petits plats. Quand on vit seul (c'est le cas pour plusieurs) ou que la maîtresse de maison est handicapée par la maladie ou une infirmité, c'est bien utile, allez, de pouvoir la remplacer aux fourneaux.

A vos casseroles, Messieurs

Au menu d'aujourd'hui: épinards, fricandeaux, pommes de terre blanches, salade de tomates et céleri et, comme dessert, un biscuit pâte-noisette.



Commençons par la fin: battons les œufs, après les avoir cassés avec mille et une précautions, puis versons la farine « en pluie », remuons encore, ajoutons le sucre, reremuons. Versons la masse dans des moules. Mettons les moules au four chaud. Zut! on se brûle le bout des doigts...

Passons maintenant à la préparation des fricandeaux-maison: la viande, la farce, l'assaisonnement, enrroulez, ficelez, très bien.

— Oh! rezut! M. Meier a oublié la farce... Et son « oiseau » qui était si bien ficelé... Tout est à recommencer...



L'union fait la force!

Un « avancé » lève la main. Il souhaite faire état de ses connaissances « préscolaires »:

— *N'est-ce pas, Madame, les œufs durs se pèlent plus facilement lorsqu'on les a préalablement trempés dans de l'eau froide?*

— *Juste!*

— *Doit-on aussi peler les tomates pour la salade?*

A cette demande il est répondu par des explications « scientifiques » relatives à la teneur en vitamines des pelures.

A la sauce, maintenant.

— *Attention, M. Muller, pas trop de sel.*

Car un peu plus de sel qu'il n'en faudrait, c'est le point faible de M. Muller!

— *Toujours trop généreux!*

Et la vaisselle! Toute une histoire aussi. Qui donc a bien pu inventer la vaisselle! Tremper, frotter, rincer, essuyer, vérifier, constater que les œufs ont collé. Retremper, refrotter...

◀ Trop et trop peu gâte tous les jeux: du sel, oui... mais juste ce qu'il en faut!

Car l'on apprend tout, absolument tout dans ce cours: à peler, à hacher, à saler, à assaisonner, à nettoyer les tables, à faire de l'ordre, à laver les moules à biscuits et les casseroles (à l'intérieur et à l'extérieur...). Les gestes sont parfois un peu maladroits encore, mais si touchants!

Celui-ci compte: une cuillerée, deux cuillerées, trois cuillerées: le compte y est. Il vérifie encore au tableau noir. C'est bien juste: trois cuillerées d'huile, deux de vinaigre...

Celui-là coupe des oignons. Avec un art et une célérité qui laissent présumer qu'il n'est point apprenti en la matière.

— C'est vrai, à la maison, c'était toujours moi qui faisais ce travail.

Cet autre trempe le bout du doigt (oh! un tout petit bout...) dans les épinards, goûte, retrempe un autre bout de doigt (« *promis, promis, nous ne dirons rien* »):

— Ça va, ils sont mangeables...

Que de mystères dans une cuisine!

— *N'est-ce pas M. Stauffer que c'est difficile de devenir un cordon bleu? Elles en ont de la valeur les femmes, vous ne trouvez pas?*

— Non!

— *N'est-ce pas...*

— Non, je dis non pour la cuisine: ce n'est pas difficile...

Quant à M. Peter, il était fondé de pouvoir dans une banque. Jamais voulu mettre la main à la pâte « avant »: pas d'intérêt, pas le temps, pas l'affaire d'un homme... Mais maintenant qu'il est retraité et voit sa femme se fatiguer avec les nombreuses visites de nombreux petits-enfants, il a décidé de se rendre utile. Jamais trop tard pour bien faire! D'ailleurs, il a tout entrepris très tard dans la vie (cela maintient jeune!), le ski à 38 ans, la moto à 50, l'auto à 60, à 55 ans un brevet de secouriste nautique et maintenant la cuisine! Passionnant! Depuis 3 semaines, c'est lui qui fait tous les repas à la maison. Il relève les recettes de l'école dans un cahier, en invente de nouvelles, imagine, improvise, fait les « self-services » pour se donner des idées. Le tout c'est de commencer!

Madame est servie

Nous sommes invités à déguster le menu du jour.

Nos hôtes ont mis soigneusement le couvert: à gauche la fourchette, à droite le couteau.

Mais avant de se mettre à table, il faut encore dresser les plats: couper les fricandeaux en deux, après les avoir défilés, les poser sur les épinards le « nez en l'air », préparer de petites assiettes de salade: Voilà, ça y est!

La vaisselle? on n'y échappe jamais...

Photos CRS



Tandis que les fricandeaux mijotent, passons à la préparation des épinards.

— *C'est joli tout ce jaune sur tout ce vert! Elle a de ces idées, notre institutrice! Et puis, elle est gentille, vous savez!*

— Alors, bon appétit...

— *Délicieuse « ma » sauce, affirme notre voisin.*

Fier de lui, de ses capacités culinaires, il le dit et le montre. Et en notre honneur, il retrouve encore son français du temps de l'école et de celui où il était à Paris.

— *A mon goût, cette salade de céleri serait meilleure avec une bonne mayonnaise.*

— Que vous savez faire aussi?

— *A quoi bon, on la trouve toute faite, en tubes! Faut quand même pas se compliquer la vie!*

— Moi, je reprends de « ma » sauce et si vous n'en voulez plus, je la finirai...

— *Comment avez-vous eu connaissance de ce cours Croix-Rouge d'un nouveau genre?*

— Par les journaux...

— *Et vous vous êtes d'emblée inscrit?*

— D'emblée, parce que c'était la Croix-Rouge.

— *Uniquement pour cela?*

— Aussi parce qu'on était entre nous.

— *Entre vous?*

— Entre hommes...

— *Et vous ne regrettez rien?*

— Si, que le cours finisse aujourd'hui...

— *Mais nous aurons un cours de répétition en automne. On y viendra tous si l'on vit encore.*

Un instant de mélancolie, vite passé...

— *On gardera nos bonnets. Vous savez, c'est moi qui ai eu l'idée! Le premier jour, j'en ai apporté trois: un pour moi et deux en plus à tout hasard, je ne savais pas ce que les autres diraient... La fois suivante, ils en avaient tous! Pour 80 centimes, ce n'est pas cher et ça fait bien... 80 centimes pour le bonnet, Fr. 8.— pour la taxe d'inscription plus Fr. 3.— pour chaque repas... C'est donné! Et puis, vous savez, on peut emporter les restes — quand restes il y a — sauf la crème, ce n'est pas pratique. Quant à la sauce, je la finis toujours...*

