

# Bons baisers de la Mélie

Il faut vraiment avoir la tête dans son fourneau pour ne pas savoir que sous le pseudonyme de la Mélie (de Château-Chinon) se cache un charmant vieux Monsieur. J'ai longtemps parlé de lui au hasard des recettes sans le nommer ; mais j'ignorais jusqu'à ce jour la vie riche, un peu tumultueuse, de ce chercheur d'or, exploitant malheureux d'une mine morvandelle et surtout de ce grand collectionneur amateur d'art, chercheur infatigable et cela dans le seul but d'ouvrir à la connaissance le plus grand nombre. Je retourne à mes fourneaux et je vais vous délivrer quelques recettes souvent accompagnées de propos gaillards de la Mélie Coudray propres à vous faire venir l'eau à la bouche, recettes publiées régulièrement entre les deux guerres dans le Morvandiau de Paris. Si vous avez la chance de trouver le livre de Gautron du Coudray, achetez-le, il devient de plus en plus rare.

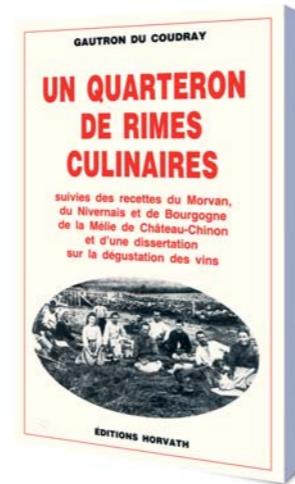
## En guise d'entrée, LA SOUPE À L'AIL :

Une gousse par personne, mettre à cuire dans de l'eau, sel et poivre et faire bouillir. Quand les aulx sont cuits retirez la casserole du feu, transformez en purée légèrement liquide. Dans un bol, cassez des œufs, à concurrence d'un pour deux personnes. Batre comme pour une omelette, vous arrosez d'un peu de purée d'ail tout en continuant à battre et versez le tout dans la casserole pour obtenir un mélange parfait.

Remettez à feu doux et ajoutez un bon morceau de beurre frais.

Dans une soupière, garnie de tranches de pain grillé dans le beurre, vous versez la préparation qui cuisait à feu doux. Vous couvrez et vous laissez tremper quelques minutes.

Comme le dit la Mélie, "cette soupe, succulente au demeurant et autant un médicament qu'un aliment" en manger souvent c'est assurer le bon fonctionnement de ses artères, et tonifier son système nerveux.



## Pour résister, LA BLANQUETTE DE VEAU GRAND-MÈRE :

Avec trois livres de poitrine de veau déposée dans un faitout, mettez une bonne poignée de petits lardons coupés en dés et une noix de beurre ; faites partir à feu doux et ajoutez une cuillerée de farine. Tournez bien le tout sans laisser roussir, mouillez largement et ajoutez un beau bouquet de persil, une branche de thym, un gros oignon blanc coupé en quatre, sel et poivre. Laissez mijoter deux heures.

Au bout de ce temps ajoutez à la cuisson une douzaine de petits oignons et quelques champignons de rosée, recouvrez à nouveau et laissez cuire doucement le fricot une petite demi-heure.

Au moment de servir, réservez les morceaux de viande dans un plat chaud et vous lierez la sauce avec trois cuillères à soupe de crème fraîche dans laquelle vous aurez délayé un jaune d'œuf que vous mélangerez de laisser tourner et vous la versez sur la viande fumante avec les petits oignons et les champignons.

Dans le même temps, vous aurez fait cuire "des truffes salées" que vous poserez en couronne pour décorer le plat. Quelques rondelles de citron ou quelques gouttes de vinaigre blanc relèveront l'ensemble du goût.

## Et pour finir (presque), LA POIRÉE DE LA SAINT MARTIN :

Trois ou quatre œufs battus avec deux ou trois cuillères de sucre en poudre. Ajoutez trois cuillères de farine et petit à petit une petite pinte de lait tiède. Pelez et épépinez des poires bien mûres ; coupez-les

en rondelles minces. Versez dessus un verre à liqueur d'eau-de-vie de prune, laissez le fruit s'en imprégner quelques minutes et mélangez le tout avec votre pâte claire.

Dans un plat creux en terre légèrement beurré versez le tout et mettez dans le four pas trop chaud.

Lorsque le dessus du flan sera bien doré, retirez-le du four, saupoudrez de sucre cristallisé et servez froid.

Vous parlez d'une gourmandise : à s'en "taper la cloche", bon saint Martin !

## Terminons par L'ESCAYON AU VIN ROUGE (recette dont je vous livre la totalité) :

Une bonne bouteille de vin rouge, cent grammes de sucre, un fragment d'écorce de cannelle ou de gousse de vanille, au choix.

Cassez six à huit œufs très frais, séparez les jaunes des blancs, en enlevant avec soin le germe qui les unit.

Mettez les jaunes dans une casserole émaillée, ajoutez le sucre pilé et l'aromate choisi, puis fouettez bien le tout.

Incorporez ensuite le vin, peu à peu, et chauffez à feu doux, tout en remuant toujours à la cuillère.

L'escayon revigorant par excellence, je n'ai pas besoin d'insister, s'offre aux jeunes mariés la nuit de

leur noce, comme "la trempée" par les garçons d'honneur en liesse suivant notre plaisante et bonne vieille coutume. C'est là, dirait feu Monsieur le Duc de Nivernois, chez lequel mon aïeul était valet de chiens, le moyen infaillible pour avoir un garçon, mettons des jumeaux, si, en ce cas délicat, on s'est pris un peu tard pour passer aux conjoints le breuvage miraculeux.

Gautron du Coudray n'était pas seulement un gastronome, il "taquinait la muse" parfois gaillarde pour qui sait lire entre les lignes, poésie qui colle plus que l'on croit à notre actualité.

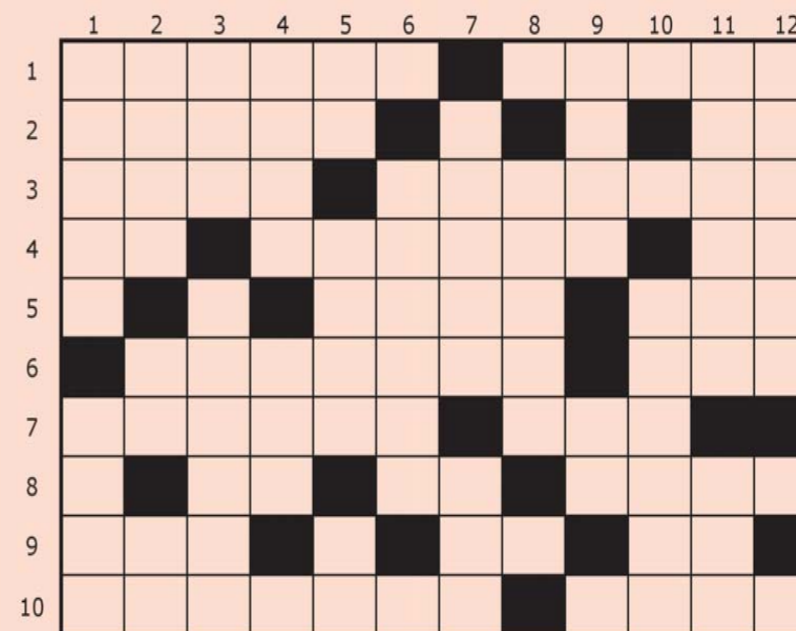
## La caille

"Ah ! ne m'en voulez pas si j'ai chassé la caille  
Dans le trèfle fleuri de mes dix-huit printemps  
C'est un gibier de choix aux vols intermittents  
La grue étant, au plus, bonne pour la racaille.

Je la rotissais donc, toute nue, au feu clair,  
La dévorant des yeux avant qu'elle ne fut cuite,  
Je humais son fumet... je vous passe la suite.  
Tachez d'en faire autant si vous avez du flair."

Honni soit qui mal y pense ! ■

## Mots croisés



### Horizontalement

1. Sans lui, pas d'été. Etendue salée.
2. Ile corallienne - Dieu solaire.
3. Crique. Vacances en pleine aire.-
4. Petits pas. Fréquentées par les baigneurs. Voyelles.
5. Marque connue des boulistes. Petite somme.
6. Pas besoin de moteur pour avancer. Un moteur est nécessaire pour avancer.
7. Pas seulement utilisé dans les stades. Elle forme de futurs gradés.
8. A six faces. Voyelles. Pélerine.
9. Seule au milieu de l'eau. Symbole chimique? Avec lui, le rêve est possible.
- 10 - Boisson chaude. Ne garde pas.

### Verticalement

1. La joie des pâtés. On est si bien après.
2. Retirai. Avance. Article.
3. Règles à respecter. Les économies fondent pendant cette période.
4. Enlever la peau à l'envers. Ils ne sont pas nombreux sur elle.
5. Pronom personnel. Biberon. Saute d'humeur.
6. A l'abri des regards indiscrets.
7. Le bonheur du surf. On le préfère lorsqu'il est chaud.
8. Etalon.
9. Pointes de terre. Langue.
10. Aplati.
11. Plante utilisée contre les contusions. Confère.