



Textes de Valérie Duclos
Photographies de Guillaume Czerw

À mes filles, Amandine, Clémence, Emma :
« Nous appelons notre avenir l'ombre de lui-même
que notre passé projette devant nous... »
Propos qui aurait beaucoup plu à mon papa, aussi !
Marcel Proust, *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*



la table
de
Proust

Balade littéraire & gourmande de Cabourg à Paris

Couverture, page précédente, double page suivante :
Salon Proust à l'Hôtel du Ritz, Paris.

© Éditions des Falaises, 2021
16, avenue des Quatre Cantons - 76000 Rouen
102, rue de Grenelle - 75007 Paris
www.editionsdesfalaises.fr





Henry Bataille, *Têtes et pensées. Portraits et légendes*, 1901. Bibliothèque nationale de France.

Sommaire

A déguster avec gourmandise !	8
Une brillante inauguration	15
<i>À la recherche du temps perdu</i>	21
<i>Du côté de chez Swann</i>	23
White Swann	24
Balade à Combray	25
Madeleines Balbec	27
Madeleines au chocolat	30
Poke ceviche saumon	33
Brioche cookie chocolat noisette	35
Crèmes au chocolat	38
Riz à l'impératrice	39
Brioche au lait	43
Quasi de veau à la casserole, ravioles à la provençale	44
Sole, terre et mer	47
Saint-Honoré	51
<i>À l'ombre des jeunes filles en fleurs (1918)</i>	53
Pavlova	54
Tarte pamplemousse orange	59
Lingot tout chocolat	60
Fraîcheur de daurade royale et homard	63
<i>Le Côté de Guermantes (1921-1922)</i>	67
Homard, chutney aux fruits secs et légumes croquants	69
Crispy burger poulet	71
Bar poché, échalotes confites et marmelade cédrat	75
Feuilleté de Cabourg	76
Vol-au-vent Ladurée	79
<i>Sodome et Gomorrhe (1922-1923)</i>	83
<i>La Prisonnière (1923)</i>	85
Cœur de faux-filet de bœuf normand flambé	87
Salade de haricots verts	91
<i>Albertine disparue (La Fugitive) (1925)</i>	93
Rouget, mille-feuille de courgettes	94
Le temps retrouvé	97
<i>Le Temps retrouvé (1927)</i>	97
Brioche façon pain perdu Ladurée	99
Le jardin de Marcel	100
L'art de vivre à la française à l'époque proustienne	103



A déguster avec gourmandise !

Conjuguer les plaisirs de la table avec des extraits de la *Recherche du temps perdu* n'est pas chose aisée. Et pourtant Valérie Duclos a décidé de relever le défi et le résultat est un petit bonheur pour les proustiens ou celles et ceux qui ne le sont pas encore...

Avec les magnifiques photographies de Guillaume Czerw, *À la table de Proust* constitue un cocktail très réussi d'extraits de l'œuvre magique du plus grand romancier de langue française du XX^e siècle, se rapportant à la gastronomie, et de recettes élaborées par des chefs ou des pâtisseries de renom, parfois « meilleurs ouvriers de France », qui excellent dans leur art en des lieux que Marcel Proust a souvent fréquentés.

Certains seront peut-être surpris que l'on parle de gastronomie en évoquant Proust, qui avait un appétit... d'oiseau. Céleste Albaret, sa si fidèle et dévouée gouvernante, rappelle dans *Monsieur Proust* qu'il ne prenait souvent « que deux bols de café au lait et deux croissants par jour ». Certes, il n'avait pas de dépense physique importante, vivant reclus et allongé dans son lit à rédiger son œuvre géniale. Elle s'interroge quand même : « Où prenait-il l'énergie ? » D'ailleurs, on ne cuisinait que rarement dans la cuisine de l'appartement, car les odeurs dérangent Proust, pouvant, comme les parfums, les fleurs..., générer une sévère crise d'asthme.

Cependant, il était parfois pris d'une envie subite d'un mets particulier ; le personnel allait aussitôt le chercher à des adresses réputées : la sole chez Félix Potin, le bœuf à la mode « mais froid », le poulet ou la salade russe chez Larue, les rougets chez Prunier... Mais, le plus souvent, il ne faisait que « picorer » quelques bouchées !

Côté desserts, il aimait grignoter des petits fours de chez Rebattet, des brioches de chez Bourbonneux.

Sa boisson habituelle était l'eau d'Évian, pas de vin, parfois une bière de chez Lipp ou du Ritz.

Ces envies, ressemblant à des pulsions, n'étaient-elles pas le besoin de « nourrir » sa mémoire en revoyant les petits plats de son enfance, cuisinés avec beaucoup d'amour tant par sa chère maman Jeanne que par Félicie, la cuisinière si dévouée ?

Aujourd'hui, Valérie Duclos a la bonne idée de nous dévoiler, dans des lieux prestigieux, les créations revisitées de grandes brigades, telles celles de

Jérôme Lebeau, Jean-Pierre Etievre, Fabrice Riolland, Tristan Rousselot, Michel Rostang et Samir Balia. Car Marcel Proust, si « friand » de nouveautés et de modernisme, n'aurait certainement pas résisté à goûter à leur créativité tant gastronomique que visuelle.

Certains lecteurs pourront peut-être regretter l'absence d'une recette des asperges que Proust décrit avec délices dans *Du côté de chez Swann*, « trempées d'outre-mer et de rose et dont l'épi, finement pignoché de mauve et d'azur, se dégrade insensiblement jusqu'au pied [...]. Il me semblait que ces nuances célestes trahissaient les délicieuses créatures qui s'étaient amusées à se métamorphoser en légumes ». Un véritable tableau impressionniste !

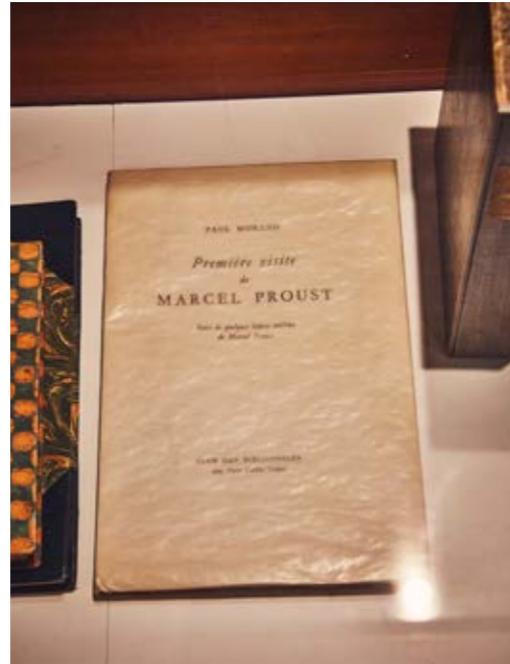
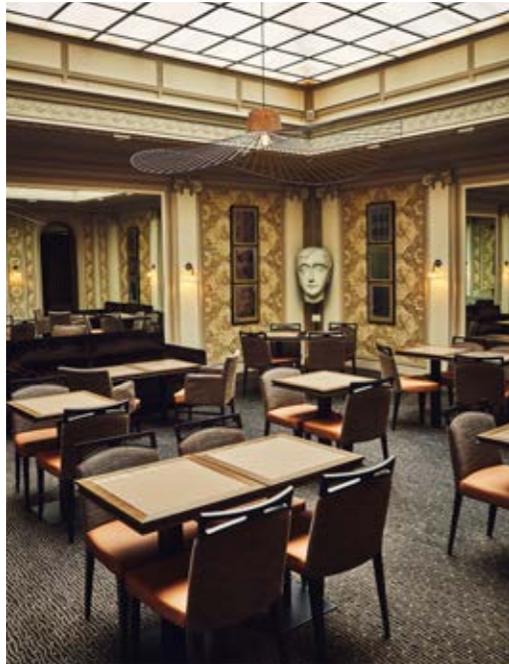
D'autres retrouveront, dans la recette du « feuilleté de Cabourg », l'image de la marquise Henriette de Montesquiou Fezensac qui habitait l'été à Falaise, à trente kilomètres de Cabourg-Balbec, à qui Proust a adressé une délicieuse lettre de remerciement, restée méconnue, pour un « colis en bois » qu'elle lui avait adressé dans les années 1900 : « Les dernières planches s'en vont, qu'est-ce que cela va être ? Ferme et douce, brunie, dorée, laurée d'un rameau incrusté, dans toute sa gloire, c'est "la galette de Madame d'Eyragues", la galette annoncée, vaste, délicieuse, bénie comme une terre promise, une galette géante qui envoie mille petits plaisirs avant-coureurs, aux narines la suavité de sa bonne odeur, aux yeux le poli de sa rondeur, l'or pâle de son croustillant, çà et là mêlé d'or brunie... »

Tous prendront le même plaisir à relire le délicieux billet écrit par Proust à sa cuisinière de l'époque, Céline, en juillet 1909 (page 59), plein d'humour : « Je voudrais bien réussir aussi bien que vous ce que je vais faire cette nuit, que mon style soit aussi brillant, aussi clair, aussi solide que votre gelée – que mes idées soient aussi savoureuses que vos carottes et aussi nourrissantes et fraîches que votre viande. En attendant d'avoir terminé mon œuvre, je vous félicite de la vôtre. »

À la table de Proust nous fait retrouver un art de vivre perdu. Il sent bon la belle et grande tradition gastronomique française, présentée dans les décors de la Belle Époque, celle de Marcel Proust.

Bonne lecture et bon appétit à toutes celles et à tous ceux qui auront le bonheur de le « déguster » sans modération, mais avec gourmandise.

Dr Jean-Paul Henriët



Best Western, Hôtel Littéraire Le Swann.



Du côté de chez Swann

Le ce premier volume, on retiendra principalement les souvenirs d'enfance du narrateur, l'origine de l'expression « la madeleine de Proust » qui relie la mémoire à ce que le début de la vie a eu de doux, le style proustien, détaillé, illustré, quasi chirurgical comme cette scène du baiser tant attendu un soir où la maman du narrateur, retenue par des invités, ne viendra pas.



White Swann

*Recette imaginée par Sylvain Audouard,
Le Grand Hôtel de Cabourg.*

Mélangez directement au verre
1 cl de jus de citron vert,
4 cl de liqueur Saint-Germain
et 7 cl de champagne white label Lanson.

*Des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises,
les premières qui vinssent du cerisier du jardin après deux ans
qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien
autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle l'avait commandé
la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir.*



Balade à Combray

*Recette imaginée par Sylvain Audouard,
Le Grand Hôtel de Cabourg.*

Mélangez dans le bol d'un blender
1 cl de sirop de cerise,
8 cl de jus de cassis,
8 cl de framboise
et 8 cl de jus de fraise.



Et tout à coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul.

Et dès que j'eus reconnu le goût du morceau de madeleine trempé dans le tilleul que me donnait ma tante..., aussitôt la vieille maison grise sur la rue, où était sa chambre vint comme un décor de théâtre s'appliquer au petit pavillon donnant sur le jardin, qu'on avait construit pour mes parents sur ses derrières [...]; et avec la maison, la ville, depuis le matin jusqu'au soir et par tous les temps, la Place où on m'envoyait faire des courses, les chemins qu'on prenait si le temps était beau. Et [...] toutes les fleurs de notre jardin et celles du parc de M. Swann, et les nymphéas de la Vivonne, et les bonnes gens du village et leurs petits logis et l'église et tout Combray et ses environs, tout cela qui prend forme et solidité, est sorti, ville et jardins, de ma tasse de thé.

Madeleines Balbec

Recette imaginée par Jérôme Lebeau & sa brigade, Le Grand Hôtel de Cabourg.

Pour 25 grosses madeleines – Préparation : 10 min – Repos : 1 nuit – Cuisson : 10 min

80 g de farine
15 g de levure
80 g de poudre d'amande
200 g de blancs d'œufs (6 ou 7 blancs)
200 g de sucre glace
50 g de miel
160 g de beurre noisette

Mélangez la farine, la levure et la poudre d'amande. Montez les blancs avec le sucre glace. Quand ils sont fermes, ajoutez délicatement le mélange de poudre. Incorporez le miel et le beurre noisette. Laissez reposer une nuit. Le lendemain, versez la préparation dans les alcôves d'un moule à madeleines. Enfourez 10 min à 180 °C (th. 6).



Maison typique et plage de Cabourg.



Madeleines au chocolat

Recette imaginée par Jean-Pierre Etienne, Dupont avec un thé.

Pour 20 madeleines – Préparation : 10 min – Rep os : 24 h à 4 °C – Cuisson : 15 min

130 g de beurre + pour le moule
195 g de farine T55 + pour le moule
180 g d'œufs entiers (3 œufs environ)
180 g de sucre en poudre
6 g de levure
15 g de poudre de cacao

Graissez la plaque de madeleines au pinceau avec du beurre ramolli. Farinez la plaque et ôtez le surplus. Faites fondre 130 g de beurre, puis réservez-le au chaud. Dans un récipient, versez les œufs et fouettez avec le sucre. Ajoutez la farine, la levure et la poudre de cacao. Mélangez, puis ajoutez le beurre fondu. L'appareil doit être lisse et homogène. Pochez dans les alcôves de la plaque à madeleines. Enfournez à 240 °C (th. 8) jusqu'à ce que le pourtour des madeleines soit un peu levé, puis baissez à 160 °C (th. 5/6) et poursuivez la cuisson 10 min environ. Dès la sortie du four, soulevez délicatement chaque madeleine et déposez-les sur une grille à pâtisserie.





« Ce n'est pas de la salade japonaise ? »
dit-elle à mi-voix en se tournant vers Odette.

Poke ceviche saumon

Recette imaginée par Fabrice Rialland, Ladurée.

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

1 cuillère à soupe de cerfeuil
1 cuillère à soupe de coriandre
1 cuillère à soupe de persil plat
1 cuillère à soupe de cébette
400 g de filets de saumon
2 avocats
1 mangue
½ oignon rouge
Piment doux

Quelques brins de coriandre

Pour la purée de maïs

250 g de maïs doux
25 cl de crème liquide ou lait

Pour la sauce ceviche

20 cl de lait de coco
Le jus de 1 citron vert
Le jus de 2 fruits de la passion

Préparez la purée de maïs. Faites cuire le maïs avec la crème liquide ou le lait pendant 10 min. Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Mélangez et hachez les herbes. Taillez le saumon, les avocats et la mangue en cubes. Émincez finement l'oignon. Servez à l'assiette la purée de maïs dans un cercle, puis déposez les cubes d'avocat,

de mangue et de saumon. Ajoutez l'oignon rouge émincé et les herbes hachées.

Mixez les ingrédients de la sauce ceviche. Assaisonnez avec la sauce ceviche, du piment long doux rouge émincé très finement et quelques brins de coriandre.

Quand après la messe, on entrainait dire à Théodore d'apporter une brioche plus grosse que d'habitude parce que nos cousins avaient profité du beau temps pour venir de Thiberzy déjeuner avec nous, on avait devant soi le clocher qui, doré et cuit lui-même comme une plus grosse brioche bénie, avec des écailles et des égouttements gommeux de soleil, piquait sa pointe aiguë dans le ciel bleu.



Brioche cookie chocolat noisette

Recette imaginée par Tristan Rousselot, Le Prince de Galles.

Pour 4 personnes – Préparation : 1 h – Repos : 15 h - Cuisson : 42 min

Pour la pâte à brioche

250 g de farine T55
3 œufs
4 g de sel fin
37 g de sucre en poudre
7 g de levure fraîche (de boulanger)
125 g de beurre doux froid
1 gousse de vanille fendue et grattée

Pour la ganache noisette

69 g de crème fraîche liquide 30 % MG
14 g de glucose

2,5 g de miel d'acacia
88 g de gianduja
10 g de pâte de noisettes
50 g de chocolat noir
1 g de sel fin
6 g de beurre de cacao

Pour le craquelin noisette

60 g de beurre doux
50 g de cassonade
10 g de vergeoise brune
10 g de sucre en poudre

3 g de pâte de noisettes
1 œuf entier
80 g de farine T55
2 g de fleur de sel
1 g de bicarbonate de soude

Pour le praliné noisette

100 g de sucre en poudre
150 g de noisettes
3 g de fleur de sel
Chocolat noir et/ou au lait
Noisettes caramélisées

Préparez la brioche. Coupez le beurre en petits cubes et placez au congélateur. Versez dans la cuve du batteur, la vanille, le sel fin et le sucre. Ajoutez la farine et placez au congélateur 45 min avec le crochet du batteur. Saupoudrez de levure, puis ajoutez les œufs. Mélangez à petite vitesse pendant 3 min, puis augmentez la vitesse et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve. Ajoutez les morceaux de beurre bien froid, mélangez jusqu'à incorporation totale du beurre. La pâte doit être lisse et brillante. Formez une boule de pâte, déposez dans un bol et filmez au contact. Laissez poser 30 min à température ambiante, puis rabattez légèrement la pâte et placez 30 min au congélateur et ensuite 12 h au frais.

Préparez la ganache noisette. Faites bouillir les liquides et les sucres, puis versez en 3 fois sur le chocolat et le sel. Mixez en ajoutant le beurre de cacao. Réservez, au congélateur, dans des moules en silicone en forme de demi-sphère.

Préparez le craquelin cookie. Au batteur muni d'une feuille, mélangez le beurre, la cassonade, le

sucre vergeoise et le sucre en poudre. Le mélange doit ramollir et être homogène sans émulsion. Ajoutez la pâte de noisettes, la fleur de sel et les œufs à température ambiante. Incorporez le mélange farine et bicarbonate tamisé. Étalez entre 2 toiles Silpat sur une épaisseur de 4 mm environ. Congelez 2 h.

Préparez le praliné noisette. Réalisez un caramel avec le sucre. Laissez refroidir. Grillez les noisettes 20 min à 160 °C (th. 5/6) et laissez refroidir. Mixez l'ensemble en ajoutant la fleur de sel.

Séparez la pâte à brioche en 4 pâtons. Déposez-les dans 4 moules à manquer en métal graissé. Aplatissez-les avec la paume de la main. Laissez poser 2 h à température ambiante. Déposez au cœur une demi-sphère de ganache noisette. Déposez sur le dessus un disque de craquelin cookie. Faites cuire l'ensemble 12 min à 160 °C (th. 5/6), four ventilé. Servez avec des éclats de chocolat noir et/ou au lait et des noisettes caramélisées.



Jacques-Émile Blanche, *Morceau de saumon dans un plat d'argent*, 1891, huile sur toile.
Musée des Beaux-Arts de Rouen (RMM)

Al

a tante avait peu à peu évincé tous les autres visiteurs parce qu'ils avaient le tort à ses yeux de rentrer tous dans l'une ou l'autre des deux catégories de gens qu'elle détestait. Les uns, les pires et dont elle s'était débarrassée les premiers, étaient ceux qui lui conseillaient de ne pas « s'écouter » et professaient, fût-ce négativement et en ne la manifestant que par certains silences de désapprobation ou par certains sourires de doute, la doctrine subversive qu'une petite promenade au soleil et un bon bifteck saignant [...] lui feraient plus de bien que lit et ses médecines.

Car, au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits, qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait – selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie, et si bien que notre menu, comme ces quatre-feuilles qu'on sculptait au XIII^e siècle au portail des cathédrales, reflétait un peu le rythme des saisons et les épisodes de la vie : une barbue parce que la marchande lui en avait garanti la fraîcheur, une dinde parce qu'elle en avait vu une belle au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait bien le temps de descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que [...]

Une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, nous était offerte, fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent. Celui qui eût refusé d'en goûter en disant : « J'ai fini, je n'ai plus faim », se serait immédiatement ravalé au rang de ces goujats qui, même dans le présent qu'un artiste leur fait d'une de ses œuvres, regardent au poids et à la matière alors que n'y valent que l'intention et la signature.

Crèmes au chocolat

Recette imaginée par Jean-Pierre Etienvre, Dupont avec un thé.

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min – Repos : 1 h

25 cl de lait entier
25 cl de crème liquide 35 % MG
100 g de jaunes d'œufs
38 g de sucre en poudre
150 g de chocolat noir 70 %

Portez le lait et la crème à ébullition. Blanchissez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre, puis replacez sur le feu sans arrêter de mélanger à l'aide d'une spatule. Faites cuire jusqu'au nappage de la spatule. Quand elle est cuite, versez-la sur le chocolat, mixez et versez dans des petits pots. Laissez refroidir au moins une heure.

Tous les matins je courais jusqu'à la colonne Morris pour voir les spectacles qu'elle annonçait. Rien n'était plus désintéressé et plus heureux que les rêves offerts à mon imagination par chaque pièce annoncée [...] mes parents m'ayant dit que quand j'irais pour la première fois au théâtre j'aurais à choisir entre ces deux pièces [...] j'arrivais à me représenter avec tant de force, d'une part une pièce éblouissante et fière, de l'autre une pièce douce et veloutée, que j'étais aussi incapable de décider laquelle aurait ma préférence, que si, pour le dessert, on m'avait donné à opter entre du riz à l'Impératrice et de la crème au chocolat.

Riz à l'impératrice

Recette imaginée par Jean-Pierre Etienvre, Dupont avec un thé.

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Macération : 2 ou 3 jours – Cuisson : 40 min

10 g de fruits confits
3 cl de kirsch
50 cl de lait entier
1 gousse de vanille
90 g de riz rond
60 g de sucre en poudre
50 g de crème fermière

Hachez les fruits confits. Faites-les macérer dans le kirsch pendant 2 à 3 jours. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, puis ajoutez le riz rond. Laissez cuire à couvert sur feu doux pendant 35 min, en remuant tous les 5 min. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le sucre et les fruits confits. Débarrassez dans un récipient le riz au lait et laissez refroidir. Dans un saladier, fouettez la crème fermière, puis ajoutez-y le riz froid. Versez le riz au lait dans un récipient et placez au froid jusqu'au moment de servir.