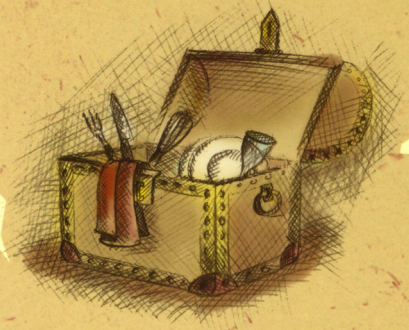
Auguste ESCOFFIER

Les Trésors Culinaires de la France

Transcrit par Laurence ESCOFFIER
Son arrière petite belle-fille



Préface de Paul BOCUSE
Introduction de Michel ESCOFFIER

Auguste ESCOFFIER

Les Trésors Culinaires de la France

Transcrit par Laurence Escoffier
son arrière petite belle-fille

Articles Du Carnet d'Epicure
Revue Française publiée à Londres
1911 - 1914

Réflexions sur
La Gastronomie des Anciennes Provinces
La Richesse du Terroir Français
La Bonne Cuisine Ménagère

* * *

Menus Inédits
Nouvelles Recettes
Recettes Traditionnelles

* * *

Causeries Familières
et Souvenirs

EDITIONS BPI

Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy cedex - Tél. 01 41 40 81 40 - Fax 01 41 40 81 41
Site Internet : www.editions-bpi.fr Email : bpi@editions-bpi.fr

© Sté l'Escoffier, rue Escoffier - 06270 Villeuneuve-Loubet
© Editions BPI
ISBN 2-85708-331-9

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.
"Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, des textes et des illustrations, faite sans le consentement de l'auteur, ou de ses ayants-droit ou ayants-cause est illicite (loi du 11 mars 1957, alinéa 1er de l'article 40)."

Table des Matières

Préface de Paul Bocuse :
page 5

Introduction :
page 7

I
Les Trésors culinaires de la France
Causeries Familières :
A propos de la bonne cuisine
page 9

II
En Bresse
Causeries Familières :
Ce que l'on devrait manger par temps de chaleur
Petite histoire de la Pêche Melba
page 19

III
En Périgord
Causeries Familières : La tomate
page 29

IV
En Normandie
Causeries Familières : La poêle
L'omelette parfaite
page 41

V
En Auvergne
Causeries Familières : Le lapin
page 53

VI
En Bretagne
Causeries Familières :
A propos de la glace de viande
63

VII
En Savoie
Causeries Familières :
A propos de l'ail
page 75

VIII
En Bourgogne
Causeries Familières :
Les dénominations culinaires
page 81

IX
En Touraine
Causeries Familières : La morille
page 93

X
La Ligue des gourmands et Les Dîners d'Epicure
Causeries Familières :
A propos du premier Dîner d'Epicure
Les fraises Sarah Bernhardt
page 101

XI
Sur la Côte d'Azur
Causeries Familières :
Pigeons et pigeonneaux
page 109

XII
En Languedoc
Causeries Familières :
Lettre à une jolie gourmande toulousaine
page 129

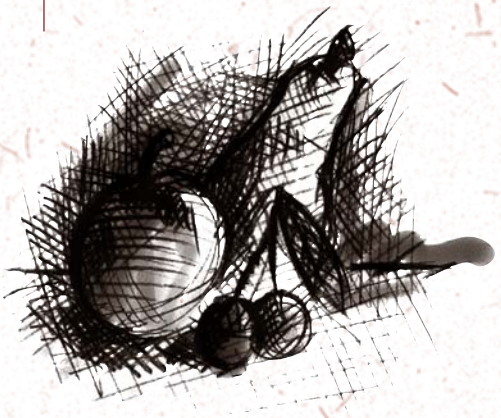
XIII
A Lyon
Causeries Familières : Le poulet
page 137

XIV
En Gascogne
Causeries Familières :
Les auberges de France
page 147

XV
En Aveyron
Causeries Familières :
Gelée de viande pour malades
page 159

XVI
La Côte d'Or
page 165

XVII
En Béarn
Causeries Familières :
Le hors-d'œuvre idéal
page 171



4ème de couverture : photo Musée Escoffier de l'Art Culinaire, Villeneuve-Loubet.

Préface

Il est très impressionnant d'avoir à écrire sur un personnage tel qu'Auguste ESCOFFIER, qui vécut entre le 19e et le 20e siècle, côtoyant Napoléon III, tout en étant un de nos contemporains.
"Souvent imité, jamais égalé"
ainsi se résume l'œuvre de ce chef au passé élogieux. Globe-trotter infatigable, avant l'heure, il devient le porte-parole du "goût et du savoir-vivre français", imposant sa griffe dans de nombreux palaces à travers le monde : le Savoy et le Carlton à Londres, le Grand Hôtel à Monte-Carlo, pour ne citer qu'eux et bien sûr le Ritz à Paris, où il devient l'ami et l'associé de César Ritz. Dans le même temps il prodigue des conseils pour l'aménagement de cuisines et de restaurants sur des paquebots de luxe, publie de nombreux ouvrages, dont le Guide Culinaire, *suivi du* Carnet d'Epicure, *instaurant dans le même temps, les dîners du même nom et crée la Ligue des Gourmands un peu plus tard.*

À de nombreuses reprises, il traverse l'Atlantique afin de faire bénéficier le nouveau monde de son inspiration qui est très vaste, il rapporte également des idées neuves qu'il met en application dans les différents établissements dont il a la responsabilité. N'oublions pas qu'il est le premier chef à exporter la cuisine française. Il assure d'ailleurs à son époque l'ouverture de nombreux palaces internationaux, en Italie, Espagne, Hongrie, Canada et dans plusieurs grandes villes des Etats-Unis.

Cet homme raffiné devient très vite la référence du bon, du beau, du faste, en un mot du chic. Fin et cultivé, il sait tirer partie de tout ce que sa vie riche en découvertes passionnantes lui enseigne et en fait profiter ses convives en retour. Il croise tout au long de sa vie de nombreuses personnalités : diplomatiques, politiques ou artistiques dans tous les pays qu'il traverse, certaines de ces personnes deviendront ses amis. Malgré son train de vie brillant, il n'oublie pas pour autant ses racines modestes et parcourt la France pour mieux s'imprégner des richesses culinaires de chaque région qui la compose. À la fin de son formidable périple, il n'a pas peur d'écrire :

"La France est le grenier d'abondance de l'Univers", soixante-cinq ans après sa disparition , rien n'a changé, je pense. Le prestige et la perfection de son travail, restent à jamais gravés dans nos mémoires, il continue à faire autorité, restant l'inspirateur encore aujourd'hui des recettes des plats imposés au concours des Meilleurs Ouvriers de France.

Féru de diététique, soucieux de l'harmonie familiale, il écrit beaucoup pour la maîtresse de maison, non seulement des recettes, mais aussi des conseils destinés à l'équilibre des repas quotidiens, qui sont pour lui la base du véritable bonheur.
Il s'intéresse également à l'industrie agroalimentaire naissante, participant à la création du fameux bouillon "Kub".

Comme l'on peut le constater, Auguste ESCOFFIER est multiple et je le rejoins sur bien des points, notamment quand il s'érige contre les énumérations pompeuses et les mots prétentieux trop souvent employés dans les menus et qui ne correspondent en rien et surtout pas à ce qui est servi.
Fort heureusement cet homme de bien exerça en un temps où le personnel de service était nombreux et dévoué et les brigades importantes, il n'eut pas à subir le couperet des trente-cinq heures !

Il est juste que ses petits-enfants lui rendent hommage encore aujourd'hui car sa mémoire reste intacte dans le cœur de chaque cuisinier.

Paul BOCUSE

Le Carnet d'Epicure. Pourquoi ?

"Le Sage ne s'occupera point des choses de la politique et des gouvernements, mais de ce qu'il juge utile ou agréable à ses amis autant qu'à lui-même.
Il s'attachera à cultiver ce qui fait le bonheur de la vie en s'éloignant des plaisirs grossiers.
Il ne recherchera point, dans un repas, l'abondance des mets ; il se préoccupera seulement de leur saveur et de leur délicatesse.
S'il enseigne la sagesse, il se peut que la multitude se détourne de lui ; mais il aura de charmants entretiens avec quelques âmes d'élite."

Ainsi s'exprimait Epicure qui, le premier, formula d'excellentes maximes sur l'art d'améliorer et d'embellir la vie.
Epicure incarne parfaitement le génie grec. Sa philosophie souriante eut une très heureuse influence, non seulement sur ses contemporains, mais sur l'humanité entière.

C'est pourquoi l'on donna le nom de "Carnet d'Epicure" à une nouvelle publication créée à Londres en 1911 sous les auspices d'Auguste Escoffier, revue qui se voulait à la fois littéraire, parfois philosophique, et résolument gourmande.

Escoffier y publia régulièrement le fruit de ses découvertes et réflexions, ainsi que des conseils et des recettes, dans des "causeries familières" où il traite de sujets divers comme la tomate, l'ail, la morille, le poulet, le lapin, le pigeon, la glace de viande, la poêle, les boissons par temps chaud et les recettes de cuisine ménagère, entre autres.

Esprit curieux, toujours en éveil, aimant ce qui est simple, vrai, authentique, il voulait faire comprendre à ses élèves ainsi qu'à ses lecteurs, la double signification de l'art culinaire : témoin d'une culture, d'une civilisation en perpétuelle évolution et moyen de joindre, en recherchant l'équilibre et la perfection dans les préparations culinaires, le plaisir et la paix de l'esprit au besoin physiologique de se nourrir.

Il a, au cours de sa longue et riche carrière, internationalisé la cuisine française en la simplifiant pour répondre aux goûts et mœurs de son époque. Il a aussi formé plus de 2 000 chefs qui, à leur tour, ont fait connaître à travers le monde, avec les produits des terroirs français, mais aussi locaux, cette cuisine

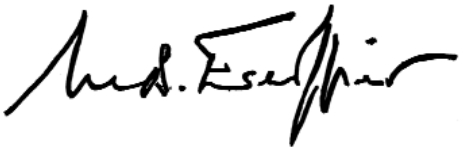
moderne qui a continué d'évoluer, comme il le recommande, avec les générations suivantes.

Et cette cuisine est largement issue de cuisines régionales différentes qui, chacune, propose des plats traditionnels basés sur les produits du terroir.

Dans ce même "Carnet d'Epicure", Auguste Escoffier relatait, sous un titre évocateur, ses souvenirs (gourmands) recueillis au cours de voyages à travers ce beau pays de France. Il faisait découvrir au lecteur les "trésors culinaires" de chaque région traversée et la manière traditionnelle de les accommoder.
La poularde de Bresse, les truffes et pâtés du Périgord, la sole normande, le beurre de Bretagne, les spécialités lyonnaises ou provençales, les viandes et vins de Bourgogne, les poissons de rivières, de l'Atlantique et de la Méditerranée, et tant d'autres richesses régionales "dégustées" dans ces articles sont toujours d'actualité aujourd'hui.

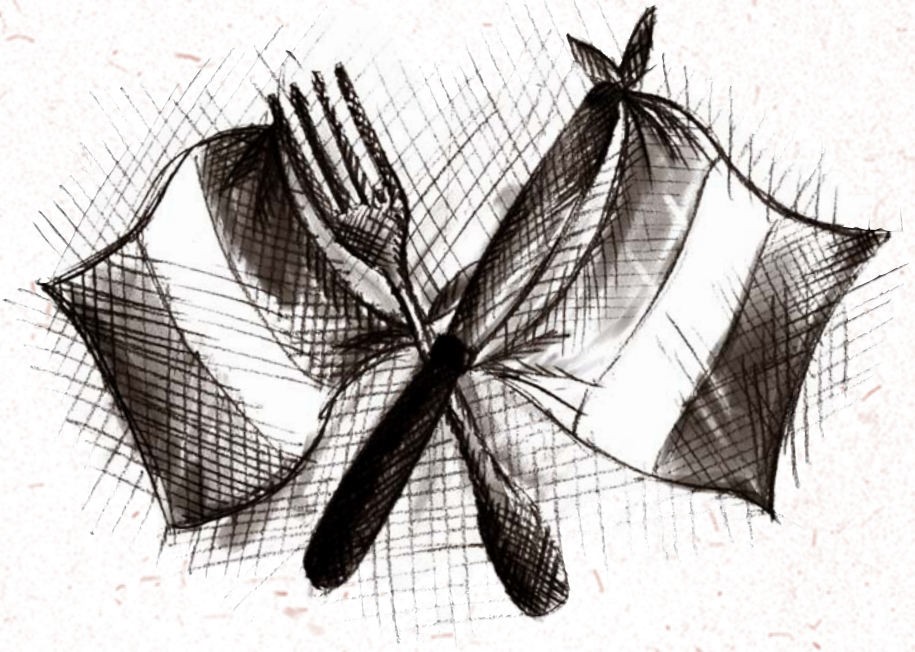
Cela explique notre désir de les faire redécouvrir à nos contemporains sous cette forme de recueil gardant fidèlement le style de son auteur.

Michel ESCOFFIER



I

Les Trésors Culinaires de la France



On m'a souvent demandé pour quelles raisons les cuisiniers français sont supérieurs à ceux des autres pays.

La réponse me paraît assez simple : il suffit tout d'abord de se rendre compte de ce fait que le sol français a le privilège unique de produire naturellement et en abondance les meilleurs fruits et les meilleurs vins qui soient au monde. D'autre part, grâce à son climat tempéré, la France possède les plus fines volailles, les gibiers les plus variés et les plus délicats.

C'est donc pour ainsi dire par la force des choses que le Français devient tout à la fois cuisinier et gourmand.

En France, la Cuisine était déjà un art quand elle n'existait encore qu'à l'état rudimentaire dans la plupart des autres nations. Cet art était né spontanément, comme ces jolies fleurs qui croissent au hasard sous notre beau ciel, sans même qu'on y prenne attention mais qui ne peuvent s'acclimater nulle part ailleurs, malgré les soins minutieux dont on les entoure.

Depuis de longs siècles, la Cuisine française jouit d'une réputation incontestée, déjà universelle au Moyen-Age. On peut même constater par les commentaires de Jules César que nos aïeux les Gaulois possédaient le secret de préparer d'excellents mets.

Il n'existe peut-être pas une bourgade en France où les saines traditions de la vieille cuisine locale ne soient pieusement conservées ; c'est là un fait très remarquable et qui me paraît digne d'être étudié minutieusement. Chaque province de France possède un trésor plus ou moins riche et plus ou moins varié de vieilles recettes ignorées. Chaque ville a son plat traditionnel, un plat succulent qui se prépare là depuis des siècles dans les meilleures familles et que l'on chercherait vainement partout ailleurs.

Je me propose d'examiner ici, tour à tour, celles de ces vieilles recettes locales que j'ai pu apprécier sur place et aussi toutes celles que mes amis connus et inconnus voudront bien m'envoyer de France et que j'étudierai avec soin. J'espère que mes lecteurs trouveront là une suite d'enseignements féconds et d'agréables surprises.

Menu du déjeuner

Fin saucisson d'Arles
Tomate et Concombre à la Vinaigrette
Œufs du Matin à la Coque

•

Matelote de Truite
de la Fontaine de Vaucluse
à la mode provençale

Gigot de Mouton
aux Haricots Blancs de Cavaillon

Terrine de Poulet Ménagère à la Gelée

•

Salade sauvage
Asperge de Lauris

•

Fromage Blanc

•

Galette pernoise

•

Café - Vieux Marc

Pour commencer, voici le menu d'un déjeuner servi à Pernes, petite ville de Provence, que tous les vrais gourmands devraient connaître au moins de nom. Ce menu très simple est entièrement composé de produits de la région, sauf le café, bien entendu. Y a-t-il beaucoup de pays au monde qui pourraient fournir par eux-mêmes tous les éléments exquis de ce menu familial ?

S'il me semble impossible de trouver ailleurs qu'en Provence l'heureux ensemble des mets qui composent ce menu local, je m'empresse d'ajouter qu'il est très facile d'y apporter de légères modifications permettant de le présenter en tout pays, en lui conservant, dans une certaine mesure, son caractère de savoureuse originalité.

Dans les grandes villes comme celle d'où je trace ces quelques lignes, on remplacera mélancoliquement les "œufs du matin" par les "œufs du jour"... peut-être même "de l'avant-veille".
Tout en déplorant leur absence, on substituera aux truites si délicates de la Fontaine de Vaucluse, celles qui nous sembleront s'en rapprocher un peu mais qui ne les remplaceront pas.

Les haricots de Cavaillon se feront aussi trop souvent regretter. Il y a sans doute bien d'autres haricots blancs sur la terre et beaucoup sont excellents mais, après tout, Cavaillon n'est pas au bout du monde et les vrais gourmands de France et d'Angleterre auront évidemment la sagesse d'aller eux-mêmes s'approvisionner sur place.
Ils sont d'une finesse incomparable, c'est le meilleur auxiliaire du traditionnel gigot de mouton. Malheureusement, ces haricots se trouvent très rarement dans le commerce : la production en est restreinte et, comme les gourmets sont naturellement nombreux dans ce charmant pays, ils ont bien soin d'en faire provision avant de songer à exporter leurs excellents produits.
Et, ma foi, si j'étais à leur place...

Notre belle Provence est vraiment une terre privilégiée à tous égards, nulle part au monde la nature ne s'est plue à réunir un tel ensemble de séductions. On peut dire que c'est réellement un pays d'abondance que tous les fins gourmands doivent aimer et bénir.

En parlant de Cavaillon, je songeais malgré moi à ses délicieux melons dont la saveur est sans rivale. Je pourrais aussi parler de ses fraises dont la chair exquise et ferme doit ses qualités à un sol tout à la fois rocailleux et léger. Nous nous efforcerons de faire mieux connaître ces excellents fruits dont l'exportation, déjà considérable, ne tardera pas à prendre encore plus d'extension.

La petite ville de Lauris, située au bord de la Durance, mérite aussi d'être mieux connue. Elle a pris, depuis quelques années, un grand développement par la culture de ses asperges blanches légèrement violettes et surtout de ses incomparables asperges vertes. Je suis heureux de pouvoir dire que c'est d'après mes conseils et suivant mes indications que la culture de cette dernière variété fut entreprise. Elle est devenue très considérable et les produits de cette culture sont déjà très recherchés par les amateurs sur les principaux marchés d'Europe.
Je dois me borner à cette brève énumération, en me réservant le plaisir de parler souvent de la Provence au cours des entretiens dans lesquels je me propose de faire mieux connaître et apprécier les principaux trésors culinaires de notre beau pays de France.

Londres, mai 1911

Recettes

Matelote de Truites

Prendre des truites vivantes que vous garderez entières ou que vous diviserez en deux ou trois parties, suivant la grandeur, après les avoir débarrassées des écailles, nettoyées et privées de la tête et de la queue. Les mettre dans une casserole avec un oignon émincé, un bouquet garni composé d'une feuille de laurier, de queues de persil et d'une gousse d'ail. Assaisonner de sel et de poivre concassé, puis arroser le tout de quelques cuillerées d'huile d'olive et d'une quantité suffisante de vin rouge du pays pour que le poisson soit complètement submergé. Ajouter quelques pelures de truffes.

Mettre la casserole à feu vif 15 min, avant de servir. Au premier bouillon, arroser de quelques cuillerées de bonne eau-de-vie. Vous pouvez obtenir une cuisson complète en 10 ou 12 min.

Ensuite, retirer les truites pour les dresser sur des croûtons de pain que vous aurez préparés à l'avance de la manière suivante : couper autant de tranches de pain long ordinaire que vous avez de convives, faire frire légèrement ces croûtons à l'huile d'olive pure dans une poêle dont le fond aura été frotté un peu avec une gousse d'ail.

Les croûtons, ainsi placés sur le plat de service, doivent être couverts d'une couche de truffes noires du pays, dépouillées entièrement de leurs pelures et émincées. Assaisonner de sel fin et de poivre moulu.

Entre temps, on aura lié la cuisson du poisson avec une cuillerée de farine délayée dans un peu d'eau tiède. Au bout de quelques minutes d'ébullition, passer la sauce au moyen d'une passoire fine et la verser, bouillante, sur le poisson.

Terrine de Poulet à la Ménagère

Choisir deux poulets jeunes, les diviser en morceaux, carcasses comprises. Assaisonner de sel, poivre et épices. Ajouter 100 g de jambon cru coupé en

gros dés et 100 g de couennes de lard frais bien dégraissées, également coupées en dés.

Faire fondre, dans une casserole évasée, 100 g de beurre ou de saindoux, puis y jeter les poulets, le jambon et les couennes que l'on fera rissoler légèrement à feu vif.Ajouter 2 échalottes hachées ainsi qu'un peu de persil, 50 g de truffes fraîches soigneusement pelées, deux grands verres de vin blanc et un verre à madère de bonne eau-de-vie. Laisser réduire quelques minutes puis retirer la casserole du feu.

Ranger chaque morceau de poulet dans une terrine de grandeur proportionnée en les intercalant de truffes, de jambon et de couennes de porc.Verser le fond de cuisson des poulets, recouvrir la surface d'une barde de lard et fermer la terrine.Mettre celle-ci dans un plat en fer rempli d'eau chaude formant un bain-marie. Faire cuire au four pendant une heure un quart, une heure et demie, suivant la tendresse des poulets, puis laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Cette préparation peut se cuire très avantageusement en entourant la terrine de cendres chaudes.

Haricots blancs de Cavaillon

On doit les cuire, comme tous les autres haricots, à très petit feu et dans très peu d'eau, en prenant bien soin, si le mouillage n'est pas suffisant, de n'ajouter que de l'eau chaude, pour ne pas arrêter la cuisson.

Causeries Familières

"A propos de la bonne Cuisine"

"La cuisine, comme tous les autres arts inventés, soit par le besoin, soit par le luxe, s'est perfectionnée avec le génie des peuples. Elle est devenue plus délicate à mesure qu'ils se sont civilisés. Le luxe et la délicatesse de la table n'ont donc pris leur essor qu'en suivant le progrès de la civilisation." Ainsi s'exprimait, il y a près d'un siècle, en rappelant lui-même un de ses devanciers, le rénovateur de la cuisine française, notre

illustre maître Carême, celui qui exerça sur son époque, en dépit des criailleries de quelques jaloux, l'influence la plus heureuse et la plus incontestable.
Ce n'est point au hasard que j'ai voulu citer ces quelques lignes au début de ma première causerie, alors qu'il m'eût été facile d'en trouver d'aussi justes et de plus "lapidaires" dans *"La Physiologie du Goût"*, de Brillat-Savarin, ou dans la plupart des excellents écrivains qui ont célébré comme lui les attraits de la gourmandise. J'ai choisi Carême parce qu'il fut un praticien, le plus scrupuleux et le plus parfait des cuisiniers, et que la plupart de ses pensées et de ses maximes peuvent encore se lire à l'heure actuelle comme si elles venaient seulement d'être émises. Ses aperçus sur les conditions des cuisiniers, à Paris et dans les grandes villes de l'étranger, sont encore aujourd'hui d'une frappante exactitude.

C'est donc tout naturellement à Carême que j'ai pensé en me décidant à publier une série d'articles sur la cuisine moderne. On me permettra d'écrire ces articles sous forme de simples causeries et cela pour les deux raisons suivantes :

1. La plupart des ouvrages consacrés à la Cuisine - y compris les miens - sont présentés sous une forme un peu abstraite, ce qui en rend parfois la lecture monotone ;

2. L'enseignement de tous les arts, et surtout celui de la Cuisine, me paraît devoir être fait avec beaucoup de simplicité, en évitant autant que possible les formules compliquées, les expressions techniques, dont la connaissance n'est pas indispensable et que l'on finit toujours par acquérir peu à peu.

D'autre part, une expérience de plus de cinquante années d'exercice m'a démontré que l'on apprend plus de choses dans un entretien familier de quelques minutes que dans une dissertation très savante. La moindre anecdote racontée simplement est parfois plus instructive qu'un discours très compliqué. Le discours nous ennuie toujours un peu et on l'oublie, tandis qu'on retient l'anecdote qui nous a fait sourire un instant.

Le but que je me propose d'atteindre est d'ailleurs, avant tout, d'enseigner aux charmantes lectrices qui voudront bien m'écouter, le moyen de préparer, sans trop de frais et d'une façon pratique, des repas sains et agréables, selon les principes essentiels de la vraie cuisine.

J'ai remarqué, au cours de mes voyages à travers le monde, que beaucoup de femmes d'intérieur ignorent presque totalement les notions culinaires les plus élémentaires. On devrait, à mon avis, ajouter aux programmes scolaires des jeunes filles un cours de cuisine pratique. Cela ne se fait nulle part, pas même en France, ou alors dans des conditions tellement fâcheuses que les élèves n'apprennent qu'à faire, avec d'excellents produits, une cuisine tout à fait déplorable.

Or, ainsi que l'a dit Carême dans la phrase que j'ai citée, la délicatesse de la table prend toujours son essor en suivant le progrès de la civilisation, et dans les pays comme la France, l'Angleterre, les Etats-Unis, où les produits essentiels sont assez abondants, où la civilisation est à son apogée, on doit savoir préparer, même sous le plus humble toit, une cuisine à la fois agréable et réconfortante.

La bonne nourriture est, en effet, la base du véritable bonheur. Le premier instinct de l'homme est de réclamer un aliment, il n'acquiert plus tard de la force et de l'intelligence que par une nourriture saine et substantielle. En cela, me dira-t-on, il se rapproche sensiblement des animaux. Soit. Mais ce qui l'en distingue, c'est qu'il ne se contente pas comme eux de manger les aliments qui se trouvent à sa portée. Il sait