

Un brevet d'avenir

L'automobile, c'est bien, mais on sait que pour les Français de 1908, il importe plus de faire bonne chère que de s'élaner sur un réseau routier encore très approximatif. Il est un fait qu'en ce pays le progrès passe aussi par les cuisines. Voici donc que le procédé du four-voûte peut enfin être proposé par Albert Dupuy à ses concitoyens.

Ce nouveau procédé n'a pas d'antécédents sur le marché. Il faut donc l'expliquer pour convaincre, et la conquête de la clientèle passe par une démarche pédagogique qui ne se démentira jamais. Inlassablement, les documents commerciaux expliquent le fonctionnement de la rôtisseuse-pâtissière et de son four selon un « procédé exclusif ».

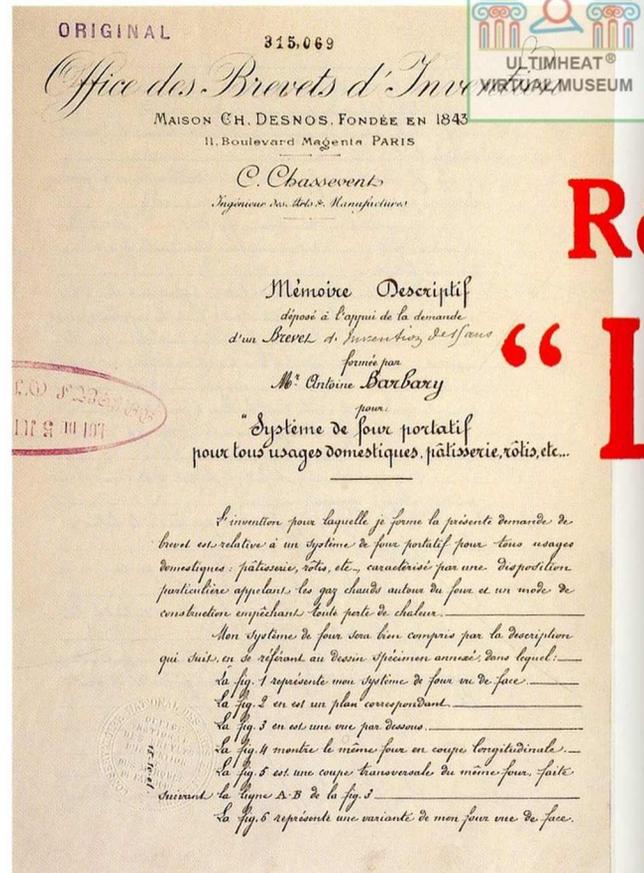
Les comparaisons s'établissent sur le terrain scientifique et technique : le four est « en forme de voûte de métro » (celui-ci vient de conquérir Paris). La circulation des gaz chauds provenant du brûleur est organisée par la disposition de deux cloisons partageant les deux parois, qui forment l'enveloppe de l'appareil, en trois « chambres » : « ce mode de circulation a pour effet d'envelopper les mets ou aliments des vapeurs qu'ils dégagent ».

On « cuit à La Cornue » comme on cuit au feu de bois, au gaz ou à l'électricité.

Le descriptif des appareils ramène ensuite à des questions plus terre à terre, dont l'importance s'affirme au fur et à mesure des perfectionnements techniques, tels la consommation d'énergie, les dimensions « avantageuses », les dispositifs pour un nettoyage facile, la multiplicité des fonctions réunies dans un même appareil. Cependant, ces points ne constituent pas l'essentiel de l'argumentation.

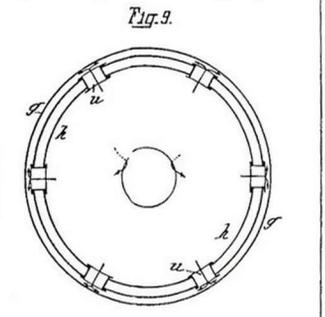
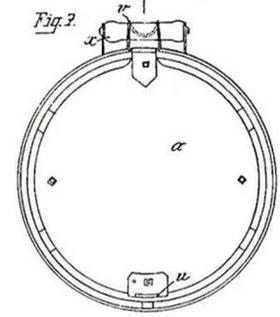
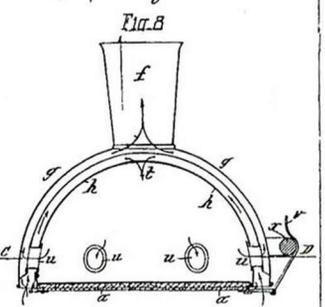
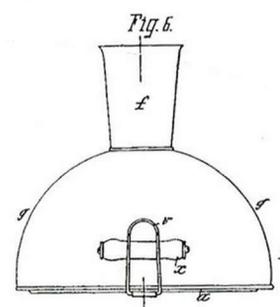
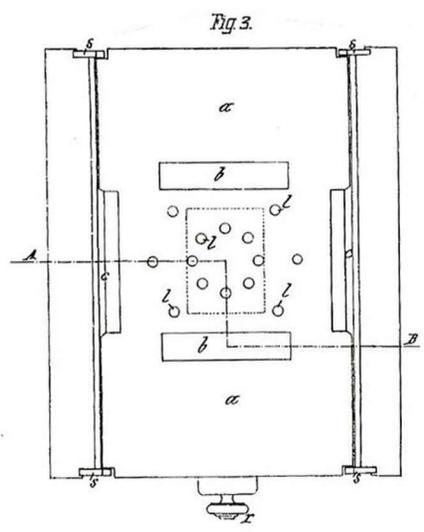
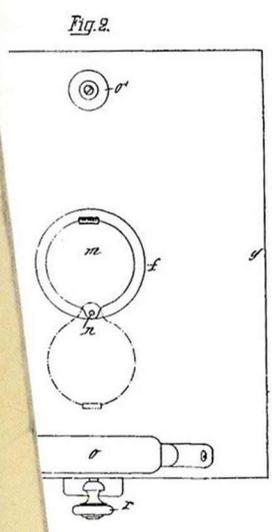
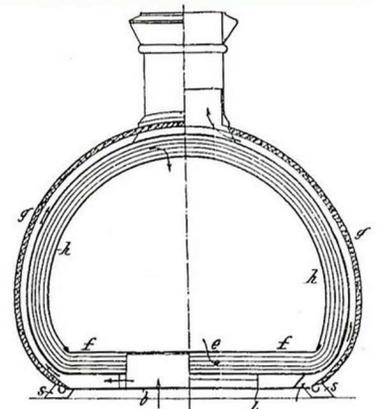
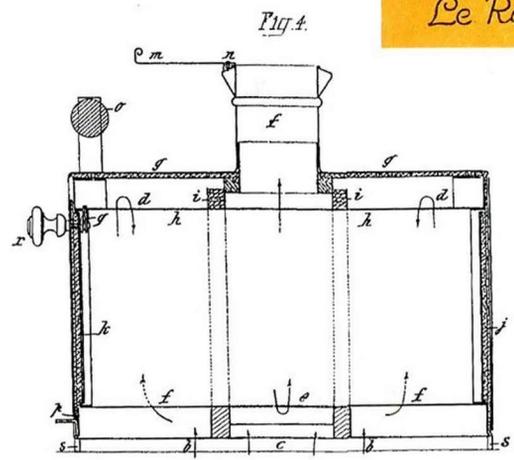
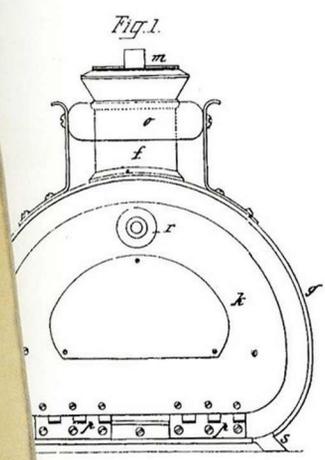
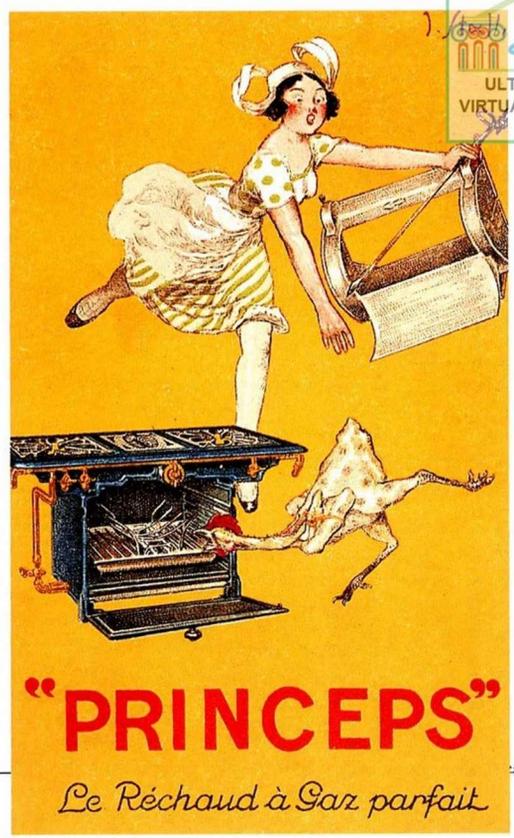
La Cornue se place volontairement sur un autre terrain que celui de ses concurrents. Leurs arguments, qui jouent plutôt sur l'enthousiasme et la séduction, sans véritablement s'appuyer sur des faits techniques ou des performances concrètes, apparaissent, en regard, bien pâles.

Le procédé du four portatif inventé par Antoine Barbary et breveté en 1901 a déjà été primé dans quelques foires internationales. Albert Dupuy en fait la « rôtisseuse-pâtissière » appelée à un grand succès.



seuse-Pâtissière "Cornue"

à Circulation à Gaz

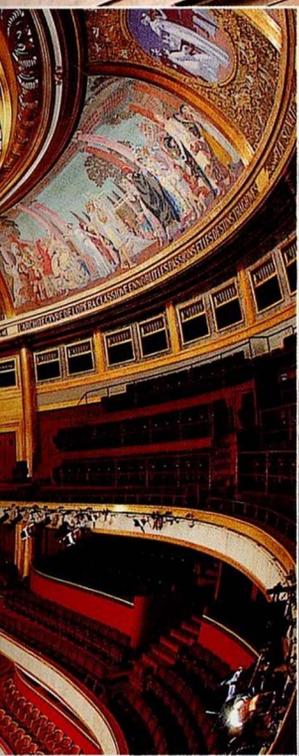
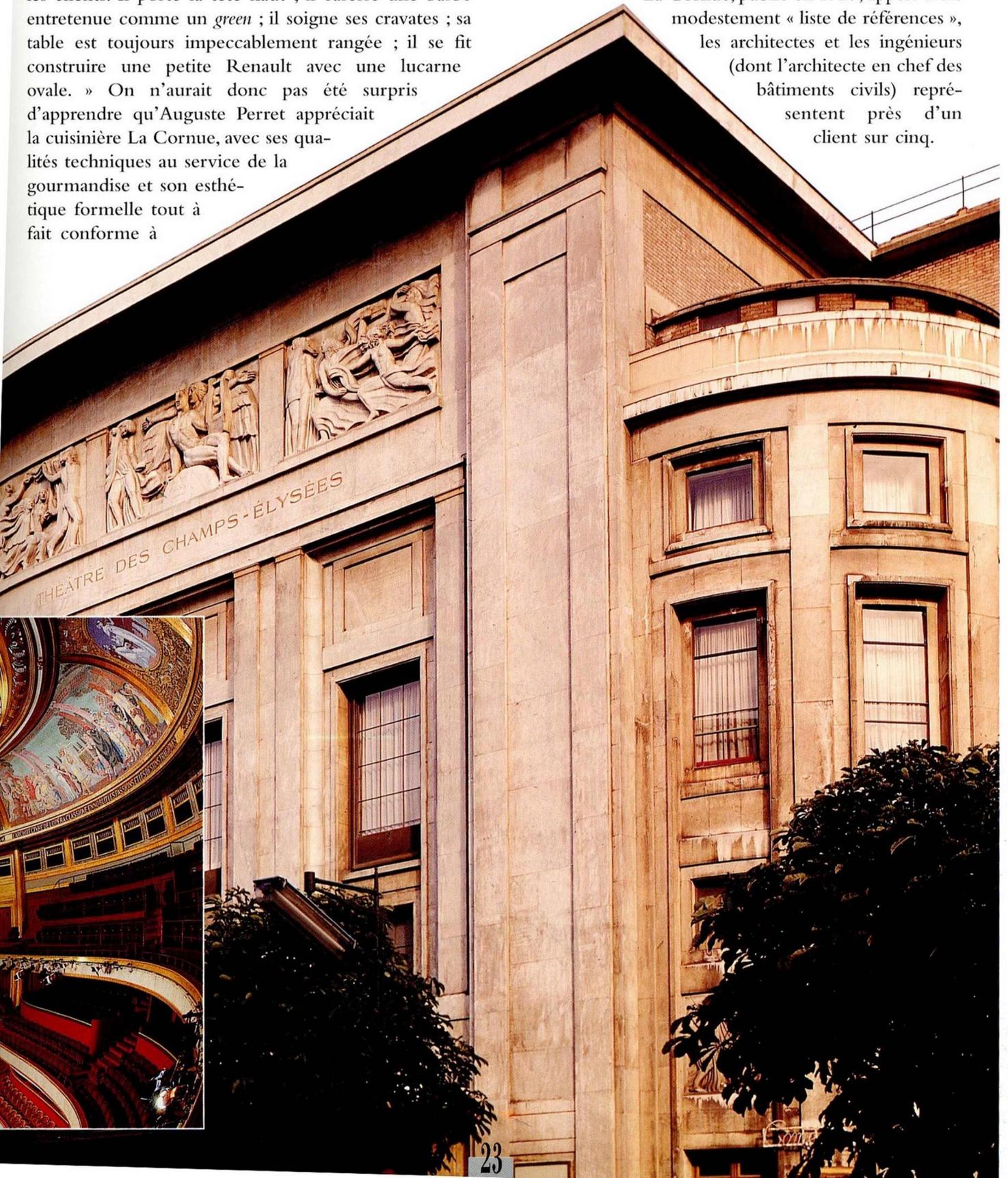


Par proposition de M. Boubouy
Paris, le 16 octobre 1901
Chassagnat.

Auguste Perret, avec ses « goûts de nabab », aurait pu être un client de La Cornue. Le Corbusier en effet d'ajouter : « Auguste Perret [...] adore les choses précieusement faites, un *neské* japonais, un tissage cuir marocain, une arme bien galbée, la cuisine soignée. Il est copain avec les tâcherons, il est sublime avec les clients. Il porte la tête haut ; il caresse une barbe entretenue comme un *green* ; il soigne ses cravates ; sa table est toujours impeccablement rangée ; il se fit construire une petite Renault avec une lucarne ovale. » On n'aurait donc pas été surpris d'apprendre qu'Auguste Perret appréciait la cuisinière La Cornue, avec ses qualités techniques au service de la gourmandise et son esthétique formelle tout à fait conforme à

cette mise en garde : « Celui qui dissimule une partie quelconque de la charpente se prive du seul légendaire et plus bel ornement de l'architecture. Celui qui dissimule un poteau commet une faute. Celui qui fait un faux poteau commet un crime. »

Ajoutons que sur le premier « Livre d'or » de La Cornue, publié en 1927, appelé alors modestement « liste de références », les architectes et les ingénieurs (dont l'architecte en chef des bâtiments civils) représentent près d'un client sur cinq.



Courbevoie

« De La Cornue », les Dupuy devaient le devenir par la grâce de leur implantation dans une commune réunissant le double avantage d'être industrielle et toute proche des beaux quartiers. Celui qui pense que la route vers le succès est obligatoirement droite rencontre ici un démenti formel, car c'est à Courbevoie que La Cornue emprunta les sentiers de la gloire.

Est-ce l'effet des vents dominants dirigés d'ouest en est en région parisienne qui rabattent sur la capitale les flux océaniques ? Toujours est-il que l'installation dans cette bourgade confirma le succès qui se dessinait déjà : on peut imaginer les premières rôti-seuses-pâtisseries La Cornue épanchant par-dessus la Seine, en direction de Neuilly, des effluves odorants qui ne tardèrent pas à faire saliver les gourmands de la rive gauche.

Les appétits semblaient s'ouvrir en effet plus volontiers vers l'ouest de la capitale, comme en témoignait une migration amorcée dès le siècle précédent par les tables renommées. La gourmandise épousait en cela le flux historique des grandes invasions en direction du ponant. Gaston Jollivet constatait en 1902 dans *Le Gaulois* un « courant qui pousse de plus en plus le mouvement mondain par-delà la Madeleine et le Rond-Point, jusqu'à ce *far west* de l'avenue du Bois ». Et l'historien Jean-Louis Flandrin d'ajouter : « C'est la grande vogue de Le Doyen, du Pavillon Élysée, de Laurent aux Champs-Élysées, du Pré Catelan, du Pavillon d'Armenonville, du Madrid, de la Grande Cascade au bois de Boulogne. » Gabriel Astruc, parfait « honnête homme » de ce début du XX^e siècle, esprit éclairé, initiateur de la construction du Théâtre des Champs-Élysées destiné à servir la musique française autant que le jazz (qu'il contribua à diffuser en y accueillant la *Revue Nègre* avec Joséphine Baker), se souvenait : « Dès 1908, nous avons été les pionniers de la marche vers l'ouest et nous avons planté des drapeaux dans un quartier qui est devenu le centre du luxe et de la richesse. »

Dès lors, comme dans un feuilleton de *la Veillée des chaumières*, nous pouvons imaginer l'histoire suivante :

Maîtres compréhensifs, Monsieur et Madame autorisaient quelquefois leur cordon-bleu à visiter ses vieux parents retirés en banlieue. Le dimanche, Louise, partait tôt. Ayant assisté à la première messe, elle parvenait à Courbevoie pour le déjeuner, après un voyage

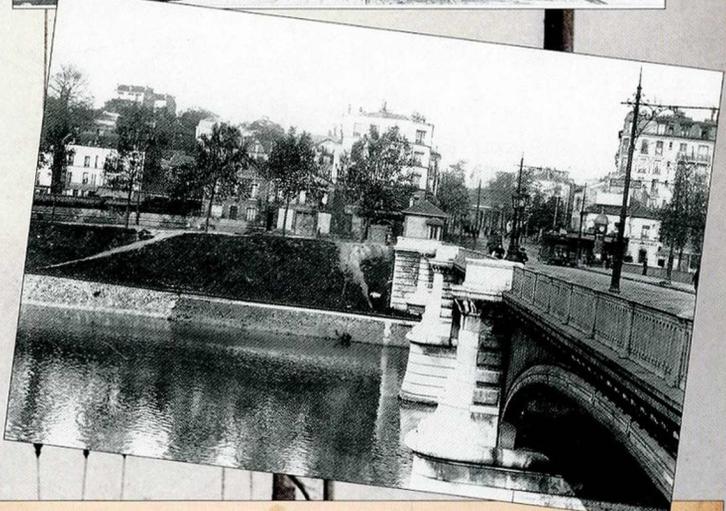
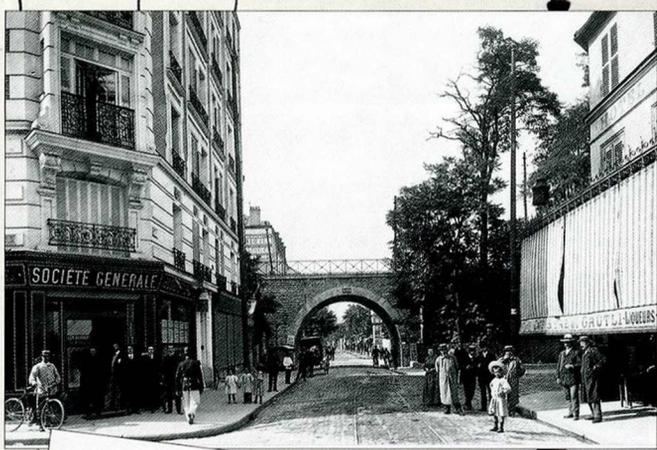


Courbevoie au début du siècle : le quai ou la mère de L'ennivain® Louis-Ferdinand COSTA tenait une mercerie, le pont de chemin de fer et le carrefour avec son petit pavillon d'octroi.

en chemin de fer suivi d'un court trajet en tram. En son honneur, on sortait la bouteille de Malaga que l'on dégustait à petites rasades pendant que le *roast-beef* achevait sa cuisson dans sa couronne d'oignons confits. Louise, qui ce jour-là ne mettait pas les pieds à la cuisine, appréciait ensuite le plaisir d'un repas qu'elle n'avait pas eu à préparer. Un dimanche de mai radieux, où l'on avait projeté une promenade à l'île de la Jatte pour l'après-dînée, la conversation se fit soudain grave, car Louise, en connaisseuse, avait remarqué que les choses n'étaient plus tout à fait comme avant...

- Vous avez changé de boucher ?
- Point du tout. En revanche, ton père, en se promenant, a acheté un four portatif épatant.
- C'est-y la nouvelle usine qui vient de s'installer ? J'ai vu la réclame en passant.
- La Cornue, qu'é s'appelle, ajoute le père. Mais il faut avoir le gaz.
- Plus maintenant. La patronne de Sidonie a une rôtisseuse qui marche à l'alcool. Je crois qu'elle en est bien satisfaite.
- Il faudra que j'en parle aux maîtres, conclut Louise. L'affaire était d'importance, car la cuisinière dérogeait exceptionnellement à son principe d'ignorer ce jour-là tout ce qui pouvait lui rappeler ses harassantes quatorze heures quotidiennes dédiées à la nourriture des maîtres.

C'est ainsi que, par le bouche-à-oreille, la renommée des rôtisseuses-pâtisseries se répandait, en suivant parfois le flux irrésistible d'un coulis aux truffes.



Après avoir quitté le quartier de la Bastille, c'est dans cette maison que s'installe la famille Dupuy.

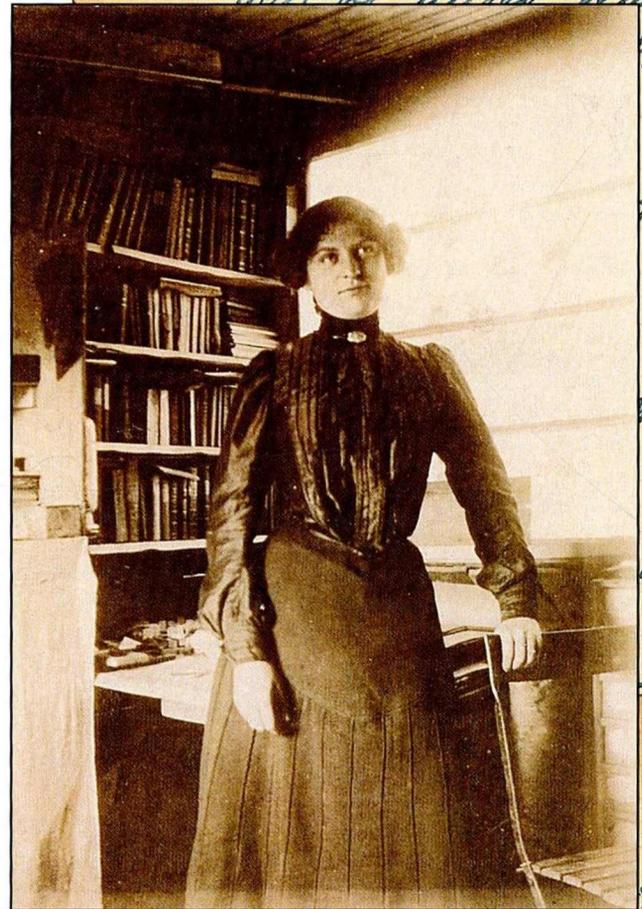
Un Livre de raison

Dans nombre de foyers, les maîtresses de maison avaient l'habitude de consigner quelques recettes « maison » dans un cahier réservé à cet usage. Ce document se transmettait pieusement de mère en fille, ou de grand-mère en petite-fille, trouvant parfois quelques enrichissements ajoutés à chaque génération. La famille Dupuy ne faisait pas exception à la règle, pas plus que celle de la grand-mère maternelle de Xavier, l'actuel président de La Cornue.

En revanche, inattendue est cette sorte de préface en tête du cahier de Grand-mère « Didy », qu'elle destine à une diffusion élargie, bien au-delà du cercle familial. Le projet fut-il abandonné pour cause de guerre ou pour d'autres raisons ? Ce texte est fort intéressant par le regard porté sur une société en marche et dénote la légère inquiétude ressentie face aux progrès de la vie quotidienne « où tout marche à la vapeur et à l'électricité et où l'on consacre le moins de temps possible aux choses de la table ». À près d'un siècle de distance, ces préoccupations correspondent étrangement à la quête des gourmets qui découvrent aujourd'hui La Cornue, et ce n'est sans doute pas un hasard.

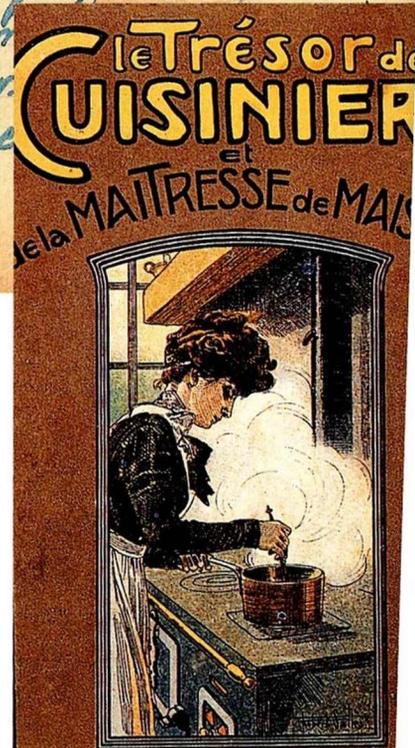
PRÉFACE

J'ai trouvé utile de venir en aide aux ménagères en leur donnant des recettes d'une grande simplicité hygiénique et très économique. En ces temps où la vie est si chère et où tout marche à la vapeur et à l'électricité et où l'on consacre le moins de temps possible aux choses de la table, où l'on aime les plats vite faits simples et bons. Une soupe cuite à point, un petit repas préparé avec goût et propreté ne sont pas sans influence sur la bonne harmonie de la famille. Le père en rentrant fatigué de son travail, quel plaisir et quel courage éprouve-t-il en trouvant une nourriture appétissante et bonne ? Les gros livres de cuisine sont généralement trop compliqués et leurs recettes reviennent trop cher. Les ménagères trouveront dans ce petit recueil de 200 recettes de cuisine, des recettes utiles et élémentaires dans un ménage. Toutes elles sont simples à faire et peu coûteuses variant de 0 franc 25 à 1 franc 25 et de 1 franc 50 à 3 francs pour les viandes. Je n'ai ajouté que quelques plats de viandes et légumes pour les jours de réunion.



À la très riche littérature domestique à l'usage des maîtresses de maison, voir ci-contre et en haut à droite, répondent les Livres de raison établis par ces dernières. Ils rassemblent autant les recettes familiales que les conseils pratiques. On se les transmet de mère en fille.

Portrait et cahier d'Alexandrine Dupuy, dite Grand-mère « Didy ».



Le premier Salon des appareils ménagers

Dans les baraquements de la Foire de Paris, s'installe en octobre 1923, pour une durée d'un mois, le « Salon des appareils ménagers ».

« À l'intérieur, contrastant avec la grisaille du temps, ce ne sont que scintillements de lumières, déploiements d'enseignes aux couleurs vives, stands décorés de draperies où s'entassent mille et mille merveilles. Sur fond musical, les aspirateurs ronflent, les moteurs tournent, l'eau bout dans les bouilloires, le gaz siffle dans les radiateurs. » (Jacques Rouaud, *60 ans d'arts ménagers*).

« Le Salon de la Cuiller à Pot », comme l'appellent certains par dérision, rencontre d'emblée un grand succès qui va l'installer pour plusieurs décennies sur le devant de la scène des événements parisiens.

Visionnaire, son fondateur, Jules-Louis Breton, l'est, certes ! Pourtant le succès va dépasser toutes ses espérances. Il est le premier surpris devant l'afflux de femmes élégantes venues des beaux quartiers. Pourquoi ont-elles, si nombreuses, bravé les intempéries ? La prospérité renaissant, la pénurie de domestiques provoquée par la guerre commence à se faire sentir. L'organisation matérielle de la vie quotidienne est plus que jamais à l'ordre du jour. Les femmes des classes aisées, auparavant servies, ont compris que ces nouveaux appareils pourraient suppléer une main-d'œuvre absente. L'observation du comportement des visiteurs, par suite des profonds changements survenus dans la société française, suffit donc à prédire un bel avenir à cette manifestation. L'on voit « des dames du monde penchées sur des lessiveuses, des grils, des bouillottes, des radiateurs, des hachoirs et des aspirateurs de poussière, avec toutes les marques de l'intérêt le plus sérieux ». Non seulement *l'Illustration*, dont est extraite cette citation, mais toute la presse s'en font largement l'écho, que ce soit sur le mode de la curiosité ou sur celui de la dérision. Tout semble possible lorsqu'on voit la vaisselle se faire toute seule, le linge se laver sans qu'il soit besoin d'intervenir, la poussière s'envoler comme par enchantement, aspirée par des appareils dont le bruit rappelle celui des avions...



Gaz - pétrole - éle
Notice gratuite : 83, rue

Entre les deux guerres, les architectes s'intéressent à l'ensemble de l'habitation : salle à manger composée par Ruhlmann pour l'Exposition des arts décoratifs publiée dans le *Larousse ménager*, et cuisine dessinée par Madeleine Sougez. Les deux projets datent de 1925.



Les rôtisseuses-pâtisseries
La Cornue étaient présentes
dès les débuts du Salon des
arts ménagers où elles se firent
remarquer par leur aptitude à
fonctionner avec toutes les
sources de chaleur : publicité
parue dans *l'Illustration* en
décembre 1924.

À droite, une publicité
de 1927 pour un réfrigérateur.

Le four moderne est ce que vous avez besoin

PÂTISSÈUSE-PÂTISSIÈRE

CORNUE



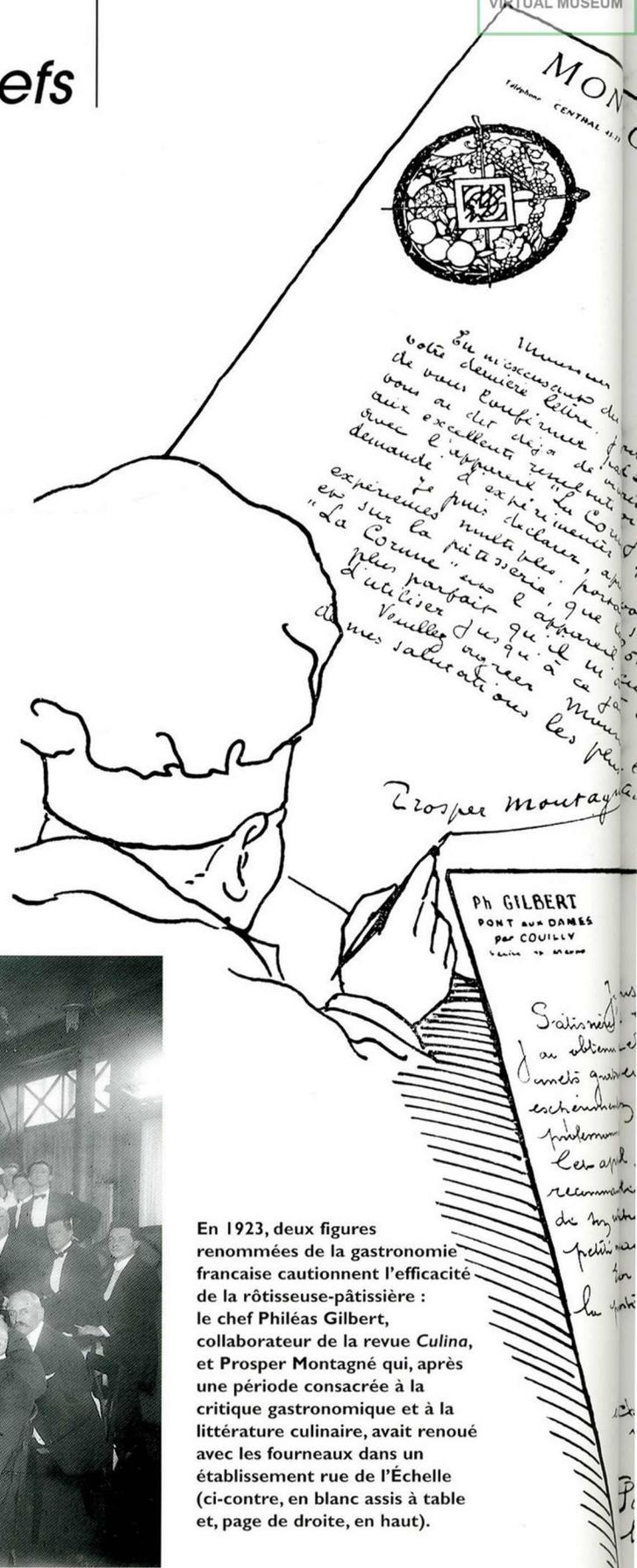
L'amitié de deux chefs

Albert Dupuy aurait pu attribuer à sa rôtisseuse-pâtissière la devise qui figure au fronton du château de Bagatelle à Paris : *Parva sed apta* – petite, mais suffisante.

Le premier Salon des appareils ménagers, bien qu'encore relativement discret, a une portée qui n'échappe pas à cet homme d'entreprise. C'est l'opportunité à saisir pour faire connaître, auprès des plus grands, les qualités de son appareil. Les parrains de la rôtisseuse-pâtissière, qui compte déjà quinze années d'existence, seront deux de ses amis, Philéas Gilbert et Prosper Montagné.

Le premier venait de se retirer de chez Bonvalet, un des meilleurs restaurants parisiens, où il était entré en 1884 pour finir chef de cuisine. Il était devenu rédacteur principal de la revue *le Pot-au-feu*, mais collaborait également à *l'Art culinaire* (fondé avec le chef Auguste Escoffier), *le Journal*, *le Gourmet*, *la République* et *Culina*.

Après une formation et une expérience professionnelle très complètes, Prosper Montagné avait, lui aussi, quitté les pianos en 1907 pour se consacrer à la littérature culinaire. Il écrivit de nombreux ouvrages, le plus important étant la première édition du *Larousse culinaire*, en collaboration avec le docteur Gottschalk. Revenu aux fourneaux en 1920, il dirigeait à l'époque un restaurant rue de l'Échelle à Paris, où il venait sou-



En 1923, deux figures renommées de la gastronomie française cautionnent l'efficacité de la rôtisseuse-pâtissière : le chef Philéas Gilbert, collaborateur de la revue *Culina*, et Prosper Montagné qui, après une période consacrée à la critique gastronomique et à la littérature culinaire, avait renoué avec les fourneaux dans un établissement rue de l'Échelle (ci-contre, en blanc assis à table et, page de droite, en haut).

Développement commercial



Les années 1924-1925 ont été le point de départ pour La Cornue, du développement des cuisinières complètes, et d'une offensive commerciale de grande envergure : des annonces publicitaires passent régulièrement dans des revues comme *l'Illustration* auxquelles sont abonnées les classes aisées.

Par un beau matin de 1925, Cornuchef vient voir Albert Dupuy :

– Vois-tu, ce four-voûte, c'est une belle chose, il a fait ses preuves, il a comblé de joie la maréchale Joffre, tout autant que le président Fallières, il a requinqué le champion cycliste Francis Pélissier, et je suis sûr qu'il n'est pas étranger à l'énergie qui pousse notre héros des airs, Sadi Lecointe, à remporter les victoires. Je pense à tous les rôtis et les gâteaux préparés chez les grands de ce monde...

Cornuchef n'achève pas sa phrase.

– Donc, relève Albert, en caressant son bouc d'un air interrogateur.

– Eh voilà, c'est qu'à présent, je la trouve trop petite ta rôtisseuse-pâtissière.

– Tu sais bien que ce n'est pas une question de taille, on peut tout y cuire dans le four, c'est toi-même qui le profères sur tous les tons depuis...

– Oui, mais ce n'est pas du dedans qu'il est trop petit.

– Alors Monsieur, c'est donc du dehors ? ironise Albert.

Le ton monte, et fors l'accent, on pourrait se croire sur le Vieux-Port en pleine partie de cartes.

– Justement, c'est ça : tu comprends, la clientèle, elle change, et à présent qu'on lui a montré monts et merveilles dans ce paradis des arts ménagers, elle croit que tout est possible. Elle a raison, faire la cuisine ça doit être comme d'aller en famille à Robinson ou aux montagnes russes. Tu fournis les princes, y compris ceux de la gastronomie, tu dois donc faire des cuisinières de prince.

– Et c'est comment, une cuisinière « de prince » ? demande Albert.

Un lourd voile de silence vient recouvrir sa question.

Cornuchef est perplexé. Comment lui faire comprendre ?

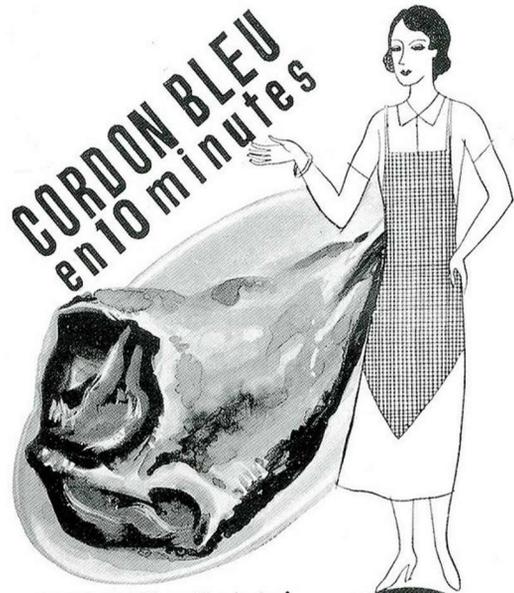
– Un seul principe, énonce alors Cornuchef, d'un ton sentencieux : « donner satisfaction aux usagers les plus difficiles », tu te souviens ? Ce que tu fais déjà pour des appareils simples, tu dois le réussir en plus grand.

– Mais comment ? interroge Albert, décontenancé.

– C'est comme dans l'automobile ou l'aviation : il faut recourir d'abord à l'imagination, et ensuite faire entrer en jeu la technique.

Cornuchef se retire, l'air mystérieux.

CORDON BLEU en 10 minutes



CORDON BLEU en 10 minutes!

Rien de plus exact. - Tout le monde peut en avoir la preuve

Ni à la broche, ni au four de boulanger, ni avec aucun appareil de cuisine, il n'est possible au rôtisseur le plus talentueux, au cordon bleu le plus achevé d'obtenir la cuisson parfaite, la succulence, la saveur et le doré que la paronne la plus inexpérimentée est certaine d'obtenir avec la Rôtisseuse-pâtissière: "LA CORNUE"

Il suffit de respecter les temps de cuisson indiqués dans notre livre de recettes. - Rien d'autre. - On n'arrose pas, on ne retourne pas les rôtis. - On n'ouvre pas le four pendant la cuisson: c'est essentiel. - Donc, aucune surveillance. - Les mets ne peuvent ni brûler, ni se dessécher.

En moins de 10 minutes, on sait se servir du célèbre four "LA CORNUE" et aussitôt vous êtes sans conteste un véritable CORDON BLEU.

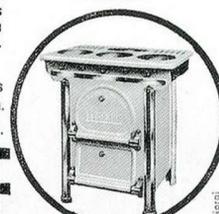
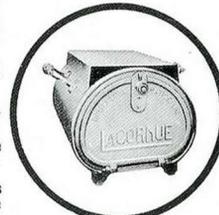
Les fours "LA CORNUE" sont livrés seuls ou montés sur les nouveaux modèles de rechauds et cuisinières, robustes, d'une présentation luxueuse et inimitable, et équipés avec des brûleurs spéciaux au gaz, au pétrole, à l'électricité, au gaz butane, etc.

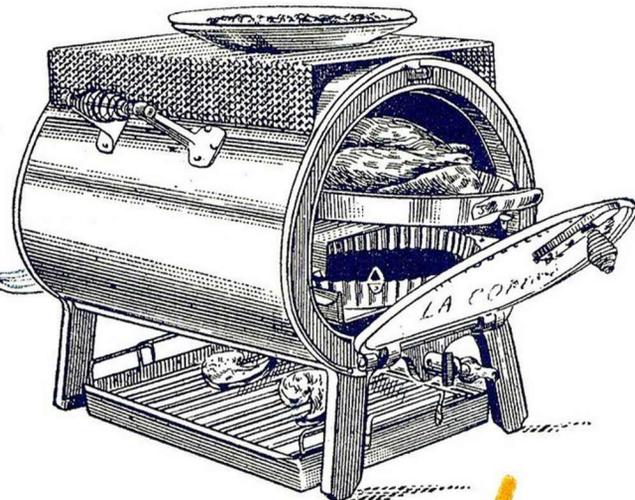
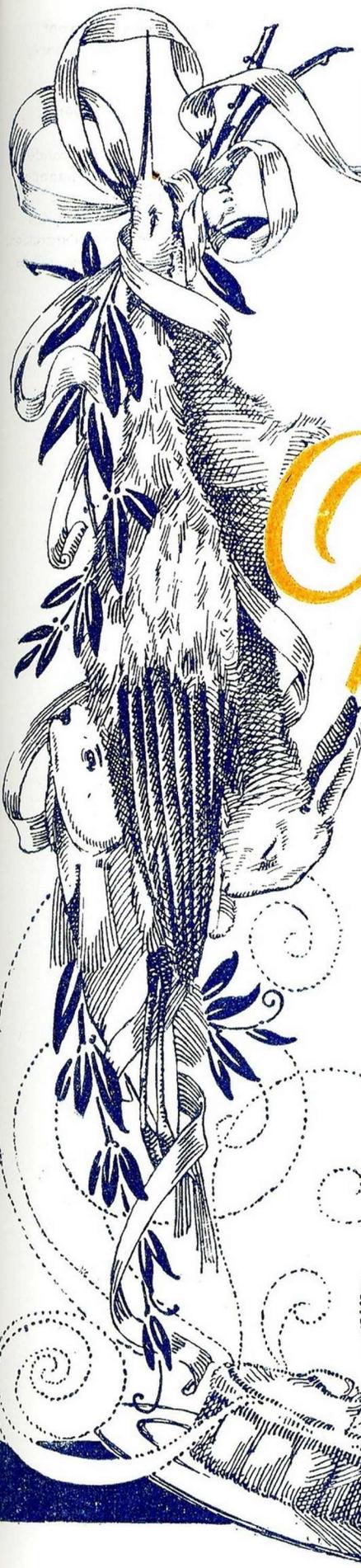
Démonstration gratuite à domicile :
Essai dans notre Salon culinaire tous les jours de 8 h. à 12 h. et de 14 h. à 18 h.
Catalogue illustré et références sur demande.

LA CORNUE

18-20, Rue Adam-Ledoux COURBEVOIE, Tél.: Défense 00-38

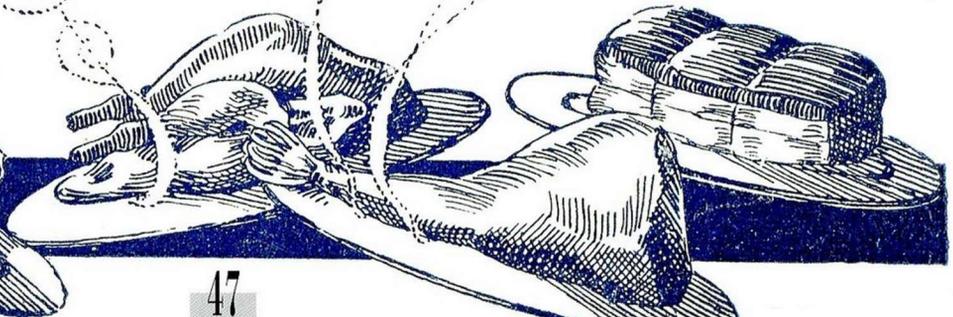
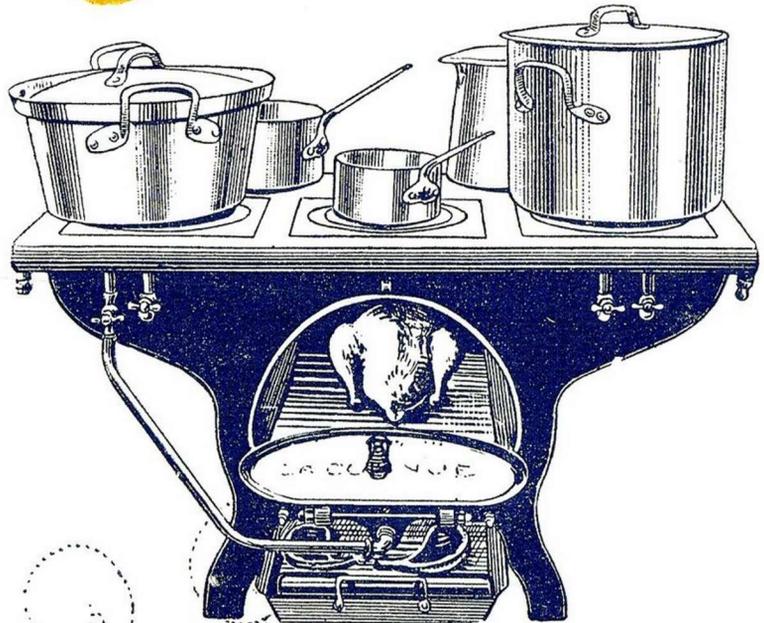
Distributeurs généraux pour l'Afrique du Nord: MARCÉ et Fils
2, rue Michelet, ALGER - Dépôts à ALGER, ORAN, TUNIS, CASABLANCA





La gamme d'appareils
s'élargissant, les catalogues
sont régulièrement édités
et remis à jour.

Qu'est ce que la Cornue?



Le jambon persillé d'Alexandrine

Il est un couple aussi légendaire et indissoluble que Philémon et Baucis ou Orphée et Eurydice, c'est celui que forment le cuisinier et son matériel. Dès lors que le premier dispose d'outils lui permettant de donner sa mesure, le mot « fidélité » s'inscrit au fronton de la hotte de la cuisine ; aucun vœu n'est nécessaire pour l'affermir.

Dans sa vie de maîtresse de maison, Alexandrine eut plusieurs cuisinières La Cornue. Compte tenu de leur longévité, elle eût pu n'en posséder qu'une, mais l'épouse du fondateur de la maison jouissait de quelques privilèges... Deux ou trois modèles passèrent dans sa cuisine : une des premières rôtisseuses-pâtisseries, une cuisinière du type LC, puis, peu avant sa mort, son mari fit sans doute livrer par surprise le modèle *Bloc L.C. 49* qui, après la Libération, symbolisa un nouveau départ pour La Cornue, et de nouveaux débouchés pour la créativité infatigable de cette maison. Épouse du fondateur, Alexandrine se sentait investie d'une sorte de mission envers ces outils culinaires d'exception. N'avait-elle pas indirectement participé à

Jambon persillé

Cette entrée, traditionnellement attribuée à la Bourgogne, est peu fréquente dans les livres de cuisine, trop ménagère sans doute. L'ingrédient de base est un morceau de porc demi-sel, palette ou épaule. La touche personnelle du cuisinier se manifestera par la présence, ou non, de gelée (aucune des deux solutions n'est hérétique), et par l'équilibre entre l'ail et le persil. Le vin blanc du court-bouillon doit être bourguignon. C'est un plat à confectionner la veille.

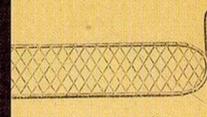
- Dans un court-bouillon additionné d'un bon demi-litre de vin blanc (chablis ou mâcon), faire cuire 1 poireau, 2 carottes, 1 oignon piqué de quelques clous de girofle, quelques grains de poivre, 2 à 3 gousses d'ail et 1 bouquet garni. Cuire au four le morceau de porc demi-sel (palette ou épaule) pendant une heure et demie. Ciseler un bouquet de persil, ou plus selon le goût désiré. Lorsque la viande est cuite, la laisser refroidir, puis la détailler en morceaux. Placer ensuite dans une terrine une couche de morceaux de viande alternée avec une couche de persil. Terminer par le persil. Pour faire prendre la terrine en gelée, ajouter un pied de veau, avant cuisson, dans le court-bouillon. En fin de cuisson, filtrer le court-bouillon puis le verser en une épaisseur d'un centimètre au fond de la terrine. Le laisser refroidir pour qu'il prenne en gelée avant de répartir la viande et le persil. Une fois les couches disposées, verser le reste de bouillon dans la terrine. On peut démouler le jambon, il est préférable alors de le couper en tranches avant de le servir.



Alexandrine Dupuy, l'épouse d'Albert, le fondateur de La Cornue, était comme il se doit une fine cuisinière.

- 20 -

ensions. Elles sont longues et étroites, le turbot, ou *turbotière*, qui est en sa turbotière prend aussi la forme leur forme, les poissonnières doivent être étamées, ou, pour plus d'écono-



Grille de la poissonnière.

On place le poisson sur une grille à l'intérieur de la poissonnière et on le fait cuire. On sort commodément de la poissonnière la grille et le poisson, puis on accorde la poissonnière à une crémaillère. La

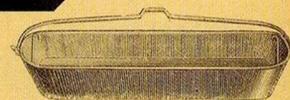


Fig. 16. — Poissonnière.

grille est en tôle ou en fil de fer ; elle a pour objet d'éviter de gouter le poisson tant qu'il touche à la poissonnière. *Cercles à plats.* — Pour que les bords des plats restent bien nets et que les plats puissent se présenter convenablement, on a soin, quand on y sert des mets de nature à maculer, de garantir les bords au moyen de cercles de fer blanc.

Paillasson de cuisine. — Grille mobile, en fer, de forme allongée, qu'on dispose à côté du foyer, sur de la braise ou des cendres chaudes. Elle sert à dégager le fourneau, quand les plats y sont trop nombreux et l'encombrent. La paillasson les tient chauds ou sert même à les faire cuire.

leur naissance ? Il convenait donc d'utiliser et, surtout, de valoriser les compétences de ces appareils : comme un cuisinier professionnel, pas question donc de rater une recette, ni même d'être simplement médiocre. Lourde responsabilité ! Elle l'assuma et devint une excellente cuisinière, relevant avec talent et modestie le défi que lui lançait le destin. André propagea la réputation d'un jambon persillé, qui constituait une des réussites notoires de sa mère. Que l'on ne soit pas surpris de la simplicité du plat qui laissa des souvenirs émus à toute la famille : le jambon persillé relève des élaborations subtiles qui interdisent tout effet de manche (de casserole). Sa réussite repose sur des ingrédients irréprochables, un esprit discipliné et une main sûre. Comme la musique, au-delà de la partition, c'est l'interprète qui en fait une réussite ou une punition.

Ci-contre, une recette extraite des cahiers de la grand-mère de Xavier Dupuy.

Ci-dessous, pages d'un manuel consacré aux ustensiles de cuisine, (éditions Boulanger).

- 21 -

* *Passo-bouillon*. — Ustensile de forme de cône tronqué et renversé, muni d'un manche. Il est en fer-blanc percillé et sert comme son nom l'indique à passer le bouillon, des jus, des potages. Il est bon d'en avoir de différents calibres.

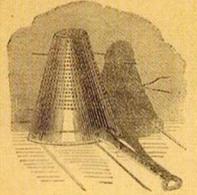


Fig. 17. — Passo-bouillon.

Passo-sauce. — Ce n'est pas tout à fait la même chose que l'ustensile précédent, bien qu'il y ait entre eux une

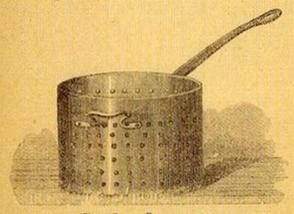


Fig. 18. — Passo-sauce.

grande analogie. Le bord est en fer-blanc, mais la passoire est en tôle en pointe. Le de même forme.

Epicerie alsacienne
Emile Fetting, St. Blaise-la-Roche

Savarin
1/2 lb farine, 1/4 beurre, 30 gr. sucre
30 gr. levure, 5 œufs, un peu de sel.
Faire un levain avec la moitié
de la farine et de toute la levure
quand ce levain est monté ajouter
le sucre le sel et le beurre et les œufs
à un. On laisse lever cette pâte
et fait chaque fois qu'elle est assez levée
à la pelle de nouveau en bas
on met la pâte dans la forme
qu'elle se remplit à moitié, on laisse
lever une fois lever dans la forme,
on reboume dans un four assez
chaud le savarin est cuit
la forme remplie celle-ci
avec du rhum mélangé avec
du sucre et on remet le
savarin à lever.
de servir mettre dans
une crème fouettée



Jambons crus entiers

à 12 — 15 — 20 — 25 francs et au-dessus.
Excellentes salaisons de pays.



Jambons entiers

PRÊTS A SERVIR SUR COMMANDE

Jambon en croûte.....	de 20 à 30 fr.
— au foie gras.....	25 35 »
— "Marguerite" à la gelée.....	15 30 »
— à l'Alsacienne.....	35 45 »

Pour Pâques, faites vos commandes chez

W. SAURIN, 28, rue de Chateaudun, PARIS (IX^e)

Ci-contre, publicité parue dans la revue Culina.