

Un garde suisse publie un livre de recettes des papes

Un jeune cuisinier membre des gardes suisses publie un livre de recettes présentant la vie au Vatican à travers les plats préférés des trois derniers papes.



Le livre du jeune cuisinier s'intitule «Bon appétit, garde suisse».

Image: AFP

«Dulce de leche» argentin ou «pierogi» polonais, un jeune cuisinier membre des gardes suisses publie un livre de recettes présentant la vie au Vatican à travers les plats préférés de ses habitants, dont les trois derniers papes.

Le «dulce de leche», une forme de confiture de lait inventée il y a un siècle en Argentine, a débarqué au Vatican en mars 2013, en même temps que Jorge Bergoglio.

David Geisser, cuisinier de 24 ans, était entré un mois plus tôt chez les gardes suisses, après une formation professionnelle dans plusieurs restaurants réputés.

«Bon appétit, garde suisse»

Dans son livre «Bon appétit, garde suisse», qu'il a présenté mardi à la presse en grand uniforme, il offre un aperçu de la vie au Vatican à travers les plats emblématiques des gardes suisses, de leurs saints protecteurs mais aussi de certains hauts

prélats, dont les trois derniers papes.

Un menu polonais autour de «pierogi», une sorte de ravioli, pour Jean Paul II. Un menu bavarois pour Benoît XVI. Pour François, ce seront des empanadas, une «colita de cuadril» (viande grillée) et le «dulce de leche».

«Un soldat peut se battre et faire la guerre quand il a mangé assez et bien», a commenté selon l'agence Ansa en souriant le commandant des gardes suisses, Daniel Anrig.
(afp/Newsnet)