Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2013)
Heft: 46

Artikel: Le repas du dimanche fait de nouveau recette
Autor: Rein, Frédéric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-831718

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: 17.07.2025

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

Le repas du dimanche fait de nouveau recette

Longtemps boudé, le dîner de famille dominical – qui réunit plusieurs générations autour d'une même table – a su alléger ses plats et ses protocoles pour se réinventer un présent.

Wollodja Jentsch

A la santé de la famille Stimoli! De g. à dr., Davide, Nadia, Grazia, Pietro, Leo et Nicola réunis autour d'un bon plat de pâtes.

Elles avaient été désertées par les générations soixante-huitardes, en signe de protestation contre l'institution familiale et ses traditions. Aujourd'hui, elles sont très convoitées. Les tables familiales du dimanche séduisent à nouveau, comme le remarque le sociologue français Jean Viard dans *Le Journal du Dimanche*: «A partir des années quatre-vingt, les valeurs familiales sont progressivement réapparues, sous une forme plus assouplie, et cela redevient plaisant de se voir le dimanche.» On fait donc table rase de la rigidité du passé... Mais halte aux repas qui n'en finissent plus et à la farandole de plats qui restent sur l'estomac. Que ce soit dans l'assiette ou dans le cérémonial, l'heure est à l'allégé.

Aujourd'hui, le but est vraiment d'alimenter les relations familiales. De donner davantage de poids aux liens qui unissent les générations. Et ce n'est pas Grazia Stimoli qui dira le contraire: «C'est une tradition particulièrement vivante dans le Sud, lâche, avec son accent teinté de soleil, cette Sicilienne installée à Crissier (VD). Un dimanche sans mes enfants et mes petits-enfants à ma table, ce n'est pas un dimanche, c'est triste! J'aime bien leur préparer de bons petits plats, mais cela pourrait très bien être une assiette de pâtes, le but étant de se retrouver. C'est d'autant plus important quand on est à la retraite.» Des propos corroborés par sa belle-fille Nadia, qui, elle, ne vient pas du Sud: «J'apprécie beaucoup cet instant de partage en famille. On s'entend très bien, et le fait que je sois désormais mère confère une dimension supplémentaire à ces réunions. Mes beaux-parents gardent les enfants certains jours de la semaine, mais c'est le seul

Wollodja Jentsch

Le repas de famille, un moment important pour les Dormond. Pas de chichis, mais le plaisir d'être ensemble pour se raconter les bons moments de la vie.

moment où l'on se retrouve tous ensemble. Et en plus, on mange bien!»

Chez Pierrette Dormond, à Ropraz (VD), quatre générations se retrouvent une fois par semaine autour de la table: «C'est pour moi le moyen de perpétuer une tradition familiale, note cette arrière-grand-mère de 68 ans. Et le fait que nous vivons tous, hormis l'une de mes deux filles, dans une grande ferme séparée en quatre logements distincts n'y change rien. Il s'agit d'un moment convivial qui, de surcroît, permet de mettre les choses au point s'il y a un quelconque problème.»

Source de réconfort

Ces grandes tablées ont également un côté apaisant... «Dans notre monde devenu mentalement épuisant et agressif, l'homme moderne cherche à se blottir dans des enveloppes caressantes, qui lui offrent réconfort et réassurance, note le sociologue Jean-Claude Kaufmann dans *Familles à table**. Rien n'égale le groupe, intime et chaleureux, pour donner davantage de consistance à ces caresses. C'est pourquoi manger ensemble est un moment privilégié.»

Un paradoxe presque, dans ce monde contemporain, où les repas convenus ressemblent plutôt à une entrave à la liberté. «Mais plus la tendance de l'individualisation se développe, plus les repas pris ensemble sont chargés de sens, poursuit Jean-Claude Kaufmann. On échange des émotions, on construit une culture commune, on fabrique des liens. Le rideau se lève: le petit théâtre peut commencer. Chacun y joue son rôle, découvrant ses potentialités et son caractère dans l'échange avec les proches. Le trésor inestimable est dans les petits riens, qui fondent le bonheur de l'instant et le plaisir partagé. La pire erreur des familles est de confondre la table des repas avec une table de négociations: ce qui se passe est trop précieux pour risquer de détruire ce moment de communion.»

Un repas équilibré

Une table qui se pare également d'une longue et belle nappe de solidarité. En ces temps de crise, cela représente pour d'aucuns l'occasion de faire l'unique vrai repas de la semaine. «Pour certains jeunes, c'est le seul qui est aussi vraiment équilibré», observe Jean Viard.

Ce n'est pas pour autant que la table se met chaque septième jour de la semaine. La systématique s'est généralement effacée avec le temps, afin que l'obligation ne vienne pas gâcher le plaisir. «Le repas a lieu une fois par semaine, mais pas obligatoirement le dimanche, précise Pierrette Dormond. Et s'il y a des absents, on fait sans eux, ce n'est pas grave.»

Qu'en est-il chez les Stimoli? «Je ne leur en veux pas s'ils manquent un dimanche, car, à leur âge, il faut qu'ils s'amusent et qu'ils entretiennent leur vie sociale, concède Grazia Stimoli. Et ils viendront le suivant!» Cette petite phrase, sa belle-fille Nadia la perçoit quand même comme une sorte de pression: «Si nous manquons plusieurs dimanches de suite, on a le droit à une petite remarque!»

Car le dimanche, rare jour de la semaine où le temps semble s'arrêter, c'est également l'occasion de voir une autre tribu autour d'une table: ses amis. Par exemple, lors d'un brunch, actuellement très tendance *(lire ci-contre)*.

Entre vie familiale et vie sociale, à chacun de trouver le bon équilibre pour que ces rencontres dominicales conservent cette saveur toute particulière!

Frédéric Rein

**Familles à table*, Editions Armand Colin

Nayashkova Olga

Le brunch est au goût du jour

Le dimanche, généralement sevré des habituelles contraintes des horaires, est un jour particulièrement propice au brunch. Venu d'Amérique du Nord, ce repas à mi-chemin entre petit-déjeuner et dîner, fait aujourd'hui beaucoup d'émules. Cette anarchie volontaire entre matin et midi, entre sucré et salé, se pratique autant à la maison qu'au restaurant, où l'offre s'est abondamment développée ces dernières années. «Pour nos brunchs du dimanche, on affiche généralement complet, confirme Anne Pittet, patronne du Café de Grancy, à Lausanne. Ce qui plaît à notre clientèle, surtout des familles avec des enfants en bas âge, des couples et des groupes de trentenaires, c'est le côté convivial et peu formel, où chacun mange ce qui lui fait envie, sans protocole.» Un jour de liberté, qui se prolonge jusque dans les assiettes.

POUR EN SAVOIR PLUS

VAUD

Café de Grancy (dès 10 h)
Lausanne, 021/616 86 66

NEUCHÂTEL

La Désobéissance (de 10 h 30 à 14 h)
Neuchâtel, 032/724 63 55

La Maison Dubois (de 10 h 30 à 13 h 30)
Le Locle, 079 342 25 37

FRIBOURG

Le Pingouin (de 10 h à 14 h)
Fribourg, 026 322 77 22

GENÈVE

Auberge du Cheval-Blanc (de 11 h à 15 h)
Carouge, 022 343 61 61

PUB

Votre maison suisse de vente par correspondance

wullehus

Collection Alpenschick

La collection Alpenschick d'ISA Bodywear est une ligne branchée de sous-vêtements de style ethnique pour dames, hommes et enfants. Qualité suisse.

En vente dès à présent chez Wullehus, la sympathique maison suisse de vente par correspondance. Un appel au **031 790 20 30** ou un clic sur **www.wullehus.ch/alice** suffit – la Poste s'occupe du reste!

Comptez les moutons en dormant!

Alice

Tanktop
95% coton, 5% élasthanne
N° de réf. 80-307 25
Tailles: XS–XL
39.90

Panty
95% coton, 5% élasthanne
N° de réf. 80-307 25
Tailles: XS–XL
26.90

Pyjama
100% coton,
N° de réf. 80-307 25
Tailles: S–XXL
79.90

ISA bodywear

Dames

Hommes

Concours de lutte

1er prix: 2 billets VIP pour la Fête fédérale de lutte suisse à Berthoud
Du 2e au 20e prix: 1 pyjama de la collection «Schwinger» d'ISA Bodywear d'une valeur de **CHF 80.–**
Du 21e au 30e prix: 1 bon d'achat Wullehus d'une valeur de **CHF 50.–**

Participez sans attendre:
www.wullehus.ch/alice ou en téléphonant au 031 790 20 3