

la table
de
Flaubert

Valérie Duclos
Photographies de
Guillaume Czerw

la table
de
Flaubert



Sommaire

Promenade au cœur de la Normandie sur les pas de Flaubert

Des œuvres

Bouvard et Pecuchet
Hérodias
L'éducation sentimentale
La légende de saint Julien l'Hospitalier
La tentation de saint Antoine
Les mémoires d'un fou
Lettre à Mouise Collet
Madame Bovary
Novembre
Un cœur simple
Un parfum à sentir

Des lieux et des paysages

Lyons-la-Forêt
Ry
Rouen
Château de Martainville
Trouville
Le Croisset

Des plats et des saveurs

Andouille à l'oseille
Canard au sang
Cochon de lait rôti
Fricassée de poulet
Gigot
Lasagnes romaines
Macaronis au fromage
Oie aux pruneaux
Pain de douze livres
Pièce montée
Potage à la bisque
Queue de bœuf à la bourgeoise
Soupe à l'ognon
Tarte aux compotes
Tarte aux fraises
Tourte
Turbot à la dieppoise
Veau à la casserole
Nougat
Dessert aux fruits rouges

Des ambiances : tables et banquets





C'est à une balade littéraire, historique, culturelle, architecturale, normande et gourmande que je vous invite dans cet ouvrage. Une balade au rythme des écrits de Gustave Flaubert. De son enfance à Rouen où son père était chirurgien à l'Hôtel Dieu, poursuivons un peu plus loin vers la mer, à Trouville, où enfant il passait ses vacances, à la Villa Strassburger. Reprenons la route vers Croisset où il s'installe en 1846 pour y mourir finalement le 8 mai 1880. Mais entre ces deux dates, l'homme aura décrit moult paysages au fil de son œuvre comme Lyons-la-Forêt et Ry où il trouva l'inspiration pour écrire les aventures de Madame Bovary, en s'imprégnant de ce qui était arrivé à Delphine Couturier, ennuyée dans son quotidien, en mal de sentiments. Rouen et sa farandole d'hommages au grand écrivain, est incontournable. C'est ici que Gustave Flaubert est enterré, au Cimetière Monumental.

Une promenade gorgée de références littéraires, de paysages magnifiques, de recettes pour interpréter les évocations gourmandes de cet épicurien du XIXe siècle.

Au fil des paysages, des rencontres...nous allons égrainer sa passion pour les saveurs et les bons plats. C'est ainsi qu'entrent en scène des auteurs de la gastronomie locale. A chacun nous avons confié un intitulé savoureux. Charge ensuite à eux de passer derrière les fourneaux pour leur donner vie, dans l'assiette. Artisan boulanger, pâtissier, chef étoilé ou pas...ils ont tous répondu par la positive, emprunt d'envie de plonger dans une fresque délicieuse.

Je vous invite donc à marcher sur les routes de campagne, à flâner au cœur de la ville de Rouen non loin de l'Hôtel Dieu, à rêver dans des champs de blé, à bambocher sous une grange festive... et découvrir, ainsi, l'univers délicat du plus grand auteur normand du XIXe siècle.





Madame Bovary. Mœurs de province (1857)

«

’était sous le hangar de la charretterie 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 rôti, flanqué de quatre andouilles à l’oseille. Aux angles, se dressait l’eau-de vie dans des carafes. Le cidre doux en bouteilles poussait sa mousse épaisse autour des bouchons, et tous les verres, d’avance, avaient été remplis de vin jusqu’au bord. De grands plats de crème jaune, qui flottaient d’eux-mêmes au moindre choc de la table, présentaient, dessinés sur leur surface unie, les chiffres des nouveaux époux en arabesques de nonpareille. On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes et les nougats. Comme il débutait dans le pays, il avait soigné les choses; et il apporta, lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. A la base, d’abord, c’était un carré de carton bleu figurant un temple avec portiques, colonnades et statuette de stuc tout autour dans des niches constellées d’étoiles en papier doré; puis se tenait au second étage un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angélique, amandes, raisins secs, quartiers d’oranges; et enfin, sur la plate-forme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et des bateaux en écales de noisettes, on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturels, en guise de boules, au sommet. »

Tarte aux fraises

interprétée par Gaëlle

« Enfin chez Gaëlle – Cantine gourmande » à Bois-Guillaume

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Repos : 30 min - Cuisson : 30 min

Pour la pâte sucrée :

90 g de sucre
2 jaunes d'œuf
90 g de beurre salé à température ambiante
145 g de farine
1 sachet de levure

Pour la crème à la fève Tonka :

50 g de crème mascarpone
25 g de crème fraîche épaisse
1 fève tonka
1 barquette de fraises

Mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre salé mou, mélangez en ajoutant progressivement la farine et la levure. Versez la pâte sur une feuille de papier de cuisson. Recouvrez-la d'une seconde feuille, puis étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en cercle de fine épaisseur. Placez au frais 30 min.

Pendant ce temps, mélangez le mascarpone et la crème fraîche épaisse. Râpez un peu de la fève tonka, mélangez et placez au frais.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Vérifiez que la pâte a bien durci au frais puis abaissez-la dans un moule à tarte. Enfournez pour 30 min. Laissez refroidir puis ajoutez la crème et recouvrez de lamelles de fraise. Servez aussitôt.





Tourte caille, fenouil, pomme, noisettes

*réalisée par Olivier Da Silva
l'Odas *, Rouen*

*Ebeffre in Etro hore, non audem ne a vities? Ubliquodi simusa omnenat, fur, di,
conequam ocrehem noris aut pliis.*

Pour X personnes – Préparation : XX min – Repos : XX min - Cuisson : XX min

Pour la pâte :

Ipici publici
ses cut culvideri
caetium ius
confes tam que
quam aribeferio

Ex se forionum
escerrist videat
et fentres etorum

Fachuiderit. Se quem in tatum sula num ilis co
tum iam andum aut gratimus fuit, patumus in nor-
tam se es curnum in inatamd ictanti estiam efa-
tus caperit iliem, commord iernicidis, nos esceris
senihilin tem publis, anduciteata tam. Esic iam.
Hilne quitam etre nosulis cum hos mentili nteris,
quiusce cons hos consulie ad inarissilis dit ad sul
horemus perim conum facieria? Nihil temus opote
nequonsulvis mus catia vigilnem, sultorte nium ut
fincla retiaetem nost vehemquam sultorit publii
iamdit; hiceperum siditus, ut vit, Cat, comnemus
pors fac vatus, que terae actatante ocae es ella-
bit; ni se probus ia ium tiquost escepoti simmodit.
Maectat esedium.





Un cœur simple

« La mère Liébard, en apercevant sa maîtresse, prodigua les démonstrations de joie. Elle lui servit un déjeuner, où il y avait un aloyau, des tripes, du boudin, une fricassée de poulet, du cidre mousseux, une tarte aux compotes et des prunes à l'eau-de-vie, accompagnant le tout de politesses à Madame qui paraissait en meilleure santé, à Mademoiselle devenue «magnifique» (...) »

« Elle se levait dès l'aube, pour ne pas manquer la messe, et travaillait jusqu'au soir sans interruption : puis, le diner étant fini, la vaisselle en ordre et la porte bien close, elle enfouissait la buche sous les cendres et s'endormait devant l'âtre, son rosaire à la main. Personne, dans les marchandages, ne montrait plus d'entêtement. Quant à la propreté, le poli de ses casseroles faisait le désespoir des autres servantes. Econome, elle mangeait avec lenteur, et recueillait du doigt sur la table les miettes de son pain, - un pain de douze livres, cuit exprès pour elle, et qui durait vingt jours. »



Madame Bovary. Mœurs de province (1857)

« L'air du bal était lourd ; les lampes pâlissaient. On reflua dans la salle de billard. Un domestique monta sur une chaise et cassa deux vitres ; au bruit des éclats de verre, madame Bovary tourna la tête et aperçut dans le jardin, contre les carreaux, des faces de paysans qui regardaient. Alors le souvenir des Bertaux lui arriva. Elle revit la ferme, la mare bourbeuse, son père en blouse sous les pommiers, et elle se revit elle-même, comme autrefois, écrémant avec son doigt les terrines de lait dans la laiterie. Mais, aux fulgurations de l'heure présente, sa vie passée, si nette jusqu'alors, s'évanouissait toute entière, et elle doutait presque de l'avoir vécue. Elle était là ; puis autour du bal, il n'y avait plus que de l'ombre, étalée sur tout le reste. »





Bouvard et Pécuchet

n leur avait préparé une soupe à l'oignon, un poulet, du lard, des œufs durs. La vieille femme qui faisait la cuisine venait de temps à autre s'informer de leurs goûts. Ils répondaient : Oh ! très bon, très bon ! et le gros pain difficile à couper, la crème, les noix, tout les délecta ».

Soupe à l'oignon

*réalisée par Philippe Molinier,
Restaurant Chez Philippe, rue aux Ours, Rouen*

Pour 4 personnes – Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min

4 oignons
50 g de beurre
1 cuil à soupe d'huile
1 cuil à soupe de farine
25 cl de vin blanc
1 l d'eau
6 tranches de pain de mie
100 g de comté râpé
sel et poivre du moulin

Pelez et émincez les oignons.

Faites-les revenir dans le mélange beurre et huile jusqu'à ce qu'ils soient tendre et légèrement dorés.

Saupoudrez le mélange de farine, mouillez d'eau chaude et de vin blanc. Salez, poivrez.

Couvrez et laissez cuire à petits bouillons sur feu doux pendant une vingtaine de minutes.

Faites griller le pain.

Versez la soupe dans des contenants individuels ou une soupière, ajoutez un peu de fromage et servez avec le pain grillé.

Fricassée de poulet à la normande

*interprétée par Philippe Molinier
(Chez Philippe rue aux Ours Rouen)*

Voilà une recette qui met à l'honneur le savoir-faire gourmand normand. Au rendez-vous la volaille bien sûr, comme un parfum de basse-cour mais aussi la crème et le beurre, pour une onctuosité maximale. Un plat de fêtes au XIX^e siècle qui traverse les époques pour devenir réconfortant au XXI^e siècle!

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 1 h

1 poulet en morceaux
40 cl de crème fraîche épaisse
500 g de champignons
60 g de beurre
2 oignons
1 branche de thym
1 dl de cidre normand
2 œufs
30 g de farine
sel et poivre

Faites fondre le beurre dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de poulet et les oignons épluchés et émincés, le thym. Salez, poivrez. Mélangez. Laissez cuire une vingtaine de minutes sur feu moyen. Ôtez la branche de thym, ajoutez la farine progressivement puis mélangez. Ajoutez le cidre et la moitié de crème fraîche épaisse. Poursuivez la cuisson 30 min. Mélangez les œufs et la crème restante. Optez les morceaux de poulet de la cocotte. Ajoutez le mélange œufs / crème dans la cocotte et soutenez la cuisson pour faire réduire le fonds. Servez le poulet avec cette sauce crémeuse, du riz blanc et des champignons.



