

Ils passent George Sand à la casserole

Muriel Lacroix a mis la main sur les carnets de recettes de l'écrivaine. Avec son cuisinier de mari, Pascal Pringarbe, ils remettent la cuisine du XIX^e siècle au goût du jour.

savoir

« Depuis longtemps amoureuse de George Sand, je rêvais de visiter ses anciennes propriétés : Nohant, dans le Berry, et Gargilesse, dans l'Indre. Lors de ma première visite à Gargilesse, j'ai eu le privilège d'être reçue par l'héritière de la romancière, qui avait accepté de m'ouvrir la porte et même de me servir de guide alors que la maison était normalement fermée pour quelques semaines. Lors de notre première rencontre, ce fut une sorte de "coup d'amitié". Dès ma deuxième visite, elle m'a fait l'honneur de me prêter les carnets de recettes de l'écrivaine pour en faire un livre de cuisine. Une grande marque de confiance !

Avec mon mari, Pascal Pringarbe, qui est cuisinier, nous tenons des chambres d'hôtes depuis une dizaine d'années au château de la Morinière, dans le Maine-et-Loire. Nous avons décidé de travailler ensemble pour ce livre. Pascal s'est occupé de la partie cuisine et de l'adaptation des recettes. Je me suis chargée de la mise en forme du livre, de l'écriture des textes sur George Sand et des questions d'édition.

Le beau monde à Nohant

Ses carnets comprennent un peu plus de 700 recettes. Il a donc fallu faire un tri pour en sélectionner environ 80. Je souhaitais un livre en quatre parties, en fonction des moments de la vie de l'auteur : sa vie de jeune fille, de femme bourgeoise, d'hôtesse et de grand-mère. Puis, il a fallu se procurer un assortiment de tous les ingrédients que l'on pouvait trouver à l'époque pour les réaliser. Pascal a voulu insérer des recettes historiques, comme le lièvre à la royale cuit dans son jus, le saumon à la Chambord, ainsi que les fameuses confitures d'oranges, de coings ou de potiron que George Sand réalisait elle-même.

MURIEL ET PASCAL, dans leur château de la Morinière, à Andrezé (49), où ils tiennent des chambres d'hôtes.



Le peintre Delacroix, les écrivains Flaubert et Dumas, le musicien Chopin, et Manceau, graveur et dernier compagnon de George Sand, sont venus jusqu'à Nohant. Tous ces artistes avaient l'habitude d'apporter des cadeaux, et parfois de la nourriture qui a inspiré des recettes.

Plauchut, journaliste et l'un des meilleurs amis de l'écrivain, habitait le bassin d'Arcachon et apportait régulièrement des bourriches d'huîtres : ce qui a donné les huîtres gratinées à la sauce mouseline. Dumas, lui, a ramené à la suite d'un voyage des ananas et des bananes. George