

LA CUISINE DES CHÂTEAUX

de la *L*OIRE

Gilles et Bleuzen du Pontavice

Collection dirigée par
BLEUZEN DU PONTAVICE

Photographies
CLAUDE HERLÉDAN



Editions OUEST-FRANCE





LA FERTÉ SAINT-AUBIN

Au cœur de la Sologne



La cuisine de La Ferté-Saint-Aubin embaume les pommes et les pâtisseries. On y entre par une vaste pièce voûtée, prélude à un cellier sombre et de profondes réserves, bien nécessaires à une si vaste maison. Ce jour-là, Pierrette nous avait préparé de petites madeleines bien chaudes. Mais dans cette Sologne giboyeuse, on ne mange pas que des desserts, fût-ce la célebrissime tarte Tatin. Les poissons d'étangs sont à l'honneur : la carpe, l'anguille, le brochet... Et bien sûr les gibiers à plume et à poil. Mais la Sologne ne se livre pas facilement : pays plat coupé d'étangs, semé de taillis serré, où les villes sont de gros bourgs aux maisons basses, habillées de briques colorées. On y croise des Raboliot à casquette et des Nemrod de la capitale dont l'air farouche ne trompe personne.

Il y a peu de grands châteaux, c'était une région pauvre. La Ferté est l'un des plus imposants, édifié par la famille de Saint-Nectaire, puis Seneterre. Il resta longtemps entre les mains d'hommes d'armées : le maréchal de Lowendal, un Talleyrand, un Masséna, alors que le domaine couvrait 5 000 hectares. Puis il passa à la famille irlandaise O'Gorman à laquelle on doit un mobilier néogothique très curieux. A l'arrivée de Jacques Guyot en 1987, le château était dans un triste état, une partie détruite par un incendie. Ce grand château classique est aujourd'hui restauré et bien planté au cœur de la Sologne.

Ci-dessus.

Les pains de sucre... et le casse-sucre.

Les recettes de *M*ONSIEUR JOLY, chef au restaurant du château L'Orangerie



Ce beau dessin ancien a rejoint dans les collections du château nombre de plans et représentations pittoresques, parmi lesquelles un ensemble de plans du siècle dernier prévoyant la destruction de la galerie sur le Cher. Fort heureusement, cet outrage à la beauté ne fut pas réalisé. On peut dater ce dessin : après 1559, car le pont est construit ; avant 1576, car la galerie n'est pas encore construite.

POULET AUX ÉCREVISSES

Couper le poulet en quatre, le faire revenir et laisser de côté.

Faire revenir oignon, carottes et écrevisses fraîches, puis mouiller vin blanc et fumet de crustacés. Laisser réduire et passer au chinois.

Mouiller le poulet avec la réduction et laisser mijoter, et ajouter un peu de crème fraîche.

En fin de cuisson, cuire des écrevisses pour la décoration. Dresser le poulet avec les écrevisses.

Le cliché a été pris dans l'entrée du restaurant du château, sur fond de la fable « Le renard et la cigogne » de La Fontaine, où l'on apprend que chacun doit manger dans le couvert qui lui convient.

BROCHET AUX ORTIES

Lever les filets de brochets, en portionner 150 g en dos.

Blanchir les orties, 500 g pour 3 l de sauce, les égoutter et faire revenir au beurre. Mouiller avec le fumet de poisson et laisser cuire. Faire suer des échalotes, mouiller au vin blanc, laisser réduire. Ajouter la crème fraîche.

Cuire le brochet à la vapeur.

Incorporer la purée d'ortie broyée dans la sauce au vin blanc. Servir bien chaud.







SANGLIER ET MARINADE POUR GIBIER

Mettez dans un saladier la pièce de gibier à mariner, mouillez avec du vin blanc ou rouge de Brézé, émincez les oignons, l'ail, persil, ajoutez deux carottes en rondelles, thym, laurier, deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre. Laissez mariner 2 à 3 jours en

retournant les morceaux régulièrement. Egouttez les morceaux de viande, épongez-les et faites-les cuire au four, 15 minutes par livre. Accompagnez d'une purée de marrons, de pommes cuites au four, de purée de pommes de terre et de céleri. Pour la sauce, liez la marinade avec de la farine, de la crème fraîche et de la gelée de groseilles pour adoucir.

POMMES DE BRÉZÉ

Eplucher une pomme par personne, évider le cœur, les disposer au four dans un plat avec un peu d'eau et une noisette de beurre sur chacune. Environ 20 minutes à four chaud. Servir avec la sauce de la recette du sanglier ci-dessus.

Page de gauche.

*Le sanglier dans la salle à manger,
devant une armure imposante,
et près des iris de la comtesse de Colbert.*

© La truite de Quénécan



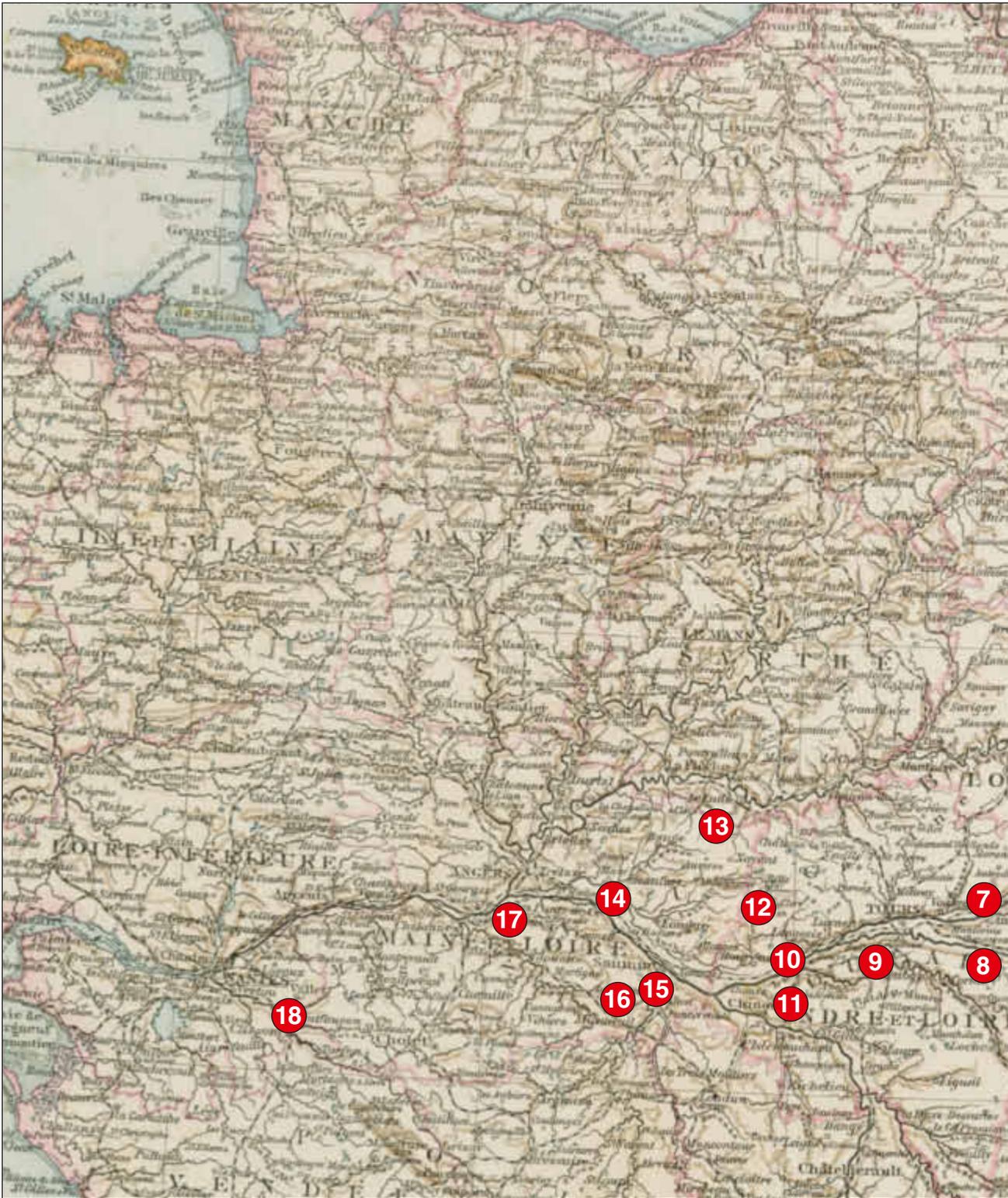


TABLE des matières



1. Château de La Bussière	
45230 La Bussière	6
2. Château de La Ferté-Saint-Aubin	
45240 La Ferté-Saint-Aubin	14
3. Château de Châteaudun	
28200 Châteaudun	22
4. Château de Beauregard	
41120 Cellettes	28
5. Château de Cheverny	
41700 Cheverny	36
6. Château d'Amboise	
37400 Amboise	42
7. Château du Clos-Lucé	
37400 Amboise	48
8. Château de Chenonceau	
37150 Chenonceaux	54
9. Château de Villandry	
37510 Villandry	62
10. Château de Langeais	
37130 Langeais	70
11. Château d'Ussé	
37420 Rigny-Ussé	78
12. Château de Gizeux	
37340 Gizeux	84
13. Château du Lude	
72800 Le Lude	92
14. Château de Montgeoffroy	
49250 Mazé	100
15. Château de Brézé	
49260 Brézé	108
16. Château de Montreuil-Bellay	
49260 Montreuil-Bellay	116
17. Château de Brissac	
49320 Brissac	124
18. Château de Goulaine	
44115 Haute-Goulaine	130