



MONTE VERITÀ

L'IVRESSE DE LA LIBERTÉ



1906: une période de bouleversements. Craintes et espoirs façonnent la société. Les premiers marginaux, dont fait partie le jeune Hermann Hesse, cherchent leur paradis et le trouvent dans le sud de la Suisse, sur le Monte Verità. Les réformateurs se défont non seulement de leurs vêtements, mais aussi du corset intellectuel qui menace d'étouffer la société. Pour échapper à son rôle de bourgeoise, Hanna Leitner, jeune mère, rejoint aussi la ville d'Ascona au Tessin. Tirillée entre le sentiment de culpabilité envers la famille qu'elle a laissée derrière elle et la fascination d'une vie autodéterminée, Hanna découvre non seulement sa passion pour l'art de la photographie, mais aussi, au milieu d'une nature idyllique, sa propre voix.



Le film suisse **MONTE VERITÀ – L'ivresse de la liberté** raconte l'histoire d'une femme courageuse qui, tourmentée par un conflit intérieur, trouve sa propre voie. Ce drame historique, qui s'inspire de faits réels, soulève la question – malheureusement toujours d'actualité – du degré d'autodétermination qu'une femme peut avoir dans sa vie sans être critiquée par la société.



Hilfl, pionnier de la cuisine végétarienne, et dont les racines remontent à 1898, est fier de figurer parmi les partenaires de l'événement cinématographique suisse Monte Verità. Plus ancien restaurant végétarien au monde selon le Livre Guinness des records, cette entreprise familiale traditionnelle régale ses hôtes en conjuguant le plaisir, la nourriture saine et la passion gastronomique avec le sens de la responsabilité envers les êtres humains, les animaux et la nature.

RECETTE SAINES À EMPORTER:

GREEN POWER DE L'ÉNERGIE VERTE EN BOCAL

Laver, couper en quatre et évider les pommes. Laver les bulbes de fenouil, les couper en deux, enlever le trognon dur et les longues pointes. Placer les pommes et le fenouil en morceaux dans la centrifugeuse. Laver et essorer l'herbe d'épeautre. Mélanger tous les ingrédients et mixer à nouveau soigneusement avec un mixeur manuel ou dans un blender.

CONSEILS: Ce jus sera particulièrement délicat et vert si l'on utilise des pommes de la variété Golden Delicious. Hors saison, d'autres variétés peuvent être choisies pour cette recette. D'autres herbes que l'herbe d'épeautre peuvent également entrer dans sa composition, comme l'herbe de blé, mais aussi des légumes-feuilles comme de jeunes pousses d'épinard, des feuilles de betteraves ou de la salade de jeunes pousses. Dans tous les cas, on s'assurera de la qualité et de la fraîcheur des produits.



Recette tirée du livre de recettes du Hilfl «Vegan Love Story» – disponible sur hilfl.ch/shop

Temps de préparation:
20 minutes

Pour 2 litres

2 kg de pommes
1 kg de fenouil
50 g d'herbe d'épeautre
Jus de 1 citron