

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 20 (1990)  
**Heft:** 11

**Rubrik:** Astrologie culinaire : scorpion du 24 octobre au 22 novembre

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

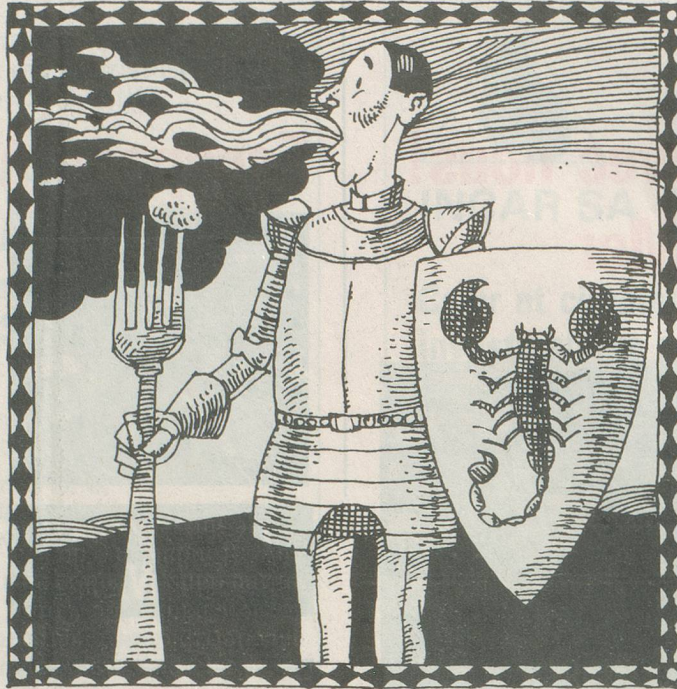
**Download PDF:** 02.02.2025

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

Le signe du scorpion est régi par Mars, Pluton exerçant également quelque influence. Le jour de chance, c'est le mardi. Le Scorpion apprécie tout ce qui est bien relevé, mais spécialement le bœuf, l'agneau, le gibier et, accessoirement, les fruits de mer. Parmi les légumes, il préfère le brocoli, le chou de Bruxelles et les lentilles.

## ASTROLOGIE CULINAIRE

Les sujets dominé par Mars sont perpétuellement occupés. S'ils mangent, c'est uniquement pour calmer leur faim en absorbant le nombre de calories nécessaires. La plupart du temps, ils se soucient peu de la préparation de leur nourriture. Ils ne retiennent d'habitude que les plats très épicés, que ce soit au poivre, au paprika, au curry ou au moyen de quelques sauces pimentées. Un quart d'heure après le repas, ils ne se souviennent plus de ce qu'ils ont mangé. Or, s'ils ne se préoccupent guère de la façon dont on accommode un mets, ils attachent néanmoins une grande importance à la «matière première». Le caractère entier des Scorpions les incite à refuser net tout ce qui n'est pas à leur goût. Il est vrai que, ce faisant, ils font preuve d'une certaine sensibilité instinctive pour ce qui convient à leur santé. Ainsi les natifs du scorpion aiment les fruits et les légumes biologiques. Il n'est pas rare non plus de les voir s'approvisionner dans les magasins de produits diététiques. Mais ces produits, ils les «enrichissent» volontiers de viande rouge (bœuf, agneau, gibier) ainsi que de bon pain. A cet égard, n'oublions pas que le Scorpion



## Scorpion du 24 octobre au 22 novembre

est le signe des boulangers. Vous ferez donc toujours plaisir à un Scorpion en lui offrant quelque chose qui ressemble de près ou de loin à un gâteau. Pour ce qui est des plats simples qu'ils affectionnent, le Scorpion apprécie tout de même un certain soin apporté à leur préparation. Ainsi il aime mieux le poisson correctement étuvé que le poisson trop cuit, mieux les pommes rissolées bien croquantes que celles ruisselantes de graisse et mieux les sauces de salade «maison» que celles en tube. C'est d'ailleurs ce perfectionnisme, joint à son caractère intransigent déjà mentionné, qui lui permet quelquefois de vaincre son désintéressement gastronomique. Rappelons ici qu'Auguste Escoffier (1846-1935), le cuisinier

le plus fameux de son époque, est né sous le signe du Scorpion. Quand vous organisez un dîner, n'oubliez pas que, pour le Scorpion, manger, c'est perdre son temps. Il avalera donc en toute hâte ce que vous lui servirez, au grand désespoir de la maîtresse de maison. En effet, comment occuper l'invité Scorpion pendant que les autres convives finissent de vider leurs assiettes? De surcroît, le Scorpion est en général incroyablement malhabile. Priez-le de vous passer le moulin à poivre, et il vous renversera son verre à vin. Il ne saurait découper son poulet sans faire tomber par terre la bouteille de Bordeaux. Le Scorpion est un ami loyal et serviable, mais il est loin d'être l'invité idéal.

## Brocolis aux scampis

Pour 4 personnes:

800 g de brocolis  
sel, poivre blanc du moulin  
12 scampis  
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
4 cuillerées à soupe de jus de citron  
1½ dl de vin blanc sec  
½ bouquet de persil

Epluchez les brocolis, détaillez-les en bouquets et blanchissez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Versez dans une passoire et égouttez bien.

Faites bien revenir les scampis de toute part dans l'huile d'olive très chaude. Ajoutez l'ail finement haché, étuvez brièvement, puis mouillez avec le jus de citron et le vin blanc. Assaisonnez de sel et d'une dose généreuse de poivre blanc du moulin. Ajoutez les bouquets de brocolis, faites bouillir à grand feu jusqu'à réduction presque totale du liquide. Au tout dernier moment, ajoutez le persil haché.

Rectifiez l'assaisonnement et servez avec du pain parisien et un vin blanc très sec.

Petit conseil: Veillez à ce que tous les éléments restent croquants et ne soient pas trop cuits. Les délicats brocolis doivent toujours rester un peu fermes.

**Cuisinez avec Silva: «Les légumes» de Irma Ruche et Raymonde Chapuis, Editions Silva, Zurich.**