Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 37 (2007)
Heft: 10

Rubrik: Gastronomie : passion chocolat

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

Par Mariette Muller

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.

Maître 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 exhausteur 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 Gastronomia, Vevey, Suisse