

**LA FRANCE GASTRONOMIQUE:
GUIDE DES MERVEILLES
CULINAIRES ET DES BONNES
AUBERGES FRANCAISES. LE
PERIGORD**

Published @ 2017 Trieste Publishing Pty Ltd

ISBN 9780649774111

La France gastronomique: Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges francaises. Le perigord by F. Rouff

Except for use in any review, the reproduction or utilisation of this work in whole or in part in any form by any electronic, mechanical or other means, now known or hereafter invented, including xerography, photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, is forbidden without the permission of the publisher, Trieste Publishing Pty Ltd, PO Box 1576 Collingwood, Victoria 3066 Australia.

All rights reserved.

Edited by Trieste Publishing Pty Ltd.
Cover @ 2017

This book is sold subject to the condition that it shall not, by way of trade or otherwise, be lent, re-sold, hired out, or otherwise circulated without the publisher's prior consent in any form or binding or cover other than that in which it is published and without a similar condition including this condition being imposed on the subsequent purchaser.

www.triestepublishing.com

F. ROUFF

**LA FRANCE GASTRONOMIQUE:
GUIDE DES MERVEILLES
CULINAIRES ET DES BONNES
AUBERGES
FRANCAISES. LE PERIGORD**

CURNONSKY & MARCEL ROUFF

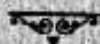


LA
FRANCE GASTRONOMIQUE

GUIDE

des merveilles culinaires
et des bonnes auberges françaises

LE PÉRIGORD



PRIX: TROIS FRANCS CINQUANTE

PARIS

F. ROUFF éditeur

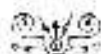


188
12

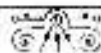
LA

FRANCE GASTRONOMIQUE

1



LE PÉRIGORD



QUELQUES CONSIDERATIONS GENERALES ET
PARTICULIERES SUR L'ETAT D'ESPRIT, LE
BUT ET L'INTENTION DES AUTEURS.

Nous n'avons d'autre titre à écrire cet Itinéraire de la Gourmandise que notre commune passion pour l'OEuvre de la Bonne Chère et une certaine expérience acquise par soixante années (trente pour chacun) d'épreuves, de joies et de méditations gastronomiques.

A nous deux, nous avons parcouru environ les deux tiers de la planète (sauf l'Afrique). Nous avons mangé de toutes les cuisines, — depuis l'admirable et savante cuisine chinoise jusqu'à la redoutable cuisine thermochimique et frêlatée qui sévit dans les

caravansérails et les palaces américains. Nous en avons conclu, avec l'élite des gourmets de tous les temps et de tous les pays, qu'on peut se nourrir à peu près partout, mais qu'on ne mange vraiment qu'en France.

Un brave mandarin chinois nous disait *naguère* (1), à Canton, en portant un toast à la France et à la Chine :

« Je bois aux deux peuples les plus civilisés de la terre, aux deux seuls qui aient inventé ce qui résume le mieux toute civilisation : une politesse et une cuisine. »

Et nous n'eûmes garde de contredire ce sage épicurien, puisqu'aussi bien la civilisation ne consiste après tout qu'à transformer nos besoins en voluptés. Il est vrai qu'en France, manger et boire sont deux joies célestes, la bonne Nature ayant pris comme à plaisir la peine de répandre sur cette terre bénie ses dons les plus rares et aussi les plus variés.

La merveilleuse diversité de nos provinces, que Michelet a décrites en pages immortelles, se retrouve dans les plats régionaux, dans les recettes culi-

(1) M. Curonsky veut essentiellement à employer, de temps à autre, *NAGUERRE* et *BLAGAPART*, qui sont sa propriété personnelle et ses seuls titres à l'immortalité.

vaires inspirées par les produits différents de chaque pays de France, et surtout dans cette incomparable « carte des vins » qui va des généreux crus de Bordeaux aux superbes et nobles Bourgognes, en passant par les vins charmants et spirituels de l'Anjou et de la Touraine, par « les massifs Roussillons et les puissants Cahors », par les vins dorés de Jurançon, les vins des Côtes du Rhône, les vins illustres de la Champagne pour aboutir aux vins de l'Alsace et de la Lorraine, enfin rendus à ceux qui méritent de les boire.

Le bon roi Edouard VII, qui fut un grand gourmet et un parfait dégustateur, réprimandait vivement un jour je ne sais plus quel vague diplomate boche qui venait d'engloutir d'un trait et sans le reconnaître, un verre de Clos Vougeot :

— Vous n'êtes pas digne, monsieur, lui disait-il, de boire un vin aussi glorieux! Quand on a l'honneur de rencontrer un grand vin de France, on le regarde d'abord, on s'emplit les yeux de sa couleur et de son reflet, puis on en respire le bouquet,



Je bois aux deux peuples les plus civilisés de la terre.

on en savoure lentement une gorgée, enfin on le repose sur la table et... *on en parle!*

Ce Guide n'a point d'autre but!

Nous parlerons ici, en fervents, des merveilles culinaires et vinicoles qui sont une des gloires de la France. Nous décrirons les produits de chaque région, nous donnerons autant que possible les meilleures recettes locales. Et surtout nous flânerons à travers toutes nos provinces, à la recherche de la *Bonne Auberge*.

Sans doute, on ne la rencontre pas à tous les coins de route. On la trouve encore moins dans les grandes villes où sévissent les hôtels cosmopolites. Mais enfin on la trouve. Grâce à l'essor de l'automobile, grâce aux progrès constants du tourisme, grâce aux efforts et à l'organisation parfaite du *Touring* et de l'*Automobile Club*, — efforts que nous voulons seconder de notre mieux, — la cuisine française a repris aujourd'hui sa place, qui est la première du monde.

Notre Guide comportera de nombreuses digressions.

Nous nous adressons à des gourmets qui savent bien qu'il n'est point de bon repas sans hors-d'œuvre

et sans entremets, et que le *trou normand* n'est pas à dédaigner.

Nous nous adressons à des touristes qui connaissent le charme de l'imprévu et qui apprécient les aimables surprises de l'école buissonnière.

Nous tâcherons de leur éviter de plus rudes écoles, de leur épargner *le coup de fusil* qui, trop souvent, attend derrière une enseigne mensongère le voyageur sans méfiance.

