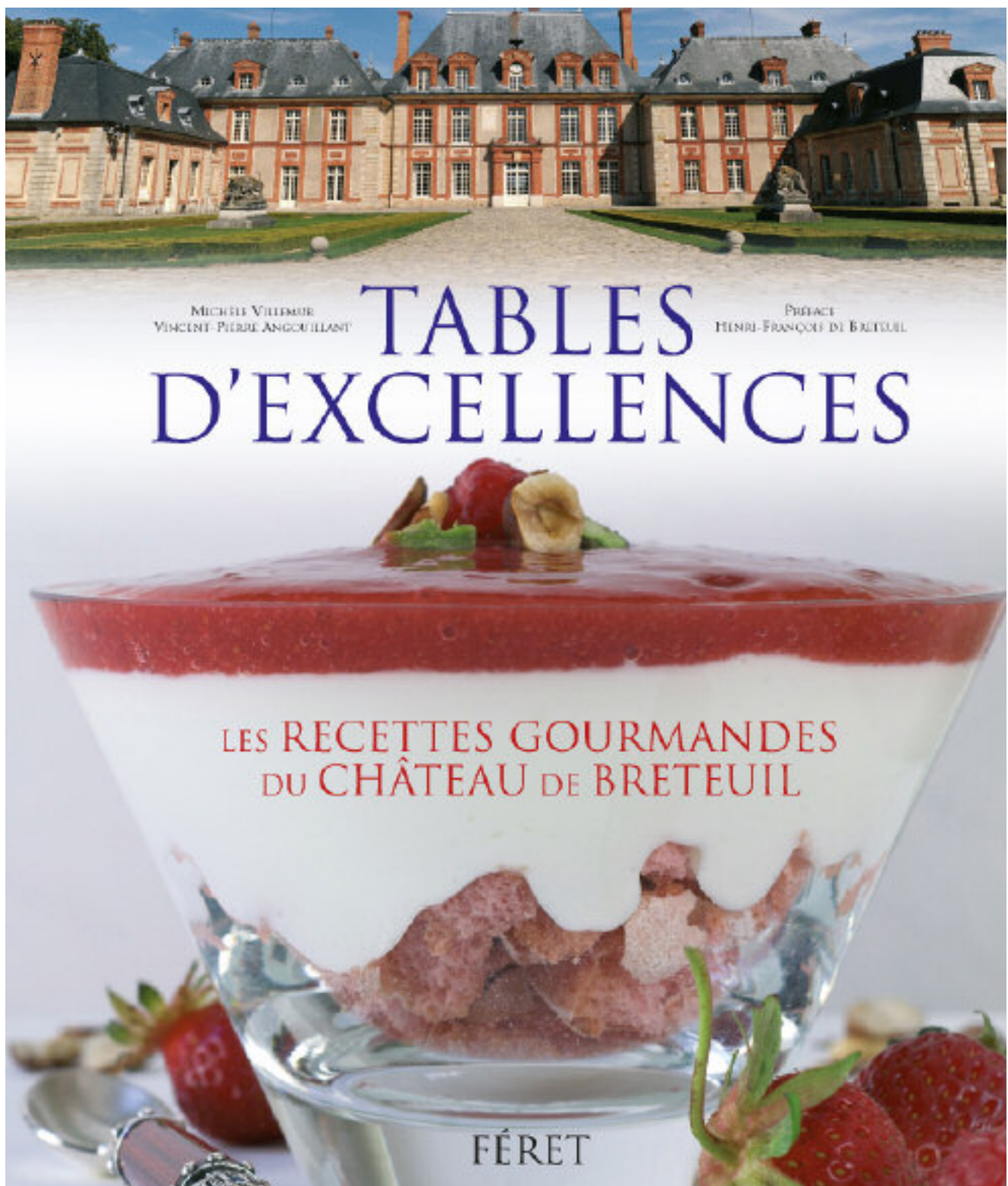


# F É R E T

LIBRAIRE-ÉDITEUR DEPUIS 1813

DOSSIER DE PRESSE



## CARACTÉRISTIQUES

Beau livre relié  
24 x 26 cm - 140 pages  
200 photographies  
ISBN 978-2-35156-087-7  
29,90 euros

En librairie  
le 12 octobre 2011

[presse@feret.com](mailto:presse@feret.com)

## CONTACT

Éditions Féret  
24 allées de Tourny - 33000  
Bordeaux  
Tel : 05 56 13 79 95  
Fax : 05 56 13 79 96

# F É R E T

LIBRAIRE-ÉDITEUR DEPUIS 1813

## TABLES D'EXCELLENCE

---

L'AUTEUR - MICHÈLE VILLEMUR



Michèle Villemur est chroniqueuse gastronomique, Déléguée Paris Ile-de-France auprès de l'APCIG\* (Association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin) et journaliste indépendante.

C'est une cuisinière passionnée qui est l'auteur de nombreux ouvrages sur la cuisine, la gastronomie, le chocolat, le café, le pain, la viande, les produits tripiers... Michèle est aussi chevalier des Arts et des Lettres et du Mérite agricole.

LE PHOTOGRAPHE - VINCENT-PIERRE ANGOUILLANT



Vincent-Pierre Angouillant est photographe, illustrateur et un cuisinier hors-pair ! Il a co-écrit et réalisé les photos de nombreux ouvrages.



François Victor de Breteuil, *Les petits soupers*

## BONBONS DE CHOCOLAT DU RÉGENT

POUR 4 PERSONNES  
préparation : 40 min  
cuisson : 15 min  
matériel : cul-de-poule  
rectangle inox sans fond  
thermomètre

pour la ganache :  
250 g de chocolat noir  
à 70 % de cacao  
25 cl de crème fleurette  
1 c. à s. de miel épais et puissant  
(miel de sapin ou de fleurs  
de châtaignier par exemple)  
1 c. à s. de whisky  
40 g de beurre  
1 gousse de vanille  
de Madagascar

pour la couverture :  
250 g de chocolat noir amer  
à 80 % si possible

### 1. Préparation de la ganache

Sortez le beurre du réfrigérateur. Dans un cul-de-poule (ou un saladier) cassez le chocolat en tout petits morceaux. Faites bouillir la crème avec la gousse de vanille fendue en deux et versez-la délicatement sur les morceaux de chocolat. Remuez énergiquement à l'aide d'une fouet. Laissez tiédir. Quand la préparation est presque tiède, incorporez le miel et le beurre préalablement coupé en morceaux. Remuez doucement. Incorporez le whisky.

Mélangez. Versez la préparation sur une plaque et, si possible, à l'intérieur d'un rectangle, sur une épaisseur de 15 mm environ.

Quand la préparation est presque froide, coupez des carrés réguliers dans la masse. Laissez refroidir puis « croûter » au frais plusieurs heures.

### 2. Préparation de l'enrobage

Faites fondre au bain-marie 70 % à 80 % du chocolat noir amer. Quand le chocolat atteint la température de 55 °C environ, ôtez le récipient du bain-marie et ajoutez le reste du chocolat. Remuez doucement et faites en sorte que la température de la masse retombe à 27 ou 28 °C environ.

Puis remettez le récipient au bain-marie, diminuez le feu au maximum et attendez que la masse remonte doucement à 31 °C. Dès que cette température est atteinte, stoppez le feu. Laissez le cul-de-poule dans le bain-marie. Il faut conserver le plus longtemps possible cette température. Trempez rapidement, l'un après l'autre, à l'aide d'une fourchette, les ganaches. Égouttez-les sommairement et posez-les sur une grille ou sur du papier sulfurisé.

*\* On dira ce qu'on voudra, tout ça ne vaut pas une bonne choucroute avec des saucisses allemandes ! \**

*Le bonbon de chocolat est une invention du XX<sup>e</sup> siècle ; au temps du Régent, le chocolat se consommait avec du lait ou de la crème... et dans une tasse. Si Philippe d'Orléans, le Régent, passait pour un gourmet, il n'en était pas de même de sa mère, la princesse Palatine. « Je ne supporte ni le thé, ni le café, ni le chocolat. Je ne peux comprendre comment on aime ces choses-là. Au thé, je lui trouve un goût de foin et de paille pourrie, au café un goût de suie et de lupin, le chocolat, je le trouve trop doux. [...] Un bon plat de choucroute et des saucissons fumés sont, selon moi, un régal digne d'un roi et auquel rien n'est préférable ; une soupe au chou et un lard fait bien mieux mon affaire que toutes les délicatesses dont on raffole ici. » Voici une dame dont les méchantes langues disaient qu'elle était restée « fort allemande dans ses mœurs ».*



## TABLES D'EXCELLENCES

### LE LIVRE

Au cœur de la vallée de Chevreuse, trône un château de légende, le château de Breteuil... Quatre cents ans d'histoires de famille et de grande Histoire n'ont pas laissé indifférents Michèle Villemur, auteur et Vincent-Pierre Angouillant, photographe. Ils ont ensemble relevé le défi de réaliser un ouvrage gastronomique à la hauteur du génie du lieu. L'UNESCO aurait d'ailleurs pu y puiser autant de raisons pour classer le repas gastronomique français au patrimoine mondial de l'humanité ! De la première à la dernière page, vos papilles et votre esprit n'auront qu'une hâte, celle de passer à table.

Soixante-deux recettes gourmandes font surgir dans la lumière la mémoire des hommes illustres qui ont fréquenté la demeure. Ministres, rois, princes et princesses, Émilie du Châtelet, femme de sciences et conscience féministe avant l'heure, Voltaire, Proust...



## TABLES D'EXCELLENCES

jusqu'au marquis actuel, dixième du nom, homme de culture et fin épiqueurien : Henri-François de Breteuil qui, à force d'obstination et de courage, a su redonner au château son lustre d'antan.

Les mets nous mettent l'eau à la bouche : macarons piquillos et praliné de foie gras, bricks de rocamadour, chutney de cerise griotte au carvi sur lit de mesclun, poulet du Maryland, muffins au cœur de fruits rouges déglacés au vinaigre et à la pulpe de framboises, sablés parfumés au thé figue, orange et miel, sont quelques-unes des intrigues culinaires inspirées par le château et les acteurs qui en peuplèrent la scène.

Reprenez-vous de cette entrée magistrale et croustillante ? Un bout de ce délicieux dessert avec sa cerise... sur le château ? Une tranche savoureuse d'Histoire...



# F É R E T

LIBRAIRE-ÉDITEUR DEPUIS 1813

## TABLES D'EXCELLENCES

### AU MENU

Des trésors de gastronomie qui ont été délicieusement concoctés sur les pianos du château. Tous ces plats délicieux rappellent que les Breteuil furent, lors de remarquables déjeuners, dîners et soupers, les hôtes élégants et attentifs d'hommes et de femmes d'élite, d'artistes talentueux et de fins épicuriens !

Inviter, régaler, rivaliser d'imagination... Puisse ce livre *Tables d'Excellences* contribuer à mieux faire connaître la cuisine française, un véritable art de vivre né dans ce « château pour tous »

Mais passons à table au fil de l'histoire !

### LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE

Terrine marbrée de foie gras de canard, coings caramélisés au Muscat

Tartelettes tomates courgettes Nicolas de Bonnefons

Poularde dodue de Noël

Sole Colbert panée à l'anglaise, beurre maître d'hôtel

Muffins « cœur de fruits rouges » déglacés au vinaigre & à la pulpe de framboises

Mazarin, dacquoise & fond praliné

Pâtes de fruits de poires à la violette du Jardinier français

### À LA COUR DU ROI SOLEIL

Le panier du potager de la ferme de Gally, velouté aux cucurbitacées

Tourte aux rognons à la moutarde de piments d'Espelette

Filet de veau en habit croustillant aux épinards sautés

Bortsch Breteuil

Mousse de Merlan

Tatin de poire en duo, sabayon et sablé breton, fruits frais

Sablés parfumés au thé figue orange miel

Crème brûlée, pain d'épices, coulis aux fruits rouges



## TABLES D'EXCELLENCES

### AU MENU

#### ÉMILIE OU L'AMBITION FÉMININE

Risotto aux gambas et parfumé au safran  
Escalopes de foie gras aux fruits du mendiant, gaufre au pain d'épices, marrons épicés  
Canons d'agneau rôtis, tian de légumes, fèves fraîches du potager, sauce aux truffes noires  
Tiramisu fruits rouges violette  
Poires pochées au vin d'orange et aux épices  
Les Angels d'Émilie

#### LES PETITS SOUPERS DU RÉGENT

Asperges blanches à la Pompadour  
Bouchées à la reine  
Suprêmes et cuisses de pigeon rôtis, pot au feu de légumes, sauce groseille  
Foie gras mariné dans le vin de Madiran aux épices  
Bonbons de chocolat du Régent  
Confiture piquante de rhubarbe

#### SUCCÈS DIPLOMATIQUES & TEMPS TROUBLÉS

Escalope de foie gras de canard, gambas marinées au citron  
Tartine gourmande aux herbes, pain d'épices grillé  
Pata negra, sablés au thym, risotto à la truffe, mini-piperade, pomme sirop, salade de jeunes pousses  
Collier de la reine, Ferme de Gally  
Parmentier au confit de canard, patates douces  
Tarte campagnarde aux pommes de la ferme  
Pain perdu et retrouvé aux poires Marie-Antoinette  
Clafoutis rouge



## TABLES D'EXCELLENCES

### AU MENU

#### DE NAPOLEON À LOUIS « DIX-HUÎTRES »

Hennessy Berry, Hennessy Old Fashioned Poire pochée au sirop et au jambon

Magrets de canard au miel de châtaignier courge butternut épicée

Huîtres gratinées à la Louis-le-Désiré

Soupe (améliorée) du soldat napoléonien aux légumes de la ferme de Gally

Ris de veau au champagne

Tête-à-tête, Crumbles citron-mangue

Pommes au four, caramélisées

#### ROMANTISME & CUISINE BOURGEOISE

Salade Eugénie, Saint-Jacques au foie gras & vinaigrette gourmande

Bricks de Rocamadour, chutney de cerise griotte au carvi sur lit de mesclun

Pommes dauphine Gally

