



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

Charles Monselet
Roi des Gastronomes

Présenté par Bernard Stradi



Lors du déjeuner Culinaro-Culturel
du vendredi 24 janvier 2020

au Lycée Nicolas Appert à Orvault

précédé de l'assemblée Générale de l'Association

Préface du livre *Le Plaisir et l'Amour* de Charles Monselet

On m'a demandé l'autre jour
Dix lignes de biographie
En bas de ma photographie ;
Le vilain mot ! le vilain tour !

Les voici : la ville de Nantes
A qui je n'en saurais vouloir,
M'a vu naître, sans s'émouvoir
De mes facultés étonnantes.

Et puis, je suis devenu grand.
J'ai, sans paraître téméraire,
Juste la taille militaire,
Mais en largeur c'est différent.

Mon histoire est assez banale
Car c'est l'histoire de tous ceux
Qui prennent pour la capitale
Un passe-port de paresseux.

L'amour m'a touché de son aile
A l'heure ordinaire ; et j'ai su
Comme on triomphe d'une
« belle »
Et comme on l'aime – à son insu.

J'aurais pu souffrir davantage ;
Mais, de bonne heure, plein
d'orgueil,
J'ai toujours eu le rare courage
De cacher les pleurs de mon œil.

Ma verve fut vite étouffée,
Sous le journal, rude fardeau ;
La servante chassa la fée ;
L'article tua le rondeau.

Le principal étant de vivre,
Fidèle au : « Tel père, tel fils »
Ma ressource devint le livre ;
Mon père en vendait, - moi j'en fis.

Quinze ans de pareil exercice
Ne m'ont laissé que – la malice.
Je suis par la prose envahi ;
D'autres disent : -et par l'Aï.

Entre les noms dont se contente
Avec grand'peine maint rimeur,
Il n'en est qu'un seul qui me
tente :
Poète de la bonne humeur.

Cela me suffit. Desbarolle
A lu dans ma main, cet été,
Quatre-vingt-dix ans de gaieté ;
Je veux le croire sur parole.

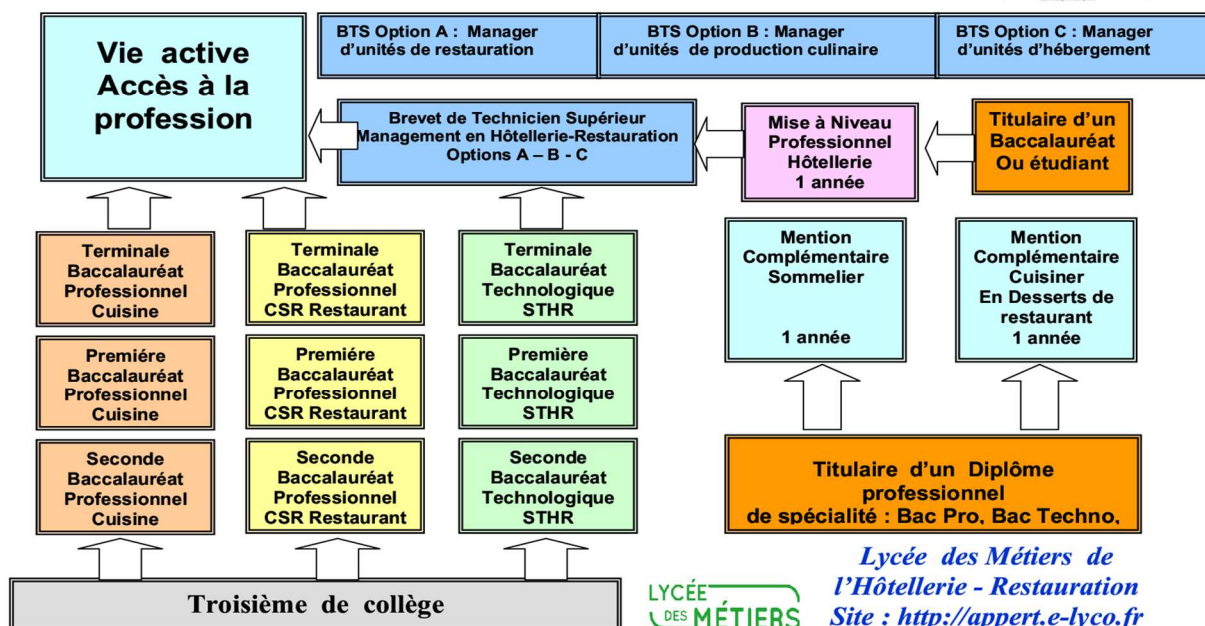


CH. MONSELET.

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE NICOLAS APPERT



L'OFFRE DE FORMATION DU DEPARTEMENT HOTELLERIE



Menu Application Italie - Espagne

Apéritif avec 2 amuse-bouche : Tapas
Suppli

Mise en bouche : Cerviche de bar tuile sésame

Entrée : Frittata de mozzarella et mortadelle

Plat : Filet d'espadon, sauce crustacés
Risotto au chorizo

Dessert : Tiramisu

Café et mignardise : Baci di Dama (macaron)

L'équipe du lycée vous souhaite un agréable moment

Nicolas APPERT

En cette fin du XVIIIe siècle, on conserve les aliments par salage, fumage, avec de l'alcool, du vinaigre, de la graisse ou du sucre..., tous ces procédés ne permettent qu'une conservation partielle et ne gardent pas les substances dans leur intégralité. C'est à cette époque que Nicolas Appert se préoccupe de plus en plus de conservation des aliments.

Il est fasciné par le feu qu'il utilise quotidiennement pour ses sirops, il pense que le feu doit être à la base de la conservation. Il expérimente alors divers procédés basés sur le chauffage des aliments ; sa méthode est empirique.



Enfin, il découvre qu'en chauffant des aliments dans un récipient qu'il a hermétiquement clos, le produit se conserve indéfiniment ; l'appertisation était née, et ses premières conserves, furent, en bon Champenois, effectuées dans des bouteilles de vin de Champagne qu'il trouvait très belles.

Il décrira son procédé simplement :

« Le procédé consiste :

- 1 – À enfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances que l'on veut conserver,
- 2 – À boucher ces différents vases avec la plus grande attention, car du bouchage dépend le succès,
- 3 – À soumettre ces substances ainsi renfermées à l'action de l'eau bouillante d'un bain marie pendant plus ou moins de temps, selon leur nature et de la manière que je l'indiquerai pour chaque espèce de comestible;
- 4 – À retirer les bouteilles du bain-marie au temps prescrit. »

Il explique, contrairement au chimiste Gay-Lussac, que le chauffage à 100°C permet de tuer les ferments et que si les aliments ne sont pas en contact avec des germes extérieurs le produit ne peut s'altérer. Gay-Lussac expliquait que la chaleur modifiait l'oxygène qui se trouve dans le flacon et de ce fait permettait la conservation. Louis Pasteur en 1860 démontrera dans sa théorie sur la non-existence de la génération spontanée que Nicolas Appert avait raison.

Institut Edouard Nignon
Secrétariat 06 30 16 62 91
www.institut-nignon.com