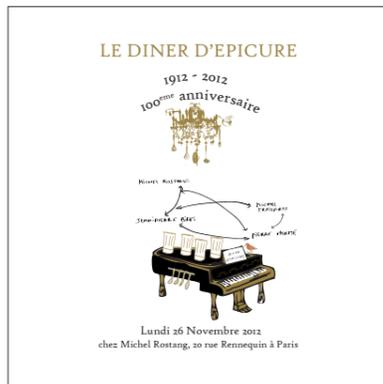


GRAND DÎNER



Le dîner d'Epicure 2012 chez Michel Rostang, 20 rue Rennequin à Paris

Mise en bouche

Les Huîtres «spéciales» chaudes en Croûte de Sarrasin
Compotée de poires et huile de chorizo

Homard bleu

royale de crustacés.
Croquant de légumes marinés et Corail de betterave par Jean-Pierre Biffi

Rouget Barbet de l'été Indien

Michel Troisgros
La canette " Miéral" au Sang
Servie saignante sauce au vin rouge liée de son sang et au foie gras par Michel Rostang

Dessert Infiniment Citron

par Pierre Hermé

Les vins

Champagne Henri Giraud Meursault 'Criots' 2010, Domaine Buisson Battault
Hermitage 1999 'la Chapelle', domaine Paul Jaboulet Aîné
Chartreuse Cuvée MOF

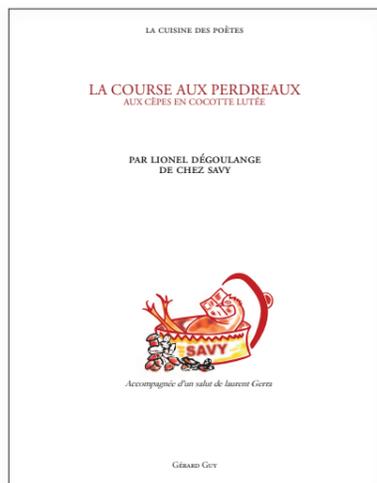
À PARAÎTRE

En septembre 2013, sortie d'un nouvel opus de la collection « La cuisine des poètes » : La course aux perdreaux, avec Lionel Dégoulange.

Dans la même collection :

- 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 faisán, avec Gérard Guy
- La cassoulet Montalbanaise, avec Christian Constant

Pour vous procurer ces ouvrages : www.croquetout.com



L'ŒUF DU BISTROT

Oeufs pochés au Morgon de chez Lapierre par SAVY

INGRÉDIENTS (POUR 4 VERRINES)

4 oeufs de poule, 2 bons verres de Morgon (1 pour la la soif et 1 pour la recette), 1/2 verre d'eau, 1 bouquet composé de (100 g de queues de persil, 10 g de thym, 5 g de laurier, une gousse d'ail, oignon, clous de girofle, sel et poivre)
-24 mouillettes de pain frit au beurre.
-Beurre, farine.

Dans une casserole faire bouillir un verre de vin et un demi verre d'eau avec le bouquet.
Réduire le quart d'une heure ôter le bouquet et pocher les oeufs un par un. Retirer chaque oeuf avec l'écumoire, et le poser dans la verrine.
Lier la sauce au vin avec une noix de beurre maniée de farine. Napper les oeufs puis servir avec des mouillettes.

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.

Communiquez différemment : Castali créé pour vous une gazette sur mesure !

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

Aux premiers jours de septembre, cheveux au vent, une chemise bleue pétrole posée comme une voile sur un pantalon blanc, le visage tanné par le soleil du midi, je vais retrouver mes bureaux. Après une bonne heure de bouchons accompagnés d'une ribambelle de klaxon et de quelques « avance patate », j'arrive à bon port. Ouf, mon patron préféré est toujours là, comme sur le zing rutilant, dans leur panier d'osier les éternels croissants et sur l'escargot en fer blanc les oeufs durs. Chaque année, c'est la même angoisse, la même peur. Et si ces lieux de travail poétique et de lien social que sont les bistrot, estaminets, troquets, cafés et brasseries disparaissaient du paysage urbain? Plus de serveur en tablier blanc, de maître d'hôtel en plastron et noeud papillon, de tête de cochon au bar, de trognes, de râleurs, de discussions inutiles, de journaux à commenter, de petits blancs à partager, de jambon beurre, rillettes, cornichons et cacahuètes à grignoter. Non c'est un mauvais rêve. Si les vacances sont faites pour s'échapper du quotidien, le quotidien pour être supportable se doit d'être émaillé de petits plaisirs. Au comptoir d'un estaminet par exemple! Je ne sais pas si cela est bien ou mal. Je sais seulement que c'est humainement bon de rêver 5mn en trempant le bout de son croissant dans sa tasse de café noir.

Gérard GUY



Comme le disait le père La Ponche, c'est interdit d'assassiner les poulets dans la cuisine. Un poulet n'est présentable que si on le découpe sur la table.

La pensée du Poète

« J'aime les flaques, elles transpercent le sol, on voit dedans le ciel »
Robert Fred, poète genevois

Les gens bons

Vendredi sur le marché de Saugues, un village du Gévaudan, (celui de la bête éponyme qui dévora 124 personnes de 1764 à 1767, celui de Maurice Genevoix l'auteur des noisettes sauvages), je trouvai des gens bons aux paumes de terre. L'un vendait ses rattes, l'autre ses lentilles. Une fermière aux yeux de source, le visage taillé à la serpe, exposait des fromages charançonnés, des bleus d'Yssingeaux et d'autres ensemencés à la mie de pain, des faisselles de lait de vache, caillées juste après la traite et du sarassou. Sur le marché, je trouvai aussi du miel de sapin et de châtaignier, de l'huile de colza grillé, des saucissons, des Jésus, des jambonnettes, des belles gueuses et des agneaux de Saugues. Ce jour mes vacances se terminaient. Je laissai à leur bonheur les gens du Gévaudan. Dans mes poches, l'odeur des prés et des forêts : un brin de serpolet et une pointe de sapin.



Auteur(s) : Emile Goudeau
Editeur : Editions Champ Vallon
Collection : Dix-Neuvième
Parution : 15/04/2000
Nombre de pages : 575

De Charles Cros à Guy de Maupassant, d'André Gill à Léon Bloy, en passant par une longue cohorte d'écrivains, de comédiens et d'artistes, les cercles littéraires et artistiques de la fin du dix-neuvième siècle : les « Hydropathes », les « Hirsutes », les « Zutistes », les « Jemenfoutistes », sont généralement connus à travers les mémoires d'un des acteurs légendaires de cette

La ténébreuse histoire du barman



A la fin du 19ème siècle, peu d'hôtels possèdent leur propre bar. L'estaminet, le bistrot, le troquet ou le café sont les seuls

lieux où l'on devise de politique, d'art et de littérature en prenant un apéritif.

En 1862, si le mot cocktail existe, ce dernier est encore considéré comme « une invention moderne servie à des réunions de pêcheurs ou à d'autres occasions sportives ». C'est avec la découverte de la fabrication de la glace artificielle et l'esprit festif des années folles que les premiers barmen créèrent des cocktails originaux (manhattan, martini dry, bloody mary, side, gin-fizz, américaino...)

Toujours au service de l'excellence, le barman se doit de créer des liens amicaux avec la clientèle. D'une présentation irréprochable, instruit et cultivé, le Barman se doit d'être patient, poli, diplomate et discret, tout en ayant un caractère bien trempé pour faire face aux imprévus. Une bonne mémoire et de bonnes jambes lui sont aussi nécessaires qu'une connaissance du savoir vivre et des arts de la table.

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

époque : Emile Goudeau. Président des Hydropathes, animateur du cabaret « Le Chat noir » de Rodolphe Salis, Goudeau publia en 1888 : « Dix ans de bohème ». Ce sont à la fois les confessions d'un poète plein d'humour qui fréquenta le salon de Nina de Villard et les cafés du boulevard Saint-Michel, le témoignage d'une génération de « fumistes » adeptes des farces et des mystifications, en même temps qu'une réflexion sur ce qu'était être écrivain aux débuts de la lie République. Inédit depuis 1888, « Dix ans de bohème » intéresse aussi l'histoire littéraire et apporte de nombreux renseignements sur la génération de 1870, coincée entre la fin du Parnasse et le Symbolisme. Cette édition est ici accompagnée de préoriginales et d'un dossier important. On y trouvera une chronologie des séances des « Hydropathes » et des « Hirsutes », un ensemble de témoignages peu connus, un dictionnaire des protagonistes de ces mouvements éphémères, ainsi que les tables du célèbre journal « L'Hydropathe ». Ces documents contribuent à apporter

un nouvel éclairage sur une génération fantaisiste, bien souvent partagée entre le rire et le désespoir. Elle est suivie de la rarissime plaquette de Léo Trézenik, « Les Hirsutes ». (texte extrait de la préface de l'ouvrage)



Emile Goudeau (illustrateur inconnu)



LE CROQUIS RETROUVÉ

Raoul Ponchon (1848-1937), dit la Ponche né à La Roche-sur Yon, au hasard d'une garnison de son père militaire de carrière, fut l'un de nos plus populaires poète bachique. Membre éminent de la bohème artistique et gastronomique, dédaignant les honneurs et l'argent, il aimait se représenter sous les traits d'un ivrogne paillard. Chantre du vin, de la bonne chère et des amours d'un jour, il fut néanmoins membre de l'académie Goncourt et décoré des insignes de la légion d'honneur. L'esprit avait du sens à l'époque ! Parmi ses amis une belle équipe de vivants composée entre autres des poètes François Copée, Paul Bourget, J. Richepin (l'ami de toujours), Charles Cros ou A. Allais : tous membre du club des hydropathes (ceux que l'eau rend malades), un club littéraire parisien, fondé par le poète et romancier Emile Goudeau. Raoul Ponchon est en outre l'auteur de l'aphorisme « Quand mon verre est vide, je le plains ; quand mon verre est plein, je le vide »

Mais de verres, il ne fit pas qu'en boire : il en écrivit 150 000, soit 20 000 vers de plus que Victor Hugo ! Et en homme simple et économe, il habita toute sa vie de petites chambres de bonnes ou d'étudiants près de la place de la Sorbonne. Il aurait sans doute fini centenaire si, un jour de décembre, à l'âge de 89 ans, il ne s'était cassé le col du fémur en descendant de son lit. Il repose aujourd'hui après de son « plus que frère » Jean Richepin au cimetière marin de Pléneuf-Val-André. Zermatt Mr Raoul !



R.P. Raoul Ponchon par lui-même

LE CROQUIS CROQUANT



Le patron d'une célèbre brasserie parisienne, de retour de Rungis les bras chargés des produits de nos terroirs.

Illustration tirée du livre « La course aux perdreaux », avec Lionel Dégoulange.