



LE DÉJEUNER A TOUT CASSER CHARLES MONSELET

En 1877, Charles Monselet publie des lettres sur la gastronomie. Facétieuses, érudites, parfois poétiques ou militantes, elles dévoilent aussi les mœurs d'une société privilégiée, ayant les moyens de ses envies, à mi-chemin entre élitisme culinaire et food porn.

Présentation

Les lettres de Monselet, adressées à ses ami-e-s et à des figures de l'époque, évoquent la France de jadis, où les vieilles recettes se transmettaient entre grands chefs ou humbles cuisinières, où la France cultivait et élevait sur son sol, où l'étiquette présidait encore aux repas mondains. En 2016, Paulette éditrice avait publié *La vie rustique* d'Arsène Houssaye. Avec Charles Monselet, elle poursuit sa redécouverte des textes oubliés du XIXe français.

L'auteur

Charles Monselet (Nantes, 1825 - Paris, 1888) est un auteur dont la production, aujourd'hui oubliée, a été considérable : instantanés, romans, poésie, nouvelles, théâtre... Rien ne lui a échappé. Ce touche-à-tout faisait partie intégrante de la vie littéraire de son époque. Connu pour son amour de la table, il est devenu en parallèle l'un des premiers journalistes gastronomiques et une référence en la matière pour ses contemporains.

Extrait

Je viens de tracer à votre intention, Madame, un menu dont vous ferez ce que vous voudrez. Modifiez-le à votre guise et selon vos invités. Il s'adresse surtout aux tempéraments énergiques.

Considérez que nous sommes au beau milieu de l'hiver, et que c'est principalement à cette époque de l'année que l'estomac est le plus impérieux. Il demande aujourd'hui – il exigera demain !

Le potage à la Royale (purée de volaille) – Le saumon à la Chambord – Le gigot braisé à la purée de champignons – La chartreuse de perdreaux – La poularde truffée, sauce Périgueux – Salade – Les salsifis au parmesan – Les écrevisses en branches – Bombe glacée –

Dessert

Il y a là-dedans, si je ne me trompe pas, un ensemble copieux et rassurant. Les grosses pièces dominent. On sent, au premier coup d'œil, que l'affaire sera chaude. Le potage (purée de volaille) est délibérément tonique ; c'est un matelas jeté au fond d'un gouffre. Le saumon à la Chambord a du charme et de la magnificence ; sa teinte rosée réjouit les yeux ; il s'impose en souriant.



Contact

contact@paulette-editrice.ch
www.paulette-editrice.ch

Guy Chevalley – 079 675 41 03
Noémi Schaub – 079 792 10 34

Paulette publie des "pives", soit des fictions courtes à forte personnalité, produites avec des partenaires de l'économie locale, dans le respect de l'environnement. Voilà ce qui fait de Paulette une éditrice unique et engagée (rien que ça).