





MAGNY DE MAUPASSANT NE AU CHATEAU DE MIROMESNIL 5 AOÛT 1850

Banc en pierre à l'entrée  
du château de Miromesnil.

**Catherine Botterel-Michel**

**Photographies**

**Maria Greco Naccarato**



la table  
de  
Maupassant

Couverture :  
Casseroles en cuivre dans la cuisine  
du château de Miromesnil.

© Éditions des Falaises, 2024  
16, avenue des Quatre Cantons - 76000 Rouen  
[www.editionsdesfalaises.fr](http://www.editionsdesfalaises.fr)





... DE MAUPASSANT  
s de la B

d'un Bourgeois  
de Paris

Yvette

Miss Harriet

Mademoiselle Fifi

Le Père Milon

la Nuit

Le Horla



Bel-Ami



Des Vers



Suis



## *Sommaire*

<b>Introduction</b>	11
Vol au vent	14
<b>Manger et boire</b>	25
<b>Maupassant et le Pays de Caux</b>	29
Poulet en gelée	30
Salade fécampoise	32
<b>Maupassant et la chasse</b>	35
Pot-au-feu au chou vert	38
Filet de bœuf à la Horla	40
Saumon Lepoittevin	42
Saumon à la Grand-Val	42
<b>Château de Miromesnil</b>	45
Crème de riz au lait et à la vanille	56
Pâté d'alouettes de Pithiviers	66
<b>Étretat</b>	69
<b>La Guillette</b>	79
Les douillons	84
<b>Maupassant et la Seine</b>	89
<b>La maison Fournaise</b>	95
Friture d'éperlans façon guinguette...	98
Matelote d'anguilles au vin rouge	100
<b>Paris</b>	103
Riz au lait façon grand-mère	106
Gâteau des Rois brioché	108



Victor Gabriel Gilbert  
*Les Cuisiniers, 1879*

**François Tassart** (1856–1949) est engagé par Maupassant en 1883 : il accompagne son maître pendant dix ans. Ses *souvenirs intimes*, publiés en deux volumes en 1911, sont une mine de détails sur le quotidien du romancier, même s'ils sont parfois sujets à caution. Chargé de préparer les repas et de suivre les régimes prescrits par les médecins, Tassart nous révèle les goûts culinaires et les habitudes relatives à la table de son maître. Il a inventé des recettes rendant hommage à Maupassant, comme le saumon à la Grand Val ou le bœuf façon Horla. Celles-ci se trouvent dans un cahier de cuisine, conservé au Harry Ransom Humanities Research Center à Austin, Texas, dans la collection d'Artine Artinian : les pages manuscrites au nombre de trois, écrites par Tassart comportent un titre, «La table et la cuisine chez Guy de Maupassant». Marlo Johnson, à laquelle nous devons cette transcription, a porté à notre connaissance les recettes : le saumon Maupassant, avec des champignons, le saumon Lepoittevin avec une sauce au vin rouge, le saumon à la Grand Val, les escalopes de filet de bœuf à la minute, le filet de bœuf du Horla et une confiture de raisins<sup>1</sup>. Dans ses souvenirs, Tassart évoque la table de Maupassant :

*C'est qu'ici, la cuisine n'est pas faite par un homme du métier, mais elle est soignée; ici, pas de routine, souvent des essais nouveaux qui ont la chance d'être réussis, et qui rendent Monsieur si content, non pas seulement pour lui, mais surtout pour ses invités. Aussi partent-ils rarement sans le féliciter sur les bonnes choses qu'ils ont savourées (Souvenirs sur Guy de Maupassant, Plon, 1911, p. 155).*

1. «Quelques recettes de François Tassart», Marlo Johnston, *Cahiers Flaubert Maupassant*, n° 33-2017, pp. 91-93.

## Introduction

*«Parbleu! Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est instruit, comme on est poète. Le goût, mon cher, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille.»*

*Le Rosier de madame Husson*



Maupassant aime tous les plaisirs de la vie : gastronome, il sait choisir les mets, les accommoder et, surtout, il est gourmand. Pourquoi cette passion pour la nourriture? Parce que «de toutes les passions, la seule vraiment respectable [lui] paraît être la gourmandise», ce qui est une raison essentielle pour le mettre au centre d'un livre de cuisine. Maupassant, dans sa correspondance comme dans ses récits, évoque très souvent les repas : la nourriture lui est en effet vitale, et l'art de la composer, un élément fondamental de sa vie. Il détaille les mets qu'il ingère comme lors d'un pique-nique de 1875 constitué de saucisson, de jambon, de pain, de fromage<sup>1</sup> ou fait surgir devant nos yeux affamés «un petit poulet froid, entouré de trois feuilles de salade<sup>2</sup>», des huîtres ou un canard sauvage<sup>3</sup>. Le repas est surtout pour lui le signe d'une certaine convivialité : ses lettres évoquent souvent des invitations à dîner, chez des hôtes ou dans des restaurants à la mode à la fin du siècle dernier tels que Le Lion d'or ou Voisin, au 261 rue Saint-Honoré, cité aussi dans «Les Bijoux<sup>4</sup>». Son domestique François Tassart, entré à son service en 1883 comme valet de chambre, prend rapidement la charge de cuisinier et lui prépare ses mets préférés en fonction des régimes instaurés par les médecins : ses *Souvenirs intimes* parlent d'omelette aux truffes, de fraises à la crème, mais Maupassant affectionne particulièrement le riz au lait.

1. *Correspondance*, édition Suffel, I, p. 86.  
2. *Correspondance*, édition Suffel, I, p. 178.  
3. *Correspondance*, édition Suffel, II, p. 99.  
4. *Les Bijoux*, La Pleiade, CN 1, p. 770.

L'œuvre de Maupassant, de la même façon, fourmille de repas qui indiquent les mets à la mode (selon les classes sociales des convives, leurs origines régionales) et leur organisation (plus ou moins intimes, en famille, au restaurant ou lors de parties de campagne). Les descriptions de ces moments privilégiés se présentent en effet comme des illusions du réel : manger est un besoin physiologique qui a sa place dans le récit réaliste, mais revêt également des fonctions au sein du récit.

***Dis-moi où tu manges et ce que tu manges  
et je te dirai qui tu es***

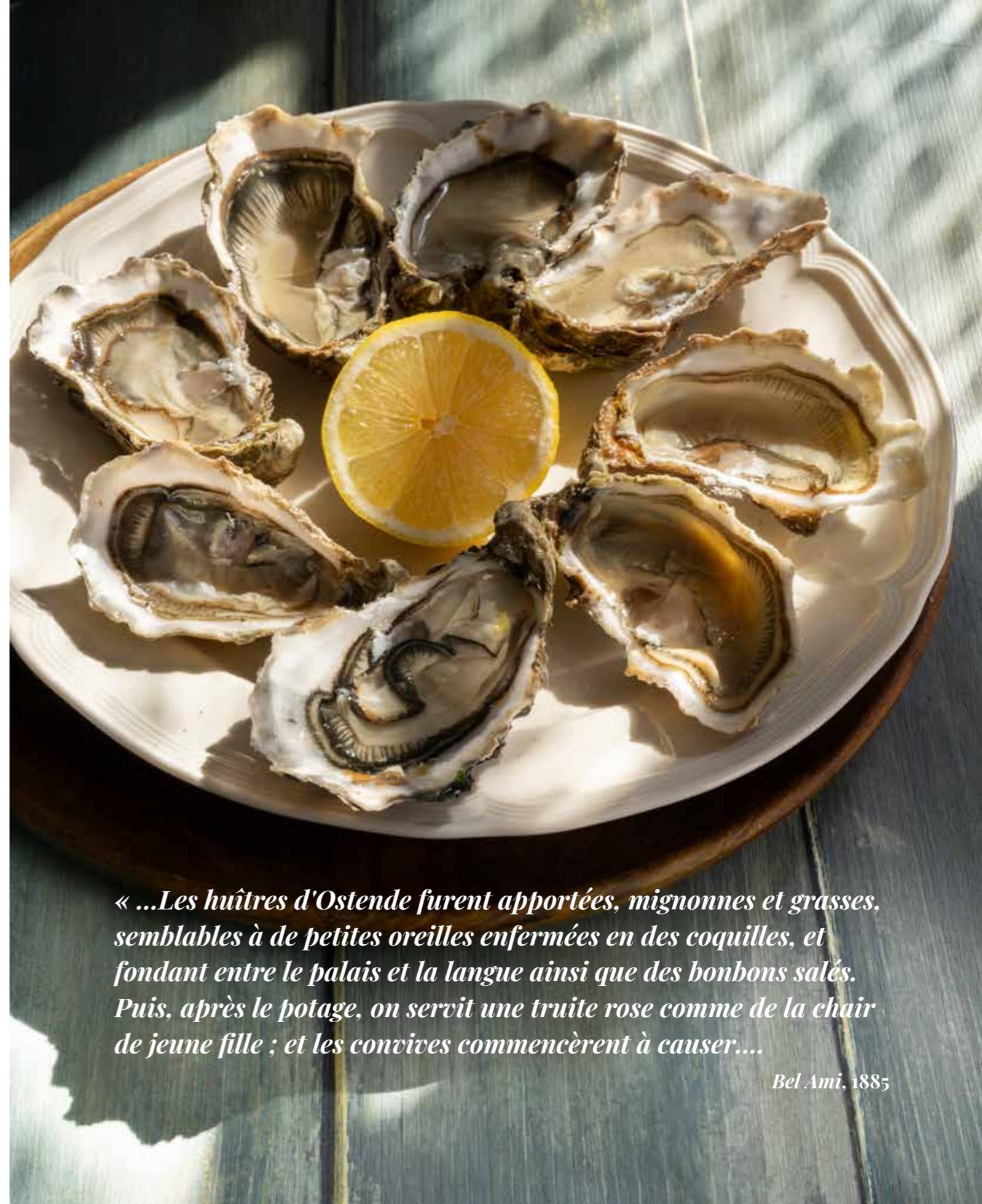
L'œuvre de Maupassant est en effet un miroir de la société contemporaine : la table a une fonction sociologique. Le repas gastronomique est ainsi pratiqué par les bourgeois ou les nobles, ordonnancé suivant un service dit à la russe, avec des plats servis successivement. Dans *Pierre et Jean*, un tel repas fête l'héritage soudain de Jean; le roman propose une description détaillée des mets : potage, bar, vol-au-vent, poulet rôti, salade, haricots verts, pâté d'alouettes de Pithiviers et quatre assiettes de desserts (pêches, gâteau à la crème, tranches d'ananas au sirop, raisin noir «venu des pays chauds»). Les personnages du récit suivent donc les principes du bien recevoir institutionnalisé dans le milieu bourgeois. La description est prise en charge par le point de vue du fils lésé par l'héritage et révèle donc les sentiments qui l'animent. Il est surtout sensible à «un luxe inaccoutumé» comme pour «une grande cérémonie<sup>5</sup>». La deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle voit aussi se développer la sortie au restaurant comme une activité de loisir appréciée par le Parisien. Les personnages de *Bel-Ami* suivent ainsi les rites d'une nouvelle géographie du plaisir culinaire, avec des repas pris dans des restaurants de 1<sup>re</sup> classe, situés pour la plupart sur les Grands Boulevards : Georges Duroy découvre le café Riche, un restaurant à la mode. Les mets servis sont décrits avec profusion parce qu'ils sont nouveaux pour l'arriviste :

*«Puis, après le potage, on servit une truite rose comme de la chair de jeune fille.»*

*«Et comme la première entrée n'arrivait pas, ils buvaient de temps en temps une gorgée de champagne en grignotant des croûtes arrachées sur le dos des petits pains ronds. [...] On apporta des côtelettes d'agneau tendres, légères, couchées sur un lit épais et menu de pointes d'asperges<sup>6</sup>.»*

5. *Pierre et Jean*, p. 751.

6. *Bel-Ami, Romans*, p. 256.



*«...Les huîtres d'Ostende furent apportées, mignonnes et grasses, semblables à de petites oreilles enfermées en des coquilles, et fondant entre le palais et la langue ainsi que des bonbons salés. Puis, après le potage, on servit une truite rose comme de la chair de jeune fille ; et les convives commencèrent à causer....»*

*Bel Ami, 1885*

Recette inspirée du texte de Maupassant

## Vol au vent

6 personnes – Préparation 40 min – Cuisson 15 min

1 échalote hachée finement  
1 gousse d'ail pressée  
Beurre  
600 g de champignons mélangés (chanterelles, pleurotes, champignons de Paris, champignons shiitake, p. ex.), coupés en 2 ou en lamelles selon les goûts  
2 cuillères à soupe de farine  
1 dl de vin blanc ou de bouillon de légumes  
200 g de crème fraîche  
Sel, poivre, muscade  
3 - 4 cuillères à soupe de ciboulette hachée fin  
Vols-au-vent (pâte feuilletée)

**Pour la sauce béchamel**  
30 g de beurre  
30 g de farine  
50 cl de lait  
Muscade  
Sel et poivre

Laver les champignons et couper en lamelles.  
Faire suer l'ail et l'échalote dans le beurre. Ajouter les légumes, la moitié de la ciboulette et étuver. Ajouter les champignons, saisir brièvement.  
Préparer la béchamel : dans une casserole, faites fondre votre beurre à feu doux, ajoutez votre farine peu à peu et bien remuez pour obtenir votre roux. Ajoutez votre lait au roux petit à petit avec un fouet jusqu'à obtenir la consistance de

sauce qui vous plaît. Laissez cuire 10 minutes tout en remuant. Ajoutez une pincée de muscade, salez et poivrez selon votre goût.  
Disposer les vol-au-vent sur une plaque, chauffer 10-15 min dans le four préchauffé à 120°C.  
Dresser les vol-au-vent sur des assiettes chaudes, parsemer du reste de ciboulette, recouvrir avec le chapeau et servir immédiatement.



*« ...d'abord un vol-au-vent plein de crêtes et de rognons de coq, avec des boulettes de chair à saucisse, puis deux gros surmulets à la crème, puis une dinde blanche pleine de marrons confits dans du vin, puis un gigot de pré-salé, tendre comme du gâteau ; puis des légumes qui fondaient dans la bouche et de la bonne galette chaude, qui fumait en répandant un parfum de beurre. On but du cidre pur, mousseux et sucré, et du vin rouge et capiteux, et, après chaque plat, on faisait un trou avec de la vieille eau-de-vie de pommes ».*

*La légende du Mont Saint-Michel*



Ces mets luxueux sont consommés dans un cabinet privé – les restaurants du Boulevard étaient connus pour leur table, mais aussi pour leur cadre propice aux rencontres tarifées<sup>7</sup>. La description insiste également sur les pensées grivoises du protagoniste qui assimile plaisirs de la chère et plaisirs de la chair. Le dîner peut tout autant se prendre dans les restaurants à prix fixe, sorte de tables d'hôte, et consiste alors en un repas complet pour un prix dérisoire : ces tables sont connues des célibataires ou des sujets moins aisés – on pense aux personnages de Huysmans dans *À vau l'eau* – mais Bel-Ami et M<sup>me</sup> de Marelle fréquentent ces lieux afin de s'encanailler. Enfin, les Parisiens, petits bourgeois ou ouvriers, veulent profiter de leurs jours chômés dans une quête de nouveaux loisirs : le dimanche, ils découvrent les berges de la Seine et pratiquent la pêche, le canotage. Ils apprécient alors les déjeuners sur l'herbe ou dans des gargotes au bord de l'eau. Patissot dans «Les Dimanches d'un bourgeois de Paris» ou les personnages d'«Une partie de campagne» mangent ainsi dans des guinguettes. Les récits de Maupassant nous donnent des indications réalistes sur les repas, les rites qui les entourent et les plats pris.

Les mets ingérés révèlent de plus la situation sociale et pécuniaire des mangeurs : les bourgeois multiplient les mets luxueux quand les individus moins à l'aise, les paysans, par exemple, décrits dans l'œuvre vivent «péniblement de soupe, de pommes de terre et de grand air»; la soupe est d'ailleurs composée de «pain molli dans l'eau où avaient cuit les pommes de terre, un demi-chou et trois oignons<sup>8</sup>» avec un peu de viande de pot-au-feu le dimanche. Les aliments cuisinés apportent parfois une autre connotation réaliste par des références au terroir ; le romancier évoque bien évidemment quelques spécialités normandes : les douillons dans «Le Vieux» ou le boudin mangé pour Noël, «un gigot de pré-salé tendre comme du gâteau» et une «galette chaude, qui fumait en répandant un parfum de beurre<sup>9</sup> ». Les Corses, quant à eux, mangent de «petits gâteaux frits<sup>10</sup>». Il est question également des habitudes en matière de boissons, toutes ritualisées : en Normandie, le cidre est invité sur les tables «à côté du vin sombre, couleur de sang»; dans «Farce normande», on découvre le fameux trou normand «avec un verre d'eau-de-vie qui jetait du feu dans les corps et de la folie dans les têtes<sup>11</sup>».

### *Dis-moi pourquoi tu manges et je te dirai qui tu es*

Parler des repas des personnages indique souvent l'importance de l'aliment dans la vie de ces derniers, et les rend humains : l'avidité du person-

7. Des scènes qui associent plaisirs de la chair et de la chère dans les cafés ou restaurants sont nombreuses dans l'œuvre de Maupassant, comme dans «Une aventure parisienne», *CNI*, p. 329.

8. «Aux champs», *CNI*, p. 607.

9. «La Légende du Mont-Saint-Michel», *CNI*, p. 182.

10. «Un bandit corse», *CNI*, p. 438.

11. «Farce normande», *CNI*, p. 499.



nage de *Bel-Ami* traduit sa volonté d'arriver, de prendre la place des autres; quand Georges Duroy dîne, il observe et copie, singeant les habitudes des convives afin d'être intégré lui-même par une classe sociale à laquelle il aspire d'appartenir<sup>12</sup>. La description des mets peut également avoir une fonction utile pour cerner les enjeux de l'intrigue. La nouvelle «Boule de suif» se construit autour de multiples repas : la prostituée offre son panier de victuailles dans la diligence, puis est consommée par le Prussien pendant les repas de ses acolytes. Elle est passée du statut de prostituée, consommatrice de bourgeois à celui de femme consommée, donnée en pâture au Prussien, perdant dès lors sa place dans la société.

Maupassant, partisan d'une poétique de neutralité du narrateur, refuse d'aborder la psychologie de ses personnages. Il la suggère à partir de leurs attitudes. Les préférences culinaires et les réactions face à la nourriture servent dès lors de révélateurs. Dans l'œuvre de Maupassant, plaisir de la chair et plaisir de la chère sont souvent liés : Bel-Ami, lors de son dîner au café Riche, rêve ainsi d'une relation intime avec M<sup>me</sup> de Marelle et les comparants dans la description du repas sont très éclairants. La prostituée Boule de suif se présente ainsi d'emblée comme un objet appétissant, «grasse à lard, avec des doigts bouffis [...] pareils à des chapelets de courtes saucisses [...] Sa figure était une pomme rouge, un bouton de pivoine prêt à fleurir<sup>13</sup>», prête à être mangée. De la même façon, quand Montgilet se trouve en présence de M<sup>me</sup> Boivin, il trouve qu'elle a l'air d'avoir «des plumes de volailles dans les cheveux et de vouloir [le] dévorer<sup>14</sup>». L'appétence de la nourriture peut cependant révéler, de façon réaliste, des maux psychologiques, comme dans la nouvelle «Berthe» : l'héroïne est une simple d'esprit, au centre d'une expérience médicale, centrée sur ses préférences culinaires et ses dégoûts. Quand un mari se présente, le médecin note un transfert entre l'aliment et le conjoint : la jeune femme devient « un singulier cas pathologique<sup>15</sup> » puisqu'elle « je[te] sur lui les regards avides qu'elle n'avait eus jusqu'ici, que pour les plats sucrés ». Maupassant a donc mis en évidence des cas de pathologies alimentaires, les a illustrées par des personnages «passionnés» par la nourriture : des gourmands, des gros, des individus fascinés par l'aliment.

Enfin manger, pour le romancier, c'est insister sur la sociabilité des êtres humains. Autour d'une table, les convives se nourrissent d'aliments, mais aussi de paroles. Dans l'œuvre de Maupassant, la restauration s'effectue

12. «Duroy se trouvait placé entre Mme de Marelle et sa fille. Il se sentait de nouveau gêné, ayant peur de commettre quelque erreur dans le maniement conventionnel de la fourchette, de la cuiller ou des verres. Il y en avait quatre, dont un légèrement teinté de bleu. Que pouvait-on boire dans celui-là?», *Romans*, p. 214.

13. «Boule de suif», *CN I*, p. 91.

14. «Le Père Mongilet», *CN II*, p. 468.

15. «Berthe», *CN II*, p. 356 sq.



en effet tout autant sur le mode physique que symbolique : on se nourrit grâce aux mets, mais aussi grâce aux histoires racontées par les hôtes, à leurs mots. Nombre de récits courts se présentent ainsi comme les prétextes à un échange entre individus, tels ceux dits de chasse : leurs débuts mettent souvent en évidence cette poétique de l'enchâssement, née de paroles prononcées par des convives. Dans «Le Verrou», les premiers mots sont révélateurs : «C'était un dîner de garçons, de vieux garçons endurcis. Ils avaient fondé ce repas régulier [...] en le baptisant : "le Célibat". [...] Ils devaient, en outre, à chaque dîner, s'entre-confesser, se raconter [...] leurs dernières aventures.» De même, lors du dîner au café Riche dans *Bel-Ami*, les descriptions des plats encadrent les paroles échangées, rendant la scène romanesque théâtrale : le narrateur mêle des remarques sur la gestuelle des convives ou sur leur intonation à des paroles rapportées afin que le lecteur ait le sentiment de saisir sur le vif des propos volés aux invités, en adoptant ainsi une attitude de voyeur.

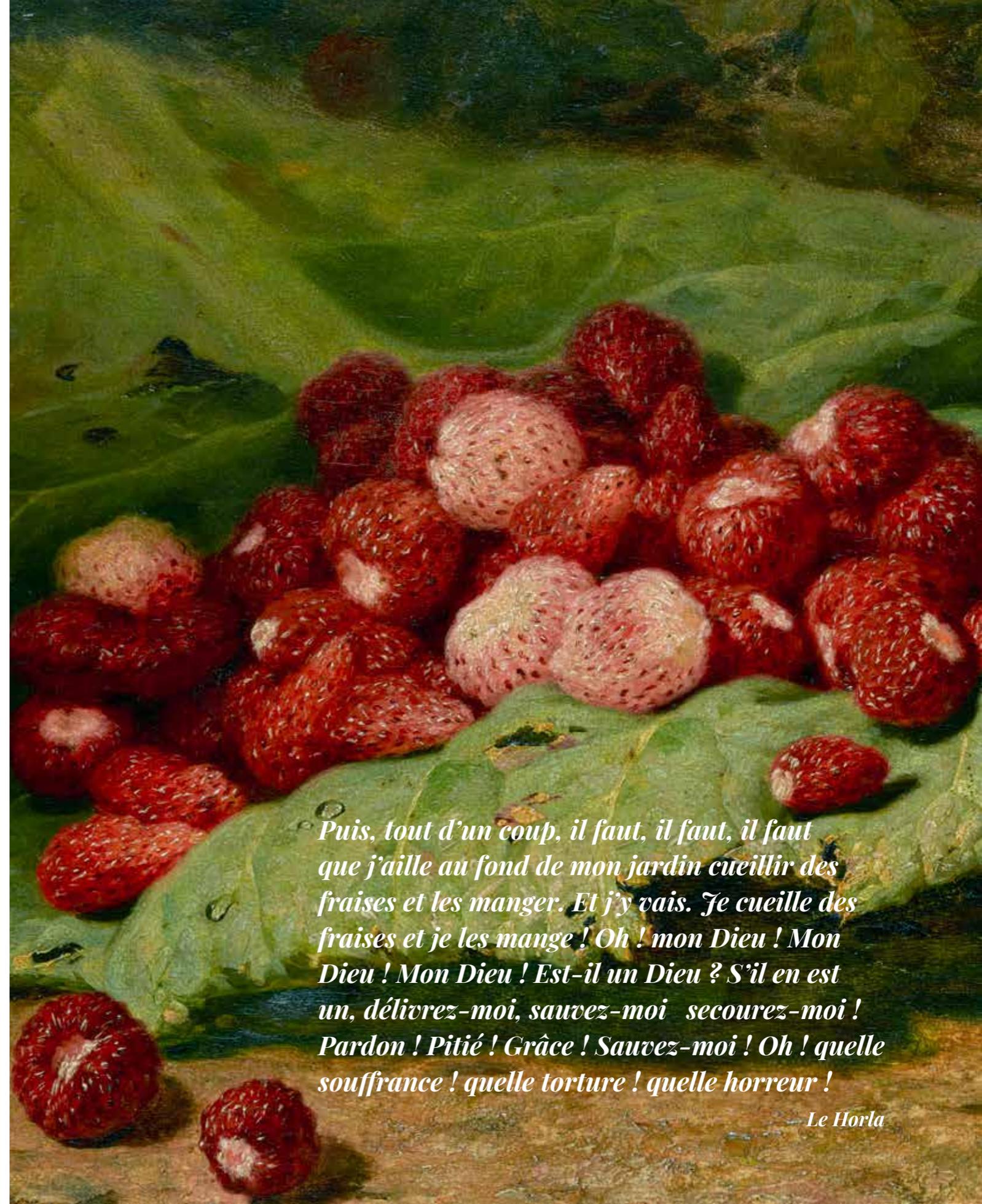
Manger et parler sont donc dans l'œuvre de Maupassant des actions concomitantes ou consécutives : les convives se sentent obligés de parler, d'échanger des propos, ou de remercier l'hôte. Dans «Boule de suif», la prostituée, d'abord exclue par ses voisins, partage son panier-repas avec eux. Les nantis acceptent alors de communiquer avec elle : «On causa, avec réserve d'abord, puis [...] on s'abandonna davantage.» Les individus ont donc échangé mets contre mots : «On ne pouvait manger les provisions de cette fille sans lui parler. Donc, on causa», affirme le narrateur après avoir remarqué que «le violent besoin de manger, augmentant toujours, avait tué les conversations». De même, au café Riche, dans le roman *Bel-Ami*, les invités parlent en attendant les plats, de plaisirs de chère ou de chair. La description d'un mets ou d'un plat signifie donc davantage que ce qu'il paraissait au départ.

Le mets pour Maupassant, que ce soit dans sa vie ou dans son œuvre, est loin de se limiter à sa fonction alimentaire. Il a tout autant une fonction symbolique : il est le moyen utilisé pour délier les langues, le révélateur de transferts ou de maladies, il révèle enfin la vision du monde de l'écrivain. Comme pour les auteurs réalistes ou naturalistes, les repas dans ses récits reflètent le monde contemporain et l'instinct le plus bestial de l'individu. En somme, la nourriture dans l'œuvre de Maupassant est primordiale. Comme le dit le narrateur de «Suicides», «une bonne digestion est tout dans la vie. C'est elle qui donne l'inspiration à l'artiste, les désirs amoureux aux jeunes gens, des idées claires aux penseurs, la joie de vivre à tout le monde, et elle permet de manger beaucoup (ce qui [est] encore le plus grand bonheur)<sup>16</sup>.»

16. «Suicides», *CNI*, p. 177.

Simon Saint-Jean  
*Fraises dans une feuille de chou*, 1855

© GrandPalaisRmn (Domaine de Compiègne) / Stéphane Maréchal



*Puis, tout d'un coup, il faut, il faut, il faut  
que j'aïlle au fond de mon jardin cueillir des  
fraises et les manger. Et j'y vais. Je cueille des  
fraises et je les mange ! Oh ! mon Dieu ! Mon  
Dieu ! Mon Dieu ! Est-il un Dieu ? S'il en est  
un, délivrez-moi, sauvez-moi secourez-moi !  
Pardon ! Pitié ! Grâce ! Sauvez-moi ! Oh ! quelle  
souffrance ! quelle torture ! quelle horreur !*

*Le Horla*



## Manger et boire

« Quand elle s'asseyait, pour dîner, devant la table ronde couverte d'une nappe de trois jours, en face de son mari qui découvrait la soupière en déclarant d'un air enchanté : « Ah ! le bon pot-au-feu ! je ne sais rien de meilleur que cela... » elle songeait aux dîners fins, aux argenteries reluisantes, aux tapisseries peuplant les murailles de personnages anciens et d'oiseaux étranges au milieu d'une forêt de féerie ; elle songeait aux plats exquis servis en des vaisselles merveilleuses, aux galanteries chuchotées et écoutées avec un sourire de sphinx, tout en mangeant la chair rose d'une truite ou des ailes de gélinotte ».

*La parure*

À

la table de Maupassant, à la table de ses personnages, les mets sont accompagnés de boissons alcoolisées qui révèlent également l'origine sociale et géographique des individus, dans une visée toujours réaliste. Maupassant, selon Tassart, apprécie le champagne, alcool souvent associé au repas festif ou gastronomique dans ses récits; celui-ci devient, comme l'aliment, un indicateur psychologique : le champagne bu chez les Roland dans *Pierre et Jean* est ainsi « lumineux et clair » pour le père, Pierre le compare, quant à lui, à « une petite piqûre sucrée », ce qui témoigne de son caractère inquiet, de sa propension au ressassement psychologique. De même les personnages de « Boule de Suif » fêtent la chute de la prostituée en trinquant, eux aussi, au champagne. Les religieuses l'assimilent « à [de] la limonade gazeuse, mais que c'était plus fin cependant » : seule exclue de ce repas convivial, Boule de suif justement.

1. « Boule de suif », *CNI*, p.116.



Albert Fourié  
*Un repas de nocé à Yport* (détail), 1886

Qui dit Normandie dit cidre et autres boissons à base de pomme, consommés souvent sans modération dans les textes de Maupassant. Dans «Farce normande» est décrit un repas de noces, où se mêlent nourriture et alcool donnant une tonalité normande au texte :

«On s'assit à deux heures. À huit heures on mangeait encore. Les hommes déboutonnés, en bras de chemise, la face rougie, engloutissaient comme des gouffres. Le cidre jaune luisait, joyeux, clair et doré, dans les grands verres, à côté du vin coloré, du vin sombre, couleur de sang.

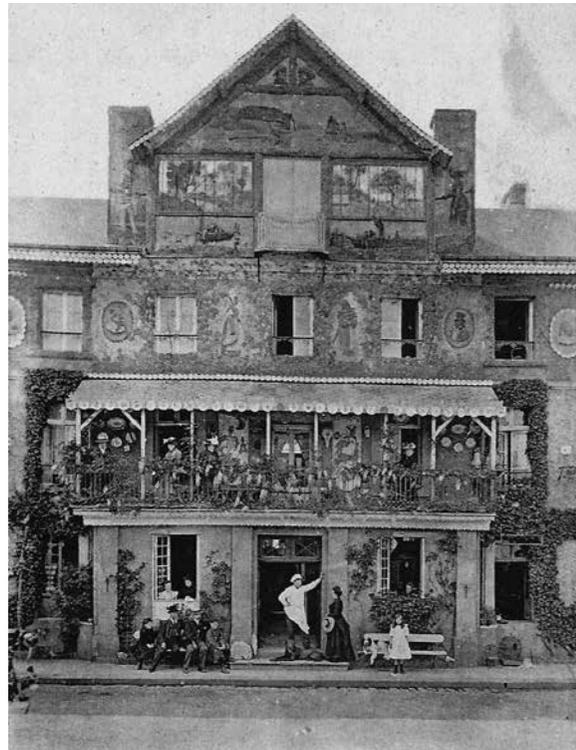
Entre chaque plat on faisait un trou, le trou normand, avec un verre d'eau-de-vie qui jetait du feu dans les corps et de la folie dans les têtes.»

Cependant, en auteur réaliste, Maupassant illustre aussi les dégâts et excès occasionnés par les spiritueux : le personnage dans «Un gueux» a été «estropié après avoir bu quelques verres d'eau-de-vie offerts par le boulanger du village» et dans «Un fils», le bâtard dépense tout son argent dans les cabarets : «[...] l'eau-de-vie le rendait furieux, et, dès qu'il avait deux sous en poche, il les buvait. L'aubergiste ajouta : "Lui donner de l'argent, c'est vouloir sa mort."» Maupassant décrit en fait dans son œuvre l'alcoolisme des laissés-pour-compte de la société, de ces individus trouvant dans l'ivresse une force de vie. Dans «L'Ivrogne», le romancier brosse le portrait d'un ivrogne qui «balançait sa tête, poussait des rires pareils à des rugissements en regardant son compère d'un air hébété et content»; il assassine sa femme en rentrant d'une soirée arrosée : boire, mais avec modération serait le slogan de Maupassant.

L'alcool, évidemment, délie les langues, occasionne les confessions intimes, mais aussi les pensées osées. Il sert souvent de prélude à des rapprochements des corps : dans «L'Héritage», l'invité, à la fin du repas, aimerait «embrasser longuement à petits baisers lents, comme on boit à petits coups de très bonne eau-de-vie, cette joue fraîche, auprès de l'oreille, qu'éclairait un reflet de lampe». De même, dans «Misti», les amants apprécient leurs sorties dans des caboulots populaires pour sortir de leur quotidien : «Elle, tremblante, apeurée et ravie, soulevait jusqu'au bout de son nez, qui la retenait en l'air, sa voilette noire pliée en deux; et elle se mettait à boire avec la joie qu'on a en accomplissant une adorable scélératesse. Chaque cerise avalée lui donnait la sensation d'une faute commise, chaque gorgée du rude liquide descendait en elle comme une jouissance délicate et défendue.»



Château de Grainville.



Gonneville-la-Mallet, Auberge des Vieux Plats au XIX<sup>e</sup> siècle. La façade de l'Auberge des Vieux Plats aujourd'hui (détail).

## Maupassant et le Pays de Caux

*« J'aime ce pays, et j'aime y vivre parce que j'y ai mes racines, qui attachent un homme à la terre où sont nés et morts ses aïeux, qui l'attachent à ce qu'on pense et à ce qu'on mange, aux usages comme à la nourriture »*

*Le Horla*



Maupassant passe essentiellement son temps entre la Normandie et Paris (ou sa banlieue) avec quelques voyages «thérapeutiques» comme des cures thermales en Auvergne ou des séjours ensoleillés sur les bords de la Méditerranée. Dans son œuvre, les recettes se répartissent dès lors en fonction des terroirs évoqués. La Normandie de Maupassant est le pays de Caux, ce triangle entre Le Havre, Rouen et Dieppe, bordé au nord et à l'ouest par les falaises de la Manche, au sud par celles de la vallée de la Seine. Cette terre offre des particularités géologiques, des paysages divers entre littoral et intérieur, mais également des spécialités culinaires relatives à la pomme et la poire, et aussi au porc. Les plus célèbres sont le douillon, le boudin de Saint-Romain, qu'on trouve d'ailleurs dans les textes de Maupassant.

Recette inspirée du texte de Maupassant

« ... une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confit sous leur gelée ».

*Boule de suif*

## Poulet en gelée

12 hauts de cuisses de poulet  
200 g de lard fumé ou salé  
2 carottes en rondelles  
10 gousses d'ail  
1 oignon  
2 échalotes  
2 branches de thym  
1 feuille de laurier  
Sel  
Poivre du moulin  
3 sachets de gelée au madère  
1 litre d'eau

Placez 6 morceaux de poulet dans une terrine. Placez des rondelles de carottes, 5 gousses d'ail, le demi-oignon émincé. Salez et poivrez. Placez une petite branche de thym et une demi-feuille de laurier.

Placez les 6 autres morceaux de poulet.

Recouvrez avec le reste des ingrédients : carottes, ail, oignon et lard. Salez et poivrez, placez une petite branche de thym et le reste de la feuille de laurier.

Préparez la gelée reconstituée avec 1 litre d'eau et 3 sachets de gelée en poudre.

Versez la gelée et couvrez les morceaux de poulet.

Enfournez environ 1 heure à 200 °C. Couvrez à mi-cuisson.

Laissez refroidir. Placez au réfrigérateur au moins 4 heures, le temps que la gelée prenne.

