

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1994)
Heft: 68

Rubrik: Recettes du Président

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: 30.03.2025

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

nombre de maisons de retraite aux prestations comparables aux nôtres. Nous devons donc nous battre pour améliorer sans cesse les services offerts. Comme des hôteliers, nous sommes condamnés à rester concurrentiels. Mais la rénovation de bâtiments anciens coûte cher. Bien sûr, ce serait plus simple d'avoir un cube en béton! Mais l'avantage de ce site réside justement dans cette diversité. De plus, les jardins apportent un charme certain à l'ensemble". La maison a en effet beaucoup de charme et les rénovations successives ont apporté lumière et gaieté: c'est une maison où il fait bon vivre. C'est d'ailleurs une des préoccupations majeures de son directeur, M. Grasset, qui veille avec un soin jaloux au bien-être de ses pensionnaires. Et lui seul sait que cela n'est pas facile tous les jours! "Nous essayons de trouver du personnel qualifié, explique M. Matthey, pour étoffer notre personnel soignant, même si le recrutement dans les circonstances actuelles n'est pas toujours chose aisée. Car nous sommes confrontés au problème suivant: la moyenne d'âge est de 87,5 ans. Voilà notre deuxième souci! Sur une centaine de pensionnaires (dont

deux tiers sont Suisses), 42 ont 90 ans et plus. De plus, les nouveaux pensionnaires qui arrivent ont de plus en plus souvent des handicaps. Toutes ces personnes nécessitent des soins courants de plus en plus fréquents, il faut pouvoir les accompagner à chaque heure de la journée. Nous devons donc trouver une formule pour améliorer l'accompagnement médical. Aujourd'hui, nous proposons un hébergement accessible: la pension coûte de 7.500 à 9.000 FF par mois, en fonction de la situation de la personne intéressée".

Aujourd'hui, la MSR se trouve confrontée à un dilemme: rester concurrentielle – donc continuer son programme de rénovations – tout en étoffant son équipe soignante. Pas simple, quand on dirige un établissement libre, oeuvrant sans subvention aucune. "Bien sûr, raconte M. Matthey, nos fondations et nos adhérents nous aident. Parfois, un legs vient à point nommé. Mais si nous voulons continuer à jouer notre rôle dans la colonie suisse (et le nombre de pensionnaires suisses prouve que nous répondons à un besoin), il faudrait que nous trouvions des concours financiers



extérieurs d'une certaine importance. Et nous aimerions avoir plus d'adhérents à notre association, ne serait-ce que pour mieux faire connaître la Maison Suisse de Retraite". La MSR aimerait en effet entrer en contact avec un plus grand nombre de compatriotes vivant sur Paris et région parisienne. Pourquoi ne pas faire l'effort et prendre contact avec ses dirigeants? Il vous est loisible de contacter son directeur, M. Grasset. N'hésitez pas! ✎

Maison Suisse de Retraite. 23, av. Jean Jaurès. 92130 Issy-les-Moulineaux. Tél. (1) 46.42.21.41.

recettes

La pintade au riesling comme chez l'Oncle Hansi



Ingrédients

3 pieds de céleri branche – 1 pintade de 1 kg 200g environ – 30 gr de beurre – 1 petit suisse – champignons de Paris – olives noires à la grecque – sel et poivre – 3 verres de riesling – 1 oignon + 1 tomate

➤ Éplucher et tronçonner les 3 pieds de céleri. Les faire blanchir 30 à 40 minutes dans de l'eau salée, y compris quelques feuilles qui vont donner du goût.

➤ Pendant ce temps, farcissez la pintade avec un petit suisse salé et poivré, si vos sentiments patriotiques ne s'y opposent pas.

➤ La faire dorer dans le beurre où vous aurez au préalable rendu transparent l'oignon finement ciselé.

➤ Mettre la pintade dans une cocotte en fonte et l'arroser du riesling. La faire cuire en couvrant pendant environ 30 minutes, avec la tomate entière et non épluchée.

➤ Égoutter les tronçons de céleri, en recouvrir la pintade et terminer la cuisson pendant 30 minutes encore en ajoutant olives noires et champignons.

Le truc : après cuisson, réserver le céleri et la sauce sur le coin du potager; sortir la pintade à sec et la laisser « à l'air » pendant 20 à 30 minutes à une température de 50° environ, par exemple sur la porte du four préchauffé. Les chairs se détendent ainsi et la volaille sera plus moelleuse. La remettre ensuite sur son lit de céleri.

P.S. : on boit le reste du riesling et on ouvre une autre bouteille.