



Le rat donne une viande d'une formidable qualité de chair fine

Quel triste sire qui se met à décrire ce rongeur sous cet angle ? Il s'agit de Thomas–Gabriel Génin un cuisinier qui décrit ce qu'on a dû bouffer à Paris lors de la Commune dans la capitale. C'est entre autres ce qu'on apprend dans le volume 2 de **Histoire(s) de la gastronomie** de **Éric Glatre** si tant est que l'on doive figurer le rat comme un met fin. Enfin. Mais ce n'est qu'une parenthèse historique. Car la cuisine est riche de plats fabuleux, de maîtres absolus aux fourneaux, de restaurants mythiques. C'est tout cela dont il est question dans ce suivi qui va de 1870 à 1966. L'auteur qui fait preuve d'une véritable érudition, a toute une carte de visite. Ce champenois d'origine est membre du réseau international de la chaire UNESCO "vin et fromage". Il siège en plus à l'Académie Française du Chocolat et de la confiserie. Et il a mis sa signature à plus d'une cinquantaine d'ouvrages. On est complètement baba à l'idée du travail de recherche préliminaire pour en arriver à un tel déploiement de renseignements tout aussi fascinant les uns que les autres. L'expression art culinaire s'explique alors très bien.

Histoire(s) de la gastronomie Vol. 2 Éric Glatre. Éditions du Félin 330p.