

El Restaurant LE FLAUBERT, le rinde homenaje a MARGUERITE YOURCENAR .

El libro “La Mano de Marguerite Yourcenar”, que sale recién del horno, bajo las instrucciones de Sonia Montecino y Michèle Sarde, de Editorial Catalonia, nos introduce en su *Cocina, escritura y biografía*.

De su privilegiada lectura, les podemos contar que:

Yourcenar gozaba con la dieta vegetariana, como una postura ética y política.

De los platos sencillos preparados con las verduras del huerto.

De los aromas de los guisos que cuecen a fuego lento.

De la dieta mediterránea.

De las salsas exóticas, sin especias muy fuertes.

De la importancia de una alimentación sana, tanto para los seres vivos como para el planeta, con alusión a las repercusiones ambientales de los procesos de producción.

De las tartas de frutas y panes rústicos, masitas y rollos dulces.

De las compotas de damasco.

Del queso cottage y la crema ácida.

Del té a la menta.

De los tomates de la huerta y los champiñones.

Practicaba la sobriedad y la abstinencia.

Pontificaba como una militante comprometida: Consumir siempre los alimentos más simples, los más puros, los más frescos posibles. Ninguna carne (salvo cuando la cortesía o benevolencia lo exigen, y sólo un bocado, salvo en el caso de los animales de caza, cuya carne debe rechazarse siempre), huevos, siempre que vengan de aves que viven en un ambiente natural y sano y que no reciban ningún estimulante artificial y no de las miserables gallinas-máquinas.

Cocinar y comer pensando en la cadena de todos los que han contribuido a producir los alimentos que hacen posible una cena.

Entonces, en honor a Marguerite Yourcenar, Le Flaubert ha buscado su inspiración vegetariana, a la manera Yourcenar. Esta consiste en:

Un plato frío Quimeras, zapallito italiano relleno de espárrago y alcachofa con una salsa de pimientos rojos (según recetario) y una ensaladita de arroz con tomatitos, champiñones, cebolla y estragón. Un palito de hoja con semillas de comino.

Una compota Marguerite, damascos turcos, huesillo, pera y manzana, una cucharada de queso cottage y un trozo del rollito de canela y pasas (según recetario).

