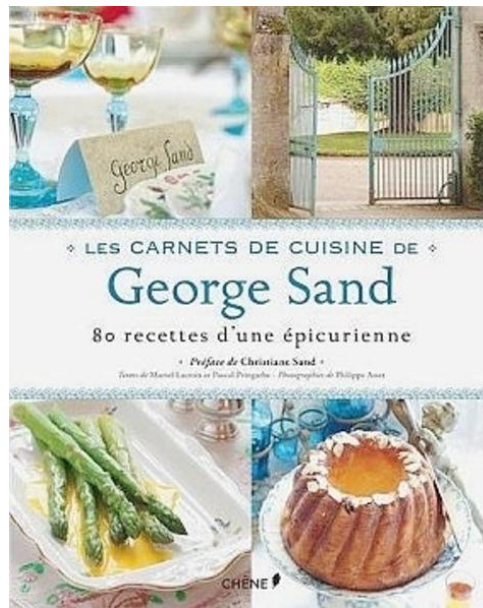


LA PETITE COCOTTE (DE VEAU) DE SAND

La romancière a écrit des pages de recettes dont elle régala ses amis



On la connaissait écrivain prolifique ; on la savait grande amoureuse ; on la retrouve fin cordon-bleu... Auteur d'innombrables articles, nouvelles, romans, pièces de théâtre..., George Sand a noirci des pages entières des recettes dont elle régala ses amis invités à la rejoindre dans sa retraite de Nohant, dans l'Indre : Balzac, Dumas fils, Flaubert, Tourgueniev, Liszt et Marie d'Agoult, Chopin et Musset, bien sûr... « *La nourriture est bonne* » se félicitait Théophile Gautier, avant de corriger : « *Il y a trop de gibier et de poulets.* »

La vaste [cuisine](#), qui, comme toute la maison, peut se visiter (1), n'a guère changé depuis la description qu'en fit l'Anglaise Edith Warthon, de passage, un quart de siècle après le décès de George Sand. Elle note : « *Sous les poutres noircies, les cuivres reflètent les flammes ; sur la grande planche qui fait le tour de la pièce, les grandes marmites, les chaudrons, les bassines à confiture luisent d'un éclat de cuivre rouge, tandis que pendent, par rangs de taille, les sauteuses, les casseroles et bassinoires, en présentant leurs fonds astiqués comme des miroirs. Au bout de cette batterie, les poêles longues et courtes plaquent un accord tout noir au milieu d'une symphonie de lumières.* »

LES CARNETS DE RECETTES DE GEORGES SAND

S'emparant des cahiers, fiches et carnets de recettes laissés par l'auteur de *La Mare au diable*, Christiane Sand, gardienne attentionnée de la maison et de la mémoire de George Sand, en a prélevé 80. Elle les a confiées au chef Pascal Pringarbe et à Muriel Lacroix, propriétaires du Château de la Morinière, maison-table d'hôte en Maine-et-Loire (2).

Prétextes, au fil des textes et photos, à découvrir l'univers de la « bonne dame de Nohant », elles ont été rassemblées, revues et (plus ou moins) corrigées dans *Les Carnets de cuisine de George Sand* : potage à la reine, fromentée de blé, rissoles et soufflé au pâté de volaille, brochet au beurre nantais, champignons en coquilles, « galifiouty » du Berry ou cette cocotte de veau pleinement de saison.

DIDIER MÉREUZE (La Croix, 7 juin 2013)