

GRAND DÎNER

La serviette Escoffier, un dîner magique dégusté entre gastropathes -terme utilisé par Rabelais pour désigner les amoureux de la gastronomie- au café burlot à Paris.
Le 7 décembre 2011

Menu composé et réalisé par **Thierry Burlot**
Assisté d'**Erwan Gestin**

Grignotage chic

Œuf toqué & truffe noire
Premiers oursins pleins d'iode
Culatello di zibello
Parmesan d'alpage, de vaches rouges

Entrées, Première serviette

Saint jacques de plongée, truffe blanche d'Alba
Ormeaux sauvages juste au beurre salé
foie gras en brioche
recette Auguste Escoffier

Plats, Deuxième serviette

Cigale de mer et risotto à l'encre, jus corsé
Oiseau tendrement rôti, du bout des doigts

Desserts, Troisième serviette

Canarino, citron granité & limoncello
Surprise étincelante

Les vins

Quelques bulles Bollinger en marie-jeanne

Bollinger grande année en magnum

Menetou morgue
domaine pellé 2008 en magnum

Pommard 1^{er} cru
les Bertins 2007 en double magnum

Saint emilion grand cru
la dame de 11 h 2008 en jéroboam

Mieslin muenchberg 2009 en magnum

LA CUISINE DES POÈTES

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 Lapierre, avec Eric Frechon
- Le déjeuner de Saint Nicolas, Trois recettes en pain d'épices, avec Michel Roth, Bruno Schaeffer et Gilles Marchal
- Le coq faisandé, avec Gérard Guy
- La cassoulet Montalbanais, avec Christian Constant

Pour vous procurer ces ouvrages : www.croquetout.com



LA TARTINE DU BISTROT

PETITS POTS DE SAUMON, Par thierry burlot

INGRÉDIENTS (POUR 4 POTS)

300 gr de reste de saumon (ventre et petites chairs).
40 cl d'huile d'olive.
16 feuilles de coriandre fraîche.
Sel et poivre.

Disposer les ingrédients dans un pot pour conserve. Le fermer hermétiquement et cuire 35 minutes à ébullition dans une cocotte.

Sortir le pot de l'eau et le retourner 1/2 heure.

Réserver pour le casse-croûte du lendemain.

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.

 **CASTALI**

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](https://www.facebook.com/croquetout)

 www.croquetout.com

EDITORIAL

J'aime l'étymologie du mot Pique-niquer: que chacun apporte son écot, un plat à partager. Le pique-nique est l'art du vagabondage éphémère agrémenté de la générosité à le faire partager. Ainsi vivants de France au printemps, fuyons les lieux malodorants pour pique-niquer dans les parcs, jardins, plages, bords de rivières, et prés et champs. Vidons nos cartables, baise-en-ville et sacs à dos des tristes papiers qui nous trompent pour y loger d'amicales tartines et de divins flacons. Osons les terrines, pâtés, rillettes, rillons, saucissons, andouilles, grattons, gueuses, caillettes et jambonneaux. Dégustons le printemps naissant à la bonne franquette arrosé de trois gouttes de soleil sur une vraie baguette de boulanger. Le printemps ne brille t-il pas réellement que sur une nappe dressée au milieu d'un champ de cerisiers en fleurs, sur un pré vert, ou sur un banc du square Roland Dorgeles près du Lapin agile que Gill dessina ? Voire sur les bords de seine, du Rhône, de Loire, de Saône ou d'une petite rivière? Vivants de France osons le frichti improvisé! Quelques légumes à la croque au sel, un saucisson, du bon pain, un verre de vin, un arbre qui donne envie de s'allonger, un banc de rêver ou une rue de serpenter, voilà ce qu'il nous faut pour casse-croûter au débotté.

Gérard GUY



C'est interdit de mettre des chemises, même repassées, dans votre panier pique-nique Aston Martin. Cette corbeille raffinée, qui se loge parfaitement dans votre coffre, saura accueillir le nécessaire pour un moment de détente proche de la nature.

La pensée du Poète

« Un germe de pensée, je l'arrose. Une création réussie, ça s'arrose! » Gilles Marchal, Pâtissier-Chocolatier

Les gens bons

Lundi, Je rencontrais Ali arpenteant le pavé de Saint-Germain-des-Prés. Tel un marin breton, par tous temps, Ali pêche aux terrasses des cafés, bistrotts et restaurants. Dans les filets d'Ali, des mots de gros poissons. Poissons banquiers, stars, politiciens polissons. Ali vend des journaux, des canards à trois pattes, des unes fantasques qu'il masque d'un trait d'esprit et d'humour panachés. Mais le plus beau cadeau qu'Ali nous fait: c'est son sourire, sa belle humeur, son courage et sa force. Sisyphe magnifique, il roule sa bosse comme le personnage de Toine interprété par Fernandel dans Nais, Micoulin d'Emile Zola scénarisé par Marcel Pagnol. «Les petits bossus de la vie sont de petits anges, qui cachent leurs ailes sous leur pardessus», Ali a su prendre le dessus. Sa vie est belle parce qu'il la respecte et aime simplement les gens qui sont autour de lui.



Histoire des métiers du bâtiment tome 1: Le plombier, ou l'art de braser. Agrémenté d'un recueil de recettes

«Casse-croûte de chantier».

Alors que les beaux jours semblent de retour, d'autant plus attendus que leur retard a su les faire désirer, le temps des pique-niques est revenu. Curieusement, si le principe du pique-nique était déjà relevé dans les dictionnaires de l'Académie au XVIIIe siècle, comme un repas collaboratif où chacun amenait son écot, dans un contexte pas nécessairement champêtre, aucun traité de gastronomie ancien ne semble aborder frontalement le sujet. Devant cette absence (parfois comblée par des ouvrages récents sur l'art du barbecue ou barbe-queue) nous avons heureusement trouvé un ouvrage sur le casse-croûte ouvrier (plombier en

La ténébreuse histoire du rond de serviette



Dîner Escoffier à l'hôtel Albert de New York en 1958 Photo: Musée Escoffier, Villeneuve-Loubet

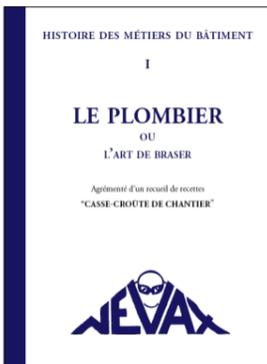
Au moyen-âge, il n'y a pas encore de manières à table. Les convives se servent des grandes nappes pour s'essuyer. Au 15e siècle, apparaît la touaille. C'est une bande de toile de plus de quatre mètres de long, pliée en deux sur un bâton et accrochée au

mur tel un torchon. Une sorte de serviette de table collective, pour deux ou trois convives. Ce n'est qu'à la Renaissance, l'utilisation des couverts de table se généralisant, qu'apparaît la serviette individuelle. C'est la mode du pliage en forme d'oiseaux, d'animaux ou de fruits. Une tradition qui va se maintenir pendant plus de deux cents ans. Mais les serviettes sont encore de grande taille (1 mètre carré) et chères. Monogrammées, elles sont l'apanage des maisons bourgeoises, les hommes les accrochent à la boutonnière de leur veste (On peut acheter encore de nos jours, en Angleterre notamment, une pince, qui se fixe sur la cravate et sert à suspendre la serviette de table au cou des messieurs). Ce n'est qu'au 19e siècle, avec l'apparition du coton, plus souple, que la fabrication s'industrialise. Peu à peu, la taille de la serviette rétrécit. Elle se glisse désormais dans une nouvelle invention: le rond de serviette.

Le pavé du libraire. Le plombier: Casse-croûte de chantier Créé et imprimé par Castali

l'occurrence) qui permettra d'organiser cet été quelques repas tirés du sac. Il s'agit des Casse-croûte de chantier, un recueil de recettes qui agrémente La plomberie ou l'art de braser publié il y a deux ans pour la société de soudage Nevax, édition limitée à un millier d'exemplaires, avec quelques tirages de queue sur velin d'Arches. Avec les quelques recettes rédigées par Gérard Guy sur les conseils de Jean-Pierre Biffi, le chef de Potel & Chabot, et si le beau temps reste de la partie, le tour sera joué. Si certains procédés nécessitent jusqu'à trois mois de maturation (en s'y prenant maintenant, ça sera bon pour les derniers pique-niques de la saison), avec un minimum d'anticipation on parviendra à confectionner des gueuletons qui feront oublier la triste combinaison chips/sandwich au jambon sans beurre du pique-nique trop improvisé. On commencera par une terrine gasconne et un pâté de tête de cochon, suivi de petits pots de saumon ou de beignets de morue, le tout accompagné et condimenté par une préparation de champignons et un

confit d'endives aux raisins. En plat, un bœuf aux carottes en conserve de verre fera parfaitement l'affaire. Après quelques fromages dont la recette ne figure pas dans l'ouvrage, on terminera par des abricots au sirop, des pâtes de coing et des prunes à l'eau de vie. Fort heureusement, dans le cas d'un pique-nique estival, on pourra poursuivre par une sieste, car nous avons peine à croire qu'on puisse se remettre à travailler sur un chantier après une telle pause déjeuner!



LE CROQUIS CROQUANT



Les rugbymans partent en pique-nique

Illustration par le dessinateur Plume, tiré du livre «12 menus pour 12 matchs», écrit par Gérard Guy et Jean Lapoujade, recettes de Jean-Pierre Biffi, édité chez Gourcuff Gradenigo.

LE MENU RETROUVÉ

André Devambaz (1867 1944). Élevé dans le milieu artistique, il décide très jeune de s'exercer à la gravure. Ecrivain, illustrateur et peintre (neuf œuvres de lui sont présentées au musée d'Orsay à Paris). Ce menu aux demoiselles de Cherbourg (langoustines) est à déguster, à croquer du bout des yeux...

