Gastronomie : l'antre de la fée verte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **36 (2006)**

Heft 1

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Nutzungsbedingungen

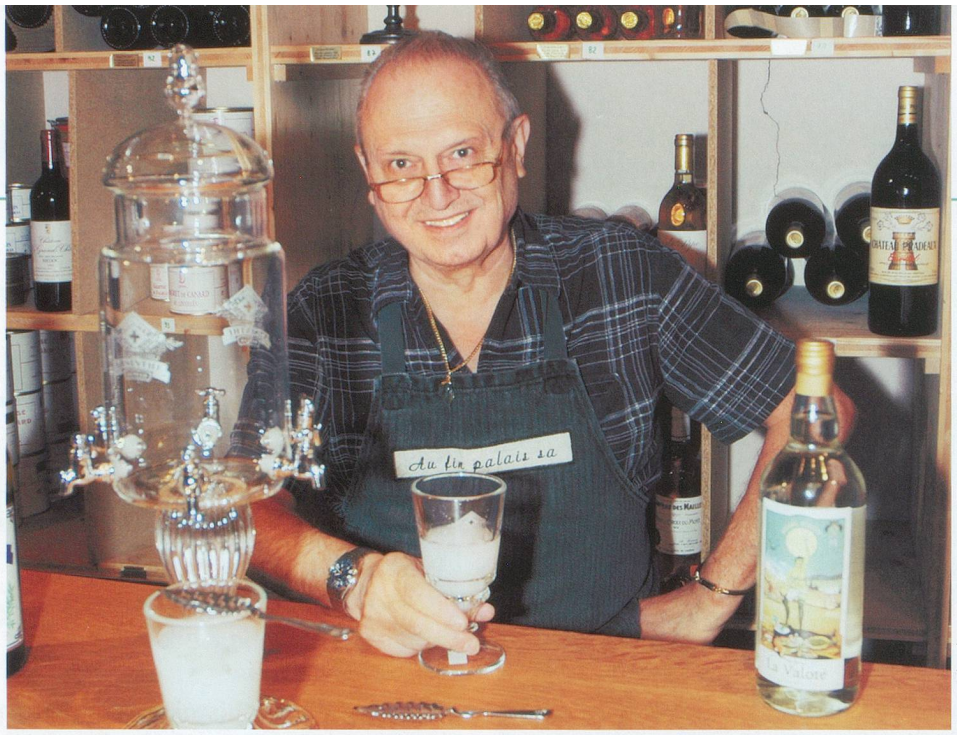
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



René Charlet

Guy et sa fontaine à absinthe, un objet mythique.

L'ANTRE DE LA FÉE VERTE

Il existe, au cœur de Neuchâtel, une curieuse échoppe qui fait le bonheur des gourmets et des amateurs de vins fins. La fée verte y a également élu domicile.

Si on en croit Guy, maître des lieux: «L'absinthe, ça se cultive; la passion de l'absinthe aussi!» En face de la porte d'entrée se dresse un présentoir flanqué de plusieurs bouteilles au contenu transparent. Sur une affichette, une très belle femme, verte et nue, annonce triomphalement le retour de l'absinthe, près d'un siècle après sa prohibition. «7 octobre 1910: Messieurs, c'est l'heure, disait le croque-mort! 1er mars 2005: Messieurs, à la vôtre! rétorque la fée verte.»

Plusieurs étiquettes au graphisme rétro rappellent que les origines de l'absinthe remontent à la nuit des temps. Dans cet univers de liqueurs fraîchement réhabilitées, on découvre *La Troublante, La Fée vallonne* ou *Le Chat malicieux*. Officiellement, une douzaine de producteurs distillent l'absinthe entre Noiraigue et Les Verrières. «Ils ont tous entre quinze et quarante ans de pratique, dit Guy, et certains produisent en partie pour payer les amendes qu'ils doivent encore à Berne...» Curieusement, l'absinthe se vend aujourd'hui plus cher que lorsqu'elle était illégale. Et les prix risquent de grimper encore depuis la création d'une interprofession des cultivateurs et des distillateurs qui tente de mettre en place une AOC.

Mais qu'importe le prix. L'absinthe demeure une boisson noble à déguster à l'heure de l'apéritif. Le cérémonial exige que l'on verse l'eau (à 4 degrés) sur une cuillère percée, garnie d'un morceau de sucre. Chaude, elle devient un médicament efficace contre les troubles de la digestion. A votre bonne santé!

J.-R. P.

››› Au fin palais, rue des Flandres 2, 2000 Neuchâtel, tél. 032 724 80 80. Fermé lundi. Douze marques différentes au même prix: 1 litre Fr. 59.–, 1/2 litre Fr. 34.–, 1/4 litre Fr. 23.–.

SAUCISSON EN CROÛTE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Cet excellent plat rustique nécessite la cuisson – la veille déjà – d'un saucisson vaudois, afin qu'il puisse refroidir dans son fond. Cette recette tout simple fera une excellente entrée, voire un repas du soir. A servir également en apéritif, lorsqu'on reçoit des amis.

PRÉPARATION: 20 À 30 MIN

Ingrédients: un gros saucisson vaudois, 300 g de pâte à pain de campagne ou une pâte à brioche salée, un jaune d'œuf (pour la brioche), une salade verte, assaisonnement, moutarde.

Préparation: cuire le saucisson la veille. Retirer la peau du saucisson. Emballer le saucisson dans une abaisse de pain ou de brioche pas trop épaisse. Badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf. Cuire le tout au four à 220 degrés pendant 20 à 30 minutes, selon la grosseur du saucisson. Si nécessaire, baisser la température à mi-cuisson.

Présentation: ce plat se sert habituellement accompagné d'une salade verte et de moutarde.

Boisson: chasselas vaudois.

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse