



## Concours de Recettes

sous le patronage de **M. Pierre TROISGROS**

### Thème : "Mettre en valeur la Confiture de Cornouilles"

A la fin de l'hiver, en février-mars, à la première vibration annonçant le printemps, les bois et les bosquets s'illuminent parfois de la floraison jaune pâle d'un gros arbuste buissonnant de 5-6 m de haut : le cornouiller mâle (*cornus mas*). Jadis, on utilisait le bois du cornouiller, le plus dur de nos régions, pour faire des manches d'outils, des javelots et des lances, des crosses de fusil, des rabots et des roues de moulins, autant d'usages virils qui valurent à l'arbre son nom de mâle. Pourtant, il est femelle puisqu'il porte des fruits.

Le fruit du cornouiller, la cornouille, qui tombe entre mi-août et fin septembre, est une baie ovale rouge, de la taille d'une perle ou d'une petite cerise, dont la chair molle est bien attachée à un noyau. Avant d'être tout à fait mûre, la cornouille a un goût âpre et acidulé. Il faut donc attendre qu'elle mûrisse et tombe elle-même de l'arbre pour la ramasser. A la fin de l'été, c'est mon occupation de tous les matins que d'aller ramasser dans l'herbe les fruits tombés la nuit, avant que les oiseaux ne s'en rassasient. Parce qu'elle est trop acide sans doute, la cornouille n'attire pas les guêpes. Le fruit a un goût particulier, agréable, qui évoque la groseille, la grenadine, un mélange de fruits rouges.



Autrefois, la confiture et la gelée de cornouilles, succulentes, étaient très appréciées dans les campagnes. La plupart des grand'mères connaissent le nom de ce fruit, mais peu de gens aujourd'hui. En effet, on ne plante plus le cornouiller dans les vergers.

C'est que le fruit est petit et le noyau difficile à séparer : on préfère désormais les fruits plus « rentables ». Mais la cornouille reste répandue en Europe de l'Est (Hongrie, Roumanie), en Turquie. Au Moyen-Orient, on en fait toujours un sirop au goût et à la couleur de la grenadine. Une fois séchée au soleil et pilée, la cornouille est à la base du Sumac, cette épice que l'on trouve sur tous les marchés d'orient.

La confiture de cornouille a un goût rare et des vertus médicinales : le fruit contient de la vitamine A et C. Il est fébrifuge (il guérit de la fièvre) et astringent. On lui prête d'autres vertus plus rares encore.

Quelques anecdotes : « Au sabbat, les sorciers fabriquaient un poison redoutable avec son écorce, sa moelle et sa graine, mélangées à des crapauds ». « Au XVIème siècle, qui avait été mordu par un chien enragé contractait aussitôt la maladie s'il touchait le bois de cornouiller ». « En Europe Centrale, son écorce, réduite en poudre, est une amulette et ses fruits peuvent exaucer mes vœux. Certains guérisseurs croates et slovènes traitaient les malades mentaux en leur faisant porter un foulard imprégné de sève du cornouiller mâle ». « Les compagnons d'Ulysse furent changés en cochons après avoir bu une potion préparée par Circé à base de sève de cornouiller. »



#### Quelques idées :

- Au petit déjeuner sur des toast beurrés ou en accompagnement de viennoiseries.
- Avec de la venaison (chevreuil, cerf ou sanglier), du gibier à plumes (perdreau, faisan,...)
- Avec de la volaille ou de la viande de boucherie
- Avec du fromage blanc frais, affiné ou bleu



Utilisant la saveur unique de la cornouille, le gourmet inventif peut imaginer d'autres recettes originales. C'est le but du **concours** lancé ce mois-ci, patronné par **M. Pierre Troisgros** et ouvert à tous.

### **REGLEMENT DU CONCOURS DE RECETTES**

Ce concours consiste à imaginer des recettes dans le but précis de mettre en valeur le goût bien particulier du fruit du cornouiller, la cornouille, dont la confiture est la spécialité du château d'Ailly.

La condition première est donc évidemment d'employer, comme ingrédient à la recette, de la confiture de cornouilles.

Toutes les recettes sont envisageables.

- sucrées, salées, froides ou chaudes
- amuse-bouches ; entrées, plats à base de poisson, viande ou gibier ; desserts.
- Il est aussi possible de proposer des recettes de boissons (Cocktails, infusions...)

La saveur de la Cornouille devra être reconnaissable.

Les candidats devront en outre baptiser leur recette d'un nom évocateur.

Les recettes sont à adresser à « Château d'Ailly, Cornouille en fête, 42120 Parigny » avant le 31 août 2007, ou à l'adresse électronique [automne2@ailly.com](mailto:automne2@ailly.com).

Le jury se réunira courant septembre pour primer les recettes sur leur créativité, leur originalité, leur goût et tirant véritablement parti de la saveur unique de la cornouille. Les recettes devront être rédigées de la façon la plus précise possible, en indiquant la nature des ingrédients, leur poids et les temps de préparation/cuisson. Le jury se réserve la possibilité de demander aux candidats de réaliser leur recette afin de la déguster et d'en éprouver la faisabilité.

Les candidats acceptent par avance que leur recette soit rendue publique. S'ils le souhaitent, il sera fait mention de leur prénom ou nom, par exemple *Poêlée de la mère Astrid*. Si elle est retenue, elle pourra être incluse dans un petit livret de recettes tout spécialement édité à cette occasion et qui sera vendu avec les pots de confiture.

Les candidats peuvent se procurer de la confiture à Ailly, au Central à Roanne, ainsi qu'à Lyon 2<sup>ème</sup> au Magasin Barbour Côté Saône (3 rue Paul Lintier, derrière le café Bellecour), à Clermont-Ferrand à la boutique Trésor de Province (5 rue Gras), à Vichy à la boutique Eric Blondeau (2 square de l'Hôpital).

Le prix de 5 € par pot comprend les frais de dossier.



Remise des prix par **M. Pierre Troisgros** lors de la

**Fête des Plantes « L 'Automne à la Campagne »**  
**les 13 et 14 octobre au château d'Ailly (Roanne, 42)**



**1<sup>er</sup> prix**

Un repas à la Maison Troisgros

**2<sup>ème</sup> prix**

Une nuit en chambre d'hôtes pour 2 personnes au Château d'Ailly

**3<sup>ème</sup> prix**

Un dîner pour 2 personnes sur le thème de la Cornouille et préparé par Marc Brion (*Dîner à Ailly ou à domicile selon le lieu de résidence du gagnant*)

