

Tain Terre & Culture



LES RECETTES D'HENRIETTE DE LOCHE

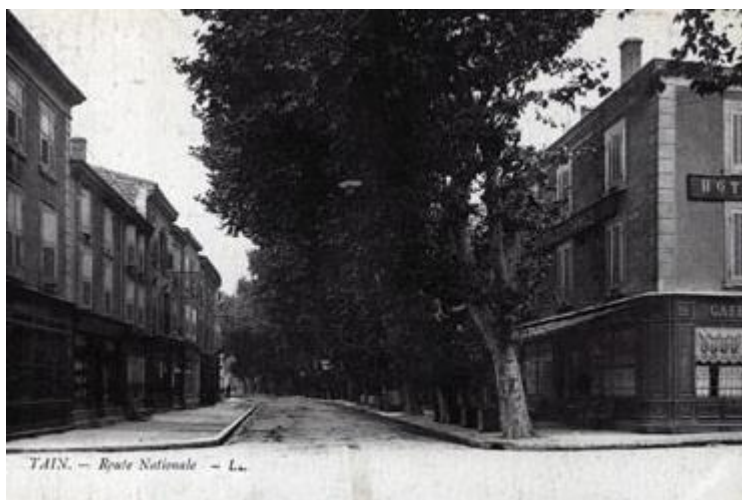


Par Jean Roquebrun

Tain l'Hermitage dans la Drôme est une ville de passage renommée pour sa cuisine et ses auberges, on y boit (il n'y a qu'à lever les yeux vers l'Hermitage).

Comme Julia Child qui a changé pour toujours la façon de cuisiner en Amérique à la française (bestseller du cinéma "Julie et Julia" avec Méryl Streep), une alsacienne, est venue s'installer à Tain où son mari travaille. C'est alors qu'elle se prend de passion pour la cuisine.

Elle se nomme Henriette Barthélémy, elle est née en 1821 à Strasbourg, elle épouse Joseph Marcel de Loche le 12 juin 1845, à Dorlisheim en Alsace, ils ont 14 ans d'écart. Son père Jean Edouard était lieutenant dans l'armée napoléonienne, elle est fille unique. Trois ans plus tard en 1848, naît leur fille unique Marie Elisabeth Henriette, ils habitent une grande maison route Nationale 7, actuellement le commerce Pro & Cie, ancienne propriété des Monier de la Sizeranne..Marcel est adjoint au maire Pierre Laurent Bergeron, il est aussi juge de Paix à Tournon. Ils ont une domestique Louise Champet.



Les « de Loche » sont une ancienne famille de Tain, enrichis dans le commerce du vin de l'Hermitage; la famille possède des vignes à la Burge, aux Dionnières, la Charde, aux Beaumes, Péléat, le Méal, au Petit et Grand Greffieux. C'est dans ce cercle aristocrate et bourgeois qu'Henriette va s'épanouir par son esprit joyeux, courtois, aimable. Elle nous laisse une grande quantité de recettes de cuisines et variées qui démontrent la complicité qui existait avec ses amies et parentes.

Nous vous proposons de découvrir le parcours d'Henriette de Loche, grand-mère de Louis Gambert de Loche (1884-1876) initiateur de la Cave Coopérative de Tain, à travers ses recettes et les réceptions mondaines qu'elle fréquente.

Recette : Pain d'œufs au chocolat

Tain, terre du chocolat, recette au chocolat, de Valrona bien sûr !

Faites cuire 4 tablettes de chocolat dans un litre de lait, sucrez à volonté, retirez du feu, ajoutez 4 œufs entiers un peu battus, versez le tout dans un moule garni à l'intérieur d'un papier blanc (sulfurisé) beurré, pour éviter que la pâte adhère au moule, mettez dans un four pas très chaud; laissez pendant $\frac{3}{4}$ d'heure environ, plus ou moins selon le degré de chaleur de votre four.

Laissez entièrement refroidir dans le moule, puis, renversez dans un plat creux ! Faites avec 6 œufs une crème à la vanille, versez là autour du gâteau, les proportions ci-dessus indiquées sont suffisantes pour 6 à 8 personnes.

Cet entremet est excellent.

INVITATION CHEZ LES « DE GALLIER »

Au nord de Tain, sur l'ancienne route Royale, se trouve la grande demeure des « de Gallier ». La maison a perdu de son faste depuis le tracé de la Route Nationale 7 qui a rasé le parc et parterres de fleurs.

En 1863, la grande maison est habitée par Mme de Gallier née Marie Anne Carme de la Bruguière, elle est veuve de Philibert de Gallier et vit avec son fils Anatole, rentier, historien, écrivain et son épouse Jeanne Claire Amélie Loesne de Molaing de 15 ans sa cadette, et sa fille Caroline.



Henriette et Marcel de Loche ont reçu une invitation à dîner chez eux, l'entente avec les « de Gallier » propriétaires de vignes à l'Hermitage, est donc tout naturelle et l'invitation une belle aubaine pour se rencontrer.

C'est en habit qu'Anatole de Gallier reçoit Mme de Loche et son époux à l'entrée de la maison. Ils traversent le hall décoré de tableaux et montent le grand escalier qui mène à l'étage. Là les attendent Mme de Gallier sa mère, âgée de 73 ans, sa femme 27 ans, et Caroline (1).



La table de la salle à manger est dressée pour six personnes; dans un angle un feu a été allumé dans la cheminée en faïence de Moustier, sur les murs les portraits des ancêtres témoignent de l'ancienneté de la famille.

Le repas très courtois a été mené avec aisance par Mme de Loche mère, et ses vieux souvenirs de la Monarchie absolue, la 1^{ère} République, le 1^{er} Empire, la Restauration, la Monarchie de juillet, la 2^{ème} République et le seconde Empire, ont alimenté les conversations.

Rentrée chez elle, Henriette de Loche, note d'une écriture fine et penchée sur son cahier de recettes :

Dîner lundi 20 mars 1863, chez Madame de Gallier (6 personnes).

En entrée soupe à la semouille (semoule), bonne jardinière bouillie garnie d'anchois sur croûtes, godiveaux à la purée de pommes de terre, ris de veaux à l'oseille. Dinde farcie d'olives au cresson, haricots blancs au jus, salade de doucette (mâche) œufs durs, lentilles, haricots verts. En dessert petits pots crème à la vanille, choux, fromage, deux compotes, confiture, raisin, pommes, massepain (pâte d'amandes), vins de l'Hermitage, café.

1)- Caroline Claire Otilie de Gallier se marie en 1874 à Tain avec Louis Bony, elle décède en 1908, sans postérité à l'âge de 49 ans.

INVITATION CHEZ LES « DE GROS DE CONFLANS »

Dimanche 27 septembre 1863 est organisé un dîner chez les De Gros de Conflans (14 personnes)

En face l'église de Tain l'Hermitage, vivait une des familles les plus en vue de la ville : les de Gros de Conflans.

L'ancienne gendarmerie nationale de Tain, occupera la maison, démolie lors des travaux devant l'église Notre Dame.

Ils sont alliés aux de Loche et les deux familles se fréquentent, les maisons sont voisines, on y va à pieds.

Henriette et Marcel de Loche ont reçu une invitation de Gabriel Prosper de Gros, chef de bataillon du génie en retraite, chevalier de la légion d'honneur; il est né en 1810. Il sera maire de la ville de 1864 à 1871.

Les de Gros de Conflans ont quitté leur château aux 7 chemins et s'apprêtent à passer l'hiver dans leur hôtel particulier plus confortable.

Leur table est conviviale, les invités aussi, on parle politique, des dernières vendanges et des prochaines élections municipales.



Henriette va écrire le menu sur son cahier de recettes :

Sur la table corbeille avec 4 fruits : raisins, pêches, pommes, poires croquantes. Choux montés à la crème, jambon écrevisses, truite bleue au milieu, pâté chaud, civet de lièvre, pommes de terre frites au jus, chou-fleur au jus, perdrix et poulets rôtis.

En dessert : fromage, compote poire-pomme, petits fours, bonbons fins.

Vins blancs, rouges, de paille, café, thé et douceurs.

LES « DE LOCHE » CHEZ LES « NUGUES » A CURSON

Nous sommes en septembre 1886, Marcel de Loche pense à ses vignes, les vendanges ont commencé. Marie, leur fille née en 1848 a déjà 38 ans. Elle est mariée à Paul Gambert colonel d'Infanterie, ils auront cinq enfants. Le petit dernier Louis (il sera le créateur de la cave de Tain), n'a que deux ans, il est vigoureux et saute sur les genoux de son grand-père Marcel. Sa grand-mère Henriette est aux anges.

Le domestique entre au salon, porteur d'un courrier posé sur un plateau. Marcel de Loche, dans son fauteuil, décachette le pli et appelle son épouse "*Henriette, venez je vous prie, je viens de recevoir une lettre du baron Nugues, nous sommes invités vendredi 28 septembre à Curson, qu'en pensez-vous ?*

Henriette, vient d'avoir 66 ans : *Chez le général ? Oui avec joie, le baron Louis et Anette sont nos amis, il faut y aller.*



Le baron Saint-Cyr Nuques

Notables romans, les Nugues aiment recevoir, la famille et leurs amis. La table est toujours bien garnie, la cuisinière est réputée.

Saint-Cyr Nugues et son épouse Anette reçoivent Henriette et Marcel de Loche sur le perron de leur maison d'été à Chanos, la salle à manger est vaste, ils se joignent aux invités.

La table est dressée pour 12 personnes. Les discussions vont bon train, la politique, la vigne mais aussi l'évènement qui passionne les salons parisiens et américains : l'inauguration d'une statue par Bartholdi, la plus colossale jamais construite, et qui est érigée à l'entrée du port de New-York, pour célébrer l'amitié franco-américaine.



La statue s'appellera de la Liberté.

De retour à la maison, Henriette de Loche note dans son cahier de recettes

"Dîner 28 septembre 1886 à Curson, le midi, 12 personnes.

Plat de grenades, raisins et verdure au milieu, 4 fruits pommes, poires, figues, raisin, 2 réchauds de potage au pain, gâteau de foie, fricandeaux sur une sauce mayonnaise, filet de bœuf lardons au jus, gibier, poulets rôtis.

Crème fouettée au chocolat, pogne, noix, pâte de coing, châtaignes bouillies.

Vins de l'Hermitage et vin d'Espagne, café.

Sources : archives Gambert-Deloché, les Nugues, archives Municipales de Romans.

LA RECETTE DES CAILLETES

Marcel de Loche est juge de Paix au canton de Tain. C'est un homme influent. Les familles de Tain et de Tournon l'invitent régulièrement avec son épouse Henriette.

Henriette, 30 ans, est Alsacienne et comme toute bonne Alsacienne, elle aime manger et recevoir, parle avec franchise, elle est belle et son léger accent enchante les gens du pays.

Nous sommes en 1861, Marcel de Loche, 50 ans, vient de recevoir une invitation à déjeuner d'Ange Henri Monier de la Sizeranne. Il a été député puis sénateur. Les deux hommes se connaissent bien et s'apprécient. En 1841, le comte de La Sizeranne n'avait-il pas invité Marcel de Loche en son château de Beausemlant accueillir le duc d'Aumale à son retour d'Afrique ? Il est veuf.



Il appelle sa femme : « *Henriette, nous sommes invités chez Ange Henri, il y aura Fernand son fils, qu'en pensez-vous ?* »

Henriette : « *C'est un honneur, je vais aller chez Joachin Perret mon perruquier, j'emmènerai Henriette Marie, elle a 19 ans et doit fréquenter le monde à présent.*

Et si je portais des caillettes pour l'entrée ? Je vais demander à Suzanne (la domestique) de les préparer selon ma recette ! Je vais l'envoyer chez Traversier l'épicier ».

La recette des caillettes d'Henriette de Loch

"Hacher fin le foie de porc (on peut ajouter d'autres foies) aussi fin que possible, piler et passer égale quantité ou un peu moins, de viande de rouelle de veau.

Couper en petit dés d'un centimètre de côté du saindoux crû, quantité égale au foie, hacher, piler et passer de la viande de petites saucisses moitié du poids du foie.

500 grammes de pain blanc bouilli dans du bouillon et passé fin, un peu de persil, sel et poivre en quantité suffisante (il faut une bonne quantité de sel), truffes coupées en petits dés le plus possible.

Bien mêler et pétrir le tout – en faire des pelotes grosses comme le poing qu'on enveloppe dans de la coiffe (épiplon), une coiffe suffit pour 10 caillettes environ, c'est à peu près le nombre que représentent les quantités ci-dessus.

On peut aussi remplir des terrines qu'on tasse bien avec la main et qu'on recouvre d'une couche de graisse blanche un peu épaisse avant de mettre au four.

On laisse au four à assortir du pain 1h ½ (après la cuisson du pain)".