



Textes de Valérie Duclos
Photographies de Guillaume Czerw



la table
de
Proust

Page précédente :



*« Aucune campagne n'est perméable,
poreuse, n'a de charme féminin comme
la campagne normande. »*

Correspondance



« ...  uelle joie, pensant déjà au plaisir du déjeuner et de la promenade, de voir dans la fenêtre et dans toutes les vitrines des bibliothèques, comme dans les hublots d'une cabine de navire, la mer nue, sans ombrages, et pourtant à l'ombre sur une moitié de son étendue que délimitait une ligne mince et mobile, et de suivre des yeux les flots qui s'élançaient l'un après l'autre comme des sauteurs sur un tremplin ! À tous moments, tenant à la main la serviette raide et empesée où était écrit le nom de l'hôtel et avec laquelle je faisais d'inutiles efforts pour me sécher, je retournais près de la fenêtre jeter encore un regard sur ce vaste cirque éblouissant et montagneux et sur les sommets neigeux de ses vagues en pierre d'émeraude çà et là polie et translucide, lesquelles avec une placide violence et un froncement léonin laissaient s'accomplir et dévaler l'éroulement de leurs pentes auxquelles le soleil ajoutait un sourire sans visage. Fenêtre à laquelle je devais ensuite me mettre chaque matin comme un carreau d'une diligence dans laquelle on a dormi, pour voir si pendant la nuit s'est rapprochée ou éloignée d'une chaîne désirée — ici les collines de la mer qui, avant de revenir vers nous en dansant, peuvent reculer si loin que souvent ce n'était qu'après une longue plaine sablonneuse que j'apercevais à une grande distance leurs premières ondulations, dans un lointain transparent, vapoureux et bleuâtre comme ces glaciers qu'on voit au fond des tableaux des primitifs toscans. D'autres fois, c'était tout près de moi que le soleil riait sur ces flots d'un vert aussi tendre que celui que conserve aux prairies alpestres (dans les montagnes où le soleil s'étale çà et là comme un géant qui en descendrait gaiement, par bonds inégaux, les pentes) moins l'humidité du sol que la liquide mobilité de la lumière. Au reste, dans cette brèche que la plage et les flots pratiquent au milieu du reste du monde pour y faire passer, pour y accumuler la lumière, c'est elle surtout, selon la direction d'où elle vient et que suit notre œil, c'est elle qui déplace et situe les vallonnements de la mer. »

À l'ombre des jeunes filles en fleurs, 1918





« La madeleine » Il y avait déjà bien des années que, de Combray, tout ce qui n'était pas le théâtre et le drame demeurait, n'existait plus pour moi, quand un jour d'hiver, comme je rentrais à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord et, je ne sais pourquoi, me ravisi. Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle ? Que signifiait-elle ? Où l'appréhender ? (...) Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. »



La madeleine de Proust

Pour 4 personnes – Préparation : 40 min – Cuisson : 30 min – Repos : 2 jours

3 oeufs
130 g de sucre blanc
20 g de miel
150g de farine T45
130g de beurre
5g de levure chimique
2 cl d'arômes de vanille
Une pincée de sel

Elaboration

Mélangez la farine et la levure ensemble.

Commencez à faire fondre le beurre en pommade (c'est à dire tout simplement il faut qu'il soit de la même texture qu'une pommade. Ni trop liquide, ni trop dur pour bien pouvoir ce mélanger au reste de la pâte).

Fouettez les œufs et le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse, il doit doubler de volume.

En continuant de fouetter, ajoutez délicatement en pluie la farine préalablement mélanger avec la levure.

Une fois le mélange bien homogène, ajoutez le beurre pommade.

Pour terminer, ajoutez la vanille.

Laissez reposer 2 ou 3 jours au réfrigérateur.

Cuisson

Préchauffez le four à 230 °.

Préparez les moules à madeleines en les graissant ou en les beurrant.

Remplissez les moules de pâte à madeleine au 2/3 avec une petite cuillère sans l'étaler.

Enfournez et baissez la température à 200 ° jusqu'à ce que la madeleine s'étale complètement dans son moule et commence à former une sorte de dépression 3 à 5 minutes, puis baissez le four à 180° jusqu'à l'apparition de la fameuse bosse 3 à 5 minutes .

La cuisson est terminée lorsque les madeleines sont dorées avec leurs petites bosses. Il faut être très attentif pendant la cuisson, ça va très vite.



