



La Touraine de Balzac avec Julie Andrieu

MARCHER SUR LES TRACES DU GRAND ÉCRIVAIN AMATEUR DE BONNE CHÈRE DANS SA RÉGION NATALE, C'EST L'ASSURANCE D'UN VOYAGE HAUT EN SAVEUR. Par Lucie Tavernier

MA CARTE POSTALE

Fascinante Touraine ! Cette terre de rois semée de châteaux et irriguée par la Loire invite à remonter le temps, à la rencontre d'une gastronomie décrite avec truculence par Balzac dans ses romans et ses lettres, depuis son refuge de Saché. De Chinon à Vouvray, les routes du pays de l'homme de lettres sont ponctuées de haltes gourmandes qui célèbrent encore le souvenir de sa table.

MES BONNES ADRESSES

Auberge du XII^e siècle : une table gourmande sise dans une auberge à colombages, où Balzac avait ses habitudes. 1 rue du Château, 37190 Saché (tél. : 02 47 26 88 77 ; auberge12emesiecle.eatbu.com).

Caveau du château Moncontour - Vignobles Feray : pour le vin de Vouvray dont Balzac était un grand amateur. Rue de Moncontour, 37210 Vouvray (tél. : 02 47 52 60 77 ; vouvray.com).

Maison Hardouin : cette charcuterie tourangelle de tradition fait la part belle aux rillettes de Tours, péché mignon de l'écrivain (vente en ligne). 25 route D952, 37210 Vouvray (tél. : 02 47 52 60 24 ; hardouin.fr).



Au château de Saché, devenu musée Balzac, l'écrivain trouva l'inspiration pour écrire *Le Père Goriot* ou *Illusions perdues*.

Un atelier d'imprimerie du XIX^e siècle a été reconstitué au rez-de-chaussée du musée.

Le pâté de macaronis était l'un des plats préférés de l'auteur de *La Comédie humaine*.



Retrouvez l'émission « Les Carnets de Julie », diffusée sur France 3 le samedi à 15 h 15 et en replay sur france.tv.



Nougat de Tours*

Pour 8 personnes

Préparation : 1 heure

Repos : 2 heures + 1 nuit

Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

Pour la pâte : 100 g de farine • 25 g de sucre glace • 1 œuf • 50 g de beurre • sel

Pour la garniture : 150 g de poires tapées (ou séchées) • 20 cl de café filtre • 4 œufs • 100 g de sucre semoule • 100 g de poudre d'amandes • 230 g de confiture de poires au café • 1 cuil. à soupe de sucre glace

PRÉPARATION

- 1 - La veille, coupez les poires en petits dés et couvrez-les de café chaud. Laissez-les se gorgier de café pendant au moins 2 heures.
- 2 - Préparez la pâte sucrée : mélangez la farine et le sucre dans un plat creux. Ajoutez l'œuf, puis le beurre coupé en dés. Salez légèrement. Quand la pâte est homogène, mettez-la au frais 1 heure au moins, idéalement une nuit.
- 3 - Le lendemain, réalisez la macaronade : montez les blancs en neige en intégrant le sucre au fur et à mesure. Laissez tourner le fouet jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. Mélangez-les délicatement avec la poudre d'amandes.

- 4 - Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante).
- 5 - Étalez la pâte à tarte dans un cercle de 20 cm de diamètre. Coupez les bords. Étalez la confiture sur le fond de tarte, ajoutez les dés de poires égouttés, couvrez de macaronade. Lissez-la puis saupoudrez-la de sucre glace. Enfourez pour 40 min.
- 6 - Laissez refroidir le gâteau puis parsemez-le de sucre glace avant de servir.

Le conseil de Julie

Vous pouvez varier les parfums de confiture, remplacer le café par de l'alcool et les poires par d'autres fruits secs.

* Recette de Martine, de Mille et une Confitures, à Chinon (milletuneconfitures.fr)