

Marie-Hélène Baylac

# Dictionnaire gourmand

du canard d'Apicius à la purée de Joël Robuchon

**omnibus**

# Au menu de ce dictionnaire

*La découverte d'un mets nouveau fait plus  
pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.*

(Anthelme Brillat-Savarin)

## ***Mise en bouche***

Aussi loin que je remonte, ma vie est jalonnée de rendez-vous et de rites gourmands : goûters pour lesquels ma grand-mère nous préparait d'épais sandwiches jambon-beurre, des tartines de foies de volaille au lard... ou des montagnes de crêpes, de merveilles ou de pets-de-nonne ; déjeuners du dimanche dont le gigot constituait la pièce maîtresse (et dont Mamie nous faisait boire le sang, persuadée qu'elle était que le liquide vital fortifie) ; plus tard, les barbecues où l'on grillait doucement, en les badigeonnant de beurre enrichi de piment, des « poulets bicyclettes », à la chair ferme et goûteuse pour avoir beaucoup couru... ; colis de charcuterie que ma mère me faisait parvenir pour m'aider à « tenir » quand, rentrée en France en classe préparatoire, j'en étais « réduite » à la nourriture de cantine... Chez nous, cuisiner et manger – ou plutôt goûter, déguster, apprécier, savourer – étaient des moments essentiels au point que tous les autres actes de la vie en étaient marqués. On n'échappe pas à un tel passé.

## ***Préparation***

Ce *Dictionnaire gourmand* est la somme de passions. D'abord, bien sûr, celle de cuisiner, des plats sophistiqués comme des plats simples pour faire de tout repas – même rapide – ce qu'il doit et peut toujours être : un moment de plaisir. Ce plaisir implique d'abord de bien choisir et donc de connaître les produits : variétés pour les fruits et légumes, morceaux pour la viande, cépages pour les vins, saisons, qualités nutritionnelles... il est redevenu évident qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans produits de qualité. Place ensuite à l'élaboration, guidée par l'extraordinaire littérature culinaire française, mais aussi les envies, les idées, les réminiscences et les découvertes : celles faites au restaurant, chez

les grands chefs étoilés comme dans les « bistrots », en France et à l'étranger, au hasard des rencontres, celles aussi réalisées en cuisine, car on ne fige pas les recettes, on les renouvelle : une plongée dans le passé montre combien la cuisine actuelle, si novatrice soit-elle, doit aux écrits anciens.

Ce passé de la gastronomie française, ce *Dictionnaire gourmand* veut aussi le faire ressurgir : Quand et comment les produits que nous consommons sont-ils entrés dans le répertoire culinaire ? Comment sont nés les plats les plus emblématiques et comment ont-ils évolué ? Quels témoignages en véhiculent la littérature, la peinture, le cinéma, la chanson ? Pourquoi, finalement, le « repas gastronomique des Français » a-t-il été inscrit par l'Unesco au patrimoine culturel immatériel de l'humanité ?

# Blanquette

Encore un plat du répertoire culinaire traditionnel ! Comme son nom l'indique, il concerne les viandes blanches : la blanquette est d'abord de veau, mais elle peut être de volaille, parfois d'agneau, voire de poisson, cuisinés de telle sorte qu'on conserve leur blancheur, qu'on la renforce même. La cuisine moderne l'a remise à l'honneur en l'allégeant. Elle reste un des plats favoris des Français.

## Histoire

Les origines de la blanquette sont-elles aristocratiques ou plébéiennes ? Un classique du Moyen Age, le brouet de poulet, pourrait bien en être l'ancêtre : un poulet, poché dans un bouillon additionné de vin blanc et de verjus, puis découpé en morceaux que l'on fait dorer dans du saindoux ; ces morceaux sont ensuite servis dans une sauce réalisée avec le bouillon de cuisson lié avec des amandes, de la mie de pain, des jaunes d'œufs, et bien sûr des épices, comme il se devait à l'époque.

D'autres veulent voir dans la blanquette d'abord une manière d'apprêter des restes de rôti de veau, avec une sauce blanche. De fait, la première recette codifiée sous le nom de blanquette de veau, celle de Vincent La Chapelle dans *Le Cuisinier moderne* (1735) confirmerait cette hypothèse : « Prenez un gros bout de longe de veau rôti, froid et coupé par petites tranches... » Mais la blanquette ne restera pas longtemps enfermée dans le répertoire des restes : quatre ans plus tard, François Marin, le maître d'hôtel du maréchal de Soubise, propose dans *Les Dons de Comus* une blanquette de filets de soles. La sauce, dans les deux cas, est à base de bouillon lié au dernier moment avec des jaunes d'œufs et de la crème. Les recettes se multiplient, toujours sur le même principe : viande ou poisson cuit puis adjonction de la sauce. Vers 1815, la blanquette commence à figurer à la carte de la plupart des restaurants parisiens à la mode, comme *Le Rocher de Cancale* aux Halles ou *Le Café Véry* au Palais-Royal.

Un tournant décisif se produit en 1867 quand Jules Gouffé, chef du Jockey Club, a l'idée de faire cuire la viande crue dans de l'eau salée et poivrée avec un bouquet garni et des oignons cloutés de girofle. Le bouillon de cuisson est ensuite lié avec un roux (mélange de beurre et de farine) et des jaunes d'œufs. Plus besoin d'avoir un bouillon d'avance (à une époque où on n'utilise pas encore le « bouillon cube » !), il résulte de la cuisson même du veau. En 1925 Mme Saint-Ange, la papesse de la cuisine bourgeoise, achève de codifier la recette, celle d'une « viande blanche coupée en morceaux, mise à bouillotter à très petit feu pendant une heure et demie avec juste assez d'eau, des carottes et des aromates [...]. On cuit, par ailleurs, des petits champignons et des petits oignons. La viande est servie dans un roux blanc à la crème et au jus de citron, confectionné avec sa cuisson liée au jaune d'œuf comme une sauce poulette ». Pour que la viande soit bien blanche, on n'hésite pas la plonger 2 minutes dans de l'eau bouillante légèrement vinaigrée avant de la cuisiner ; on ajoute un jus de citron dans l'eau de cuisson...

Mais la « nouvelle cuisine » condamne les roux. Les chefs aménagent la blanquette de veau : la sauce est obtenue par réduction du bouillon auquel on ajoute jaunes d'œufs et crème. Michel Guérard, dans *La Grande Cuisine minceur* (1976) est plus radical encore : il fait cuire la viande à la vapeur d'un bouillon de volaille et prépare la sauce en mixant des légumes avec du fromage blanc 0 %. Le roux n'a pas disparu pour autant !



• **La préparation et la dégustation d'une blanquette de veau dans *L'Assommoir***

« La fête de Gervaise tombait le 19 juin. Les jours de fête, chez les Coupeau, on mettait les petits plats dans les grands ; c'étaient des noces dont on sortait ronds comme des balles, le ventre plein pour la semaine. Il y avait un nettoyage général de la monnaie. [...]

» Le samedi, comme les repasseuses bâclaient leur besogne, il y eut une longue discussion dans la boutique, afin de savoir ce qu'on mangerait, décidément. Une seule pièce était adoptée depuis trois semaines : une oie grasse rôtie. On en causait avec des yeux gourmands. Même, l'oie

était achetée. Maman Coupeau alla la chercher pour la faire soupeser à Clémence et à Madame Putois. Et il y eut des exclamations, tant la bête parut énorme, avec sa peau rude, ballonnée de graisse jaune.

» — Avant ça, le pot-au-feu, n'est-ce pas ? dit Gervaise. Le potage et un petit morceau de bouilli, c'est toujours bon... Puis, il faudrait un plat à la sauce.

» La grande Clémence proposa du lapin ; mais on ne mangeait que de ça ; tout le monde en avait par-dessus la tête. Gervaise rêvait quelque chose de plus distingué. Madame Putois ayant parlé d'une blanquette de veau, elles se regardèrent toutes avec un sourire qui grandissait.

» C'était une idée ; rien ne ferait l'effet d'une blanquette de veau. [...]

» Le lendemain dimanche, dès trois heures, maman Coupeau alluma les deux fourneaux de la maison et un troisième fourneau en terre emprunté aux Boches. A trois heures et demie, le pot-au-feu bouillait dans une grosse marmite, prêtée par le restaurant d'à côté, la marmite du ménage ayant semblé trop petite. On avait décidé d'accommoder la veille la blanquette de veau et l'épinée de cochon, parce que ces plats-là sont meilleurs réchauffés ; seulement, on ne lierait la sauce de la blanquette qu'au moment de se mettre à table. [...]

» Après le bœuf, quand la blanquette apparut, servie dans un saladier, le ménage n'ayant pas de plat assez grand, un rire courut parmi les convives.

» — Ça va devenir sérieux, déclara Poisson, qui parlait rarement. [...]

» Ah ! tonnerre ! quel trou dans la blanquette ! Si l'on ne parlait guère, on mastiquait ferme. Le saladier se creusait, une cuillère plantée dans la sauce épaisse, une bonne sauce jaune qui tremblait comme une gelée. Là-dedans, on péchait les morceaux de veau ; et il y en avait toujours, le saladier voyageait de main en main, les visages se penchaient et cherchaient des champignons.

» Les grands pains, posés contre le mur, derrière les convives, avaient l'air de fondre. Entre les bouchées, on entendait les culs des verres retomber sur la table. La sauce était un peu trop salée, il fallut quatre litres pour noyer cette bougresse de blanquette, qui s'avalait comme une crème et qui vous mettait un incendie dans le ventre. »

Emile Zola, *L'Assommoir*, 1877.

### • Blanquette de veau et romans policiers

Le célèbre personnage créé par Georges Simenon, le commissaire Maigret, découvre la blanquette à la brasserie *Dauphine* où il a sa table près d'une fenêtre d'où il aperçoit la Seine. Elle devient un de ses plats préférés et l'un de ceux que son épouse

lui prépare, par exemple dans *Maigret au Picratt's* (1951 ; in *Tout Simenon*, tome 5, éditions Omnibus, 2002) et *Maigret et le voleur paresseux* (1961 ; in *Tout Simenon*, tome 11, éditions Omnibus, 2003). Le commissaire l'aime « onctueuse à point, la sauce d'un jaune dorée, très parfumée ».

Le commissaire San-Antonio raffole lui aussi de blanquette. C'est sa mère, Félicie, qui la lui prépare quand il lui rend visite le dimanche à Saint-Cloud. Mais, particularité, le héros de Frédéric Dard aime la blanquette avec des cornichons !

## Recettes

### La première recette de blanquette de veau

« Prenez un gros bout de longe de veau rôti, froid et le coupez par petites tranches ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur le fourneau : étant fondu, mettez-y une pincée de farine, et faites cuire un moment et mettez-y de la ciboule ; ensuite mettez-y le veau et l'assaisonnez de sel et de poivre et lui faites faire deux ou trois tours et le mouillez d'un peu de bouillon et lui laissez prendre trois ou quatre bouillons ; ensuite liez-le d'une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs et de crème et un peu de persil haché et le remuez toujours sur le feu, de peur qu'il ne tourne ; étant lié à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût et la dressez dans un plat. »

Vincent de La Chapelle, *Le Cuisinier moderne*, 1735.

### Blanquette de veau façon nouvelle cuisine

**Ingrédients pour 6 personnes :** 1,2 kg d'épaule de veau dégraissée coupée en gros dés • 2 carottes • 1 blanc de poireau • 1 petite branche de cœur de céleri • 2 oignons • 4 clous de girofle • 1 bouquet garni • 250 g de petits champignons de Paris blancs • 1 citron • 1 grosse noix de beurre • 10 cl de crème fraîche épaisse • 2 jaunes d'œufs • sel, poivre blanc

- Dans une cocotte, mettez la viande, couvrez-la d'eau froide et portez à ébullition. Laissez frémir 4 minutes puis égouttez.
- Pelez les légumes. Dans la même cocotte, remettez la viande, les carottes, le blanc de poireau, la branche de céleri coupés en gros morceaux et les oignons coupés en deux, piqués des clous de girofle. Ajoutez le bouquet garni, du sel et du poivre, et couvrez d'eau (au ras de la viande, pas davantage). Portez à ébullition, écumez puis laissez cuire à couvert tout doucement pendant une bonne heure.
- Pendant ce temps, lavez les champignons, arrosez-les du jus d' $\frac{1}{2}$  citron puis faites-les cuire doucement à couvert avec une grosse noix de beurre (ils doivent rester blancs).
- Quand la viande est cuite, retirez-la de la cocotte avec une écumoire et mettez-la en attente dans un plat chaud. Couvrez-le. Filtrez le bouillon, ajoutez le jus d' $\frac{1}{2}$  citron. Mixez le blanc de poireau, la branche de céleri,

les oignons (après avoir enlevé les clous de girofle) et le quart des champignons et mélangez la purée ainsi obtenue au bouillon. Portez à ébullition, ajoutez la crème et les champignons, faites bouillir 2 minutes puis vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant vivement et versez la sauce sur la viande. Servez aussitôt.



**Accord vin :** côtes-du-rhône primeur.

### *Quel morceau de veau ?*

Il y a la blanquette haut de gamme réalisée avec de l'épaule et la blanquette populaire qui utilise du flanchet, du tendron ou des hauts de côtes, des morceaux riches en cartilages et en os : la plus savoureuse. Le mieux est de mélanger les morceaux : il y en aura pour tous les goûts.

### *Quel accompagnement ?*

- Traditionnellement, des champignons et des petits oignons incorporés au dernier moment dans la sauce, mais aussi du riz servi à part, et qui se gorge de sauce.
- Dans la nouvelle cuisine, des légumes vapeur, navets, carottes, haricots verts.

# Sandwich

Pas de doute sur l'origine du mot : un nom, celui de John Montagu, quatrième comte de Sandwich, auquel son cuisinier aurait eu l'idée de servir des morceaux de bœuf finement coupés insérés entre deux tranches de pain. Un voyageur français, en visite à Londres en 1765, prétend que Lord Sandwich était un joueur impénitent qui refusait de quitter la table de jeu même le temps d'un repas. D'autres affirment qu'il s'agit de bruits malveillants et que le ministre voulait manger dans son bureau, tant il avait de travail... En tout cas, si le mot date de la fin du 18<sup>e</sup> siècle, le sandwich existait depuis longtemps. Et notre époque en a multiplié les types en même temps qu'il prenait de plus en plus de place dans notre alimentation.

## Histoire

Bien avant Lord Sandwich, les paysans français emportaient aux champs leur repas de midi entre deux morceaux de pain. Simple et logique, puisque le pain constituait l'aliment de base. A moins qu'ils ne se contentent de poser quelque morceau de fromage sur un bout de pain, une pratique courante dans les milieux populaires ; mais on est là davantage dans le domaine de la tartine, un terme qui apparaît vers 1500.

### *Tartine et sandwich*

Pas de confusion possible : le premier terme implique une seule tranche de pain, le second deux, voire un empilement de tartines ! *La Grande Encyclopédie* de Berthelot (1885-1902) définit le terme sandwich : « Toutes sortes de tartines préparées avec des tranches, de 5 à 6 mm d'épaisseur, de mie de pain bien débarassé de sa croûte. Sur chacune d'elles, on étend une mince couche de beurre frais, puis une mince lame de jambon ou de volaille ; on recouvre cette dernière d'une deuxième tranche de pain préparée de la même manière puis d'une troisième, etc. en nombre indéterminé... » Au 19<sup>e</sup> siècle, la tartine reste la référence. Dans son *Grand Dictionnaire de cuisine* (1873), Alexandre Dumas définit les sandwiches comme des « tartines à l'anglaise ».



La tartine reste associée à deux moments de la journée : le petit déjeuner et le goûter, mais elle a gagné aussi les plateaux TV, voire les dîners chics décontractés avec le développement des pâtes à tartiner et l'aval de chefs étoilés comme Alain Passard.

Le sandwich est souvent qualifié d'« en-cas » ou de « casse-croûte », ce n'est pas un vrai repas ! Au mieux, veut-on bien le qualifier de « repas sur le pouce » ! Et pourtant la transformation des modes de vie a généralisé sa consommation : le développement du travail des femmes hors du foyer, l'éloignement entre l'habitat et le lieu de travail, la réduction du temps consacré au repas de midi en ont assuré le triomphe dans les grandes villes. L'essor des vacances et des déplacements y a aussi contribué. En 2012, on vendait près de 2 milliards de sandwiches par an dans les cafés, les distributeurs automatiques, chez les traiteurs et les boulangers, dans des magasins d'alimentation et des chaînes de restauration et dans quelque 5 000 « sandwicheries » qui leur étaient exclusivement consacrées. Et il faudrait ajouter tous les sandwiches préparés à la maison pour être, le plus souvent mais pas toujours, emportés...

Dès lors, plus question de se cantonner au « jambon-beurre » (avec parfois, en supplément des cornichons !), même si ce sandwich emblématique des années 1960 semble indétronable : en 2012, deux sandwiches sur trois consommés en France étaient des « jambon-beurre ». Question de goût, mais aussi de modification des habitudes alimentaires. Tout ou presque peut entrer dans la composition du sandwich jusqu'à en faire parfois une nourriture de riche. Des livres de recettes de sandwiches paraissent, de grands chefs le transforment en compositions sophistiquées. Les goûts d'ailleurs s'imposent aussi par le biais du sandwich car il est de tous les pays ou presque.

## Caractéristiques

### *Composition*

Pour réaliser un sandwich, il faut du pain et une garniture. Simple ? Non, car, dans les deux cas, le choix est infini. Baguette, tranches de pain de mie (avec ou sans croûte) ou de pain de

campagne, pains individuels de natures variées, pain polaire (inventé au siècle dernier par un boulanger du nord de la Laponie), pita (originaire du Liban), etc. On peut même utiliser une tortilla mexicaine ou du pain lavash (une galette consommée dans tout le Moyen-Orient), mais alors, le sandwich se transforme en rouleau dans lequel on enferme la garniture.

Cette dernière offre encore plus de diversité : viandes, poissons, légumes, fromages, etc. tous les aliments ou presque peuvent entrer dans la composition d'un sandwich, mais il est une règle d'or : prévoir une base tartinable, indispensable pour que la garniture adhère au pain et ne s'échappe pas dès que l'on saisit le sandwich. Classiquement on utilise du beurre ; la mayonnaise a fait une entrée en force... Plus diététique, du fromage frais relevé avec des épices, des aromates ou des condiments.

### *Quelle frippe ?*

« D'ailleurs, ces jeunes gens de Paris, tu verras que ça ne mange point de pain.

– Ça mangera donc de la frippe », dit Nanon. » (Honoré de Balzac, *Eugénie Grandet*).

De la frippe, un vieux mot dérivé du verbe friper – manger goulûment – désignait tout aliment qu'on peut étaler sur du pain, du beurre, « frippe vulgaire », poursuit Balzac, jusqu'aux « confitures d'alleberge, la plus distinguée des frippes ».

Traditionnellement froid puisqu'on l'emportait, le sandwich peut être chaud quand il est servi dans un lieu de restauration ou même vendu dans une sandwicherie. Sa diversité infinie n'empêche pas l'existence de compositions codifiées.

### *Petit inventaire des sandwiches codifiés*

– Croque-monsieur : sandwich chaud constitué de deux tranches de pain de mie beurrées, entre lesquelles on pose du jambon et des lamelles de gruyère (parfois de la béchamel) avant de les faire cuire sous le gril ou dans un appareil spécial. Il serait apparu pour la première fois en 1910 sur la carte d'un café du boulevard des Capucines à Paris, au moins sous ce nom. Il devient « madame » quand on le surmonte d'un œuf cuit sur le plat.

– Hamburger : un pain rond chaud, souvent recouvert de graines de sésame, à l'intérieur duquel on glisse un steak haché, des rondelles d'oignon revenues et divers condiments (sauce ketchup surtout), parfois une feuille de laitue, voire une rondelle de tomate. Il devient cheese-burger quand on ajoute une tranche de fromage américain ou de fromage de cheddar fondu. Son nom dériverait de celui du port de Hambourg, sa recette serait une adaptation d'un plat consommé par les immigrants allemands aux Etats-Unis. Il est devenu l'un des ambassadeurs de la culture américaine dans le monde à l'initiative des multinationales de la restauration.

– Hot dog : un pain allongé dans lequel on met une saucisse cuite et divers condiments (moutarde, ketchup, oignons, cornichons... choucroute) ; en France, on se contente souvent de moutarde, mais on ajoute de l'emmental fondu. L'expression signifie littéralement « chien chaud » mais le terme « dog » était synonyme de saucisse au 19<sup>e</sup> siècle : les fabricants américains utilisaient parfois de la viande de chien.

– Kebab : un morceau de pain (pas de type imposé) garni de viande grillée sur une broche verticale, coupée en très fines tranches, de crudités et d'une sauce qui est le plus souvent à base de yaourt. Le nom, d'origine turque, signifie « viande grillée ». Par extension, il en est venu à désigner le sandwich, voire le restaurant dans lequel on le prépare.

– Pan bagnat : un pain rond imbibé d'huile d'olive (d'où son nom « pain baigné »), suffisamment creux pour le garnir généreusement de morceaux de tomates, de poivrons, d'oignons, de céleri, d'anchois, d'olives noires, etc. : tout le soleil de la région de Nice.

– Panini : un pain long et blanc, sans croûte, garni très diversément (tomate, mozzarella, jambon cru, salami, blanc de poulet, etc. souvent un filet d'huile d'olive), grillé au dernier moment entre les deux plaques d'une presse à sandwich, d'où son aspect aplati et strié. Son nom est dérivé de l'italien *panino* qui désigne plus généralement un sandwich.

– Pita : un pain rond qui ressemble à une galette qu'on ouvre pour y glisser les garnitures les plus diverses, y compris parfois le kebab. Il est consommé dans tout le Moyen-Orient : Grèce, Liban, Israël, Turquie, etc.

– Wrap : un sandwich roulé venu d'Angleterre (de l'anglais *to wrap* : « emballer », « envelopper ») réalisé avec une tortilla mexicaine souple ou une feuille de pain lavash qu'on tartine avec une garniture de son choix, le plus souvent une base souple assortie de crudités, et qu'on roule en serrant. Il se veut diététique, « bobo », c'est le sandwich tendance du début du 21<sup>e</sup> siècle.

### *Nutrition*

On a condamné le sandwich au nom de l'équilibre alimentaire. Depuis, les nutritionnistes ont clairement expliqué que tout dépend du contenu du sandwich : il peut être plus diététique qu'un steak-frites, voire constituer un repas complet si on veille à combiner légumes et viande ou poisson ou œuf et qu'on évite de le surcharger en matières grasses.

## Des expressions familières

Tout ce qui se trouve entre deux choses, entre deux personnes : *Homme-sandwich* : il portait sur la poitrine et le dos de grands panneaux publicitaires. On n'en voit plus guère !

*Etre pris en sandwich* : être coincé dans une position inconfortable, physiquement ou moralement.

Le plus souvent, un sandwich n'est pas très épais, d'où l'expression *épais comme un sandwich*.

Dans la tartine, c'est ce qu'on étale dessus qui compte et comment on l'étale, longuement, d'où *tartiner*, faire de longs discours, et *tartineur*, celui qui parle longuement.



– Serge Lentz, *Les Années sandwiches*, 1981, Prix des Libraires en 1982, adapté au cinéma par Pierre Boutron en 1988 : où il n'est pas question de pain mais de ces années charnières, coincées entre l'enfance et la maturité (comme la garniture entre deux tranches de pain !). Celles durant lesquelles Victor, 15 ans, juif orphelin qui débarque à Paris en juillet 1947, fait l'apprentissage de la vie.

- Le sandwich donne rarement lieu à de longs développements. Il s'affirme pourtant comme la nourriture des héros pressés, tel le commissaire Maigret, le héros de Georges Simenon, qui boit des demis de bière en mangeant des sandwiches à la brasserie du coin et qui en fait monter à son bureau lors des interrogatoires.
- Plus aristocratique, le croque-monsieur, dont il est fait mention pour la première fois dans une œuvre littéraire en 1919 :

« Or, en sortant du concert, comme, en reprenant le chemin qui va vers l'hôtel, nous nous étions arrêtés un instant sur la digue, ma grand-mère et moi, pour échanger quelques mots avec Mme de Villeparisis qui nous annonçait qu'elle avait commandé pour nous à l'hôtel des "Croque-Monsieur" et des œufs à la crème, je vis de loin venir dans notre direction la princesse de Luxembourg, à demi appuyée sur une ombrelle... »

Marcel Proust, *A l'ombre des jeunes filles en fleurs*, 1919.

- Mais il revient à Albert Cohen la description du sandwich le plus complet :

« Après avoir fermé à clef la porte de sa chambre, il coupa dans le sens de la longueur un pain d'un kilo. Dans l'interminable sandwich ainsi obtenu, il introduisit un repas complet : à l'extrémité de droite, des filets de hareng, deux œufs durs et des olives dénoyautées ; au milieu, des boulettes aux tomates et à l'ail confectionnées en secret le matin ; [...] enfin, à l'extrémité de gauche, de la confiture de roses et du nougat au sésame. »

Albert Cohen, *Les Valeureux*, 1969.



Jeff Koons, *Sandwiches*, 2000, New York, musée Guggenheim.

## Recettes

### Sandwichs ou tartines à l'anglaise

« D'un pain rassis, de pâte serrée, tirez vingt-quatre tartines de beurre très mince, mettez-en douze sur un linge blanc ; émincez soit du maigre de veau rôti, soit du filet de bœuf, rosbif, jambon cuit, langue à l'écarlate, volaille rôtie, gibier et poisson sec, rangez ces lames de viande sur vos douze tartines, poudrez-les d'un peu de sel blanc, recouvrez vos viandes avec vos douze autres tartines, et servez-les à dîner pour hors-d'œuvre. »

Alexandre Dumas, *Le Grand Dictionnaire de cuisine*, 1873.

### Des garnitures pour tous les goûts

– Mélangez et tartinez 3 cuillères à soupe de fromage blanc lisse, 1 cuillère à café de pâte de wasabi et 1 jus de citron vert. Posez dessus des lamelles de saumon fumé et de fines rondelles de concombre débarrassé de ses graines. Préférez du pain de seigle ou du pain lavash.

– Faites fondre 2 échalotes hachées finement dans 1 noix de beurre. Faites durcir 1 œuf et débarrassez-le de sa coquille. Faites sauter dans une poêle 250 g de foies de volaille avec 1 noix de beurre pendant 4 à 5 minutes [ils doivent rester rosés à l'intérieur]. Passez au mixer les foies, ajoutez 50 g de beurre mou, les échalotes, l'œuf, 1 cuillère de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à soupe de madère, sel et poivre. Mixez, conservez au réfrigérateur au moins 2 heures. Avec du pain de campagne, de la baguette ou des pains au lait.

– Mixez 3 filets de harengs avec 75 g de fromage frais de vache et 1 cuillère à café de moutarde. Ajoutez 1 poignée de feuilles de mâche ou du cresson. Tartinez 2 tranches de pain aux céréales avec cette préparation. Pelez et hachez grossièrement une demi-betterave rouge cuite, répartissez-la entre les 2 tranches de pain et appuyez pour faire adhérer.

– Pour réaliser des pans bagnats, ouvrez 4 petits pains ronds, enlevez la plus grande partie de la mie. Frottez-les avec 1 gousse d'ail et imbitez-les avec de l'huile d'olive. Mélangez dans un récipient 2 tomates épépinées et coupées en petits morceaux, un demi-poivron rouge ou jaune pelé,  $\frac{1}{3}$  de concombre pelé, épépiné, coupé en cubes, un demi-oignon blanc coupé en rondelles fines, 1 petite boîte de thon à l'huile émietté, la moitié d'une boîte de filets d'anchois allongés à l'huile, sel, poivre et 8 olives noires dénoyautées. Mettez la préparation dans les pains.

En couverture : *Repas de noces à Yport*, peinture d'Albert Fourie ©Leemage  
Pour les copyrights des recettes et textes sous droits, voir en fin d'ouvrage.

©2014, Editions Omnibus pour la présente édition  
ISBN : 978-2-258-09241-9  
N° Editeur : 811  
Dépôt légal : mai 2014

Omnibus | un département **place des éditeurs**

place  
des  
éditeurs

**omnibus**

Livres d'hier, lectures d'aujourd'hui

**Vous avez aimé ce livre ?  
Venez en parler sur la page Facebook  
ou sur le fil Twitter  
des éditions Omnibus**

**Retrouvez notre catalogue sur  
[www.omnibus.tm.fr](http://www.omnibus.tm.fr)  
et abonnez-vous à la newsletter  
dans la rubrique Lettre d'information**

*Littérature française et étrangère,  
Polar, S-F, Mer et Aventure,  
Dossiers historiques, Anthologies thématiques,  
Dictionnaires et Albums de poésies*