Le 3 décembre 2020

Hier, j’ai fait un petit tour dans les rues avoisinantes et quel bonheur de voir toutes les boutiques ouvertes à l’exception des bars et des restaurants. Dommage ! Comme l’âne, il me faut une carotte pour motiver une promenade. Donc si je vais du côté de la rue de Charonne, je vais jusqu’au faubourg Saint-Antoine car il y a un café au coin, tenu par deux petits pépères à l’ancienne. Je m’assois et prends un crème à la terrasse. Si je vais de l’autre côté du faubourg Saint-Antoine, je m’arrête à la terrasse du café « Square Trousseau », là c’est la classe !Le ta rif n’est pas le même. Mais l’endroit est calme et semblable à d’autres endroits que l’on peut trouver dans Paris. Un rectangle entouré d’immeubles haussmanniens avec en son centre un square très verdoyant, entretenu par des jardiniers zélés, et un magnifique kiosque art-déco.

Hier, le lieu choisi était la rue de Charonne, le café habituel n’est pas ouvert mais juste à côté un tabac prépare des crèmes à emporter. J’ai repéré une banque avec des rebords de fenêtre où l’on peut se poser avec le gobelet à la main. J’aime bien cette portion de la rue de Charonne car on est dans l’histoire du Faubourg qui était riche d’artisans, principalement des ébénistes. Les maisons et quelques cours intérieures pavées ont conservé l’authenticité d’autrefois.

Aujourd’hui, Roger part à la recherche de « l’oreiller de la belle Aurore ». Il a ouï dire que la maison Vérot (charcuterie d’excellence) située rue de Bretagne le préparait quatre fois par an, principalement en automne. Et les dates de fabrication sembleraient correspondre à ces jours-ci. Qu’est-ce que cette préparation divine et ancienne ? C’est un pâté en croûte cuisiné avec une grande diversité de viandes, du gibier à poils et à plumes (une quinzaine de viandes différentes). Puis le tout recouvert par une belle croûte en pâte feuilletée décorée qui a la taille d’un oreiller, le poids approximatif de ce bel ouvrage est de 15 kilos. Il faut avouer que la tranche rapportée par Roger est de toute beauté comme une mosaïque à l’intérieur ! Ce n’est pas particulièrement mon alimentation mais il s’agit là d’honorer une cuisine traditionnelle faite dans la plus pure des traditions. Je connaissais la maison Vérot de la rue Notre-Dame-des-Champs, en particulier pour la queue qui encombrait le trottoir. Mais aussi, quand ma tante voulait me faire plaisir, elle achetait des plats préparés dans cette enseigne en disant :

- Ça vient de chez Vérot !

C’était un passeport pour une bonne dégustation.

Oui, mais ! Le vendeur a précisé à Roger que ce plat était excellent avec des girolles. Des girolles ! Depuis le temps que je tanne Roger pour cuisiner une omelette aux girolles. Le voilà parti en direction du marché d’Aligre en quête de ce champignon associé pour moi à des souvenirs d’enfance. Je me souviens des petits matins en Bretagne quand mon père partait aux aurores à la cueillette avec un panier en osier dédié à cet usage. Il faisait une longue marche dans la lande avant d’arriver au bord du Scorff et là, il avait son carré prédestiné. Il ne confiait jamais le lieu exact de ses découvertes car il y avait de la concurrence. A son retour, ma mère scrutait le contenu et se mettait en cuisine. La poêlée accompagnée d’ail et de persil se répandait dans toute la maison et l’on savait que l’on entendrait :

- Allez ! A table ! C’est prêt !

Lors de mes dernières vacances, ma mère avait sorti un sac du congélateur, j’avais reconnu tout de suite les petites trompettes jaunes. Et je me régalais à l’avance cependant un mauvais nuage était venu assombrir l’ambiance des vacances. Et sa façon de montrer son humeur avait été de nous priver de ce petit moment de régalade. C’était mon dernier souvenir des girolles, elles n’y étaient pour rien, les pauvres, mais aujourd’hui je leur ferai un grand honneur.

Roger est revenu du marché sans grande gloire.

- Elles ne sont pas terribles mais je les ai achetées tout de même.

- Oh ! Ben oui, je ne veux pas les rater une deuxième fois !

Après renseignements pour le nettoyage, le lavage, la préparation., la cuisine a commencé à exhaler l’odeur connue et tous les souvenirs se sont empressés de cogner à la porte. Mais quelquefois, il faut les congédier aimablement. Et le moment magique est arrivé. Roger a convié son talent culinaire et il faut bien admettre que la conjugaison du pâté tiède et de la poêlée de girolles était une vraie gourmandise. J’ai reconnu la texture, la chair ferme et fruitée avec un goût délicieusement poivré des girolles de mon père, puis l’accompagnement avec de l’ail, l’échalote, le persil. Pour le pâté, j’avoue que j’avais un à priori sur les pâtés en croûte de mauvaise qualité que j’avais mangés précédemment mais là, je suis vraiment réconciliée. Il était succulent et confectionné avec les viandes de la meilleure qualité. C’est un plat d’exception.

Aujourd’hui, l’épicier d’à côté qui vend des produits raisonnés avait reçu des girolles magnifiques. Roger m’a promis pour ce soir une omelette aux girolles. Ah ! Je l’aurai !!!