



Quand nos députés font la cuisine



Isabelle Brunier, Beatriz de Candolle et Simone de Montmollin nous proposent un petit livre de recettes qui réjouit le cœur et les papilles. Il débute par un chapitre expliquant l'histoire de la cuisine genevoise, où on découvre ce qui se mangeait sous l'Ancien Régime, avec la description d'un incroyable menu servi à l'Hôtel de Ville en 1602. Il se poursuit par une série de recettes de Rodolphe Collet, chef de l'École hôtelière. Chaque parti propose un menu. Le PLR prône une côte de bœuf, le MCG un filet de porc, le PS, modeste, des crespelles au jambon, œuf et asperges, l'UDC une selle de chevreuil, le PDC un tagine d'agneau, les Verts des écrevisses et EàG un poulet. La cuisine politique n'est plus ce qu'elle était! (Éd. Slatkine, 48 pages, 18 fr.) **A.G.**