

ESCOFFIER
SOUVENIRS INEDITS

En décembre 1895, un groupe de jeunes gentlemen anglais, bons viveurs, ayant gagné sur le rouge la coquette somme de 350000 francs sur la banque de Monte-Carlo, décidèrent de donner un dîner à leur couleur favorite.

Le restaurant du Savoy fut choisi pour réaliser leur fantaisie.

Tout en effet fut rouge et or, sauf bien entendu la poularde truffée où la « noire » remplaça momentanément la « rouge ».

La table fut parsemée de pétales de roses rouges. Rouge était la carte, rouges les sièges auxquels on avait collé le numéro fatidique 9.

Dans les coins du salon qui leur était réservé, des palmiers évoquaient la Côte d'Azur et portaient des boules rouges éclairées à l'électricité. Tout cela était d'un effet saisissant. Cet éblouissant décor rappelait la soirée passée dans les vastes salles de ce palais construit sur le Rocher de Monte-Carlo, rocher mystérieux du hasard et de la fortune.

La fantaisie ne perdit pas ses droits dans la composition de ce « Menu ».

AVANT LE HORS-D'OEUVRE :

Disques levés à l'emporte-pièce, ronds,
de 5 centimètres de diamètre
sur de fines tranches de saumon fumé
d'un beau rouge
L'un des disques recouvert d'une couche
de caviar frais,
un second disque recouvrait le caviar.

Ces frivolités étaient disposées
sur de petites galettes minces en pâte feuilletée
et dressées sur une petite serviette rouge
Clicquot rosé

Suit un consommé au fumet de perdrix rouges
Paillettes dorées

POISSONS :

Suprême au rouget de Chambertin
accompagné de laitances de carpes
aux écrevisses à la Bordelaise

Cailles Mascotte

COMME ACCOMPAGNEMENT :

Un riz pilaw était de rigueur
Château-Lafite (Etampes 1870)

RELEVÉ :

Une selle d'agneau de Galles aux tomates
à la provençale et purée de haricots rouges

Sauce souveraine au suc de pomme d'amour
Continuation du Château-Lafite

POUR INTERMEDE :
Pluie d'or
Mandarinier nain
sa base parsemée de pièces de cent francs
en chocolat
revêtues de paillettes d'or
entremêlées de mandarines glacées
Le tout recouvert d'une pluie de sucre filé
de couleur or.

Poularde truffée aux perles noires du Périgord
Salade de coeur de laitue rouge des Alpes

Asperges nouvelles sauce « coucher de soleil
par un beau soir d'été »
Parfait de foie gras en gelée au paprika doux
à la Hongroise

Champagne : Cordon Rouge (cuvée spéciale)

Rocher de Monte-Carlo
Reproduction du rocher en glace taillée
Intérieur du rocher éclairé en rouge, lumière électrique.
À sa base, dissimulée parmi les oeillets rouges
et feuillage d'automne rouge,
une coupe en cristal dans laquelle était dressé
un lit de mousse de Curaçao sur laquelle
reposaient de belles fraises de serre, macérées
au sucre et à la liqueur de Curaçao.

ACCOMPAGNEES DE MULTIPLES MIGNARDISES
FEMININES

Café mode orientale
Grandes liqueurs de France
Cigares

Si, à la fin de ce repas insolite, les visages des convives n'étaient que modérément rouges, le mérite en revient à la qualité de nos grands vins rouges de France qui accompagnaient ce menu. Ces jeunes Anglais, enchantés de leur dîner, jurèrent de tenter à nouveau leur chance au jeu. N'ayant plus entendu parler des suites de ce serment, je suppose que la déesse Fortune manqua au rendez-vous !