

# LE FEUILLETON GOURMAND

*Bulletin interne de l'Association  
des Bibliothèques Gourmandes*

## N°12 - Premier trimestre 2013 -

« Les plats se lisent et les livres se mangent » - Marcel Proust -

### Changement de formule.

L'ère d'une lettre postée trimestriellement est désormais révolue : nous voilà contraints de suivre cette modernité qui ne cesse de fuir devant nous, insaisissable comme une savonnette qui nous glisse d'entre les mains au moment même où nous croyons enfin l'avoir saisie.

Mais le Feuilleton gourmand n'est pas mort pour autant ; il reste le lien confidentiel pour informer les adhérents sur tous les détails de la vie de l'association : le rôle de chacun des volontaires, les décisions prises, actions engagées. Le nombre de page sera considérablement réduit. Il sera accessible sur la page Espace Adhérents de notre site pour ceux qui seront les heureux possesseurs d'un code d'accès : puisque vous lisez ces lignes, c'est donc que vous le connaissez. Mais attention, il sera changé chaque année après les Assemblées générales.

Il se complètera désormais par des billets, doux et gourmands, comme il se doit, créés au fur et à mesure de vos envies et de vos envoies, sur une page de notre site, intitulé P@pilles.net. Dans un premier temps, nous ne désirons ouvrir ces billets à la discussion générale, car cela nécessite un modérateur qui n'a pas encore été désigné comme volontaire : vous pouvez nous envoyer directement vos remarques et billets à notre adresse courriel.

Vous serez avertis chaque mois par un « courriel d'informations » qui listera les titres des billets récemment introduits sur le site. D'un clic, vous afficherez l'article publié sur le sujet sélectionné.

Evidemment nous n'avons aucun moyen de nous offrir les services d'un infographiste et votre serviteur fait de son mieux pour que tout cela demeure agréable à l'œil : mais si vous avez du temps et des compétences à nous proposer, vous êtes le bienvenu.

Après deux salons en 2013, Festival du livre culinaire de Paris et Festins d'Auteurs de Beynat, j'ai pu mesurer l'excellente réputation de *Papilles* et de notre association : avec les nouvelles adhésions enregistrées sur place, nous étions 10 BG au salon de Beynat sur une cinquantaine d'auteurs !

Le Conseil d'administration se penchera sur les modifications des statuts ce vendredi afin de se doter d'outils administratifs pour accueillir le plus grand nombre de volontaires parmi les adhérents pour participer aux multiples projets en cours. La tenue d'une Assemblée générale extraordinaire est requise pour décider la modification des statuts.

Nous souhaitons vivement que vous pourrez faire le déplacement jusqu'au cœur du Charolais Brionnais pour suivre les 5 exposés, les 3 ou 4 visites et les 3 repas programmés les samedi 1er et dimanche 2 juin.

Vous trouverez dans les pages suivantes les comptes-rendus des réunions du premier trimestre 2013 ainsi que la suite et fin des aventures de Gustave Gourmandises.

Alain Lewinger  
Secrétaire général

# La vie de l'Association

## Réunion du Conseil d'administration et du comité de rédaction Paris le 11 janvier 2013

Membres du CA présents: Gérard ALLEMANDOU, Astrid BOUYGUES, Antoine CANQUE, Marc COMBIER, Sophie FOUILLOT-BON, Eric GAUDET, Alain LEWINGER, Liliane PLOUVIER, Marie-Claude MADDALONI, Patrick RAMBOURG.

Membre du comité de Rédaction : Bernadette Nozarian, Liliane PLOUVIER, Patrick RAMBOURG.

Patrick Rambourg expose le bilan du Comité de rédaction :

Parutions à date des numéros 37 et 38 avec une nouvelle mise en forme :

Les couvertures des deux numéros ont été illustrées par des artistes.

La table des matières en ouverture de « Papilles » et non plus à la fin de la revue.

Les notes sont en bas de pages et non plus à la fin de l'article.

La mise en forme des notes (règle éditoriale indiquée à chaque auteur).

En haut des articles apparaît alternativement l'intitulé de l'article et le nom de l'auteur.

En ouverture de chaque article, apparaît en bas de page l'année et la saison de publication.

Les menus de deux grands chefs ont été publiés (Alain Ducasse et Michel Guérard).

Par numéro il y a eu 9 à 10 recensions.

Dans le numéro 38, ouverture à l'international avec le texte de Julia Abramson.

Patrick parle également du fonctionnement du Comité de rédaction :

Veille éditoriale pour les comptes-rendus de livres. Lecture d'ouvrage parfois inutile. Déplacement à des expositions, à des événements, pour voir, par exemple, si le catalogue d'une exposition peut faire l'objet d'une recension dans la revue. Il y a aussi la relance des auteurs, la relecture des recensions, etc.

Concernant les articles, des auteurs proposent des textes ou sont sollicités pour en rédiger un : c'est le cas de plusieurs textes dans les numéros 37 et 38. Les auteurs travaillent bénévolement pour « Papilles », ce fut également le cas des deux illustreurs qui ce sont adaptés au contenu de la revue. Dans tous les cas, il y a un dialogue continu avec les auteurs et le temps de rédaction demande du temps.

Chaque texte est soumis à la lecture des membres du Comité de rédaction, voire à des personnes extérieures au Comité, spécialisées dans un domaine. Il arrive parfois que le Comité demande à l'auteur de retravailler son texte. A ce jour, un seul texte a été refusé, malgré plusieurs échanges avec l'auteur.

Tout cela demande un lourd travail de relecture qui prend du temps. Les articles provenant des auteurs étrangers demandent un travail supplémentaire pour les rendre accessibles aux lecteurs français.

Malgré la lecture de chacun des 3 membres du comité de rédaction, des auteurs et des 2 personnes en charge de la mise en page et de l'impression, il arrive que l'on retrouve encore des erreurs sur le BAT : ces relectures prennent plusieurs semaines et demandent beaucoup de travail pour deux parutions annuelles.

Patrick indique également que le problème de l'iconographie concerne d'une part la qualité de l'impression sur le papier des revues et d'autre part les droits, mais pas dans la recherche.

La plupart des textes du numéro 39 sont déjà arrivés, mais ne sont pas encore confirmés : un texte sur les menus anglais du XVIIIe siècle, un autre sur la nourriture dans les récits de George Sand, ou encore sur l'AOC du bœuf charolais, etc. Et un menu idéal du chef Lionel Rigolet du restaurant « Comme chez soi » à Bruxelles.

Patrick regrette que le comité de rédaction n'ait pas connaissance des coûts de fabrication.

Marie-Claude en donne le détail pour le n°37 : Impression 1550€ ; maquettage de Sandrine Duvillier: 1700€ (15€ la page) ; relecture par Valérie Millet : 2000€ ; frais du comité : 1000€ soit 6250€. Sophie rappelle qu'un numéro coûtait 3200€ lorsqu'il était fait par elle et VIRGILE. Gérard fait remarquer que justement son travail, financé par la Bibliothèque de DIJON, représentait les 2000€ et 1000€, ce qui ramène le coût à 3250€. Une discussion s'engage sur ces frais : Gérard renégociera le coût des relectures puisque ce travail est déjà fait en amont mais qu'il subsiste des fautes sur le BAT. Mais alors, le travail supprimé devra être pris en charge par des adhérents.

Patrick demande une meilleure visibilité de « Papilles » ; Gérard rapporte l'avis de librairies gourmandes: elles ne sont pas intéressées par notre revue. Il a donc déposé des séries complètes chez un libraire spécialisé en « collections » ; d'autre part il est décidé que les revues seront toutes proposées à la vente, d'une part sur le site BG et d'autre part sur les sites comme Price Minister, Amazon, Ebay, Page Face book... Alain fera des essais.

Une large discussion animée s'engage sur la modification souhaitée par le bureau pour davantage participer à la réflexion et à l'élaboration sur « Papilles ». Les suggestions proposées dans l'ordre du jour ont été ressenties par les membres du comité de rédaction comme une défiance, un désaveu vis-à-vis de leur travail, ce qui n'était absolument pas l'intention du président et du secrétaire, bien au contraire puisqu'il s'agit d'apporter aide et renfort à une équipe qui fonctionne bien en proposant d'élargir le Comité de Rédaction, d'établir un texte d'orientation générale, d'étudier la faisabilité de réaliser des numéros supplémentaires à thème ou spéciaux, sous la responsabilité éventuelle soit du CR soit de personnalités qualifiés sous contrôle du CR.

## Réunion du bureau au Carrousel du Louvre à Paris le 22 février

**Présents:** Gérard ALLEMANDOU, Monique CALINON, Antoine CANQUE, Marc COMBIER, Eric GAUDET, Alain LEWINGER, Marie-Claude MADDALONI.

**Campagnes d'adhésions :** Alain relancera classiquement les anciens adhérents 2012. Gérard et Antoine lui fourniront des adresses courrielles de prospects.

**Campagne d'abonnements :** Marie Claude prépare un courrier et une liste de Bibliothèques susceptibles d'être intéressées. Gérard donnera une liste de centres de formation professionnelle, écoles de cuisine. Alain se charge d'expédier ces courriers postaux.

L'abonnement est accessible aux particuliers.

**Trésorerie :** Situation : tous les frais liés à l'impression du n°38 sont réglés ; il reste les frais d'expédition du 37 et du 38 à rembourser à Gérard et des frais avancés par Alain: en banque, 1100€ ce jour sachant que nous attendons 741€ de la vente de séries complètes par un libraire.

Perspectives : année certainement difficile sur le plan financier. On attend toujours l'accord de Dijon pour la subvention. Legrand a promis de faire les comptes 2011 et 2012 de VIRGILE ; il doit nous faire parvenir le stock récupéré aux Belles Lettres ; il demande à ce que l'on lui rachète son stock. Le prochain numéro de PAPILLES devrait coûter 5500€.

**Organisation autour de PAPILLES :** une large discussion s'engage sur le coût des relectures et corrections demandé par Valérie Millet ; il est décidé que nous gardons le principe de relecture par un professionnel mais le prix demandé semble trop élevé pour certains. D'autre part, il sera demandé par le secrétaire à Patrick Rambourg de fixer une date de réunion de travail du Comité de rédaction à laquelle assisteront Antoine, Monique, Gérard.

**Diffusion de PAPILLES:**

1) Ventes sur notre site: après en avoir discuté avec Legrand, le site peut désormais mettre en vente les anciens numéros à 13€ ; il est décidé que les adhérents pourront compléter leur collection à 10€ le numéro.

Vente via sites spécialisés : Alain n'a reçu aucune réponse suite à l'essai mis sur Price Minister et attend une approbation pour étendre cette vente à tous les numéros et à d'autres sites.

2) Rendre PAPILLES consultable sur internet

Pour tout le monde et à titre gratuit, les textes des anciennes revues.

Aux adhérents seulement, les nouveaux numéros sur Internet, consultation avec un mot de passe.

3) Ventes via la librairie Flachard et d'autres libraires de livres anciens à contacter. Les librairies Janor et Gourmandes n'ont réalisé aucune vente. Monique suggère de contacter la Librairie des Revues.

« P@PILLES.net » Il faut d'abord mettre régulièrement à jour un blog dont chaque administrateur pourrait fournir un ou deux articles par mois (de même les adhérents y seront invités) et ainsi que des recensions d'une vingtaine de parutions mensuelles (dont la mise en œuvre reste à définir, si possible avec la BM de Dijon, Roanne, Périgueux). Ensuite, à l'aide de Joseph Allemandou,

nouvel adhérent, Alain réalisera une lettre d'informations afin d'alerter, peut être mensuellement, les inscrits à cette lettre —c'est-à-dire les adhérents et toutes personnes qui s'y inscrivent librement.

Il reste à étudier une coopération avec la médiathèque de Dijon & Roanne pour l'accès aux parutions.

**Feuilleton gourmand :** rédigé trimestriellement, affiché sur le site et accessible uniquement par nos adhérents avec des infos sur la vie de l'Association, il sera cité également dans la lettre d'information.

**Cl&g Paris :** Monique nous propose une visite des fonds gourmands de la BNF où nous serons accueillis par Dominique Wibault, responsable de collection et Monique Calinon du département Arts et Techniques, de 14h à 17h le vendredi 14 juin ; la visite est limitée à 18 personnes, qui seront inscrites dans l'ordre de réception. Marc nous propose de nous retrouver ensuite à 18h30 au restaurant La Zigothèque où nous aurons une dégustation de Whisky suivie d'un dîner sur place.

**Cités de la Gastronomie :** aux dernières nouvelles, il y aura plusieurs villes labélisées cités de la gastronomie dont Dijon, Tours et Paris Rungis. Nous restons en contact pour instaurer un clg à Dijon.

**Centre de Gastronomie Historique de Bruxelles :** Alain et Gérard verront sur place comment nouer des relations intéressantes pour le développement de l'association.

**AG et AGE en Charollais et Brionnais :** Gérard et Antoine proposent une dizaine de places de voitures, départ le vendredi après midi, soirée et hébergement chez l'habitant ou dans des chambres d'hôtes à Marcigny. Le programme sera définitif fin avril.

**Cl&g à Bordeaux :** Ségolène Lefèvre, auteure et adhérente BG, propose de fonder un groupe BG dans la région Bordelaise ; Alain et Bernard Lafon la rencontreront au salon de Beynat pour fixer une première réunion à Bordeaux.

**Salons 2013 de Roanne et de Beynat :** participation effective des BG : responsable Alain pour Roanne et Bernard pour Bernay.

**Modifications des statuts :** la proposition préparée en 2012 va être revue et envoyée à tous les administrateurs avant le 20 mars afin de recueillir leur avis et contributions ; le CA d'avril mettra au point les résolutions à faire adopter par l'AGE du 1<sup>er</sup> juin.

**Rappel des prix de vente des revues BG,** accessibles sur le site ; en cas de livraison, il sera demandé une participation aux frais de port et d'emballage.

PAPILLES de 1 à 36 : 13 € l'unité, 10 € pour les adhérents.

PAPILLES 2012 & 2013 : 37 à 40 : 19 €

Abécédaires porcophile et liquidophile : 16€

Abécédaire légumophile : 25€

Série complète de 41 revues : 400€

# Les enquêtes du commissaire Gustave Gourmandise

Par Bernard Lafon

## La profession de foie de Gustave Gourmandise - 3<sup>ème</sup> et dernière partie

Langue réputée difficile, peu de personnes la maîtrisait. On pouvait même parier sans grand risque qu'un francophone, sans généalogie datant au moins de *Mathias Corvin*, exerçant une profession éloignée de tout impératif linguistique, sauf l'anglais, comme c'était le cas pour notre inspecteur, serait archi nul dans le domaine des langues finno-ougriennes. Eh bien pas vraiment, Gustave en connaissait quelques rudiments qui lui permirent de constater que ces étiquettes indiquaient qu'il s'agissait de foies bulgares également vendus par la chaîne, en tant que produit premier prix. Il n'y avait pas d'autres boîtes, seules les bulgares existaient. Face à ce constat énoncé droit dans les yeux, le directeur se troubla, bredouilla quelques mots que Gustave ne comprit pas. Il exigea une entrevue immédiate avec le PDG de la chaîne, ce qu'il obtint illico.

Dans le grand bureau qui dominait l'académie de musique, chère à *Franz Liszt*, il alla droit au but : « retenons l'hypothèse suivante : votre laboratoire ne contrôle que des foies bulgares, vous transmettez les résultats à votre négociant occitan qui ne comprend pas, et est, de ce fait, déstabilisé, car votre démarche est a priori au dessus de tout soupçon : un laboratoire agréé par vos autorités et notre expertise pour masquer la supercherie. Imparable ! Objectif : persuader le négociant de ne pas trop s'obstiner afin d'éviter doute, suspicion voire scandale, savamment orchestrés par vos soins envers ses produits et d'accepter de facto de vous vendre sa production en dessous de sa valeur, car vous le savez soucieux de conserver absolument le débouché que vous représentez, comme le montre un courrier qu'il vous a adressé. Grosse prise d'intérêt pour votre entreprise en perspective, qui peut ainsi revendre la production importée 3 à 4 fois le prix réellement payé. Qu'en pensez-vous ? Ne me dites pas qu'au pays d'*Emö Rubik*, inventeur du

fameux *Rubik's Cub*, vous ne trouvez pas cet emboîtement cognitif à votre goût »

LE PDG se leva, impeccable dans son costume 3 pièces made in Italie, hocha la tête en signe d'aveu. « Que proposez-vous ». Pris de cours par cette issue rapide et imprévue, Gustave réfléchit à toute vitesse comme il savait le faire en pareille situation.

« Proposition: j'exclue préalablement toute plainte auprès de l'OMC pour le moment, ce qui signifierait à coup sûr une très forte amende, entraînant la fermeture probable des magasins et le chômage pour plusieurs dizaines d'employés. Vous arrêtez immédiatement cette malversation, vous dédommangez le négociant, vérité des prix à l'achat et à la vente au public et prime de fin d'année à l'ensemble du personnel, Noël n'est pas si loin.

Evidemment, suivi de notre agence afin de vérifier la bonne application de ces propositions.

Entre nous vous n'avez pas le choix, monsieur le Président Directeur Général »

« Banco » répondit celui-ci, en harmonie linguistique avec son costume. Gustave prit congé, limite politesse, et s'en retourna à son hôtel pour faire ses bagages et se mettre en route au plus tôt.

Il salivait déjà à la pensée de son voyage retour, l'Italie : Padoue Vérone, Milan. Il n'avait pas encore choisi ses étapes. Il avait le temps, son temps, celui dans lequel tout est possible, même la surprise. Il traversa *Buda la résidentielle*, jeta un dernier regard au Danube qui contrairement à ce que l'on dit n'était pas bleu ce jour là.

**Prochaine enquête : Gustave Gourmandise : « on n'a pas toujours du caviar »**

# Les recettes du commissaire Gustave Gourmandise

Par Bernard Lafon

## Consommé à l'autrichienne

### Produits :

- bouillon utilisé pour la cuisson d'un pot au feu ou d'un tafelspitz
- jaune d'œuf cru

### Cuisine :

Amener à ébullition le bouillon. Servir dans une grande tasse ou dans un bol à consommé.. Déposer le jaune d'œuf sur la surface de la préparation, chacun le mélangeant à sa convenance.

## Tafelspitz

### Produits :

- viande de bœuf dans le flanchet
- carottes (2/3)
- un demi-céleri rave
- navet blanc (1 à 2)
- blanc de poireau
- oignons (proportionnel à la viande : 1kg de viande = 1kg d'oignons)
- sel poivre
- pommes de terre
- haricots verts
- compote de pommes
- raifort

### Cuisine :

Mettre la viande dans de l'eau salée, porter à ébullition et cuire à feu doux le temps nécessaire afin que le couteau de cuisine traverse la pièce de viande sans difficulté. Ajouter les légumes, s'assurer de leur tendreté. Retirer l'ensemble, arroser avec une louche de bouillon. Servir avec des pommes de terre/haricots verts cuits au four. La compote de pommes parfumée au raifort servira de condiment. Tata nappe quelquefois l'ensemble par une sauce à la moelle utilisant le bouillon et des os du même nom et du raifort, sans la compote de pommes.

Gustave a retenu un rouge *Altenberg Saint Laurent* que l'on peut se procurer chez Uvinum

([www.uvinum.fr](http://www.uvinum.fr)) On peut servir ce plat avec un vin blanc : *riesling* autrichien bien sûr, mais aussi un *chardonnay* de Bourgogne.

## Linzentorte

### Produits :

- farine
- sucre
- clous de girofle écrasés 2 à 3)
- cannelle moulue
- amandes pilées
- beurre
- zeste de citron
- confiture de framboise
- 2 jaunes d'œufs crus battus
- 1 jaune d'œuf dur écrasé
- 1 œuf
- crème fraîche
- sucré glacé

### Cuisine :

Mélanger farine, sucre, citron, jaune d'œuf écrasé, cannelle, clous de girofle. Ajouter le beurre, les jaunes d'œufs crus. Mettre la pâte au réfrigérateur (1h).Beurrer un plat à tarte avec un pinceau, déposer les  $\frac{3}{4}$  de la pâte, remplir de confiture. Créer des croisillons avec la pâte restante. Badigeonner l'ensemble avec le mélange œuf/crème fraîche. Cuire 45 mn à 180°.Saupoudrer de sucre glacé avant de servir.

GG boit de l'eau plate.

## Filet de perche à l'ail et au riz noir

### Produits :

- filets de perche du Léman si possible, à défaut, osez ceux du Nil.
- beurre
- vin blanc
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- paprika
- riz noir d'Italie du nord

## Goulash à la viande de veau

### Cuisine :

Disposer l'ail écrasé au fond d'un plat allant au four, déposer les filets de perche roulés façon paupiettes, mouiller avec le vin blanc. Cuire 15mn au four thermostat 7, réserver. Préparer la sauce avec le fond de cuisson, le beurre, la moutarde, le jaune d'œuf, bien mélanger le tout avec un fouet. Faire chauffer doucement le mélange, ajouter le paprika. Verser la sauce sur les filets.

Faire cuire le riz dans un bouillon kub.

A défaut de vin blanc de Hongrie, un *Orémus Mandolas* par exemple, en vente à l'enseigne Vins du monde ([www.vinsdumonde.com](http://www.vinsdumonde.com)), Gustave Gourmandise le remplace aisément par un *Chignin Bergeron* de Savoie ou un *Sancerre* lorsqu'il ne conduit pas...

## Foie d'oie à la hongroise

### Produits :

- foie d'oie cru
- oignons (1 ou 2 selon la grosseur du foie)
- paprikas (si impossible on utilise des poivrons verts), à doser selon la grosseur du foie : 800 gr = 6 à 8 paprikas ou 2 poivrons.
- saindoux
- sel poivre blanc

### Cuisine :

Après avoir paré le foie (faire dégorger dans du lait pendant ¾ heures, retirer nerfs et vaisseaux), le couper en escalopes, ciseler les oignons et tailler en lamelles les paprikas. Faire fondre les oignons, ajouter les paprikas et les escalopes. On poivre, on sale et on laisse cuire à feu doux. Le foie une fois doré, on arrête la cuisson.

Servir avec des pâtes fraîches.

Gustave le déguste ce soir là avec un *Furmint Barrique*, vin blanc issu du nord-est de la Hongrie (importateur : [www.caves-ncs.com](http://www.caves-ncs.com)) A défaut, un *Gaillac doux* fera tout à fait l'affaire.

### Produits :

- jarret de veau
- sel, poivre
- oignons
- paprika
- ail
- carottes
- piment
- pommes de terre
- pâtes aux œufs

### Cuisine :

Couper la viande en morceaux, la faire dorer dans du saindoux avec des tranches d'oignons. On ajoute du bouillon fait avec l'os du jarret, puis le paprika. On laisse mijoter 30 mn environ. On incorpore carottes, piment, pommes de terre qui serviront à épaissir la préparation. En fin de cuisson, on ajoute un petit verre de vin blanc.

On accompagne avec des pâtes aux œufs.

Gustave a choisi un vin blanc *Kiralyudva*, parfait pour accompagner ce plat à base de veau (pour se le procurer : [www.vinsdumonde.com](http://www.vinsdumonde.com)) Lorsqu'il est chez lui, il débouche souvent une *Mondeuse* de Savoie qui a l'avantage d'être très polyvalente dans l'accompagnement des très nombreux *goulash* d'Europe centrale et des Balkans.

## Soupe de prunes

### Produits :

- prunes
- citron
- clous de girofle (4, 6, 8 selon les goûts)
- cannelle (plusieurs bâtons)
- sucre
- crème montée en chantilly
- yaourt
- farine (une c à s)

### Cuisine :

Dénoyer les prunes, les couper en morceaux. Débiter le citron en dés. Mélanger avec les clous de girofle, la cannelle puis recouvrir d'eau. Porter à ébullition, introduire la crème chantilly, le yaourt et la farine en maintenant l'ébullition. Retirer du feu après quelques minutes. Servir très froid. On peut accompagner cette soupe de tranches de pain d'épices. Tata préfère le gâteau au yaourt avec une tisane de thym sauvage également froide.