



A l'occasion du Salon « Livres et Gastronomie »
de Cadenet et Mérindol
nous vous proposons, les 25 et 26 novembre 2023, un menu influencé
par des textes d'écrivains célèbres

Andrea Camilleri : *Gli arancini di Montalbano*

Et Marguerite Duras : *Outsider*

Pour amuse-bouche, des boulettes dorées et très gourmandes de riz aux
cèpes, une soupe autres premières truffes, poireau et pomme de terre

AOC Champagne Maison Roederer « Collection »

Karen Blixen : *Le Dîner de Babette*

Les blinis à la Souvaroff

AOC Pinot gris Grand Cru Sonnenglanz, Domaine Bott-Geyl 2012

Boris Vian : *L'écume des jours*

Andouillon des îles au porto musqué...

En fait mon interprétation de cette recette surréaliste :

Vol au vent de boudin blanc de homard et ris de veau, sauce porto

AOC Luberon Blanc, Château La Verrerie « Grand Deffant » 2021

Emile Zola : *Le ventre de Paris*

Les fromages d'Elsa

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût

Guy de Maupassant : *Le vieux*

Douillon de pomme

Cidre extra brut, Domaine Cécillon

Marcel Proust : *A la recherche du temps perdu*
Alphonse Daudet : *Les lettres de mon moulin, Les vieux*
Et pour mignardises, une madeleine tiède et petit pot de crème au thé
Et des cerises à l'eau de vie

Gustave Flaubert : *Le dictionnaire des idées reçues*
Eau et café

70 euros hors boissons et 105 euros toutes boissons comprises

Et les textes.... Bonne lecture et bon appétit

Marguerite Duras : *Outsider*

On croit savoir la faire, elle paraît si simple, et trop souvent on la néglige. Il faut qu'elle cuise entre quinze et vingt minutes et non pas deux heures – toutes les femmes françaises font trop cuire les légumes et les soupes. Et puis il vaut mieux mettre les poireaux lorsque les pommes de terre bouillent : la soupe restera verte et beaucoup plus parfumée. Et puis aussi il faut bien doser les poireaux : deux poireaux moyens suffisent pour un kilo de pommes de terre. Dans les restaurants cette soupe n'est jamais bonne : elle est toujours trop cuite (recuite), trop « longue », elle est triste, morne, et elle rejoint le fonds commun des « soupes de légumes » – il en faut – des restaurants provinciaux français. Non, on doit vouloir la faire et la faire avec soin, éviter de l' « oublier sur le feu » et qu'elle perde son identité. On la sert soit sans rien, soit avec du beurre frais ou de la crème fraîche. On peut aussi y ajouter des croûtons au moment de servir : on l'appellera alors d'un autre nom, on inventera lequel : de cette façon les enfants la mangeront plus volontiers que si on lui affuble le nom de soupe aux poireaux pommes de terre. Il faut du temps, des années, pour retrouver la saveur de cette soupe, imposée aux enfants sous divers prétextes (la soupe fait grandir, rend gentil, etc.). Rien, dans la cuisine française, ne rejoint la simplicité, la nécessité de la soupe aux poireaux. Elle a dû être inventée dans une contrée occidentale un soir d'hiver, par une femme encore jeune de la bourgeoisie locale qui, ce soir-là, tenait les sauces grasses en horreur – et plus encore sans doute – mais le savait-elle ? Le corps avale cette soupe avec bonheur. Aucune ambiguïté : ce n'est pas la garbure au lard, la soupe pour nourrir ou réchauffer, non, c'est la soupe maigre pour rafraîchir, le corps l'avale à grande lampées, s'en nettoie, s'en dépure, verdure première, les muscles s'en abreuvent. Dans les maisons son odeur se répand très vite, très fort, vulgaire comme le manger pauvre, le travail des femmes, le coucher des bêtes, le vomi des nouveau-nés. On peut ne vouloir rien

faire et puis, faire ça, oui, cette soupe-là : entre ces deux vœux, une marge très étroite, toujours la même : suicide.

Karen Blixen : Le Dîner de Babette

Le général Löwenhielm, qui devait diriger la conversation, dit que le recueil de sermons du pasteur était un des livres préférés de la reine. Mais l'arrivée d'un nouveau plat réduisit le général au silence. « Incroyable ! Incroyable ! se disait-il in petto, ce sont des blinis Demidoff ! » Il jeta un regard sur les autres convives : ils mangeaient paisiblement leurs blinis Demidoff, sans le moindre signe de surprise ou d'approbation, comme s'ils n'avaient fait que cela tous les jours pendant trente ans. De l'autre côté de la table, une sœur évoqua des faits étranges qui s'étaient passés au temps où le pasteur était encore parmi ses enfants et qu'on pourrait qualifier de miracles. Les autres se rappelaient-ils que le pasteur avait promis de faire un sermon de Noël dans un village situé de l'autre côté du fjord? Il avait fait si mauvais temps pendant quinze jours que pas un marin, pas un pêcheur ne se risqua à faire la traversée. Le village perdit tout espoir de voir arriver le prédicateur. Mais celui-ci annonça [62] que, si aucune barque ne le transportait, il marcherait sur la mer. – Et vous en souvenez-vous? La veille d Noël, la tempête cessa, le gel s'installa, et le fjord ne fut plus qu'une glace d'une rive à l'autre. La chose ne s'était pas produite de mémoire d'homme. Le serveur remplit les verres une fois de plus. Cette fois, les frères et les sœurs reconnurent que ce qu'on leur versait n'était pas du vin, car le liquide pétillait : ce devait être une espèce de limonade. Cette limonade convenait parfaitement à l'exaltation de leurs esprits; ils avaient l'impression qu'elle les emportait au-delà de la terre, dans une sphère plus pure, plus éthérée. Le général Löwenhielm déposa son verre et se retournant vers son voisin, lui dit : « Voilà certainement du " Veuve Clicquot " 1860! » Le voisin lui adressa un sourire amical et lui parla du temps qu'il faisait

Boris Vian : L'écume des jours

Ainsi, que faites-vous ce soir ? (Colin s'adresse à Nicolas)

- Je resterai, une fois de plus, dans la tradition de Gouffé en élaborant cette fois un andouillon des îles au porto musqué.
- Et ceci s'exécute ? dit Colin
- De la façon suivante : prenez un andouillon que vous écorcherez malgré ses cris. Gardez soigneusement la peau. Lardez l'andouillon de pattes de homards émincées et revenues à toute bride dans du beurre assez chaud. Faites tomber sur glace dans une cocotte légère. Poussez le feu et sur l'espace ainsi gagné, disposez avec goût des rondelles de ris mitonné. Lorsque l'andouillon émet un son grave, retirez prestement du feu et nappez de porto

de qualité. Touillez avec une spatule de platine. Graissez un moule et rangez-le pour qu'il ne rouille pas. Au moment de servir, faites un coulis avec un sachet de lithinés (*) et un quart de lait frais. Garnissez avec les ris, servez et allez-vous-en.

Emile Zola : *Le ventre de Paris*

Autour d'elles, les fromages puaien. Sur les deux étagères de la boutique, au fond, s'alignaient des mottes de beurre énormes ; les beurres de Bretagne, dans des paniers, débordaient ; les beurres de Normandie, enveloppés de toile, ressemblaient à des ébauches de ventres, sur lesquelles un sculpteur aurait jeté des linges mouillés ; d'autres mottes, entamées, taillées par les larges couteaux en rochers à pic, pleines de vallons et de cassures, étaient comme des cimes éboulées, dorées par la pâleur d'un soir d'automne. Sous la table d'étalage, de marbre rouge veiné de gris, des paniers d'œufs mettaient une blancheur de craie ; et, dans des caisses, sur des clayons de paille, des bondons posés bout à bout, des gournays rangés à plat comme des médailles, faisaient des nappes plus sombres, tachées de tons verdâtres. Mais c'était surtout sur la table que les fromages s'empilaient. Là, à côté des pains de beurre à la livre, dans des feuilles de poirée, s'élargissait un cantal géant, comme fendu à coups de hache ; puis venaient un chester, 487 couleur d'or, un gruyère, pareil à une roue tombée de quelque char barbare, des hollandes, ronds comme des têtes coupées, barbouillées de sang séché, avec cette dureté de crâne vide qui les fait nommer têtes-de-mort. Un parmesan, au milieu de cette lourdeur de pâte cuite, ajoutait sa pointe d'odeur aromatique. Trois bries, sur des planches rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes ; deux, très secs, étaient dans leur plein ; le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait d'une crème blanche, étalée en lac, ravageant les minces planchettes, à l'aide desquelles on avait vainement essayé de le contenir. Des Port-Salut, semblables à des disques antiques, montraient en exergue le nom imprimé des fabricants. Un romantour, vêtu de son papier d'argent, donnait le rêve d'une barre de nougat, d'un fromage sucré, égaré parmi ces fermentations âcres. Les roqueforts, eux aussi, sous des cloches de cristal, prenaient des mines princières, des faces marbrées et grasses, veinées de bleu et de jaune, comme attaqués d'une maladie honteuse de gens riches qui ont trop mangé de truffes ; tandis que, dans un plat, à 488 côté, des fromages de chèvre, gros comme un poing d'enfant, durs et grisâtres, rappelaient les cailloux que les boucs, menant leur troupeau, font rouler aux coudes des sentiers pierreux. Alors, commençaient les puanteurs : les mont-d'or, jaune clair, puant une odeur douceâtre ; les troyes, très épais, meurtris sur les bords, d'âpreté déjà plus forte, ajoutant une fétidité de cave humide ; les camemberts, d'un fumet de gibier trop faisandé ; les neufchâtels, les limbourgs, les marolles, les pont-l'évêque, carrés, mettant chacun leur note aiguë et particulière dans cette phrase rude jusqu'à la nausée

; les livarots, teintés de rouge, terribles à la gorge comme une vapeur de soufre ; puis enfin, par-dessus tous les autres, les olivets, enveloppés de feuilles de noyer, ainsi que ces charognes que les paysans couvrent de branches, au bord d'un champ, fumantes au soleil. La chaude après-midi avait amolli les fromages ; les moisissures des croûtes fondaient, se vernissaient avec des tons riches de cuivre rouge et de vert-de-gris, semblables à des blessures mal fermées ; sous les feuilles de chêne, un souffle soulevait la peau des olivets, qui battait comme une poitrine, d'une haleine lente et grosse d'homme endormi ; un flot de vie avait troué un livarot, accouchant par cette entaille d'un peuple de vers. Et, derrière les balances, dans sa boîte mince, un géromé anisé répandait une infection telle que des mouches étaient tombées autour de la boîte, sur le marbre rouge veiné de gris.

Guy de Maupassant : *Le vieux*

– Pisque t'as point d'ouvrage, loche des pommes à cuire, et pis tu feras quatre douzaines de douillons pour ceux qui viendront à l'imunation, vu qu'i faudra se reconforter. T'allumeras le four avec la bourrée qu'est sous l'hangar au pressoir. Elle est sèche.

Et il sortit de la chambre, rentra dans la cuisine, ouvrit le buffet, prit un pain de six livres, en coupa soigneusement une tranche, recueillit dans le creux de sa main les miettes tombées sur la tablette, et se les jeta dans la bouche pour ne rien perdre. Puis il enleva avec la pointe de son couteau un peu de beurre salé au fond d'un pot de terre brune, l'étendit sur son pain, qu'il se mit à manger lentement, comme il faisait tout.

Et il retraversa la cour, apaisa le chien, qui se remettait à japper, sortit sur le chemin qui longeait son fossé, et s'éloigna dans la direction de Tourville.

Restée seule, la femme se mit à la besogne. Elle découvrit la huche à la farine, et prépara la pâte aux douillons. Elle la pétrissait longuement, la tournant et la retournant, la maniant, l'écrasant, la broyant. Puis elle en fit une grosse boule d'un blanc jaune, qu'elle laissa sur le coin de la table.

Alors elle alla chercher les pommes et, pour ne point blesser l'arbre avec la gaule, elle grimpa dedans au moyen d'un escabeau. Elle choisissait les fruits avec soin, pour ne prendre que les plus mûrs, et les entassait dans son tablier.

Une voix l'appela du chemin :

– Ohé, madame Chicot !

Elle se retourna. C'était un voisin, maître Osime Favet, le maire, qui s'en allait fumer ses terres, assis, les jambes pendantes, sur le tombereau d'engrais. Elle se retourna, et répondit :

– Qué qu’y a pour vot’ service, maît’ Osime ?

– Et le pé, où qui n’en est ?

Elle cria :

– Il est quasiment passé. C’est samedi l’imination, à sept heures, vu les cossards qui pressent.

Le voisin répliqua :

– Entendu. Bonne chance ! Portez-vous bien.

Elle répondit à sa politesse :

– Merci, et vous d’ même.

Puis elle se remit à cueillir ses pommes.

Aussitôt qu’elle fut rentrée, elle alla voir son père, s’attendant à le trouver mort. Mais dès la porte elle distingua son râle bruyant et monotone, et, jugeant inutile d’approcher du lit pour ne point perdre de temps, elle commença à préparer les douillons.

Elle enveloppait les fruits, un à un, dans une mince feuille de pâte, puis les alignait au bord de la table. Quand elle eut fait quarante-huit boules, rangées par douzaines l’une devant l’autre, elle pensa à préparer le souper, et elle accrocha sur le feu sa marmite, pour faire cuire les pommes de terre ; car elle avait réfléchi qu’il était inutile d’allumer le four, ce jour-là même, ayant encore le lendemain tout entier pour terminer les préparatifs.

Marcel Proust : A la recherche du temps perdu

Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que, de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes – et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel sous son plissage sévère et dévot – s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir.

Alphonse Daudet : Les lettres de mon Moulin, Les vieux

Enfin, après bien des efforts, on parvint à le tirer de l'armoire, ce fameux bocal, et avec lui une vieille timbale d'argent toute bosselée, la timbale de Maurice quand il était petit. On me la remplit de cerises jusqu'au bord ; Maurice les aimait tant, les cerises ! Et tout en me servant, le vieux me disait à l'oreille d'un air de gourmandise :

– Vous êtes bien heureux, vous, de pouvoir en manger !... C'est ma femme qui les a faites... Vous allez goûter quelque chose de bon.

Hélas sa femme les avait faites, mais elle avait oublié de les sucrer. Que voulez-vous ? on devient distrait en vieillissant. Elles étaient atroces, vos cerises, ma pauvre Mamette... Mais cela ne m'empêcha pas de les manger jusqu'au bout, sans sourciller.

Gustave Flaubert : Le dictionnaire des idées reçues

CAFÉ Donne de l'esprit. N'est bon qu'en venant du Havre. Dans un grand dîner, doit se prendre debout. L'avalier sans sucre, très chic, donne l'air d'avoir vécu en Orient.

EAU L'eau de Paris donne des coliques. L'eau de mer soutient pour nager. L'eau de Cologne sent bon