

### Pommes sautées - Emile Zola (Le ventre de Paris)

La scène clé avec les pommes sautées est liée à **Florent**, l'un des personnages principaux, un homme qui se trouve au cœur de l'intrigue. Après avoir été relâché du bagne, il erre à Paris et finit par se retrouver dans les Halles, où il est accueilli par des gens qui partagent avec lui un repas modeste. Ce repas comprend des pommes de terre sautées, un plat rustique qui symbolise l'abondance simple, mais aussi le contraste entre les classes sociales.



### Tartelette amandine - Edmond Rostand (Cyrano de Bergerac)

Dans la pièce *Cyrano de Bergerac*, Ragueneau est un pâtissier passionné de poésie, qui se lie d'amitié avec le héros du drame. Son commerce est un mélange d'art culinaire et littéraire : il invite les poètes à s'installer chez lui en échange de pâtisseries gratuites. Parmi ses créations, les « tartelettes amandines » jouent un rôle particulier, symbolisant sa passion pour la poésie et la cuisine.



### Cake d'amour - Charles Perrault (Peau d'âne)

Dans le conte, le cake d'amour est envoyé par le Prince à Peau d'Âne, mais il n'est pas seulement un cadeau matériel.

Il contient un secret : il est magique et destiné à lier les deux amoureux. C'est un gâteau qui symbolise l'union et la reconnaissance de l'amour sincère, mais aussi la confiance et la pureté des intentions. Le cake, souvent accompagné de lettres et d'autres cadeaux, sert à affirmer les sentiments du prince et à lui donner une chance de découvrir la véritable identité de Peau d'Âne.

Clariane France 21-25 rue Balzac 75008 Paris, SAS au capital de 219.548.335,40 € - RCS 892 318 882 Paris - Création : Grafikoa  
Ne pas jeter sur la voie publique. - mai 2025



## Le menu de la fête des centenaires

Découvrez son histoire

# Menu des Centenaires

Entrée

Aspic d'œuf poché



Plat Principal

Poulet marengo



Petits pois à la bourgeoise

Pommes sautées



Plateau de fromages et laitages



Dessert

Tartelette amandine



Goûter

Cake d'amour



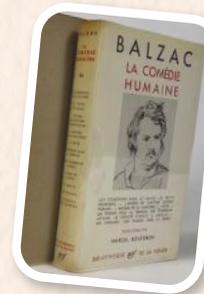
## Les anecdotes de votre menu

**Aspic d'œuf poché - Alexandre Dumas (Le Comte de Monte-Cristo)**



Dans le roman, **les œufs en gelée** sont servis dans le cadre d'un repas important organisé par le **Comte de Monte-Cristo**. Ce plat, bien que paraissant assez modeste et simple aujourd'hui, était au XIXe siècle un exemple de cuisine raffinée et élégante. Il est décrit comme un plat sophistiqué et délicat qui démontre l'expertise culinaire du personnage principal, mais aussi la richesse de sa transformation. En servant ce plat, le Comte de Monte-Cristo, un homme désormais doté de richesse et de pouvoir, impressionne ses invités par son goût et sa maîtrise des arts culinaires.

**Poulet marengo - Honoré de Balzac (La Comédie Humaine)**



Dans La Comédie Humaine, Balzac évoque fréquemment la société de son époque, ses mœurs, et, bien sûr, ses repas. Dans une lettre adressée à son amie, la comtesse de Bernard, il mentionne le **poulet de Marengo** comme un symbole des plaisirs gastronomiques de l'Empire, suggérant que cette recette pouvait être un reflet de l'ascension fulgurante de Napoléon et de l'Empire lui-même.

Balzac, tout en se faisant le témoin de la culture gastronomique de son époque, n'a pas directement inventé le marengo, mais a contribué à sa légende en l'incluant dans ses écrits, ce qui a permis à cette histoire culinaire de perdurer dans l'imaginaire collectif. Grâce à des auteurs comme Balzac, le **poulet de Marengo** est devenu un symbole de la cuisine napoléonienne et a traversé les siècles.

**Petits pois - Alexandre Dumas**



Un jour, alors qu'il recevait des invités de marque, Dumas avait prévu de servir un plat de petits pois en accompagnement. Cependant, en servant les légumes, il se rendit compte qu'ils étaient légèrement trop cuits. Conscient de l'importance de la présentation et de la qualité de son repas, il se mit à blaguer en disant que les petits pois étaient « les légumes les plus difficiles à cuire », car ils étaient « comme les gens, ils ne se laissent pas facilement dompter ».