

* Normande

(ou à la normande)

« Locution spécialisée en gastronomie au début du XIX^e siècle qui désigne différentes préparations de viande, de poisson ou de volaille dans lesquelles se retrouvent diversement combinés du beurre, de la crème fraîche, du cidre et du calvados.

Indique en particulier un apprêt classique de sole dont l'invention est attribuée à un cuisinier de l'auberge de la Couronne à Rouen, vers 1837, et mis à la mode à Paris par Langlais, chef du célèbre Rocher de Cancale, rue Montorgueil.

Dans cette formule, probablement inspirée par la recette de « ragoût de matelote normande » d'Antonin Carême, figurant dans *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, la sole est cuite au four, nappée d'une sauce dite normande (au fumet de poisson et à la crème, et servie avec une garniture d'huitres pochées, de moules, de queues de crevettes, d'écrevisses, de goujons panés à l'anglaise et frits, de champignons, de lames de truffe et de croûtons taillés en losange, frits au beurre. »

« Et l'odeur de la soupe lui ayant donné faim, Maigret alla s'attabler dans un restaurant célèbre pour ses soles normandes et ses tripes à la mode de Caen ».

Georges Simenon, *Les Nouvelles Enquêtes de Maigret*, 1944.

« Gaspar, lui, savait que c'était au théâtre qu'avait lieu le spectacle et qu'il fallait dîner à côté, à « La Couronne », où l'on mangeait la sole normande... »

Paul Vialar, *la Mort est un commencement, Risques et périls*, 1948.

* Extrait de *Mots de Table, Mots de bouche*. Claudine Brécourt-Villars. Stock. 1997.

