

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 21 (1991)
Heft: 7-8

Rubrik: SOS consommateurs : le temps des cerises

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

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

Le temps des cerises

Puisque ce numéro d'Aînés est celui des vacances, une page un peu différente en hommage à ce fruit délicieux dont le seul nom évoque l'enfance, les confitures, les boucles d'oreilles, les panneaux Lenzbourg sur les volets de l'épicerie disparue, la contine «Un, deux, trois nous allons au bois...»

Un jeu

1. Qui est l'auteur du «Temps des cerises» et qui a écrit la musique?
2. Dans la liste qui suit il y a un «intrus». Lequel? Pourquoi? Kirsch, marasquin, bigarade, guignolet, ratafia, cerisette.
3. «La Cerisaie» est une pièce russe, écrite par: Gogol, Tchekhov, Pouchkine, Malakovski.
4. Les sabres de samourais japonais étaient ornés de: cerises, fleurs de cerisiers, branches de cerisier.
5. La tourte au kirsch est une spécialité que vous trouverez partout à: Frauenfeld, Baar, Liestal.
6. La cerise est diurétique parce qu'elle contient 250 mg par 100 g de poids de: potassium, magnésium, phosphore.

Mais qu'est-ce qu'une cerise?

Deux ancêtres sauvages sont à l'origine du cerisier cultivé: le merisier qui a donné naissance aux variétés de cerises douces (*prunus avium*).

Le cerisier acide (*griottier*) qui a engendré les variétés acidulées (*prunus cerasus*). Entre ces deux groupes, aux caractéristiques distinctes, on situe celui des cerises véritables provenant de croisement.

Et au néolithique, nos ancêtres mangeaient déjà des cerises, et contrairement à la légende, ce ne sont pas les Croisés qui nous l'ont apportée; sauvage ou non, la cerise, était déjà dégustée partout un siècle avant J.-C. au moins!

Quatre variétés, et un tas d'espèces

Les bigarreaux (75 % de la consommation) croquantes, plus ou moins en forme de cœur, douces et sucrées, rouges, jaunes ou noires. Ce sont les variétés Burlat, Moreau, Cœur-de-pigeon... Ne se consomment de préférence que crues.

Les guignes, rouges plus ou moins sombres, tendres, parfumées, jus coloré. Variétés Marmotte, hâtives de Bâle, Early River. Se consomment crues, mais aussi en clafoutis (voir ci-dessous), tartes, compotes. Associées aux merises, elles fournissent le kirsch.

Les cerises vraies, plutôt petites, rouge foncé, légèrement translucides et acidulées. Variétés: anglaises hâtives, royales... utilisées surtout cuites, en tartes et confitures, et à l'alcool.

Les griottes, amères, petites, surtout destinées à l'industrie de conserves, confitures. Ce sont les Montmorency qui sont les plus connues. Si on en trouve, on peut les mettre à l'eau de vie, en faire des conserves maison.

Quelques conseils

Choisir des cerises fermes, brillantes, mais pas dures. Conserver 2-3 jours dans

une boîte plastique au frigo, ou dans un saladier recouvert d'un film plastique. Faites plusieurs boîtes si vous en avez beaucoup pour éviter l'écrasement. Jetez sans pitié tout fruit qui présenterait des moisissures. Avant l'usage, bien laver sous l'eau courante dans une passoire. Ne pas tremper... Egoutter dans un linge ou du papier ménage. Eviter de boire de l'eau et surtout de la bière en même temps ou après votre dessert de cerises crues!

Le clafoutis

Il y a sûrement autant de recettes de clafoutis que de ménagères limousines.

80 g de farine, 400 g de cerises noires, mûres, non dénoyautées (le parfum de noyau fait le charme du clafoutis), 2 œufs entiers + 1 jaune, 1 sachet de sucre vanillé, 50 g de sucre, 2 dl de lait, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de kirsch, beurre pour le plat.

Battre les œufs. Verser sur la farine. Travailler au fouet. Ajouter le sucre et le sel. Quand la pâte est bien légère, ajouter le lait doucement et le kirsch. Incorporer les cerises lavées et égoutées. Verser le mélange dans un plat beurré (rond ou rectangulaire) allant au four. Bien répartir les cerises. Cuire 20-25 minutes à four chaud. Servir tiède, saupoudré de sucre. Annoncez les noyaux à vos invités! ■

