

RECETTES

Les fêtes avec Irma Dütsch

Une corvée, les repas de famille? Avec Irma Dütsch, c'est tout le contraire! Dans son nouveau livre de recettes gastronomiques, la «chef» gruérienne installée à Saas-Fee met les célébrations au centre de la table. De Noël à la St-Martin en passant par la St-Valentin, Pâques et la Fête nationale, elle revisite dix-huit des principales festivités qui rythment l'année. Pour chaque occasion, la magicienne des saveurs a concocté un repas de quatre à six plats, à la portée de tout bon cuisinier amateur. Un exemple? La Fête des pères: tatin de poivrons multicolores au coulis de basilic, filets de St-Pierre aux artichaux et beurre de citron vert, et suprême de poularde à la vapeur parfumée au foin, mousseline au safran de Mund. Et le dessert? Il y en a deux. Mais chut: surprise... AMO

> **Irma Dütsch**, «Festtagsrezepte/Les Festins», Weber AG Verlag, 320 pp.