

GRAND DINER

En 1912, la création de la Ligue des gourmands va permettre à Escoffier de réaliser un de ses vieux rêves: Un dîner planétaire appelé Dîner d'Épique.

Au cours de chaque Dîner d'Épique, un convive devra faire en vers ou en prose l'éloge de la cuisine et des vins français. «Mais les longs discours risquant de troubler la digestion des convives seront absolument interdits». Le dernier toast porté le sera obligatoirement en l'honneur de la Cuisine française et en présence du chef de cuisine qui aura exécuté le dîner. Le menu rédigé et signé par Escoffier (avec de nouvelles recettes) doit être luxueusement édité, de façon à devenir une œuvre d'art.

Cette année, les Escoffier Parisiens ont fêté le 100e anniversaire des dîners d'Épique chez Michel Rostang. Ont officié en cuisine Michel Rostang, Jean-Pierre Biffi, Michel Troisgros et Pierre Hermé.



L'association des Disciples d'Auguste Escoffier a été créée en 1954 pour la transmission de la culture et pour la modernité de la Cuisine.

« La cuisine évoluera comme évolue la société elle-même, sans cesser d'être un art » - Auguste Escoffier

www.facebook.com/DisciplesEscoffierParis

LA CUISINE DES POETES

La collection «La cuisine des poètes» est le fruit d'un dialogue gourmand entre un chef et l'auteur. Le chef confie une recette qui lui est chère, l'auteur la transforme en poésie et en peinture. Dans ce livre-objet, le lecteur retrouvera les instants de plénitude qu'il a connu au cours de son bref passage à la table du chef.

- Les bécasses rôties, poêlée de cèpes à l'ail, avec Yves Camdeborde
- Les bonnottes de Noirmoutier à la matelote d'huître, avec Philippe Delacourcelle
- Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil, avec Bernard Loiseau
- Les calamars grillés à la plancha, avec Jacques & Laurent Pourcel
- Pot-au-feu au Bristol, chabrot au morgon de Marcel Lapiere, avec Eric Frechon
- Le déjeuner de Saint Nicolas, Trois recettes en pain d'épices, avec Michel Roth, Bruno Schaeffer et Gilles Marchal
- Le coq faisau, avec Gérard Guy
- La cassoulet Montalbanais, avec Christian Constant



Pour vous procurer ces ouvrages : contact@castali.com

LA TARTINE DU BISTROT

CLUB-SANDWICH À LA SARDINE, par Michel Rostang

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 250 g de sardines à l'huile
- 250 g de saint-morêt
- 50 g de beurre
- Le jus d'un demi citron
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- 1 pain de mie tranché
- Sel, poivre

La veille, dans un grand bol, mélanger à la fourchette le saint-moret, le beurre, le jus de citron et la moutarde. Saler, poivrer et ajouter les sardines.

Faire griller les tranches de pain de mie. Les tartiner d'une couche épaisse de crème de sardines et monter sur 3 niveaux (finir avec du pain).

Ôter les croûtes, tailler de la forme que vous souhaitez (carré, rectangle, triangle, petit, grand...). Envelopper dans un film alimentaire et mettre au frais pour la nuit. Au moment de servir, passer les club-sardines 2 secondes sous le gril.

Cette crème de sardines peut aussi être servie en apéritif, comme un pot de rillettes.

Chacun prépare sa tartine !

LE CROQUETOUT

la feuille de goût qui a du chou



AVOIR DU CHOU C'EST AVOIR DE LA TÊTE
DU BON SENS DE LA JUGEOTE DE LA MÉMOIRE
SEL DES CUISINIERS DES POÈTES ET TOUT ÊTRE
HUMAIN QUI HUME LA VIE À PLEINES MAINS



Le Croquetout, feuille de goût qui a du chou, imaginée par Castali, est à déguster jusqu'au dernier mot comme on fait avec son bout de pain d'une bonne sauce.

En attendant le prochain numéro, allez flâner sur notre site www.croquetout.com

facebook.com/croquetout

www.croquetout.com

EDITORIAL

Lancer une gazette, c'est amusant. Le mot gazette est musical, c'est une ritournelle apéritive. Il ne m'évoque ni commérages ni propos de pipelette ou pipelet, mais le gazouillis du moineau. Du moineau malicieux qui picore les miettes de croissants aux terrasses des cafés. Ce petit oiseau moqueur qui titille, piaille, un peu râleur, ébouriffé, mal réveillé, mauvais coucheur mais charmant. Ce petit oiseau est chez lui un peu partout et niche à droite, à gauche. Moineau des villes et des champs, il est un peu Prévert ou Desnos à la table d'un café gauloise au bec, Paul-Jean Toulet à Guétharie, Richepin, Brassens, il est aussi un oiseau de nuit, Un hussard sur les toits, Blondin sortant de l'Alcazar, des huitres de six heures du matin en Bretagne, un pâté en croûte à Lyon, un petit blanc de faim de nuit, un foie de veau chez Denise aux Halles, le portrait d'Hemingway à la Closerie des Lilas. Bref, une gazette c'est des miettes de mots, des envies de livres et de poèmes, des anecdotes, des histoires, et des pensées à picorer sur le comptoir des lieux de vies de France et de Navarre où s'écrit encore le poème de chaque jour.

Gérard GUY



C'est interdit d'envoyer une vieille mimolette aux Etats-Unis. Maître affineur de fromage, l'acarien acariâtre créateur de croûte ocrée se voit interdit l'entrée du territoire Yankee. Il n'aura jamais le bonheur de dégouliner de plaisir dans un burger. Croûte alors!

La pensée du Poète

« Aimer, sinon c'est faux ... »
Robert FRED Poète Genevois

Les gens bons

Les gens du vin jaune... par JPD et GG
Bourguignons, je suis la terre de mes ancêtres mais c'est dans le Jura, en tant que cuisinier que je rencontrais mon métier de cuisinier. Sincérité des produits et passion du travail de la terre sont devenus les deux composantes vivantes pour construire une vraie cuisine. Le vin devinait le plat, il l'harmonisait, le construisait autour de l'amitié des gens du vin. Des gens que l'on approche doucement et que l'on accroche à son cœur pour la vie. Gentilshommes avec leurs mains cousues de terre ils inventent l'or du sol. Chez ces gens là Monsieur on ne trichent pas, on vit au jour le jour dans le respect de l'humus humain et des humeurs changeantes de la nature. Une nature fière et forte qui fait racines aux pieds des enfants, vieillir l'ancien au coin de l'âtre et chanter la maisonnée en partageant une bouteille de vin jaune et vieux, d'au moins trois générations.



Par Louis Eustache Audot, chez Audot fils, libraire éditeur. Mention de quatorzième édition, in 12, rare cartonnage de l'éditeur. 2 ff, 424 pp, 24 pp de catalogue in-fine.

Parue 15 ans après la première édition de 1818, cette version assez précoce de ce classique de la cuisine ménagère, succès commercial du XIX ème siècle, ne figure pas au catalogue de la BNF, qui comporte pourtant une bonne quinzaine de variantes.

La ténébreuse histoire du suce cailloux

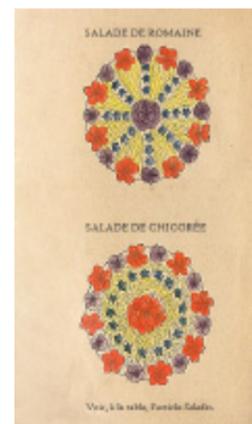


Le suce cailloux ou sept yeux, pour les sept trous qu'elle porte de chaque côté de la tête, c'est la lamproie: une cousine gorgonesque de l'anguille échappée d'un bestiaire du Moyen-Age ou d'un tableau de Jeronimus Bosch. Pêchée en eaux saumâtres à l'embouchure des grands fleuves, elle se fixe par la bouche sur les pierres et sur le ventre des poissons qu'elle vampirise d'où son nom de suce cailloux. Il arrive parfois en pêchant une alose, de trouver une jeune lamproie accrochée sur son ventre. Sa préparation s'apparente à un

rituel Vaudou. Estourbi, l'animal crocheté entre les ouïes est pendu sous un pot. Puis on lui coupe la queue et l'on recueille le sang qui fouetté avec une bonne rasade d'Armagnac, servira au civet. Après une demi-heure de suspension, roulée dans la cendre, le fibre est raclé afin de retirer le limon, une pellicule visqueuse qui lui sert de peau. Puis une main experte lui coupe la tête sous le septième œil, et tranche le reste du corps en tronçons de 6 à 7 centimètres en incisant chaque morceau pour ôter le vésiga, son tube digestif, un cordon noir qui donnerait un goût amer au plat. La suite de la recette n'est que martyre de petits légumes, réduction de têtes et de queues mijotées au vin rouge, passées au tamis et liées au sang noir et épais de la bête. Plat de pêcheur et met de roi, sa chair au fort goût d'ail est appréciée en Gironde et au Portugal.

Le pavé du libraire. La Cuisinière de la campagne et de la ville Imprimé à Paris en 1833

On y trouve, après un exposé sur la salade, un bref traité sur le service de table et sur la manière de découper viandes et poissons, une foulditude de manières d'apprêter boeufs, moutons, cochons, gibiers à poils ou à plumes, poissons de mer et d'eau douce, de préparer légumes, desserts et entremets. On apprend aussi le « moyen de faire passer aux carpes le goût de vase » en faisant « avaler à la carpe qui vient d'être pêchée un verre de fort vinaigre » puis en enlevant la sudation épaisse qui en résulte avec un couteau en même temps que les écailles. Après la recette du punch et de la « limonade sans citron » (à l'acide tartrique et à l'huile essentielle de citron) prend place un petit traité d'économie domestique, où l'on apprend entre autres le « moyen de donner au mouton le goût du chevreuil » ou bien « le moyen de donner au cochon le goût et l'apparence du sanglier ». L'ensemble se termine par



un chapitre dissertant « des vins et des soins qu'ils exigent ». Quand « ils coulent à l'envie dans les verres, c'est le moment de la confiance, de la gaieté, des doux épanchements, des demi-confidences; le jus de la treille a fait de tous les convives une société de frères.

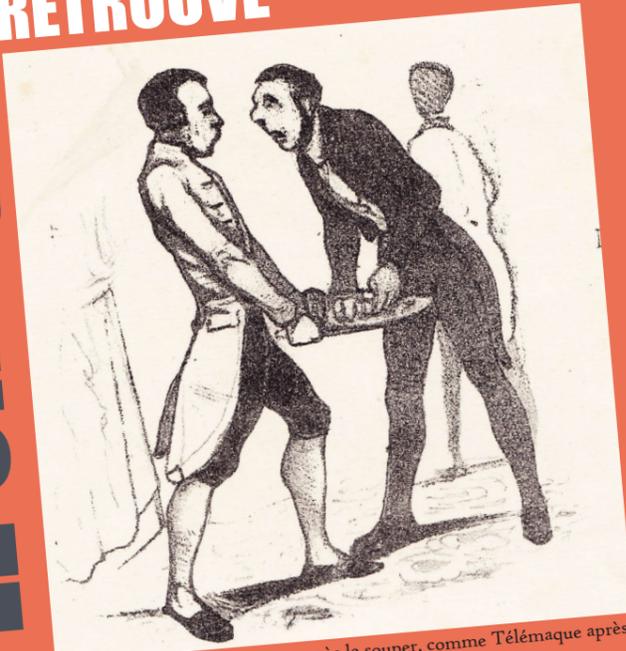


LE PELICAN NOIR
LIBRAIRIE ANCIENNE ET MODERNE DEPUIS 2004

EDITIONS ORIGINALES, EHYOUS, MANUSCRITS, ARCHIVES, PRESSE, DOCUMENTS SONORES, AFFICHES, SOUVENIRS HISTORIQUES, PHOTOGRAPHIES, BANDES DESSINÉES ...

Alexis Chevalier,
Librairie Le Pelican Noir, pelican@pelican-noir.com

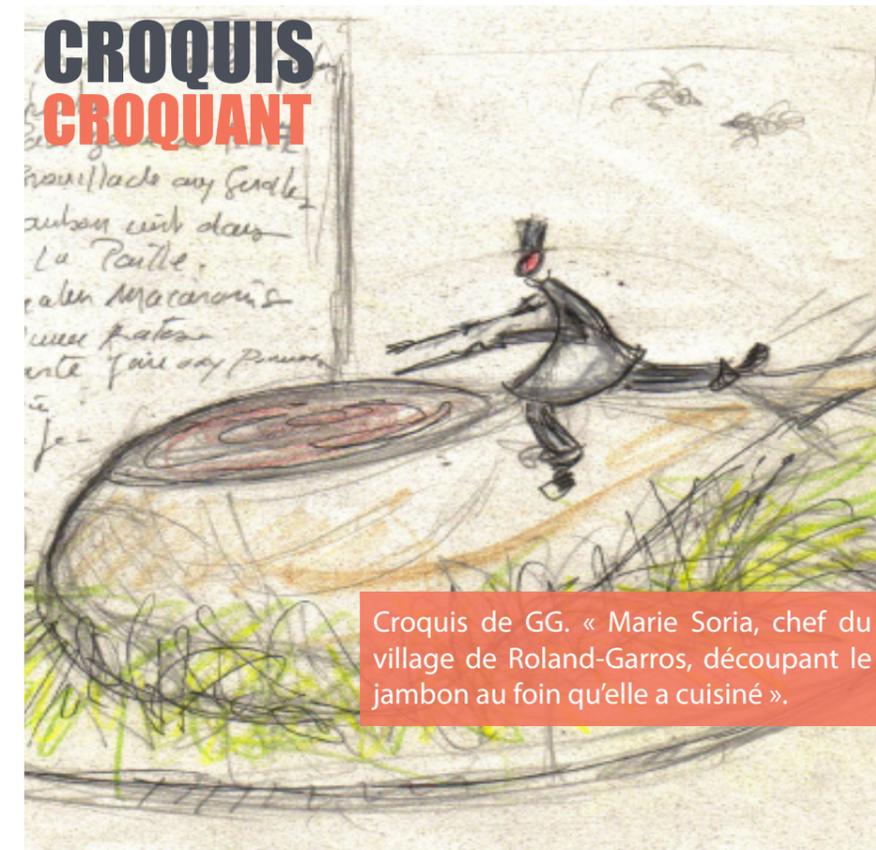
LE CROQUIS RETROUVÉ



Au bal, le pique-assiette court après le souper, comme Télémaque après son père.

Amede de Noé, dit « Cham » (1818 - 1878) caricaturiste français. Son père, le comte de Noé (de l'Isle de Noé, dans le Gers) le pousse vers l'Ecole Polytechnique mais il préfère croquer ses professeurs. Ami de Théophile Gauthier ou d'Alexandre Dumas, il se fait appeler Cham (du nom d'un fils de Noé) et devient caricaturiste pour plusieurs journaux satiriques comme « Le Charivari ».

CROQUIS CROQUANT



Croquis de GG. « Marie Soria, chef du village de Roland-Garros, découpant le jambon au foin qu'elle a cuisiné ».