Balzac à table - Robert Courtine

Dans ce livre épuisé pour le moment que l'on peut trouver en collection ou en bibliothèque, Robert Courtine autrefois critique gastronomique au journal Le Monde nous invite à suivre Balzac à table.

Un court extrait situe la recette dans l'ouvrage de Balzac, puis il en donne la recette accompagnée de notes et de conseils sur les vins etc.

La préface est d'Honoré de..... Balzac !

« On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux ; les plats y sont médités, étudiés. Au fond des provinces il existe des carêmes en jupons, génies ignorés, qui savent rendre un simple plat de haricots digne du hochement de tête par lequel Rossini accueille une chose parfaitement réussie. »

Allez, pour le plaisir un exemple !

Gratin de macaroni

« Une bouteille de vin de Bordeaux, des huîtres d'Ostende, un poisson, une perdrix, un macaroni, des fruits furent le nec plus ultra de ses désirs. »

(Les illusions perdues)

Note de courtine : Ce premier repas parisien chez Véry, au Palais-Royal, coûta à Lucien de Rubempré « les cinquante francs avec lesquels il pensait aller fort loin dans Paris ».

(recette)

Macaroni

Cuire 250 grammes de macaroni, à grande eau bouillante salée pendant dix minutes. Les égoutter.

Beurrer largement un plat allant au four. Y faire un lit de macaroni puis un lit de parmesan râpé, quelques noisettes de beurre, poivrer légèrement, puis à nouveau une épaisseur de pâtes. Poudrer de parmesan râpé, chapelurer, semer de noisettes de beurre et faire gratiner une dizaine de minutes à four moyen.

De nos jours il ne vous en coûtera que quelques euros, sauf si vous l'accompagnez d'une bouteille de Médoc « Le Château de Camensac » comme le conseille Courtine !

Balzac à table par Robert Courtine.- Editions Robert Laffont.- 1976

Par

Publié sur Cafeduweb - Lecture le mercredi 30 janvier 2002

Consultable en ligne : <http://lecture.cafeduweb.com/lire/10792-balzac-a-table.html>