

Cuisine : des pâtes prestigieuses dans votre assiette : une seule minute de préparation

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **23 (1993)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Des pâtes prestigieuses dans votre assiette: Une seule minute de préparation!

L'histoire commence en Suisse avec un chef milanais. Il s'agit de Roberto Carugati. Son restaurant fait courir le «tout-Genève» depuis 1945 et, de l'Europe entière, les amateurs gourmands de cuisine italienne. En 1985, son fils Daniel s'est associé avec Christophe Aubert, de formation hôtelière comme lui, pour proposer aux professionnels de la restauration des pâtes haute de gamme inspirées des recettes du Restaurant Roberto, avec un procédé exclusif de pré cuisson. Le succès est tel qu'en 1987 la marque Roberto étend ses produits à la clientèle «grand public» et livre ses produits aux grandes chaînes d'alimentation dans toute la Suisse. Aujourd'hui, vous pouvez, vous aussi, déguster chez vous, sans perdre de temps, et selon une préparation fort simple, les pâtes de chez Roberto.

La gamme des produits préparés dans une entreprise de Meyrin (GE) est composée de dix variétés de tortellini et raviolis à l'italienne, ainsi que des gnocchi et des tagliatelles. Par ailleurs, toujours à l'affût de nouvelles tendances culinaires et saisonnières, les deux associés ont récemment mis sur le marché les «raviolis à la niçoise» et les «raviolis à la sicilienne». Ceux-ci, fourrés aux légumes et aux herbes méditerranéennes, contiennent des aubergines et des courgettes, piquées d'anchois dans le «ravioli à la niçoise», et relevés de poivrons dans les «raviolis à la sicilienne».

Saveurs méditerranéennes

En effet, Roberto Carugati a puisé son inspiration dans la richesse des provinces d'Italie. Dans les pâtes fraîches farcies Roberto, on retrouve les saveurs méditerranéennes: huile d'olive, origan, thym, basilic, ainsi que le caractère des meilleurs fromages d'origine péninsulaire comme les parmesans, ricotta ou gorgonzola, pour ne citer qu'eux. Des ingrédients de qualité sont utilisés pour la préparation de ces pâtes, tant en ce qui concerne le boeuf, que les bolets, saumon fumé, homard, basilic ou foie gras. Ces pâtes sont composées de 220 grammes d'oeufs frais par kilo, de la semoule de blé dur et, ce qui est important, le savoir-faire du chef qui élabore chaque produit. Enfin, pour l'avantage du consommateur, le fait que ce sont des produits précuits, qui ne demandent, par exemple, qu'une seule minute de cuisson pour les pâtes fraîches farcies. La préparation est donc des plus faciles et à la portée de tout le



Christophe Aubert et Daniel Carugati.
Photo Y.D.

En bas: Des raviolis aussi bien préparés qu'au restaurant.



monde. Cette formule de distribution connaît depuis plusieurs mois un succès fulgurant: chaque jour, 1,5 tonne de pâtes fraîches quitte l'entreprise Roberto. En 1991, plus de 245 tonnes ont été produites par l'entreprise et 1992 aura vu ce chiffre atteindre 260 tonnes! Tout cela avec un total de seulement... douze employés. R. H. ■

On peut encore améliorer ces produits, si vous leur ajoutez une noix de beurre de crevettes, une pincée de curry de Madras ou des champignons de Paris, voire du caviar. Vous obtiendrez des plats originaux, vite préparés et dignes des plus grandes tables.

Voici ce que nous vous proposons pour les raviolis et tortellini:

A la casserole en «1 minute»:

Versez le contenu de la barquette dans 3 l d'eau bouillante salée. Laissez cuire à feu vif 1 minute. Assaisonnez selon votre goût et servez.

A la poêle anti-adhésive:

Chauffez 15 cl de crème liquide ou 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse + 1 demi-verre d'eau. Versez le contenu de la barquette, salez, poivrez, laissez réduire. Quand le liquide est presque entièrement absorbé, servez!