Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 4 (1930)
Heft: 5

Artikel: Un dessert idéal : "au temps des cerises"
Autor: Escoffier, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-780508

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: 19.07.2025

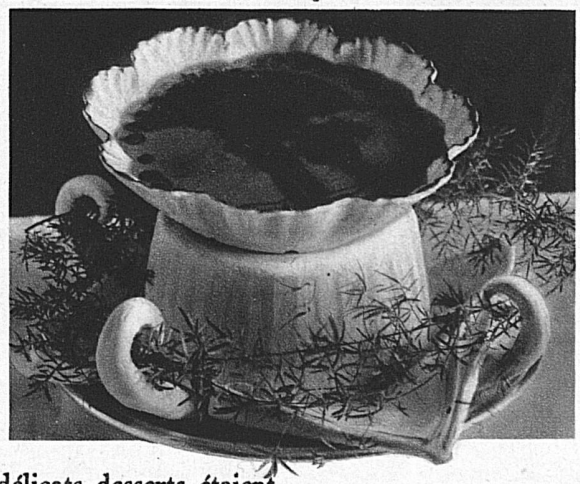
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

UN DESSERT IDÉAL

„Au temps des cerises"

Une anecdote — un conseil — une recette
dédiés aux gracieuses lectrices de la « Revue CFF » par
A. Escoffier, un Prince de la Cuisine, doublé d'un Poète

Ce n'est point dans un de nos luxueux restaurants que je l'ai vu servir, mais bien en pleine campagne, par un beau soir de juin: Un jeune berger qui venait de cueillir un panier de cerises s'apprêtait à s'en régaler avec sa bergère; celle-ci, par un joli caprice, lui offrit le premier fruit du bout de ses lèvres roses . . .



Depuis ce jour, déjà lointain, j'ai souvent pensé que nos plus délicats desserts étaient bien peu de chose auprès de celui-là.

Si le récit de ce dessert inédit, où figure le joli fruit couleur de rubis, auquel la nature a prêté la forme d'un cœur, à su vous charmer, j'aurai un autre plaisir à vous dévoiler quelques-unes des merveilles que nous réserve la savoureuse cerise.

Tout d'abord, au point de vue de la décoration de la table, quoi de plus ravissant, au temps des cerises, que des branches de cerisier, chargées de fruits vermeils, que la blancheur immaculée de la nappe fait ressortir d'éclatante façon, et n'est-ce-pas un plaisir de détacher soi-même les excellents fruits que leur fraîcheur rend plus savoureux encore? . . .

Voici maintenant une friandise à laquelle certainement, Mesdames, vous ne demeurerez pas insensibles.

Prenez une livre de belles cerises Montmorency, fraîchement cueillies, enlevez-en délicatement les queues et les noyaux. Dans un poëlon de cuivre rouge, mettez vos cerises mêlées à 250 grammes de sucre en poudre. Couvrez le poëlon et donnez 6 à 8 minutes d'ébullition à feu pas trop vif. Retirez le poëlon hors du feu et laissez refroidir.

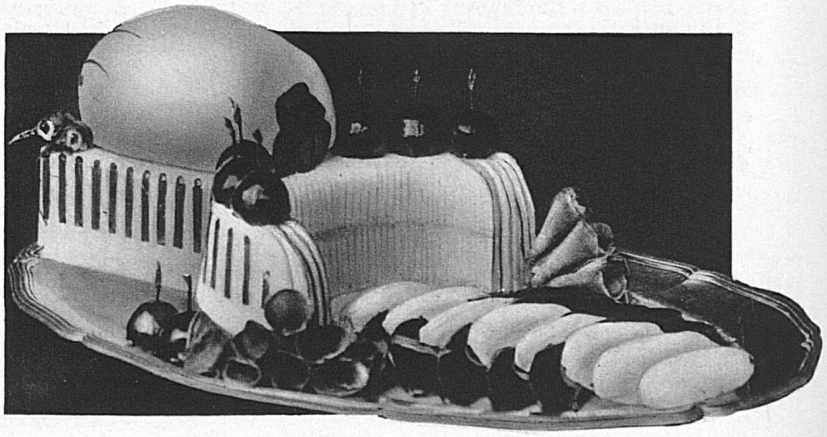
Au moment de servir, ajoutez aux cerises quelques gouttes de liqueur de noyau et 250 grammes de framboises, de belle couleur et très fraîches!

Dans d'élégantes coupes à champagne, mettez deux bonnes cuillerées de ce mélange et dressez au-dessus un rocher de glace à la vanille.

Un léger voile en sucre filé complétera d'artistique présentation cette friandise aussi agréable à regarder qu'à déguster.

Une dame: Et quel est le nom de baptême de ce mets délicat?

«Le Rêve d'Anna Thibaut.»

Et quand reviendra
le temps des cerises . . .

La Revue CFF
est en vente dans tous les kiosques et gares.
Abonnement par la poste: 10 francs par an
chez Büchler & Cie. à Berne