

„Ein Nachtisch ohne Käse gleicht einer Schönen, der ein Auge fehlt.“

und

„Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“

sind nur zwei der vielen Zitate des berühmten alten französischen Schriftstellers, Philosophen und Vater der Gastrosophie Jean Anthelme Brillat-Savarin(1755-1826). Das wohl berühmteste Werk des Gastrosophen ist: <<La Physiologie Du Goût>> (dt.: „Die Physiologie Des Geschmacks“).

Der folgende Artikel verleiht Ihnen einen kleinen Blick in sein Leben und Werk. Natürlich ist für Sie auch ein Rezept dabei, das den Namen des Gastrosophen Savarin trägt.



Jean Anthelme Brillat-Savarin

Jean Anthelme Brillat-Savarin, né le 1^{er} avril 1755 à Belley, près de Lyon a été écrivain philosophe et critiqueur de la gastronomie française. Brillat n'était ni cuisinier ni gastronome mais juriste. Il a travaillé comme juge à Paris. Il a aussi étudié la chimie et la médecine à Dijon. Et il était surtout un gourmet.

Grâce à sa qualité d'être un gourmet il est devenu fameux avec sa publication la plus célèbre : la <<Physiologie du goût>>. Le livre passe pour la base de la science de l'aliment. Le titre complet est

<<Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes>>.

On dit qu'il a travaillé depuis 25 ans à cette œuvre et l'a publiée seulement deux mois avant sa mort. Dans ce livre il ne s'agit que de préparations de plats exquis, mais, en principe, à des théories très ingénieuses sur la philosophie de manger, une sorte de leçon de vie.

Brillat s'énervait en particulier que le mot gourmand soit utilisé incorrectement. Aujourd'hui on distingue les termes de <<gourmand>> et de <<gourmet>>. Pour Brillat les deux sont ceux qui apprécient la cuisine raffinée et servie dans les usages. Mais aujourd'hui c'est seulement le <<gourmet>> qui passe pour cette définition, et



quand on entend le terme de <<gourmand>> on pense à un goinfre. Brillat dit que les allemands en sont à la base.

À cause de son style plein d'humeur et de formidables dictionnaires, il est profitable de lire ce livre encore aujourd'hui.

Voici quelques exemples¹ :

- Celui qui accueille ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.
- Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.
- L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.
- La cuisine est le plus ancien des arts parce qu'Adam naquit à jeun.
- La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.
- La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

Brillat a adopté son second nom de famille après la mort d'une tante nommée Savarin qui lui lègue toute sa fortune à condition qu'il adopte son nom. Il ne s'était jamais marié et n'avait pas d'enfants.

Pendant la Révolution française Brillat était représentant du tiers état dans l'Assemblée à Paris. Plus tard il devenait maire dans sa ville natale, à Belley. En 1794 il a habité à l'exil en Suisse. De là, il part pour les Pays-Bas, puis les États-Unis, pendant trois ans. Il y gagne sa vie en donnant des leçons de français. Après son retour au pays en 1797 il devenait secrétaire d'état et enfin Napoléon l'a nommé conseiller à la Cour de cassation. Brillat est tombé mort le 2nd février 1826.

Aujourd'hui on trouve encore des garnitures classiques et des repas qui portent son nom. Le savarin par exemple, qui est un gâteau en pâte levée servi comme dessert et aussi le fromage brillat-savarin sont nommés en son honneur.

Recette : Savarin (une pâte à baba allégée en beurre)



- Pour : 1 grand savarin pour 8 personnes
- Durée : préparation : 1 heure – cuisson : 30 min
- Difficulté : facile

Ustensiles

- 1 moule à savarin
- 1 saladier

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 250 g de farine tamisée
- 10 g de levure de boulanger
- 4 œufs
- 150 g de beurre
- 8 g de sel
- 20 g de sucre
- 150 g de raisins de Smyrne

Sirop :

- 1 l d'eau
- ¼ l de vieux rhum
- 500 g de sucre

Préparation

Préparation des ingrédients :

- Faites macérer dans du rhum les raisins de Smyrne.

Préparation :

- Dans un saladier, mettez la farine avec la levure.
- Délayez avec un peu d'eau tiède et les 4 oeufs.
- Pétrissez la pâte pour la rendre bien homogène.
- Recouvrez la pâte avec le beurre coupé en lamelles sans le mélanger à la pâte, recouvrez le saladier avec un linge propre et laissez reposer 2 heures pour que la pâte fermente et lève.
- 2 heures plus tard, beurrez un moule à savarin et égouttez soigneusement les raisins.
- Reprenez votre pâte, ajoutez le sel, le sucre et les raisins égouttés.
- Malaxez pour bien mélanger et versez dans le moule à savarin.
- Laissez lever encore une heure.
- Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6 et faites cuire votre savarin ½ heure.
- Démoulez dès la sortie du four sur une grille.

- Pendant que le savarin refroidit, préparez le sirop.
- Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le rhum, portez à ébullition et laissez cuire juste le temps que le sucre soit dissout.
- Posez une assiette sous la grille et versez le sirop avec une cuillère sur le savarin pour l'imbiber.
- Posez ensuite le savarin sur un plat et vous pouvez décorer le centre avec des fruits frais ou au sirop, de la Chantilly.

Bon appétit !

Les sources :

www.osz-gastgewerbe.cidsnet.de

www.dicociations.com

www.dictionnaire.sensagent.com

www.wikipedia.fr

www.femina.fr/Cuisine/Recettes-de-chefs/Un-livre-une-recette-Petit-Larousse-Pâtissier

www.epicurien.be/blog/recettes/desserts/gateaux/savarins.asp

ⁱ [http://www.dicocitations.com/auteur/707/Anthelme Brillat Savarin.php](http://www.dicocitations.com/auteur/707/Anthelme_Brillat_Savarin.php)

Hilal Arman