

Gastronomie : passion chocolat

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **37 (2007)**

Heft 10

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.



Jean-Claude Curchod

Passion chocolat

On prête au chocolat de nombreuses vertus. Et pas des moindres, puisqu'il serait un excellent anti-dépresseur. Aussi pour se mettre du baume au cœur ou simplement réjouir ses papilles, petite pause gourmande à Lausanne.

Mâître chocolatier de son état, **Fernando Dimiceli** a ouvert, il y a quelques mois à Lausanne, un adorable salon de thé, dans le haut de la rue Marterey. L'arrivée prochaine du M2, le métro lausannois, n'est pas non plus étrangère à l'installation de son enseigne «Chocophile» dans ce quartier qui devrait connaître un nouvel essor.

Atmosphère zen et mobilier tout en rondeur permettent de se détendre en savourant un thé, servi selon les règles de l'art dans de jolies théières en fonte, un chocolat chaud ou un café, de torréfaction artisanale. Mais surtout, on y déguste des pralinés originaux sortis directement du laboratoire du jeune maître des lieux. Par exemple: ce fondant au chocolat (70%), aromatisé d'un vinaigre balsamique vieux de 15 ans. «Le vinaigre est un exhaus-

teur de goût, qui fait mieux ressortir la note fruitée du cacao», explique Fernando.

Le chocolatier ne travaille qu'avec des produits nobles, sans adjonction de matière grasse ou d'arômes artificiels. Au final, on se retrouve avec un chocolat agréable à manger et pas bourratif pour un sou. A côté de ses créations aux assemblages surprenants, ce confiseur inventif propose aussi tout un assortiment de chocolats traditionnels. Fernando Dimiceli a encore une autre passion qu'il aime faire partager: celle des bons vins qu'il marie avec bonheur à ses chocolats lors de soirées dégustation. ■

Chocophile, rue Marterey 33, 1003 Lausanne. Soirées dégustation vins et chocolats chez un vigneron, renseignement auprès de Fernando Dimiceli, tél. 021 311 77 00.

Fricassée de volaille

Recette pour 4 personnes

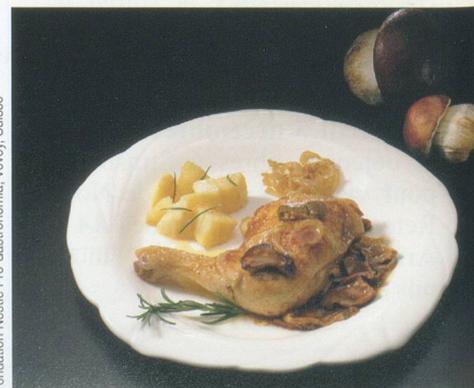
Temps total: 1 h 30

Cette recette nous vient des Genevois, qui ont un goût particulier pour la volaille. Cela s'explique par la proximité de la Bresse, célèbre pour ses poulardes.

Ingrédients: 1 poularde de 1,8 kg découpée à cru, 150 g de beurre, 2 dl de vin blanc, 1 fond brun de volaille, 300 g d'oignons émincés, 4 gousses d'ail, 700 g de pommes de terre en dés, 150 g de cèpes, basilic et romarin frais, sel, poivre et persil haché.

Préparation: faire suer les oignons dans 60 g de beurre. Ajouter les morceaux de volaille, le basilic et une partie de l'ail écrasé. Déglacer au vin blanc, mouiller de fond brun, laisser étuver au 3/4. Faire suer les pommes de terre à part dans 60 g de beurre avec le romarin, cuire, assaisonner. Faire sauter vivement les cèpes à part avec le reste d'ail, de persil et de beurre. Assaisonner. Dans une poêle, disposer les morceaux de volaille. Garnir avec les pommes de terre et les cèpes. Cuire 7 à 10 min. au four à 190 degrés.

Boisson: vin blanc genevois.



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse