

# L'Observatoire gastronomique

**A**urore Dupin, plus connue sous le nom de George Sand, était une femme pleine de vie. Elle n'aimait pas seulement les hommes, avec ardeur. Elle aimait la cuisine. De préférence généreuse.


Dans son domaine de Nohant, dans le Berry, où séjournèrent la plupart de ses amis artistes et écrivains, elle régala, entre autres invités, son amant Frédéric Chopin, Eugène Delacroix, Alexandre Dumas fils, mais aussi Gustave Flaubert et Honoré de Balzac. Une tradition familiale : sa grand-mère Aurore de Saxe recevait à sa table Voltaire et Rousseau.

L'auteur de *Consuelo* laissa à la postérité des carnets de cuisine reliés en soie et en cuir, contenant recettes et « notes de ménage ». Soigneusement sélectionnées, les préparations « réalisables » font l'objet d'un bel ouvrage, vingt ans après *A la table de George Sand*, épuisé depuis belle lurette. On y apprend que les invités avaient pour mission

d'apporter des huîtres, du vin, du miel et des épices. Tourgueniev débarqua un jour avec une langue de renne de Laponie !

Pour Muriel Lacroix, maître d'œuvre du livre, « cette époque est le socle de notre tradition culinaire ». Béné XIX<sup>e</sup> siècle, où l'on ne se souciait ni de graisses, ni de cholestérol : on dégustait un potage avec des toasts au foie gras et on enrichissait avec des œufs une terrine... au foie gras. De quoi désespérer un diététicien, mais pas un gourmet.

*Les Carnets de cuisine de George Sand* nous offrent, comme mise en bouche, un « potage à la reine » : pou-



Le « potage à la reine », riche mise en bouche proposée par George Sand.

le, lait d'amande, crème, quenelles et lamelles de truffe pour enjoliver le tout. On redécouvre ainsi quantité de recettes anciennes, lièvre à la royale ou œuf poché à la Norberts (dans un bouillon, avec

du cerfeuil), alternant avec des plats paysans : galette de pommes de terre et fromage blanc, omelette aux écrevisses, poulet chasseur, carottes sucrées ou crème de chou-fleur. Ancrée dans le terroir, Sand agrémentait ses bouchées à la reine de... crêtes de coq.

Parmi les spécialités berrichonnes, le galifouty (clafoutis à base de guignes, petites cerises sucrées). Curieusement, les desserts sont souvent d'inspiration britannique (cake, scones, bettleman, lemon cheese) mais le plum-pudding nous emmène dans toute l'Europe avec ses raisins de Corinthe, de Malaga et de Smyrne (sans oublier un peu de graisse de rognons de veau).

« Ce mélange de goûts, de rencontres et de traditions fait tout le charme de cette cuisine », remarquent les auteurs. On ne saurait leur donner tort. George Sand, femme libre et écrivain révolutionnaire, élaborait une cuisine à son image.

Tristan Savin

★★ *Les Carnets de cuisine de George Sand* par Muriel Lacroix et Pascal Pringarbe, 240 p., Le Chêne, 35 €