

Valérie Duclos

Photographies de Guillaume Czerw

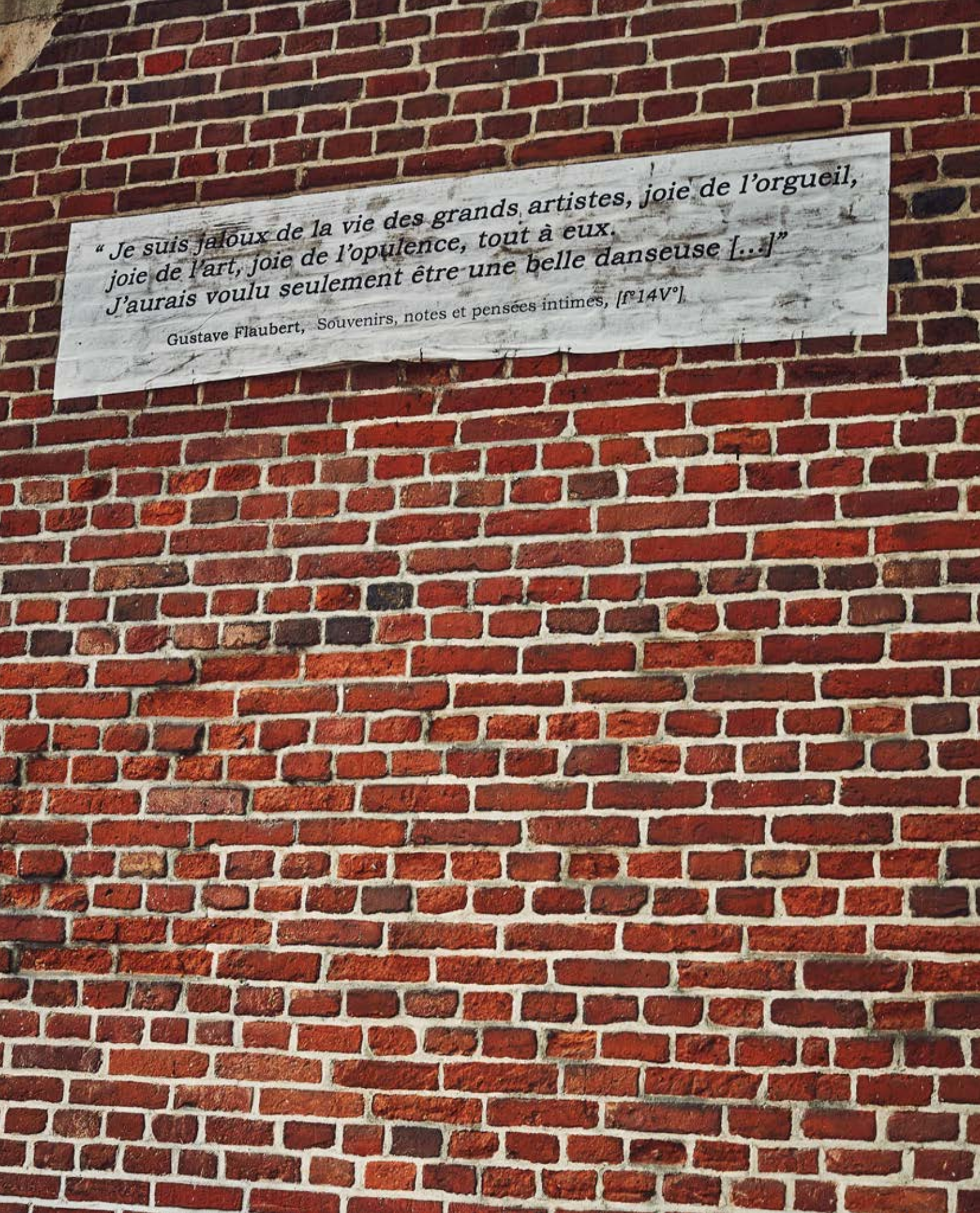
la table
de
Flaubert

Balade littéraire
& gourmande
en Normandie

Page précédente :

Sur la place des Carmes se dresse depuis 1965
une statue de Flaubert, un bronze réalisé
par Rudier, d'après la statue de Léopold
Bernstamm fondue pendant la guerre.

© Éditions des Falaises, 2020
16, avenue des Quatre Cantons - 76000 Rouen
102, rue de Grenelle - 75007 Paris
www.editionsdesfalaises.fr



Sommaire

<i>Madame Bovary</i>	11
Tourte de caille, fenouil d’Albert, pomme et noisette	25
Aloyau de bœuf aux légumes printaniers	26
Gigot au beurre persillé	28
Porcelet rôti au miel et aux épices	32
Andouille à l’oseille d’Albert, crémeux de pomme de terre	33
Nougat de chèvre aux fruits secs et gaspacho tomate ananas	36
Tarte aux fraises	38
Ceviche de mangue et fruits rouges	41
Pannacotta au caramel au beurre salé et graines de sésame	42
Le mariage à la campagne au XIX ^e siècle	45
<i>Salammbô</i>	47
Rumsteak au caramel de framboise	48
Huîtres chaudes gratinées	50
<i>L’Éducation sentimentale</i>	55
Ravioles à la romaine	56
Estouffade de turbot au muscadet	59
Potage à la bisque de crabe	62
Tarte pommes-noisettes et pommes caramel	64
<i>La Tentation de saint Antoine</i>	69
Filet d’oie farci aux girolles, polenta et sauce pruneaux	72
Yaourt grec aux figues, brioche perdue	76
<i>Un cœur simple</i>	79
Confiture d’oranges	80
Confiture de framboises	80
Poires rôties	82
Tripes au calvados	84
Fricassée de volaille à la normande	87
Tarte aux pommes confites au cidre	88
<i>Nous allons à l’aventure par les champs et par les grèves</i>	91
Omelette aux herbes	92
Pot-au-feu	96
<i>Un parfum à sentir</i>	99
<i>Bouvard et Pécuchet</i>	101
Soupe à l’oignon	102
<i>Lettres à Louise Colet</i>	105
Cassolette de veau	106
<i>Tu aimes trop la littérature, elle te tuera</i>	109
Mirliton de Rouen	114
Boudin blanc et darphin	118
Canard au sang	120
<i>L’art de vivre à la française à l’époque flaubertienne</i>	137



Madame Bovary



Madame Bovary, publié en 1857 chez Michel Lévy Frères, est le titre abrégé de *Madame Bovary, Mœurs de province*. Parue en premier lieu dans la *Revue de Paris*, l'histoire raconte celle d'Emma Bovary, femme d'un médecin de province aux relations adultères, vivant au-dessus de ses moyens et chassant par là même l'ennui de la vie de campagne. Elle se déroule à Yonville, lieu fictif, que l'on reconstitue à Ry. Dans ce village [Ry], à 20 km de Rouen, vivait Delphine Delamare, dont Flaubert a entendu parler. La légende a ensuite raconté l'histoire de cette femme en l'identifiant à Emma Bovary. Le premier accueil de l'œuvre le conduisit au tribunal pour immoralité et obscénité. L'écrivain rouennais sera acquitté et deviendra célèbre grâce à son héroïne.

Lire *Madame Bovary*, c'est découvrir Rouen, entre les paysages verdoyants et le bleu du fleuve, dans une palette colorée sur fond d'industrialisation :

« Puis, d'un seul coup d'œil, la ville apparaissait. Descendant tout en amphithéâtre et noyée dans le brouillard, elle s'élargissait au-delà des ponts, confusément. La pleine campagne remontait ensuite d'un mouvement monotone, jusqu'à toucher au loin la base indécise du ciel pâle. Ainsi vu d'en haut, le paysage tout entier avait l'air immobile comme une peinture ; les navires à l'ancre se tassaient dans un coin ; le fleuve arrondissait sa courbe au pied des collines vertes, et les îles, de forme oblongue, semblaient sur l'eau de grands poissons noirs arrêtés. Les cheminées des usines poussaient d'immenses panaches bruns qui s'enlevaient par le bout... »



Musée de la Médecine / Hôtel-Dieu
 Détail architectural rouennais / Tombe de Gustave Flaubert au cimetière monumental

Flaubert fait dans cette œuvre une belle déclaration à sa ville natale. En témoigne, cet échange avec Louise Colet dans leur correspondance fournie : « *quand Bovary sera publiée (...) mes compatriotes rugiront, car la couleur normande du livre sera si vraie qu'elle les scandalisera* ».

Le métier médical du mari d'Emma Bovary invite à se diriger vers l'Hôtel-Dieu de Rouen. Le père de Gustave Flaubert en était le chirurgien en chef. La famille habitait l'aile qui accueille aujourd'hui le musée médical et littéraire. Flaubert y est né le 12 décembre 1821 et a passé vingt-cinq années de sa vie dans cette maison.

« *Combien de fois déjà, dans ma vie, n'ai-je pas vu le jour vert du matin paraître à mes carreaux, autrefois à Rouen dans ma petite chambre de l'Hôtel-Dieu à travers un grand acacia.* » Lettre à Louise Colet du 16 mai 1852.

La cathédrale Notre-Dame est également un des lieux incontournables de la ville aux cent clochers. Elle a inspiré plusieurs scènes des romans de Flaubert. On découvre le vitrail de *La légende de saint Julien l'Hospitalier* ainsi que le tympan représentant la danse de Salomé, décrite dans *Hérodias*. Dans *Madame Bovary*, Emma et Léon se donnent leur premier rendez-vous dans la cathédrale.

La rue Eau-de-Robec est également mise en lumière lorsque Charles, jeune étudiant en médecine, s'y installe :

« *La rivière, qui fait de ce quartier de Rouen comme une ignoble petite Venise, coulait en bas, sous lui, jaune, violette ou bleue, entre ses ponts et ses grilles. Des ouvriers, accroupis au bord, lavaient leurs bras dans l'eau. Sur des perches partant du haut des greniers, des écheveaux de coton séchaient à l'air.* »



« C'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. À la base, d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple avec portiques, colonnades et statuettes 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. »

Pièce montée imaginée et réalisée
par Benoît Vatelier, Maison Vatelier.



Tourte de caille, fenouil d'Albert, pomme et noisette*

Recette imaginée par Olivier da Silva et Suzanne Waymel, l'Odas.*

Pour 4 personnes – Préparation : 40 min – Cuisson : 30 min – Repos : 35 min

500 g de pâte feuilletée
8 filets de caille
Beurre demi-sel
4 jeunes fenouils
4 tranches de pain de mie
200 g de farce fine de cochon
1 pomme Golden épluchée et découpée en tranches fines
50 g de brisures de noisettes torréfiées
2 jaunes d'œufs battus
Sel, poivre

Étalez finement la pâte feuilletée et détaillez 4 ronds de 12 cm de diamètre et 4 ronds de 20 cm de diamètre. Réservez vos disques de feuilletage au frais.

Dans une poêle chaude, faites colorer quelques secondes les filets de caille avec une noix de beurre demi-sel. Réservez.

Taillez les jeunes fenouils en 3 ou 4 tranches selon l'épaisseur. Faites-les revenir rapidement avec une noix de beurre demi-sel. Poivrez.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez les tranches de pain de mie. Taillez des ronds de 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce (ils serviront de base au mille-feuille pour absorber une partie du jus de cuisson).

Dans un emporte-pièce de 10 cm, montez en étages : la tranche de pain de mie, une couche fine de farce de cochon d'environ ½ cm, quelques brisures de noisettes torréfiées, des morceaux de fenouil, une tranche de pomme et 1 filet de caille soigneusement égoutté. Terminez avec un peu de farce fine de cochon.

Sortez vos disques de pâte feuilletée du frais. Disposez chaque mille-feuille sur un disque de 12 cm. À l'aide d'un pinceau, dorez légèrement avec du jaune d'œuf battu les 2 cm de pâte apparente autour du mille-feuille. Déposez un disque de 20 cm au-dessus de chacun. Soudez les deux pâtes.

À l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre, détaillez chaque tourte pour enlever l'excédent de pâte ou faites-le délicatement à la main avec une lame de couteau. Maintenez bien les bords pour garantir une bonne étanchéité. Dorez les tourtes avec du jaune d'œuf. Placez au frais 30 min.

Sortez-les et décorez le dessus des pâtes feuilletées avec le dos d'une lame de couteau (pour ne pas faire de trous). Dorez une seconde fois les pâtes avec du jaune d'œuf battu. Faites une cheminée sur le dessus pour pouvoir évacuer l'humidité lors de la cuisson, avec une douille en inox de petit diamètre ou un petit cône réalisé avec du papier aluminium.

Préchauffez votre four à 220°C (th. 7/8). Enfourez pour 15 à 20 min de cuisson. Laissez reposer 5 min et dégustez accompagné d'un bon jus de viande.

* Les légumes d'Agathe & Albert, producteurs normands 100 % bio, Yvetot.

Aloyau de bœuf aux légumes printaniers

Recette imaginée par Vincent Taillefer, La Couronne.

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

4 aloyaux de 160 g environ par personne
2 courgettes moyennes
1 aubergine
1 poivron
4 oignons nouveaux
6 olives
50 g de parmesan
Brins de verdure

Pour la vinaigrette :

2 jaunes d'œufs
3 cl de jus de citron
25 cl d'huile de colza
1 cuil à soupe de pad thaï

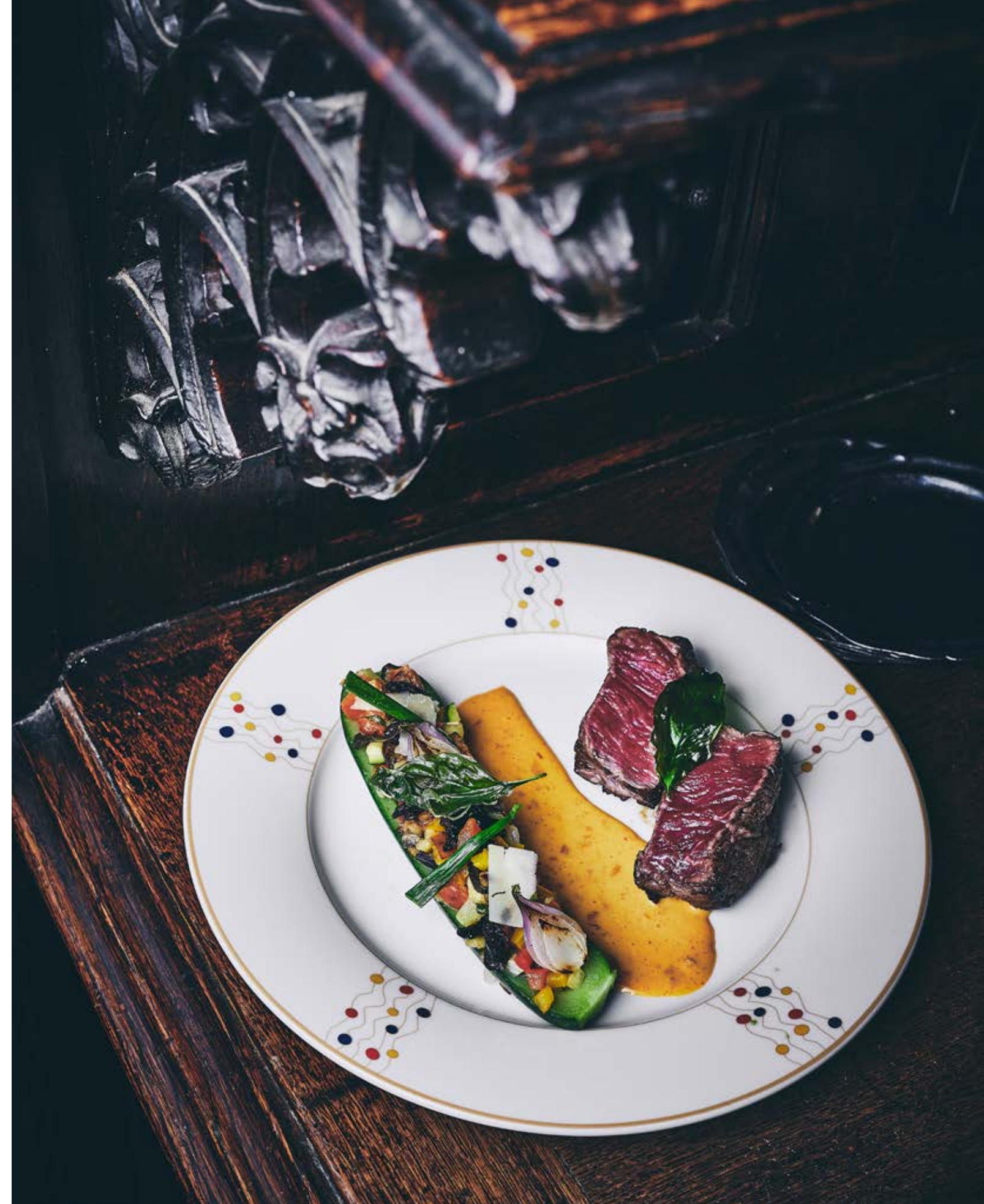
Coupez en deux les courgettes dans le sens de la longueur. Videz-les et faites-les blanchir dans une casserole d'eau bouillante 2 min pour qu'elles restent croquantes. Faites-les refroidir dans un saladier d'eau glacée.

Coupez en petits cubes les légumes. Poêlez-les séparément. Mélangez-les et puis garnissez de ce mélange les deux courgettes.

Disposez les olives coupées en morceaux. Ajoutez des copeaux de parmesan et enfournez 5 min à 180°C (th. 6/7).

Enfournez les aloyaux 4 min pour une cuisson saignante.

Montez la vinaigrette comme une mayonnaise. Elle doit être souple. Servez les aloyaux avec les légumes et la vinaigrette pad thaï. Décorez de quelques brins de verdure.



Gigot au beurre persillé

*Recette imaginée par Gilles Tournadre, Gill**.*

Pour 4 personnes – Préparation : 1 h – Cuisson : 1 h – Repos : 10 min

1 gigot d'agneau de pré salé (avec ses parures)
Thym, romarin, laurier
1 carotte
½ oignon
1 gousse d'ail
½ verre de vin blanc sec
Huile d'olive

Pour le beurre de persil :

1 bouquet de persil
200 g de beurre pomme
½ gousse d'ail en purée

Pour la garniture :

300 g de pommes de terre Délicatesse
400 g de girolles
10 gousses d'ail cuites
8 échalotes
Lait

Préparez le beurre persillé. Faites blanchir le persil dans une casserole d'eau chaude salée pendant 5 min, puis refroidissez-le dans un saladier d'eau glacée. Égouttez-le bien et déposez-le dans le bol d'un robot. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez le beurre pomme et l'ail, mixez de nouveau et réservez au frais.

Préparez la garniture. Blanchissez les gousses d'ail dans de l'eau glacée puis faites-les cuire dans une casserole de lait pendant 20 min sur feu doux. Pendant ce temps, épluchez les échalotes et faites-les confire dans un peu d'huile d'olive. Faites cuire les pommes de terre avec la peau pendant une dizaine de minutes, épluchez-les. Faites revenir les girolles préalablement nettoyées dans un

peu d'huile d'olive. Faites dorer le gigot dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Ajoutez la garniture aromatique et les parures. Enfournes à 210°C (th. 7). Comptez 15 min par kg de viande. Retournez à mi-cuisson.

À la sortie du four, déposez-le dans un plat puis laissez reposer 10 min. Grattez les sucs de cuisson dans la cocotte, puis ajoutez le vin blanc et faites réduire sur feu moyen. Ajoutez si nécessaire un petit verre d'eau. Au moment de servir, déposez le gigot dans un plat, avec les légumes autour et le beurre persillé sur le dessus. Passez au four 5 min à 210°C (th. 7). Passez le jus de cuisson au chinois et versez-le dans une saucière.



