

Evelyne Debourg

CONTES & RECETTES D'AUTREFOIS

*Les aventures
secrètes de Pétronille*

AUTOMNE

10



• LES CUCURBITACÉES
FRUITS EXQUIS D'AUTOMNE...

HIVER

48



• UN HIVER RUDE AU BORD DU DOUBS

PRINTEMPS

74



• LA NATURE DEPLOIE SA CORNE
D'ABONDANCE

ÉTÉ

120



• L'ÉTÉ ET SES ARTIFICES



ÉVELYNE DEBOURG

Meilleure cantinière de France

Évelyne Debourg est cantinière dans le village d'Ébreuil dans l'Allier. Chaque jour elle cuisine plus de 100 couverts pour les enfants de l'école primaire.

Membre des cuisiniers de la République.

L'association des Cuisiniers de la République Française a été créée en 2011 sous le Patronage du Président de la République, sous le Haut Patronage du ministère de la Culture et sous le Haut Patronage du ministère de l'Agriculture, dans le but de valoriser le travail des femmes et hommes qui servent, reçoivent et restaurent tous les jours les représentants et convives de la République.

Fondée et présidée par le chef Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et chef au Palais de l'Élysée, l'association organise régulièrement des concours culinaires, permettant ainsi de valoriser la gastronomie française.

Sociétaire de l'Académie nationale de cuisine.

L'Académie Nationale de Cuisine est une jeune Association d'envergure internationale. Son but étant de promouvoir, préserver, enseigner et assurer la diffusion de la cuisine française de par ses régions dans la plus pure tradition de l'art culinaire et des arts de la table, tant en France qu'à l'étranger.

Membre des Gourmets des régions de France.



GUILLAUME GOMEZ

Chef des cuisines du Palais de l'Élysée

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise. »
Guy De Maupassant

C'est de l'émotion pure, ce conte culinaire d'Évelyne Debourg. Laissez-vous guider au fil des pages par les aventures, les rencontres et la vie de Pétronille. De l'auberge de sa mère à la sienne. Découvrez les recettes d'autrefois, certains historiques d'autres juste par gourmandise.

L'auteure nous fait faire un réel voyage culinaire au fil des saisons, débutant par l'automne et ces beaux produits. Les cucurbitacées, les champignons, les divers cèpes et coulemelles vous emmèneront vers l'hiver, ses soupes vous réchaufferont, au printemps la vie dans le verger et dans le jardin recommence et l'été vous comblera.

Pendant votre lecture et au cours de ces 120 pages, il vous est permis de goûter, il est conseillé de mettre la main à la pâte, il est recommandé de se laisser aller à l'imaginaire et de se réunir autour des saveurs de chaque saison !

Merci à Évelyne Debourg de nous livrer ces 66 recettes pour rassembler, réunir, adoucir et nous émerveiller autour de belles histoires toutes aussi passionnantes que gourmandes !





GUY SAVOY

Lorsque j'avais rencontré Évelyne Debourg à l'occasion d'une interview sur Radio Coquelicot, j'avais été séduit par son enthousiasme naturel et communicatif pour la cuisine et pour tout ce qui s'y rapporte. Mais je n'avais pas imaginé que nous nous retrouverions des années plus tard, à l'occasion de la publication d'un livre de recettes.

C'est donc grâce à Pétronille que nous faisons un nouveau petit bout de chemin ensemble.

J'en suis ravi car les recettes de ce livre sont comme je les aime : simples, pratiques, faisables, claires... Efficaces donc ! Et puis les quelques lignes de poésie qui les accompagnent sont, elles aussi, très savoureuses...

ALAIN PASSARD

Pétronille éveille nos sens à une cuisine traditionnelle, familiale et chaleureuse.

Elle nous ramène surtout à une époque où l'accès aux produits était humble.

Les cuisinières et cuisiniers se contentaient de ce que l'instant leur offrait. La question de la saisonnalité ne se posait même pas.

Aujourd'hui cet accès est démesuré, les saisons n'existent plus dans nos habitudes. Sur les marchés, on trouve tout, toute l'année.

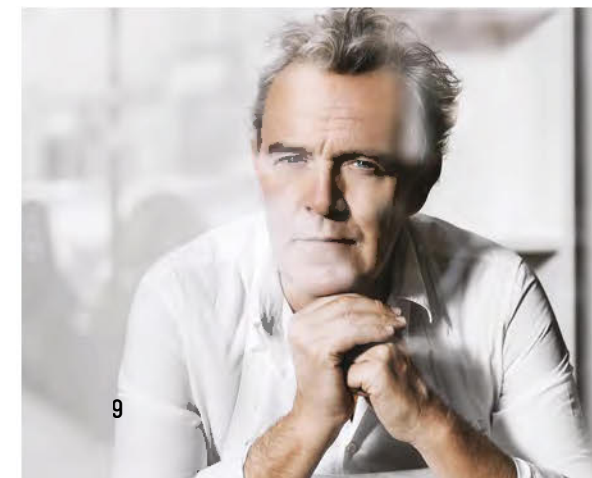
Dans le temps, les cuisiniers se sont toujours débrouillés avec la palette gustative que leur offrait la nature, jour après jour. J'ai toujours été très sensible à cette école. Dans cet ouvrage, elle prend tout son sens et nous réconcilie avec les trésors de nos terroirs, à la simplicité de la cuisine de nos grands-mères.

C'est une cuisine instinctive, où la main du cuisinier n'est que peu sollicitée... Ici, on gomme le geste, pour obtenir des parfums et des saveurs pures, limpides. On laisse la parole au produit, on lui donne une confiance totale.

Ceci n'est pas seulement un cahier de cuisine.

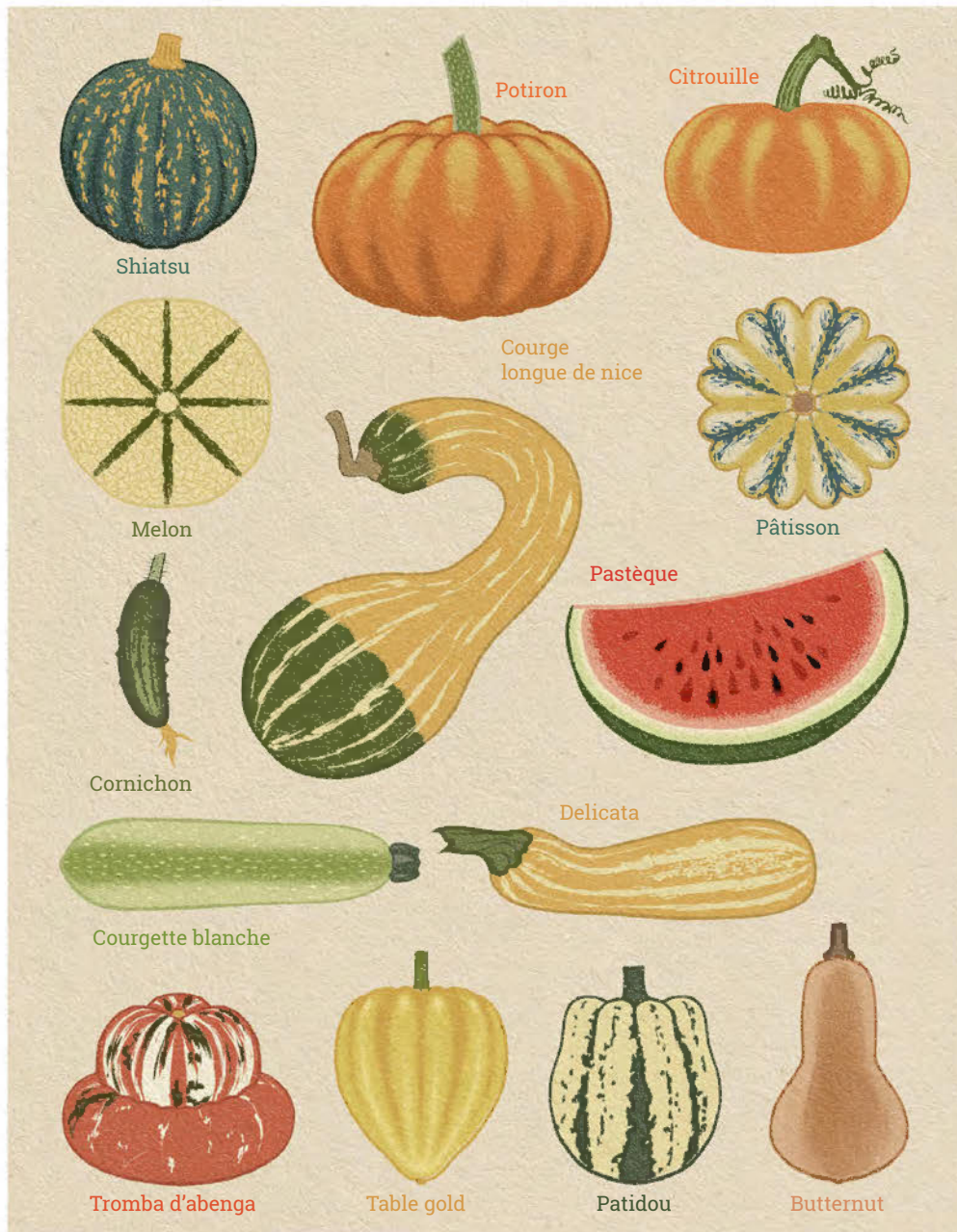
Evelyne nous transporte dans un nouvel espace en jumelant le récit de Pétronille à ses créations. On y ressent toute l'émotion et les souvenirs que procurent ces plats avec une clarté enivrante. Ces souvenirs imprégnés se manifestent à travers les cinq sens, reviennent à l'orée d'un parfum, d'une saveur, d'une texture, d'un son, d'un regard.

Les secrets de Pétronille sont un hommage à la transmission, au riche héritage que nous confient nos aînés, et qui nous suivent toute notre vie...



CUCURBITACÉES

AUTOMNE



LES CUCURBITACÉES, FRUITS EXQUIS D'AUTOMNE...

La famille des cucurbitacées est une famille de plantes dicotylédones qui comprend environ 800 espèces réparties en 120 genres. Ces différentes courges multicolores sont de véritables œuvres d'art pour le plaisir des yeux et du palais. Que ce soit une courge, une citrouille, un potiron, un potimarron, un pâtisson, une courge spaghetti, un butternut, ces fruits sont riches en vitamines et en minéraux. Ils ont des propriétés nutritives, dépuratives, diurétiques et vermifuges. Ils sont antioxydant, ce qui en fait des aliments de choix, car leur apport énergétique intervient dans l'équilibre alimentaire. Pétronille avait commencé à cueillir ses coloquintes pour décorer sa cuisine. Dans de jolis paniers en osier, posées sur un lit de fougères, les coloquintes étaient disposées telle une œuvre d'art et sur les tables de son auberge, quelques coloquintes posées sur les nappes marron venaient se mélanger à des bâtons de cannelle qui parfumaient la pièce. Ses clients avaient l'habitude de venir déguster ses soupes aux potirons qu'elle servait avec de la crème fraîche soigneusement ramassée sur le lait frais. En couche épaisse, cette crème avait des qualités gustatives légèrement acidifiées. Elle savait enrichir ses recettes et saupoudrer quelques herbes aromatiques cueillies dans son jardin, et la ciboulette entrait dans la composition de sa soupe additionnée de crème fraîche. Pétronille préparait ses plats de pâtissons farcis de viande de porc et de lapin pour les exposants de la foire agricole d'automne. Beaucoup de monde venait se restaurer chez Pétronille. Sa cuisine toujours fraîche et savoureuse, ses recettes imparables, étaient à l'image de la personnalité de la cuisinière, car malgré ses qualités, Pétronille avait un fichu caractère. Et si elle n'avait pas trouvé à se marier on savait pourquoi, mais personne n'en parlait.

Très tôt, le matin, Pétronille allait cueillir ses potimarrons qu'elle lavait soigneusement. Elle séparait le fruit en deux sans l'éplucher, les vitamines étant stockées en majorité dans la peau et celle-ci, très dure à retirer.

Elle enlevait les graines qu'elle séchait soigneusement pendant plusieurs jours pour les semis de l'année suivante. Dans le creux du fruit, elle ajouta du beurre sorti de la baratte qu'elle fabriquait depuis trois jours. Après le délaitage et le lavage du beurre, elle réservait le babeurre aux animaux de la ferme. Elle ajoutait à son beurre du sel et des gousses de vanille qu'elle séparait en deux ; elle en retirait les petites graines qui allaient parfumer d'avantage sa préparation.

Pour le dessert, elle confectionnait des petits melons-porto qu'elle garnissait de fraises des bois, de gingembre et de menthe chocolat. Un pur délice de saison.

Ses journées de foire d'automne annonçaient les dernières recettes pour tenir l'hiver avec moins de clients de passage, Pétronille était courageuse et prévoyante car elle savait remplir son bas de laine pour les mauvais jours.

Les feuilles des arbres s'envolaient en tourbillons, les jardins se vidaient de leurs légumes mis à l'abri pour l'hiver. Les fruits à coque étaient ramassés et bientôt on allait confectionner les huiles. Pétronille allait enfin se reposer, la saison avait été bonne, les provisions étaient plus que suffisantes et bientôt les cochons allaient finir au saloir avant Noël. Que dire de plus quand tout va bien dans la vie. La peine mise dans l'ouvrage apporte de grandes joies, et la santé est solide.

Pétronille est satisfaite. Sa peine récompensée, car ses proches ne manqueront de rien ; et elle sourit intérieurement à sa terre généreuse, chère à son cœur...



L'AUTOMNE S'INSTALLE DOUCEMENT

La saison nouvelle vient nous offrir son abondance. Les sous-bois se tapissent de cèpes, de girolles, de pieds de moutons, de trompettes de la mort, les noyers sont chargés de leurs bogues vertes... Pétronille raffole de cette période, l'automne a ses odeurs, celle des saveurs de la terre. Le bonheur de se lever le matin, ramasser les rosés dans les prés ou leurs cousins des sous-bois, dans cette belle forêt des Colettes riche de girolles.

Pétronille veut régaler ses convives avec un gratin de girolles à l'estragon qui accompagnera son lapin rôti.



GRATIN DE GIROLLES À L'ESTRAGON

4 personnes • Préparation 15 min

Cuisson 30 min th6 180°C

INGRÉDIENTS

300 g de girolles
30 g de beurre frais
3 œufs
20 cl de lait
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
Noix de muscade râpée
1 cuillère à café d'estragon ciselé finement
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Lavez les girolles. Dans une poêle, ajoutez le beurre, faites revenir les champignons pendant 15 mn, salez et poivrez.
2. Ensuite préparez votre appareil pour votre gratin avec les œufs, la crème, le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et l'estragon.
3. Vous battez le tout puis vous ajoutez un peu de fromage râpé. Choisissez vos moules à gratin que vous beurrez.
4. Vous y versez vos champignons cuits, votre appareil à gratin et vous enfournez pendant 30min. th 6. à 180 °c.

L'estragon va venir relever votre plat de cette saveur rafraichissante qui se mariera très bien avec le lapin rôti.