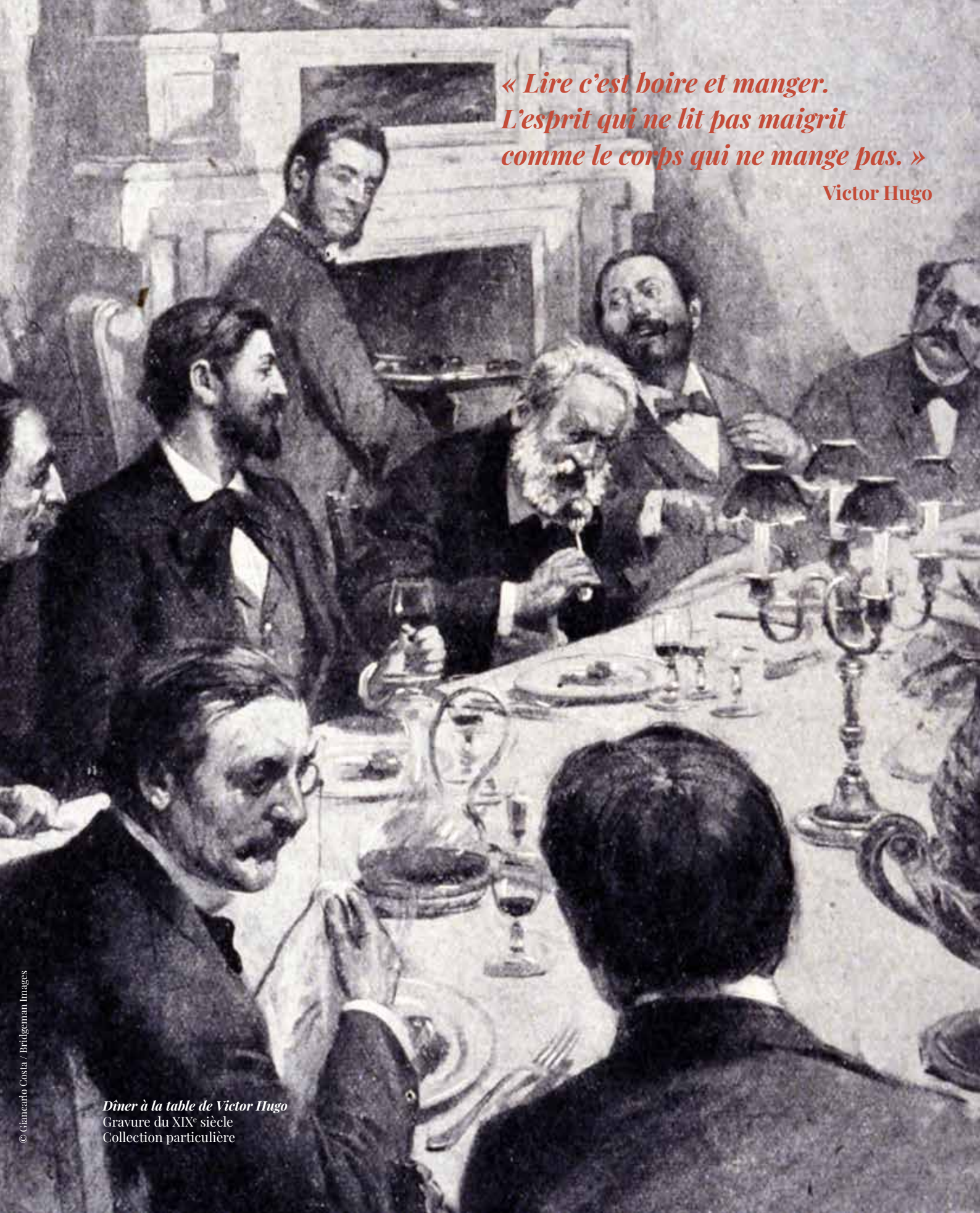


*« Lire c'est boire et manger.  
L'esprit qui ne lit pas maigrit  
comme le corps qui ne mange pas. »*

*Victor Hugo*



*Dîner à la table de Victor Hugo*  
Gravure du XIX<sup>e</sup> siècle  
Collection particulière

Gérard Poteau



la table  
des écrivains

*Couverture :*

**Cafetière en porcelaine de Limoges appartenant à Honoré de Balzac et épreuves corrigées des *Illusions perdues* et de *La Pâquerette*, livres de la bibliothèque personnelle de Balzac.**

© Daniel Lifermann / Maison de Balzac / Roger-Viollet  
CCO Paris Musées / Maison de Balzac

© Éditions des Falaises, 2024  
16, avenue des Quatre-Cantons - 76000 Rouen  
[www.editionsdesfalaises.fr](http://www.editionsdesfalaises.fr)





© Dominique Le Brun

## Sommaire

<b>Introduction</b>	7
<i>Coq au vin de Brouilly</i>	20
<i>Blinis Demidoff</i>	22
<i>Salade Alexandre Dumas père</i>	24
<b>Agatha Christie</b>	27
<i>Les scones de la reine</i>	32
<i>Langouste à la crème</i>	44
<b>Émile Zola</b>	47
<i>La bouillabaisse marseillaise</i>	54
<i>Consommé à la Deslignac</i>	58
<b>Pierre Loti</b>	67
<i>Cagouilles à la saintongeaise</i>	76
<i>Böreks aux épinards et au fromage</i>	78
<b>Honoré de Balzac</b>	81
<i>Sole normande</i>	86
<i>Le massepain d'Issoudun</i>	92
<b>Alexandre Dumas</b>	101
<i>Cailles en compote</i>	114
<i>Potage aux queues de crevettes</i>	118
<b>Jules Verne</b>	121
<i>Tartare d'algues aux œufs de saumon</i>	126
<i>Tarte aux framboises et à la rhubarbe</i>	132

### Tapiserie de Georges Rohner, 1956

Elle a été tissée à Aubusson pour le Mobilier National et déposée en 1958 à la Société des Gens de Lettres, elle reproduit la médaille de la Société. Elle représente les grands écrivains présents en 1838 lors de la fondation de la Société des Gens de Lettres.

© Adagp, Paris, 2024

## Introduction

*J'aime ce qui me nourrit, le boire, le manger, les livres.*

Étienne de La Boétie

*Je vis de bonne soupe, et non de beau langage.*

Molière



Littérature et gastronomie sont indissociables l'une de l'autre. Si la première élève l'âme, la seconde comble le goût de mille et une saveurs. On dévore un livre et il arrive même que l'on soit saisi d'une soif ou d'une boulimie de lecture. Enfin, ne dit-on pas d'un livre qu'il peut être indigeste? Et ne parle-t-on pas d'une écriture à l'os?

Les nourritures terrestres et celles de l'esprit se conjuguent et se répondent sans fin, comme l'a mis en évidence le philosophe Platon dans *Le Banquet*.

«Je crois que la nourriture a une grande action sur la production littéraire», avait noté dans son *Journal* Edmond de Goncourt le 23 août 1893. Quand il créa le prix qui porte son nom, il ignorait alors que celui-ci deviendrait le prix littéraire français le plus convoité, à la fois adulé et décrié par les grincheux qui parlent parfois de la «cuisine du jury» à son sujet.

Le premier prix Goncourt fut décerné le 21 décembre 1903 à John-Antoine Nau pour son roman *Force ennemie* au *Grand Hôtel* du boulevard des Capucines. Il migra ensuite *Chez Champeaux*, puis au *Café de Paris*. Depuis octobre 1914, les dix membres de l'Académie Goncourt se réunirent au restaurant *le Drouant*, situé place Gaillon à Paris. En 1926, des journalistes facétieux y créèrent une autre dis-



### MENU

*Les Huitres vertes de Marennes  
et les Fines de Belon  
Le Turbotin soufflé au Paprika  
Chablis Mont de Milieu 1921  
La côte de bœuf braisée Empire  
Château Gruaud Larose Sarget 1917  
La poularde Jeannette  
Grand Richebourg 1919  
Salade Gaillon  
Quelques fromages  
Cristal Vins des Murs 1914  
La glace Opéra  
avec les petits fours  
Champagne Cliquot brut 1920  
La Corbeille d'Automne  
Le café  
avec une grande Fine propriétaire  
chez DROUANT, place Gaillon,  
le 6 décembre 1928*



inction littéraire, intitulée le prix Renaudot, attribué le même jour que le Goncourt. Deux prix pour un même lieu. Dès lors, cette table gastronomique fondée en 1880 par Charles Drouant devint le temple de la consécration pour bien des auteurs.

Autrefois, nombre d'écrivains furent associés à des enseignes de renom comme *le Procope* fondé en 1686 qui fut l'un des cafés littéraires les plus fréquentés de la capitale, notamment par Voltaire, Diderot et d'Alembert. Plus tard, au XIX<sup>e</sup> siècle, Musset, George Sand et Théophile Gautier comptèrent parmi ses habitués.

*Au Procope, vous dégustez des glaces, vous grignotez brioches, petits fours, marrons glacés, nougats, angéliques...*

Toujours au XIX<sup>e</sup> siècle, le restaurant *le Grand Véfour*, fleuron du Palais Royal, était la table de prédilection du gratin littéraire de l'époque. Victor Hugo, Lamartine et Sainte-Beuve en avaient fait leur fief. Le soir de la bataille d'Hernani, l'auteur de la pièce vint y dîner en compagnie de Gérard de Nerval et Théophile Gautier exhibant fièrement son gilet rouge provocateur.

En 1948, le chef Raymond Oliver relança l'établissement tombé en désuétude. Très vite, le nouveau propriétaire devint l'ami intime de Colette et de Jean Cocteau, ses voisins. Il n'en fallut pas plus pour attirer à cette adresse prestigieuse les célébrités du monde des arts et des lettres : Jean Giraudoux, Sacha Guitry, Louis Aragon, Elsa Triolet, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Marcel Pagnol, André Malraux...

Amateur de bonne chère et de grandes tables, ce dernier était un des fidèles clients du célèbre restaurant *Lasserre* où il venait déjeuner en compagnie de sa compagne, la romancière Louise de Villemorin dont la sœur, Mapie de Toulouse-Lautrec, imagina les «fiches cuisine» du magazine *Elle*.

En l'honneur du ministre-écrivain, René Lasserre avait inscrit à sa carte un savoureux pigeon André-Malraux, lequel était désossé et farci par le cou d'un appareil composé d'une farce fine de veau, de crêtes de coq, de foie gras de canard, d'une duxelles de cèpes, de jus de veau, de jus de truffe, le tout déglacé au vin d'Arbois. Le volatile était présenté coupé en deux afin de dévoiler la richesse de sa farce. Notons que le prix Interallié, créé le 30 décembre 1930 par une trentaine de journalistes, est également décerné chaque année au mois de novembre dans les salons de ce restaurant réputé de l'avenue Franklin-Roosevelt.

L'auteur de *La Condition Humaine*, prix Goncourt 1933, n'hésitait pas à fréquenter d'autres tables étoilées comme *Lucas Carton*, place

de la Madeleine, afin de se délecter de jambon chaud au chablis. Il allait aussi souvent *Aux Crus de Bourgogne*, un excellent bistro, pour y déguster un coq au brouilly ou un homard à la mayonnaise.

*Malraux était un personnage qui posait énormément de questions, mais savait écouter. Je n'ai jamais pu l'inviter à déjeuner, il payait tout le temps.* (Jean Lescure)

Fondé en 1958, le prix Médicis qui couronne l'ouvrage d'un auteur débutant a récemment élu domicile à *La Méditerranée*, un restaurant de poissons créé en 1942, situé face au théâtre de l'Odéon. Jean Cocteau en a dessiné le logo et son ami, le peintre-décorateur Christian Bérard, en a paré les murs de fresques délicates que l'on peut encore admirer à ce jour. En 1959, Claude Mauriac fut le second auteur à recevoir cette distinction pour son roman *Le Dîner en ville*.

Si des tables renommées servent d'écrins à la remise de prix littéraires, des brasseries et des cafés fréquentés par des auteurs, comme *la Coupole*, *le Flore* si cher à Beauvoir et Sartre, *les Deux Magots*, *le Café-Wepler*, *la Closerie des Lilas*, ont eux aussi pris leur place dans le «Landerneau de l'édition».

Des écrivains à la personnalité affirmée ont inspiré aux chefs de ces établissements des recettes originales qu'ils ont baptisées de leur nom. C'est ainsi que leurs menus se sont enrichis de filet de bœuf Chateaubriand, de sauté de poulet George-Sand, de sole Jules-Verne, de côtelettes d'agneau Victor-Hugo ou de pintadeau Jean-Cocteau.

Parmi ces grands chefs dont la renommée a franchi nos frontières, le chef français Charles Ranhofer qui régna notamment sur les cuisines du *Delmonico's* à New York se distingua pour avoir élaboré de nombreux plats en hommage à des écrivains comme la salade Alexandre-Dumas père; la bisque de crevettes à la Melville; la lamproie à la Rabelais; le poulet sauté Montesquieu; la tourte de veau à la Dickens ou le médaillon de homard à la Shelley.

Depuis toujours, l'art de la table et du bien manger alimente les œuvres littéraires. Le premier à chanter la «science de gueule» et la «dive bouteille» fut François Rabelais, qui inventa sinon le mot *gastronomie*, que l'on doit au poète Joseph Berchoux, du moins son concept.

*Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.*

*Sachez rire de tout et n'offensez personne.*

*Un poème jamais ne valut un dîner.* (Joseph Berchoux)

Dans son œuvre truculente et humaniste, le père de *Gargantua* et *Pantagruel* dresse un véritable inventaire des préparations culinaires de son temps, telles que «les œufs que l'on consomme frits, perdus, suffoqués, estouffés, trainés par les cendres, jetés dans la cheminée», ou les «andouillettes carapaçonnées de moutarde». Il y décrit des recettes dans les moindres détails, en précisant leur mode de cuisson et leur effet sur la santé. Chez lui, la nourriture prend une dimension épique et grotesque. Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, ce conteur foisonnant est demeuré plus vivant que jamais grâce à l'adjectif *rabelai-sien*, lequel illustre un amour immodéré pour les plaisirs de la table que ne renieraient pas les fines bouches d'aujourd'hui.

De la même veine, l'ode aux victuailles qu'est *Le Ventre de Paris* d'Émile Zola décrit les grandes halles comme «un gigantesque ventre de métal boulonné»; à l'image d'un intestin difforme qui digère les plus faibles pour les anéantir dans une lutte éternelle entre les «gras» et les «maigres». Bourgeois repus contre gueux faméliques. Ces «maigres», idéalistes et naïfs, finissent toujours par succomber face aux «gras» qui ne songent qu'à s'enrichir à leurs dépens.

Gustave Flaubert n'eut de cesse de glorifier la cuisine régionale. Gourmet et gourmand, deux fois par mois, il organisait des agapes au restaurant *Magny* à Paris, en compagnie de Sainte-Beuve, Théophile Gautier, Ernest Renan, Maupassant, Tourgueniev, des frères Goncourt et de George Sand, seule femme admise à ces rencontres épicuriennes pour estomacs virils.

*Nos lettres se sont croisées. Je te priais, je te prie encore de ne pas venir la veille de Noël, mais l'avant-veille pour faire réveillon le lendemain soir. La veille, c'est-à-dire le 24, voici le programme. On dîne à 6 h juste, on fait l'arbre de Noël et les marionnettes pour les enfants afin qu'ils puissent se coucher à 9 h. Après ça on jabote, et on soupe à minuit. [...] Il faut rester avec nous bien longtemps; on refera des folies pour le jour de l'an, pour les rois. (Lettre de George Sand à Flaubert – 1869)*

Seuls les produits du terroir trouvaient grâce aux yeux du célèbre auteur normand comme les huîtres charnues et iodées qu'il dévorait par douzaines, ou l'andouille de Vire joufflue qui fleure bon le fumé et le poulet à la crème de la vallée d'Auge qu'il évoque avec gourmandise dans *Un cœur simple*. Personne n'a oublié la description alléchante du repas de noces de *Madame Bovary* : «C'était sous le hangar de la charreterie que la table était dressée. Il y avait dessus quatre

aloyaux, six fricassées de poulets, du veau à la casserole, trois gigots et au milieu, un joli cochon de lait flanqué de quatre andouilles à l'oseille. [...]»

Description magnifiée par la fameuse pièce montée qui déclenche des cris admiratifs parmi les invités. Par ailleurs, sa présentation du festin des mercenaires dans *Salammbô* n'est pas en reste : «D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques, des bouillies de froment, de fève et d'orge, et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune. Ensuite les tables furent couvertes de viandes : antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamelles et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits.»

Connu pour *Le Rouge et le Noir* et *La Chartreuse de Parme*, Stendhal était, lui aussi, un fin gourmet à la recherche de la perfection dans son assiette et dans son œuvre. Ses goûts culinaires le portaient vers des plats goûteux comme le gratin de potiron, les champignons farcis, la tarte aux noix ou les pêches au vin de myrtilles.

En 1887 fut donnée à la Comédie-Française la première représentation de *Francillon*, une pièce d'Alexandre Dumas fils dans laquelle Annette, une jeune fille de bonne famille, révèle à des amis le secret d'une salade de pommes de terre réussie...

«Annette : Vous faites cuire des pommes de terre dans du bouillon. Vous les coupez en tranches comme pour une salade ordinaire et, pendant qu'elles sont encore tièdes, vous les assaisonnez de sel, de poivre, de très bonne huile d'olive à goût de fruit, vinaigre...

Henri : À l'estragon?

Annette : L'Orléans vaut mieux : mais c'est sans importance. L'important, c'est un demi-verre de vin blanc, château-Yquem, si c'est possible... Beaucoup de fines herbes, hachées menu. Faites cuire en même temps, au court-bouillon, de très grosses moules avec une branche de céleri. Faites-les bien égoutter et ajoutez-les aux pommes de terre déjà assaisonnées. Retournez le tout légèrement.

Thérèse : Moins de moules que de pommes de terre?

Annette : Un tiers de moins. Il faut que l'on sente peu à peu la moule. Il ne faut ni qu'on la prévoie ni qu'elle s'impose. Quand la salade est terminée, remuez...

[...]

Henri : Légèrement...

Annette : Vous la couvrez de rondelles de truffes, une vraie calotte de savant.»

*« La gourmandise commence  
quand on n'a plus faim. »*

*Alphonse Daudet,  
Lettres de mon Moulin*



Écrivaine de l'intime, éprise de liberté, Colette sut, elle aussi, donner une large place à la nourriture et aux secrets culinaires dans ses romans inspirés de sa jeunesse bourguignonne. De sa plume sensuelle, elle ponctue ses livres de senteurs et de saveurs qui enchantent les lecteurs à défaut de leur palais.

*Miraculeuses saveurs de la France, vivace personnalité du fruit, de la race, et du paysage, qu'il fait bon vous être fidèle par les meilleurs de nos sens et par un attachement plus pudique et plus fort!* (Colette, *À portée de la main* – 1949)

«Ma gourmandise remonte à mes origines rustiques!» confiait-elle. C'est ainsi qu'elle écrivit dans *La Retraite sentimentale* :

«Assise sur un tapis feutré d'aiguilles de sapin, j'épile soigneusement un mousseron tout frais englué d'une chevelure d'herbe fine. Il est moite et froid, emperlé et tendre comme un nez d'agneau, et si tentant qu'au lieu de le déposer dans le panier je le croque cru; délicieux, il sent la truffe et la terre...»

Comme Flaubert, elle aussi aimait magnifier le produit.

Tendre souvenir de notre enfance, le conte d'Alphonse Daudet, les *Trois Messes basses*, met en scène un prêtre, Dom Balaguère, qui cède au péché de gourmandise un soir de Noël. Tenté par le diable qui a pris les traits de son jeune sacristain, il expédie les trois offices en un clin d'œil pour pouvoir passer à table au plus vite...

«Deux dindes truffées, Garrigou?»

— Oui, mon révérend, deux dindes magnifiques bourrées de truffes. J'en sais quelque chose, puisque c'est moi qui ai aidé à les remplir. On aurait dit que leur peau allait craquer en rôtissant, tellement elle était tendue...

— Jésus-Maria! Moi qui aime tant les truffes... Donne-moi vite mon surplus, Garrigou... Et avec les dindes, qu'est-ce que tu as encore aperçu à la cuisine?

— Oh! toutes sortes de bonnes choses... Depuis midi nous n'avons fait que plumer des faisans, des huppés, des gelinottes, des coqs de bruyère. La plume en volait partout... Puis de l'étang on a apporté des anguilles, des carpes dorées, des truites, des...

— Grosses comment les truites, Garrigou?

— Grosses comme ça, mon révérend... Énormes!

— Oh! Dieu! il me semble que je les vois... As-tu mis le vin dans les burettes?

— Oui, mon révérend, j'ai mis le vin dans les burettes... Mais dame! il ne vaut pas celui que vous boirez tout à l'heure en sortant de la

messe de minuit. Si vous vous voyiez cela dans la salle à manger du château, toutes ces carafes qui flambent pleines de vins de toutes les couleurs... Et la vaisselle d'argent, les surtoutis ciselés, les fleurs, les candélabres!... Jamais il ne sera vu un réveillon pareil.»

Dom Balaguère but et mangea tant et si bien cette nuit-là qu'il en mourut d'une terrible attaque et fut confronté à son Créateur. Pour connaître la suite... il suffit de relire le conte!

À propos de ses amis écrivains, Alphonse Daudet raconte...

«Nous étions tous gourmands. Par exemple, autant de gourmandises que de tempéraments, de recettes que de provinces. Il fallait à Flaubert des beurres de Normandie et des canards rouennais à l'étouffade; Edmond de Goncourt, raffiné, exotique, réclamait des confitures de gingembre; Zola les oursins et les coquillages; Tourgueniev dégustait son caviar. Ah! Nous n'étions pas faciles à nourrir, et les restaurants de Paris doivent se souvenir de nous. On en changeait souvent. Tantôt c'était chez *Adolphe et Pellé*, derrière l'Opéra, tantôt place de l'Opéra-Comique; puis chez *Voisin*, dont la cave apaisait toutes les exigences, réconciliait les appétits.»

Dans son roman *Le Tour du monde en quatre-vingts jours*, Jules Verne précise dès la première page que son héros, Phileas Fogg, est l'un des membres les plus singuliers et les plus remarquables du Reform-club de Londres où il a pour habitude de déjeuner. Son menu se compose généralement d'un hors-d'œuvre, d'un poisson bouilli relevé d'une *reading sauce* de premier choix, d'un *roast-beef* écarlate agrémenté de condiments *mushroom*, d'un gâteau farci de tiges de rhubarbe et de groseilles vertes, d'un morceau de chester, le tout arrosé de quelques tasses de cet excellent thé, spécialement recueilli pour l'office du Reform-club. Après un tel début, on aurait pu croire que son voyage serait illustré par 80 plats, tous représentatifs des contrées parcourues.

Dans sa nouvelle *Le Dîner de Babette*, véritable hommage à la gastronomie française, l'écrivaine danoise Karen Blixen conte l'histoire d'une ancienne cheffe de cuisine du *Café Anglais* devenue domestique en Norvège chez deux vieilles filles austères, après qu'elle a dû fuir Paris après la Commune. Le jour où elle gagne dix mille francs or à la loterie, elle décide d'offrir à ses patronnes un dîner raffiné de douze couverts. N'hésitant pas à la dépense, elle fait venir de France par bateau tous les produits nécessaires à l'élaboration de ce banquet qui se compose d'une soupe de tortue géante, de blinis Demidoff (au caviar et à la crème), de cailles en sarcophage (au foie gras avec une sauce aux truffes), d'une salade d'endives aux noix, d'un plateau de fromages, d'un savarin accompagné d'une salade de fruits gla-





Jean Béraud  
*La Pâtisserie Gloppe*, 1889  
Paris, musée Carnavalet,  
Histoire de Paris

Originaire de Roanne, la maison Gloppe ouvrit une première pâtisserie rue Royale-Saint Martin vers 1851. En 1873, elle déménagea au 9 boulevard des Italiens avant de rejoindre le N°6 du rond-point des Champs-Élysées. Elle cessa son activité après 1915.



cés. Le tout arrosé de xérès, de champagne Veuve Clicquot 1860, de clos-vougeot 1845 et de fine champagne.

À propos de cette parenthèse extatique, Karen Blixen précise : «Les convives se sentaient devenir de plus en plus légers, légers matériellement et légers de cœur au fur et à mesure qu'ils mangeaient et buvaient.»

La fortune miraculeuse de Babette y est passée, mais, en une soirée, elle a effacé des années de carême. Elle a atteint l'empyrée de son rêve en réalisant son chef-d'œuvre d'artiste culinaire.

*Le savarin est une pâtisserie française créée en 1845 par les frères Julien, pâtisseries parisiens sous le Second Empire, en hommage au gastronome et écrivain Brillat-Savarin. Il s'agit d'une pâte à baba moulée en forme de couronne et imbibée de sirop parfumé au kirsch, au marasquin et à l'anisette. Il est généralement garni en son milieu de crème fouettée ou pâtissière, ou de fruits frais ou confits.*

En 1976, Vercors, le célèbre auteur du *Silence de la mer* n'hésita pas à publier aux éditions Seghers un ouvrage gastronomique au titre teinté d'humour intitulé : *Je cuisine comme un chef sans y connaître rien* où il conteste les prétendus secrets de la grande cuisine.

Par ailleurs, qui n'a pas gardé en mémoire la silhouette gracile d'Audrey Hepburn dessinée par un fourreau noir, en train de dévorer des yeux la vitrine du joaillier *Tiffany's*, à New York au petit matin?

Dans son célèbre roman, *Breakfast at Tiffany's* dont est adapté ce film homonyme, Truman Capote précise...

«Un petit déjeuner chez Tiffany est un rêve d'enfant. Des tartines au milieu des diamants. Du chocolat au milieu des émeraudes, des cookies et des perles. Car Tiffany n'est pas un salon de thé. C'est Cartier, c'est Van Cleef, c'est la place Vendôme, le luxe absolu.»

Ce luxe pour l'auteur associe gourmandise et joaillerie comme la truffe, si précieuse, que l'on surnomme le «diamant noir».

Ainsi, depuis des lustres, maîtres queux et écrivains se sont penchés avec leur plume sur la page blanche afin de partager leur amour de la bonne chère en témoignant de l'évolution des goûts et de l'art culinaire pour la plus grande joie des lecteurs alléchés.

## Coq au vin de Brouilly

Préparation 20 min – Temps de cuisson 45 min – Pour 6 personnes

1 coq de 2 kg coupé en morceaux  
1 bouteille de vin de Brouilly  
1 verre à liqueur de cognac  
200 g de lard fumé en lardons  
200 g de petits oignons grelots  
200 g de champignons de Paris

5 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
100 g de beurre doux  
Sel, poivre  
1 cuillerée de farine

Faites revenir dans une cocotte les lardons et les morceaux de coq dans le beurre fondu. Une fois revenus, flambez-les avec un bon cognac.

Retirez les viandes et réservez-les. Ajoutez une bonne cuillère de farine dans la cocotte et délayez-la avec le vin de Brouilly que vous aurez fait chauffer auparavant.

Ajoutez-y un verre de sang du coq et liez l'ensemble.

Salez (légèrement) et poivrez.

Cette sauce doit napper la cuillère. Si elle est trop épaisse, rallongez-la avec du bouillon de poule.

Mettez les morceaux de coq, les lardons, les oignons grelots, les gousses d'ail, le bouquet garni, les champignons blanchis dans la sauce et laissez mijoter 45 min dans la cocotte fermée.

Mélangez régulièrement pour éviter que la cocotte n'attache pas.

Servez bien chaud accompagné de pommes vapeur saupoudrées de persil haché.



Spécialité du bistro  
*Aux crus de Bourgogne* très  
appréciée d'André Malraux



# Blinis Demidoff

D'après le conte *Le Festin de Babette* de Karen Blixen

Préparation 3 h (temps de repos compris) – Temps de cuisson 15 min – Pour 8 personnes

½ paquet de levure sèche  
1 tasse de lait tiède  
1 tasse ½ de farine tamisée  
2 jaunes d'œufs battus légèrement  
¼ tasse de crème épaisse  
1 pincée de sel  
2 blancs d'œufs presque en neige  
1 cuillerée à soupe de beurre doux  
1 tasse de crème fraîche ou de crème aigre  
125 g de caviar (ou de succédané)

Dissolvez la levure dans le lait. Ajoutez 1 tasse de farine et battez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Couvrez avec un tissu propre dans un endroit tiède pour laisser lever pendant 2 heures.

Ensuite, faites un puits pour y mettre les jaunes d'œufs, la ½ tasse de crème épaisse et la ½ tasse de farine restante. Ajoutez le sel et les blancs en neige sans casser les blancs. Couvrez à nouveau et laissez agir 30 min.

Allumez le feu sous une poêle et ajoutez le beurre. À l'aide d'une grande cuillère, formez des blinis que vous déposez dans la poêle et faites-les dorer de chaque côté. Une fois prêts, posez-les sur une plaque chauffante.

Servez 3 ou 4 blinis par assiette avec le caviar et la crème aigre.



# Salade Alexandre Dumas père

Créée par Charles Ranhofer, chef cuisinier du *Delmonico's* à New York

Préparation 20 min – Pour 6 personnes

## Pour la sauce

1 œuf dur  
Thon, 1 cuillerée à soupe  
Cornichon, 1 cuillerée à café  
2 filets d'anchois à l'huile  
2 cuillerées à soupe de sauce soja  
Huile d'olive  
Vinaigre de vin  
Moutarde  
Cerfeuil  
Paprika  
Sel/poivre

## Pour la salade

8 pommes de terre cuites à l'eau  
1 truffe noire  
2 betteraves cuites  
1 branche de céleri  
3 laitues

Pelez et coupez en tranches les légumes. Déposez-les élégamment dans un plat sur un lit de salade.

Dans un bol, écrasez le jaune d'œuf dur à la fourchette, versez dessus de l'huile d'olive pour obtenir une pâte à laquelle vous ajoutez la moutarde, la sauce soja et le vinaigre de vin, avant d'y jeter le cerfeuil, poivrez et salez (modérément), complétez par les filets d'anchois et le thon émietté.

Mélangez le tout et versez cette préparation goûteuse sur les légumes.

Saupoudrez de paprika.





*« J'avais certes pris des cours de cuisine comme la plupart des filles, mais cela ne sert en fait pas à grand-chose. Il n'y a que la pratique quotidienne qui compte. »*

Agatha Christie

Agatha Christie cuisinant, 1950.

## Agatha Christie

*Agatha Christie est la plus grande magicienne de tous les temps, parce qu'elle a su transformer le meurtre en divertissement [...].*

Milan Kundera



endant des décennies, «la reine du crime», figure incontournable de la littérature policière, imagina entre deux scones et une pincée d'arsenic les différentes manières de faire passer de vie à trépas ses contemporains. On a retrouvé dans l'un de ses calepins cette note griffonnée de sa main : «Arsenic... ressemble au caviar». Tout un programme avant de passer à table!

Dans *Les Indiscrétions d'Hercule Poirot*, ce dernier confie : «Cette tante dont je vous parlais... eh bien, elle était persuadée que ses domestiques essayaient de mettre du poison dans ses aliments et, à la fin, elle ne voulait plus manger que des œufs à la coque – parce que, disait-elle, on ne peut rien introduire dans un œuf à la coque pour l'empoisonner.»

*Je ne connais rien au maniement des armes à feu. C'est la raison pour laquelle je tue mes personnages avec des poisons, car ceux-ci possèdent l'avantage d'être propres et c'est cela qui excite mon imagination.*

C'est ainsi qu'au cours de ses nombreuses enquêtes, le célèbre détective affronta plus d'un expert en poison. Citoyens sans scrupule, maîtresses perfides et escrocs patentés, tous meurtriers en puissance, hantèrent les pages des 66 romans d'Agatha Christie. Chacun de ces personnages est généralement porté par l'appât du gain et de la vengeance.

Chaque année, son éditeur proposait un nouveau livre pour Noël et les lecteurs se précipitaient chez leur libraire comme un seul homme pour retrouver la volupté dans le crime, dans un jeu trouble avec la

mort, comme dans les *Cinq Petits Cochons* où l'empoisonneuse clame avec sadisme : «J'ai pris la codéine, je la lui ai administrée et je l'ai regardé mourir. Jamais je ne me suis sentie pleine de vie, plus heureuse!»

*Chaque assassin est probablement le vieil ami de quelqu'un.*

Agatha Christie fut et demeure à jamais l'écrivaine britannique la plus lue dans le monde anglo-saxon après Shakespeare. Grâce à ses talents de conteuse, Hercule Poirot et Miss Marple sont devenus des figures emblématiques du roman à énigmes.

Né au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Hercule Poirot avait pris sa retraite de la police belge en 1904 avant de s'installer à Londres pour y mener une seconde carrière de détective privé à succès. De petite taille (1,62 m), il se distinguait par son crâne ovoïde et sa moustache cirée en «guidon de vélo».

*Je me décidai pour un détective un peu maniaque, méticuleux, très ordonné, un petit homme tiré à quatre épingles et très intelligent. Le nom de Hercule Poirot sonnait bien.*

Sa créatrice admit l'erreur monumentale qu'elle avait commise en faisant d'Hercule Poirot un homme mûr dès le départ. «J'aurais dû l'abandonner au bout de trois ou quatre romans pour prendre un héros beaucoup plus jeune», avouera-t-elle plus tard dans son autobiographie. Mais c'était trop tard, sa créature lui avait échappé depuis longtemps... «Mais pourquoi ai-je inventé cette détestable et assommante petite créature? Certes, je dépends beaucoup d'elle financièrement. Mais, par ailleurs, elle me doit sa propre existence. Parfois, je lui fais savoir qu'en quelques coups de plume je pourrais lui ôter la vie. Impossible de se débarrasser de Poirot : il est bien trop intelligent!» Cependant, elle finira par mettre sa menace à exécution en le faisant mourir dans son dernier opus au titre définitif : *Hercule Poirot quitte la scène*.

De son côté, Miss Marple, malgré ses dons innés de fin limier, ne parvint jamais à lui ravir la vedette. Pour lui donner vie, Agatha s'inspira vraisemblablement de son aïeule. Les aventures de cette vieille dame célibataire au doux regard placide, qui aimait sonder la part ténébreuse des gens ordinaires, apparurent pour la première fois dans le *Royal Magazine* en décembre 1927. Sa créatrice lui consacra un roman en 1930 (*L'Affaire Prothero*), le premier d'une longue série de douze volumes. Thé, tricot et affaires criminelles faisaient partie de son univers, pleine de malice et d'audace qu'elle était, et ce, jusqu'à *La Dernière Énigme*, publiée en 1976.

Dans chacun des ouvrages d'Agatha Christie, le moindre verre d'eau pouvait apporter la mort comme dans *Meurtre en Mésopotamie* où Miss Johnson ignore qu'une main criminelle a versé quelques gouttes d'acide chlorhydrique dans le gobelet posé sur sa table de nuit.

Pendant qu'elle concoctait ses recettes mortelles, Mrs Christie mitonnait aussi des petits plats afin de satisfaire ses papilles gustatives de vieille lady gourmande, avide d'émotions. Car elle était gourmande! Et ce, depuis sa plus tendre enfance durant laquelle elle avait découvert la «double crème» du Devon (*clotted cream*) allongée de lait cru dont elle était friande.

«Nous avons eu de la crème du Devonshire avec le thé», avait-elle précisé dans l'une de ses premières lettres adressées à son père.

*Quand Nan venait à la maison de Torquay, nous avions l'habitude d'aller dans une des crémeries de la ville et d'y consommer un verre, moitié lait, moitié crème. Quand j'étais chez elle à Abney, nous allions à la ferme du domaine et y avalions de la crème à la demi-pinte.*

Femme de lettres à l'humour ravageur, elle sublima son penchant pour les plaisirs de la table en baptisant l'un de ses recueils de nouvelles : *L'Aventure du Christmas pudding avec une sélection d'entrées*.

Chez elle, face au mystère de la page blanche, le moindre mets pouvait devenir une arme fatale comme dans *Miss Marple au club du mardi...*

«Je n'eus pas plus tôt mentionné la mort de Geoffrey Denman qu'il était lancé : il me cita toutes les espèces de champignons, comestibles ou non. Il avait interrogé la cuisinière et celle-ci avait admis qu'un ou deux des champignons qu'elle avait fait cuire étaient «un peu bizarres...»

Le matin, chez Mrs Christie, les champignons poêlés figuraient en bonne place sur la desserte du *breakfast room* entre les œufs brouillés et les saucisses grillées. Elle les accompagnait de porridge, de toasts beurrés et de café. Breuvage qu'elle préférait au traditionnel thé qu'Hercule Poirot appelait «le poison des Anglais». À ce propos, le *Tea Council Ltd* donne les conseils d'utilisation suivants pour cette boisson considérée désormais comme la première après l'eau dans le monde :

– Le *thé sri lankais* convient aux sandwiches au concombre, aux toasts aux tomates et aux fromages comme le cheddar, et aux desserts au citron, comme le *Lemon Curd*.

– Le *Darjeeling* est adapté aux desserts à la crème.

– Le *Lapsang Souchong* est un thé fumé qui peut se déguster avec des plats salés comme la tourte au saumon, les œufs au bacon ou la timbale de poulet en gelée, ainsi qu'avec le Stilton Cheese.

*« On boit le thé pour oublier  
le bruit du monde. »*

Lu Yu, Maître de Thé  
sous la dynastie Tang



Jean-Étienne Liotard  
*Tea Set*, about 1781–1783  
Huile sur toile, 37,8 × 51,6 cm  
The J. Paul Getty Museum, Los Angeles