

GOÛTER

Un foie de veau rabelaisien

Sabine Bucquet-Grenet aime les mots, aime les livres. Rien que de plus normal pour un éditeur. Mais quand cet amour se lie à celui de la cuisine, cela donne des opuscules aussi savoureux à feuilleter qu'à cuisiner. Collection sur les « dix façons de préparer... » des couleurs (le jaune, le vert, le rouge...), mais aussi le saint-nectaire, le chasselas de Moissac, l'huitre de Cancale, l'ail rose de Billon... Collection célébrant « un produit, un paysage » à travers le Beaufort, le Mont d'or, l'huile de Noyons, ou encore le taureau de Camargue. Les prix sont doux (6,50 ou 9,50 €), la mise en page soignée, l'impression délicate, les recettes alléchantes. Parmi les derniers bijoux parus « hors collections »,

Des tripes et des lettres retient délicieusement l'attention.

Né de la rencontre entre un écrivain journaliste (Sébastien Lapaque) et un chef à la générosité réputée (Yves Camdeborde, aux fourneaux du Comptoir du Relais, à Paris), bientôt rejoints par un illustrateur (Michel Tolmer), cet ouvrage aussi simple que raffiné conjugue avec gourmandise l'invention gastronomique et littéraire avec une gourmande allégresse. Inspirée d'auteurs pastichés (à moins que ce ne soit le contraire), une quinzaine de recettes s'égrènent, évoquant l'univers de Tacite (pain grillé et foie de lotte), Racine (boulettes de viande et pied de veau), Duras (beignets de cervelle), Joyce

(gratin de moelle et cardons), Céline (piques de groins)... au fil des abats qui mènent jusqu'aux oreilles et yeux de veau farcis avec La Bruyère et Orwell. Ces tranches de foie de veau avec jus de vin de Chinon aux échalotes sont cuisinées à la mode d'un Rabelais, défenseur et illustrateur de la tripe: « *Manière de se divertir? La tripe! Manière de savoir l'avenir? La tripe! Remède contre la fascherie? La tripe! Remède contre les bâillements? La tripe! Manière de ne point dormir en chien? La tripe! Manière de boire un bon coup sans eau? La tripe!...* »

La maison d'édition de Sabine Bucquet-Grenet s'appelle L'Épure. Elle aurait pu s'appeler Épicure.

DIDIER MÉRÉUZE

LA RECETTE

Tranches de foie de veau en papillote, jus de vin de Chinon aux échalotes (1)

Pour 4: 4 belles tranches de foie de veau, 4 fines tranches de jambon de Paris, 200 g de mie de pain fraîche, 4 champignons de Paris, 1/2 botte de cerfeuil, 1/2 botte de persil plat, 8 feuilles d'estragon, une pointe de noix de muscade râpée, 1 feuille de laurier coupée en quatre, 1 c à café de moutarde de Dijon, 1 c à soupe d'huile d'olive, du sel, du poivre. Pour la sauce: 250 g d'échalotes ciselées, 1 l de chinon rouge, 1 c à café de farine, 10 cl de vinaigre, 200 g de beurre. Faire mariner les tranches de foie avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, la muscade, la feuille de laurier. Garder de côté. Faire une farce en mélangeant la moutarde, la mie de pain, les champignons et les herbes hachés. En recouvrir chaque tranche de foie avant d'envelopper chacune d'une tranche de jambon d'abord, d'une feuille d'aluminium ensuite. Garder au frais.



Confectionner la sauce en faisant revenir 10 à 15 mn les échalotes avec 50 g de beurre, tout doucement, dans une casserole. Ajouter la farine, puis le vin rouge et le vinaigre. Cuire à petit feu jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. À l'aide d'un petit fouet, incorporer avec précaution le reste de beurre qui doit être impérativement à température ambiante et coupé en petits morceaux. Conserver au chaud. Mettre les papillotes au four préchauffé à 250°, 2 à 3 mn seulement si l'on aime le foie « rosé ». Servir accompagné de la sauce et de pommes de terre vapeur.

(1) D'après *Des tripes et des lettres* par Yves Camdeborde et Sébastien Lapaque. 15 recettes d'Yves Camdeborde « à la mode » de 15 auteurs pastichés par Sébastien Lapaque. Éditions de L'Épure, 80 p., 20 €.