



Alimentaire, mon cher Watson

On est

# MAR- RON

Châtaigne ou marron? En fait les deux, mon général. Le fruit du châtaignier est bien la châtaigne, et c'est bien celui-ci que l'on consomme et qu'on appelle, abusivement, marron. Le marron, lui, s'il est d'Inde (du marronnier d'Inde), n'est pas comestible. Comment savoir? La châtaigne est moins ronde, sa peau est plus tendre et elle a une petite queue, appelée la torche!

«La gourmandise  
est une  
grâce chez les  
femmes»

HONORÉ DE BALZAC (1799-1850),  
ÉCRIVAIN FRANÇAIS

La recette d'Estelle

## UNE TARTE & DES POMMES

Pour la pâte brisée: mélanger le beurre, la farine et le sucre. Ajouter le sel et l'eau, et amalgamer la pâte en l'écrasant avec la paume de la main. Constituer une boule, et la mettre au frais une heure. L'étaler et foncer un moule beurré et fariné. Remettre au frais 10 minutes.

Préchauffer le four à 180°. Peler et couper les pommes en deux. Enlever la partie avec les pépins. Couper en lamelles les demi-pommes, et les disposer sur le fond de tarte, une fois dans un sens, une fois dans l'autre. Saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre. Enfourner 35-40 minutes.

#### POUR 8 PERSONNES

8 à 10 pommes  
100 g de beurre  
200 g de farine  
25 g + 1 c. à s. de sucre  
1 pincée de sel  
1/2 dl d'eau

\* Retrouvez plus de recettes  
sur [boleromagazin.ch/fr](http://boleromagazin.ch/fr)



# C'EST DU PÂTÉ

Si les Français ont leur pâté en croûte, nous autres Suisses romands avons le pâté à la viande! Et na! Appelé aussi pâté vaudois, car c'est dans ce canton qu'il a fait son nid dès le début du XX<sup>e</sup> siècle et que sa forme en cheminée a été peaufinée. Par une petite ouverture au sommet, on peut voir la gelée, et parfois un peu de la farce, dont la composition dépend évidemment du boucher qui la sert. Voici quatre propositions.

\*\*\*\* La Bouche qui rit, rue de la Madeleine 10, Lausanne, 3 fr. 80/pce.

C'est visuellement le plus tentant. Dès la découpe, il croustille. La farce est magnifique. C'est du grand petit pâté.

\*\*\* Pougner, gare Cornavin, Genève. 4 fr./pce.

Joli et bon. Sa croûte est savoureuse, seul petit bémol: un peu trop de gelée par rapport à une farce, pourtant délicieuse.

\*\* Boucherie Philippe Stuby, av. Général-Guisan 17, Vevey. 3 fr. 50/pce.

Voici une version «mousquetaire» du pâté vaudois. Une farce compacte et une pâte épaisse. Mais certains ont beaucoup apprécié.

Coop, rue Caroline 6, Lausanne. 5 fr. 95/2 pces.

La pâte est molle. Quant à la farce, on préfère ne pas en parler.

\*\*\*\* sublime \*\*\* excellent \*\* très bon \* bon

# AU NATUREL



**DANSE ENCORE**  
Joli titre pour ce blanc sec Côtes-du-Roussillon de Loïc Roure.

Un minimum d'interventions, un fruit sain, une terre bichonnée, voici les éléments clés pour produire un vin dit naturel. Ce dernier a de plus en plus la cote auprès des amateurs en quête d'un goût authentique, mais aussi auprès de personnes souffrant d'allergies. La cave virtuelle [deraisin.ch](http://deraisin.ch) s'est donné comme mission de sélectionner le meilleur de ces «jus de raisins fermentés» en France, en Italie, et bien sûr en Suisse. [deraisin.ch](http://deraisin.ch)