Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1994)

Heft: 69

Rubrik: Lettres d'ailleurs

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

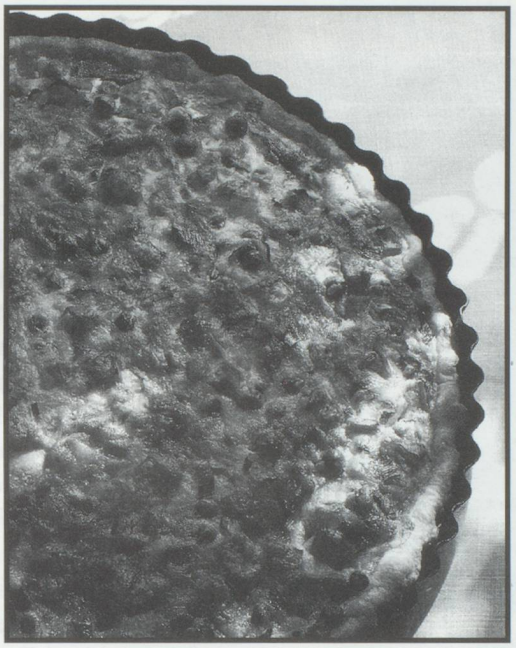
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

recette du président

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'oeuf 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 «étouffe-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...

lettres d'ailleurs

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...