Table des matières

Préface de J.-P. Raffarin 5
Avant-propos de J. Fortin 6
Présentation du Dr Meunier 9

HABILLAGE ET ENVIRONNEMENT 13
Hier, la patronne. Aujourd'hui, le chef 13
Les exceptions à la règle 17
Plaisirs de la goraille 17
La tête de cochon... au cognac 19
Les ancêtres du congélateur 21

CAGOUILLES § BIGOURNES, DES METS DE HAUT GOÛT 23
La merveilleuse alchimie du luma 23
La cagouille-bifteck 25
Savant dosage d'assaisonnement 27
De délicieux mollusques 29

DES MIJOTEUSES ET AUTRES USTENSILES ANCIENS 31
Palissy : une forte saveur saintongeaise 36

FRUITS DE MER : CRUSTACÉS, COQUILLAGES § POISSONS 37
La potion magique du rocher de Suzac 41
Une théorie de délicieux coquillages 42
Faune océane, des marais et des rivières 43
Trésors argentés de l'Atlantique et d'ailleurs 45

NOS LÉGUMES SONT DÉLECTABLES 49
Marie pressée, soupe à reun et tourin 51
Courcoury-les-Oies, Chaniers-les-P'tits Pois 53
Pas de cuisine sans ail ! 55
Les champignons du maître queux 57

FRUITS EXQUIS ET VITAMINÉS 59
Reine-Claude et Duchesse d'Angoulême 59
Des pommes, des poires 60
Pleins feux sur le petit fruit 61
Ô, raisins de table ambrés et juteux ! 62
Cormes et mesles 62
De la Cassetille au kiwi en passant par le melon . . . 63

SUCCULENTS LAITAGES ET DESSERTS DE CHEZ NOUS 67
Pittoresques gâteaux des Rameaux 69
La jaune saveur du blé d'Espagne 73
« Biscuit de Pons ! Toujours frais, toujours bon ! » . 73
Caillebottes et fromages 75

MAINTENANT, BUVONS ! 77
A nous rôtie, godaille et mijot ! 81

QUELQUES RECETTES 89

L'ESPRIT D'AMUSE GOULE 95
(Patois « à boire et à manger ») 95