

# Lettres d'ailleurs

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): - **(1994)**

Heft 69

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.

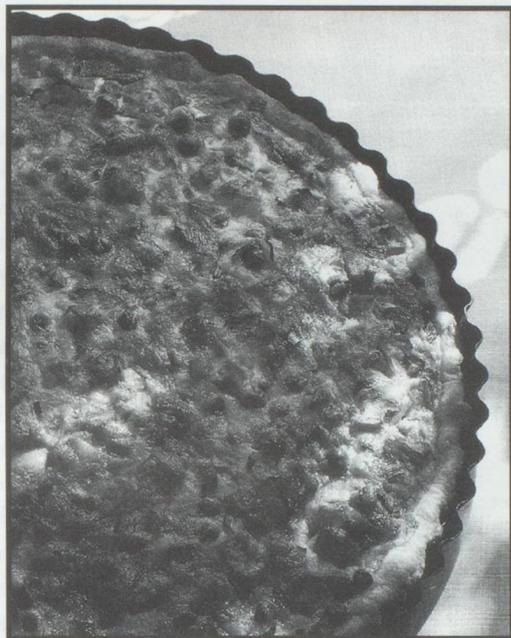
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

## Le «Gâteau» au fromage comme à l'Auberge communale de Bassins\*



PAR PIERRE JONNERET

### Ingrédients :

**Q.S. de pâte feuilletée**  
**Q.S. de fromage râpé (vrai gruyère ou comté)**  
**1 cuillerée à soupe de farine**  
**1 tasse de lait (ou de crème très légère)**  
**1 œuf**  
**cumin, oignons grelots, muscade.**

- Rouler la pâte en une nappe d'un demi-centimètre d'épaisseur. L'étendre sur une «feuille» (plaque) beurrée.
- Recouvrir du fromage râpé gros.
- Mélanger la farine, le lait (ou la crème), ajouter un peu de sel et l'œuf débattu (le jaune et le blanc). Verser cette préparation sur le fromage de façon à ce qu'il soit recouvert entièrement.
- Enfourner à four préchauffé et bien chaud (thermostat 9) et cuire pendant 40 minutes environ.
- On peut parfumer la préparation avec de la muscade ou du cumin, selon les goûts. On peut aussi y ajouter de petits oignons grelots bouillis ou légèrement écrasés.
- Si on en fait suffisamment, c'est le genre «étouffé-bougre» qui remplace tout un repas. Les gens «regardants» arrosent la chose d'un bol de café au lait. Ils dorment ainsi sans problème! ☞

\* du temps des années trente...

## Hannane

PAR JACQUELINE MAILLEAU

**Hannane est née à côté des Pyramides. Depuis 20 ans, elle les aperçoit de sa fenêtre, à la limite du désert, gardées par le Sphinx.**

☛ MAIS ELLE NE LES A JAMAIS VISITÉES ! «Ca ne se fait pas ! Cela ne serait pas convenable !» Elle pourrait y faire de mauvaises rencontres ! Hannane elle-même me raconte en riant... C'est une jeune Egyptienne très épanouie, très gaie, heureuse de se marier dans quelques semaines avec...un cousin qu'elle n'a vu que le jour de ses fiançailles, un fiancé qu'elle n'a pas choisi, qu'elle ne connaît pas : il n'est qu'un des 5.000 membres de cette immense famille qui habite le quartier en face du Sphinx, tout en portant le même nom. Hannane vient de quitter le lycée où elle a fait ses études et appris à parler l'anglais couramment. Son père est un des membres les plus évolués de l'immense famille. Il a travaillé en Angleterre dans l'hôtellerie. Il n'a qu'une femme et seulement deux enfants et il aime recevoir chez lui des étrangers de toutes nationalités : sur la terrasse de sa maison, il prépare le barbecue avec son fils. Hannane et sa mère n'ont plus qu'à préparer le riz, les légumes et le dessert, mangent avec nous, passent la soirée avec nous, discutent avec nous. Quelques maisons plus loin, nous sommes reçus chez un oncle d'Hannane. Là, tout est différent. Deux frères habitent avec leur mère et leurs familles dans une immense bâtisse peuplée d'une ribambelle d'enfants. Nous ne verrons les femmes de la maison qu'à la fin de la soirée, quelques minutes seulement, et parce que j'ai demandé à les remercier et les féliciter pour le repas. Ce sont les enfants des deux frères qui, toute la soirée, ont fait le va et vient entre la cuisine et le coin à manger (à l'Egyptienne, sur des coussins) pour apporter les plats et les desserts. Pendant ce temps, les femmes regardaient la télévision, assises sur un tapis dans une pièce de l'autre côté de la maison : je les ai entr'aperçues grâce à la curiosité de ma petite fille de 18 mois qui s'était aventurée derrière la porte et avait soulevé un rideau... ☞