

Un garde suisse publie un livre de recettes des papes

«Dulce de leche» argentin ou «pierogi» polonais: un cuisinier membre des gardes suisses publie un livre de recettes du Vatican.

«Bon appétit, garde suisse» offre un aperçu de la vie dans la cité 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.

Raviolis pour Jean Paul II

Dans son livre 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 empenadas, 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.

(ats)