

La semaine du goût ?

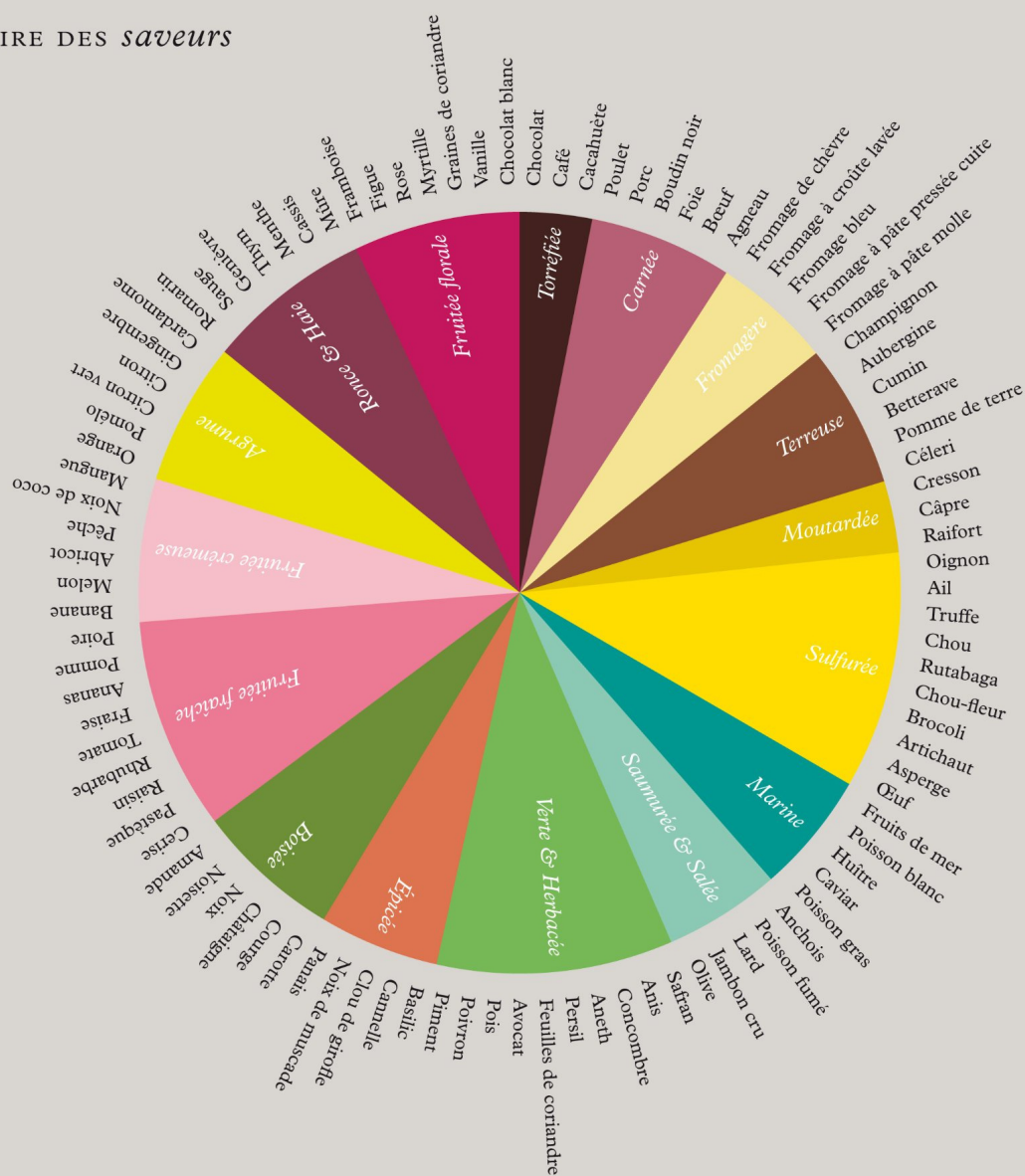
*C'est l'occasion de parler "saveurs",
d'étoffer notre palette gustative ou
d'entrer dans la nuance...*



La semaine du goût ?

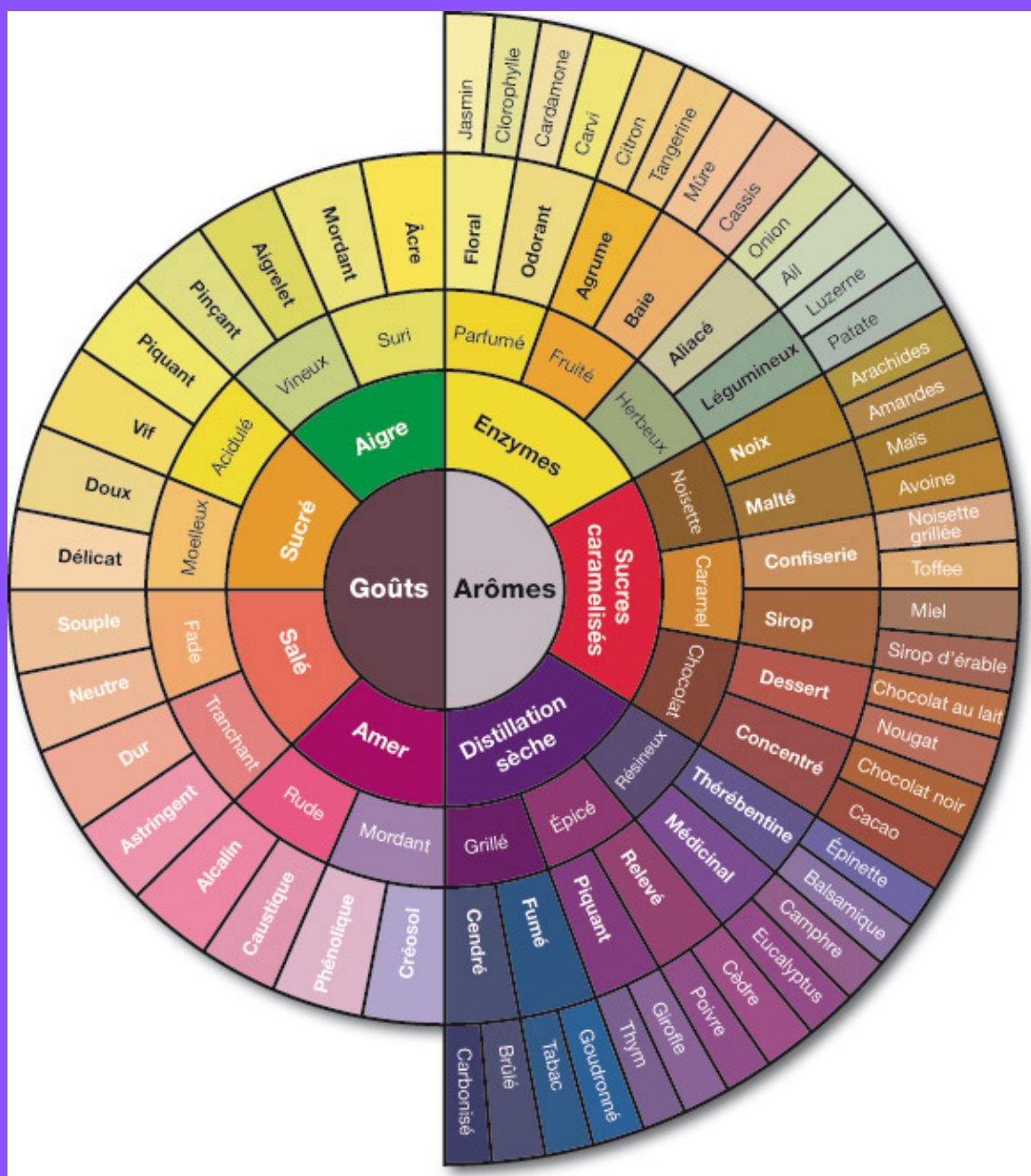
C'est l'occasion de parler "saveurs",
d'étoffer notre palette gustative ou
d'entrer dans la nuance...

LE RÉPERTOIRE DES saveurs



La semaine du goût ?

**C'est l'occasion de parler "saveurs",
d'étoffer notre palette gustative ou
d'entrer dans la nuance...**





La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

C'était même touchant de regarder cette gourmande s'enlever un bout d'aile de la bouche, pour le donner au vieux, qui ne semblait pas connaisseur et qui avalait tout, la tête basse, abêti de tant bâfrer, lui dont le gésier avait perdu le goût du pain. Les Lorilleux passaient leur rage sur le rôti ; ils en prenaient pour trois jours, ils auraient englouti le plat, la table et la boutique, afin de ruiner la Banban du coup. Toutes les dames avaient voulu de la carcasse ; la carcasse, c'est le morceau des dames.

Émile ZOLA, *L'Assommoir*, "La fête de Gervaise",
chap. 7, 1877.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Mme Lerat, Mme Boche, Mme Putois grattaient des os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie ; si bien que Poisson jetait à sa femme des regards sévères, en lui ordonnant de s'arrêter, parce qu'elle en avait assez comme ça : une fois déjà, pour avoir trop mangé d'oie rôtie, elle était restée quinze jours au lit, le ventre enflé.

Émile ZOLA, *L'Assommoir*, "La fête de Gervaise",
chap. 7, 1877.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Mais Coupeau se fâcha et servit un haut de cuisse à Virginie, criant que, tonnerre de Dieu ! si elle ne le décrochait pas, elle n'était pas une femme. Est-ce que l'oie avait jamais fait du mal à quelqu'un ? Au contraire, l'oie guérissait les maladies de rate. On croquait ça sans pain, comme un dessert. Lui, en aurait bouffé toute la nuit, sans être incommodé ; et, pour crâner, il s'enfonçait un pilon entier dans la bouche. Cependant, Clémence achevait son croupion, le suçait avec un gloussement des lèvres, en se tordant de rire sur sa chaise, à cause de Boche qui lui disait tout bas des indécences.

Émile ZOLA, *L'Assommoir*, "La fête de Gervaise",
chap. 7, 1877.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Ah ! nom de Dieu ! oui, on s'en flanqua une bosse ! Quand on y est, on y est, n'est-ce pas ? et si l'on ne se paie qu'un gueuleton par-ci, par-là, on serait joliment godiche de ne pas s'en fourrer jusqu'aux oreilles. Vrai, on voyait les bedons se gonfler à mesure. Les dames étaient grosses. Ils pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres ! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité.

Émile ZOLA, *L'Assommoir*, "La fête de Gervaise",
chap. 7, 1877.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Le réveil avait grandi, du ronflement des maraîchers, couchés sous leurs limousines, au roulement plus vif des arrivages. Maintenant, la ville entière repliait ses grilles ; les carreaux bourdonnaient, les pavillons grondaient ; toutes les voix donnaient, et l'on eût dit l'épanouissement magistral de cette phrase que Florent, depuis quatre heures du matin, entendait se traîner et se grossir dans l'ombre. A droite, à gauche, de tous côtés, des glapissements de criée mettaient des notes aiguës de petite flûte, au milieu des basses sourdes de la foule. C'était la marée, c'étaient les beurres, c'était la volaille, c'était la viande. Des volées de cloche passaient, secouant derrière elles le murmure des marchés qui s'ouvraient.

Émile ZOLA, *Le Ventre de Paris*, chap. 1, 1873.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Autour de lui, le soleil enflammait les légumes. Il ne reconnaissait plus l'aquarelle tendre des pâleurs de l'aube. Les cœurs élargis des salades brûlaient, la gamme du vert éclatait en vigueurs superbes, les carottes saignaient, les navets devenaient incandescents, dans ce brasier triomphal. A sa gauche, des tombereaux de choux s'éboulaient encore. Il tourna les yeux, il vit, au loin, des camions qui débouchaient toujours de la rue Turbigo. La mer continuait à monter. Il l'avait sentie à ses chevilles, puis à son ventre ; elle menaçait, à cette heure, de passer par-dessus sa tête. Aveuglé, noyé, les oreilles sonnantes, l'estomac écrasé par tout ce qu'il avait vu, devinant de nouvelles et incessantes profondeurs de nourriture, il demanda grâce, et une douleur folle le prit, de mourir ainsi de faim, dans Paris gorgé, dans ce réveil fulgurant des Halles. De grosses larmes chaudes jaillirent de ses yeux.

Émile ZOLA, *Le Ventre de Paris*, chap. 1, 1873.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

A sept heures, on servit le dîner. Les hommes, plus nombreux, s'assirent à la première table, dans le vestibule, et les dames à la seconde, dans la salle à manger, avec le marquis et la marquise. Emma se sentit, en entrant, enveloppée par un air chaud, mélangé du parfum des fleurs et du beau linge, du fumet des viandes et de l'odeur des truffes. Les bougies des candélabres allongeaient des flammes sur les cloches d'argent ; les cristaux à facettes, couverts d'une buée mate, se renvoyaient des rayons pâles ; des bouquets étaient en ligne sur toute la longueur de la table ; et, dans les assiettes à large bordure, les serviettes, arrangées en manière de bonnet d'évêque, tenaient entre le bâillement de leurs deux plis chacune un petit pain de forme ovale.

Gustave FLAUBERT, *Madame Bovary*, 1857.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Les pattes rouges des homards dépassaient les plats ; de gros fruits dans les corbeilles à jour s'étageaient sur la mousse ; les cailles avaient leurs plumes, des fumets montaient ; et, en bas de soie, en culotte courte, en cravate blanche, en jabot, grave comme un juge, le maître d'hôtel, passant entre les épaules des convives les plats tout découpés, faisait, d'un coup de sa cuillère, sauter pour vous le morceau qu'on choisissait. Sur le grand poêle de porcelaine à baguettes de cuivre, une statue de femme, drapée jusqu'au menton, regardait immobile la salle pleine de monde. Mme Bovary remarqua que plusieurs dames n'avaient pas mis leurs gants dans leurs verres.

Gustave FLAUBERT, *Madame Bovary*, 1857.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Enfin, à trois heures, comme on se trouvait au milieu d'une plaine interminable, sans un seul village en vue, Boule de suif, se baissant vivement, retira de sous la banquette un large panier couvert d'une serviette blanche.

Elle en sortit d'abord une petite assiette de faïence, une fine timbale en argent, puis une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confit sous leur gelée ; et l'on apercevait encore dans le panier d'autres bonnes choses enveloppées, des pâtés, des fruits, des friandises, les provisions préparées pour un voyage de trois jours, afin de ne point toucher à la cuisine des auberges. Quatre goulots de bouteilles passaient entre les paquets de nourriture. Elle prit une aile de poulet et, délicatement, se mit à la manger avec un de ces petits pains qu'on appelle « Régence » en Normandie.

Tous les regards étaient tendus vers elle. Puis l'odeur se répandit, élargissant les narines, faisant venir aux bouches une salive abondante avec une contraction douloureuse de la mâchoire sous les oreilles. Le mépris des dames pour cette fille devenait féroce, comme une envie de la tuer ou de la jeter en bas de la voiture, dans la neige, elle, sa timbale, son panier et ses provisions.

Guy de MAUPASSANT, Boule de Suif, 1880.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

La boutique de Ragueneau, rôtisseur pâtissier, vaste ouvroir au coin de la rue Saint-Honoré et de la rue de l'Arbre-Sec qu'on aperçoit largement au fond, par le vitrage de la porte, grises dans les premières lueurs de l'aube.

À gauche, premier plan, comptoir surmonté d'un dais en fer forgé, auquel sont accrochés des oies, des canards, des paons blancs. Dans de grands vases de faïence, de hauts bouquets de fleurs naïves, principalement des tournesols jaunes. Du même côté, second plan, immense cheminée devant laquelle, entre de monstrueux chenets, dont chacun supporte une petite marmite, les rôtis pleurent dans les lèche-frites.

À droite, premier plan avec porte. Deuxième plan, un escalier montant à une petite salle en soupente, dont on aperçoit l'intérieur par des volets ouverts ; une table y est dressée, un menu lustre flamand y luit : c'est un réduit où l'on va manger et boire. Une galerie de bois, faisant suite à l'escalier, semble mener à d'autres petites salles analogues.

Au milieu de la rôtisserie, un cercle en fer que l'on peut faire descendre avec une corde, et auquel de grosses pièces sont accrochées, fait un lustre gibier.

Edmond ROSTAND, *Cyrano de Bergerac*, Acte II, 1897.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Au milieu de la rôtisserie, un cercle en fer que l'on peut faire descendre avec une corde, et auquel de grosses pièces sont accrochées, fait un lustre gibier.

Les fours, dans l'ombre, sous l'escalier, rougeoient. Des cuivres étincellent. Des broches tournent.

Des pièces montées pyramident. Des jambons pendent. C'est le coup de feu matinal. Bousculade de marmitons effarés, d'énormes cuisiniers et de minuscules gâte-sauces. Foisonnement de bonnets à plume de poulet ou à aile de pintade. On apporte, sur des plaques de tôle et des clayons d'osier, des quinconces de brioches, des villages de petits-fours.

Des tables sont couvertes de gâteaux et de plats. D'autres entourées de chaises, attendent les mangeurs et les buveurs. Une plus petite, dans un coin, disparaît sous les papiers. Ragueneau y est assis au lever du rideau, il écrit.

Edmond ROSTAND, *Cyrano de Bergerac*, Acte II, 1897.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Mais Pantagruel estant encores au berseau fit cas bien espoventables.

Je laisse icy à dire comment, à chascun de ses repas, il humoit le laict de quatre mille six cens vaches, et comment, pour luy faire un paeslon à cuire sa bouillie, furent occupez tous les pesliers de Saumur en Anjou, de Villedieu en Normandie, de Bramont en Lorraine, et luy bailloit on ladicte bouillie en grand timbre qui est encores de présent à Bourges, près du palays ; mais les dentz luy estoient desja tant crues et fortifiées qu'il en rompit dudict tymbre un grand morceau, comme très bien apparoist.

François RABELAIS, *Gargantua*, chap. 4, « De l'enfance de Pantagruel », 1534.



La semaine du goût ?

***C'est l'occasion de lire quelques
pages de littérature française pleines
de saveurs...***

Certain jour, vers le matin, que on le vouloit faire tetter une de ses vaches (car de nourrisse il n'en eut jamais aultrement, comme dict l'hystoire), il se deffit des liens qui le tenoyent au berceau un des bras, et vous prent ladicte vache par dessoubz le jarret, et luy mangea les deux tétins et la moytié du ventre, avecques le foye et les roignons, et l'eust toute dévorée, n'eust esté quelle cryoit horriblement, comme si les loups la tenoient aux jambes, auquel cry le monde arriva, et ostèrent ladicte vache à Pantagruel ; mais ilz ne sceurent si bien faire que le jarret ne luy en demourast comme il le tenoit, et le mangeoit très bien, comme vous feriez d'une saulcisse ; et quand on luy voulut oster l'os, il l'avalla bien tost comme un cormaran feroit un petit poisson ; et après commença à dire : « Bon, bon, bon », car il ne sçavoit encores bien parler, voulant donner à entendre que il l'avoit trouvé fort bon, et qu'il n'en failloit plus que autant.

François RABELAIS, *Gargantua*, chap. 4, « De l'enfance de Pantagruel », 1534.