

Heptaméron de Gourmets

©Rafael Poveda, 2021-Diario Información de Alicante, Viernes 5 de Noviembre de 2021



HEPTAMERÓN DE GOURMETS

SORBOS DE FONDILLÓN

Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com

VIERNES, 5 DE NOVIEMBRE DE 2021

La última joya que ha venido a enriquecer la biblioteca de Bodegas Monóvar es *L'Heptaméron des Gourmets*, un libro editado exquisitamente por **Edouard Nignon** (Nantes 1865 - Bréal-sous-Montfort 1934). Nignon fue cocinero del Zar **Nicolás II**

de Rusia, del emperador de Austria y del presidente **Wilson**. Luego ejerció el oficio de chef en el restaurante *Claridge's* de Londres y se retiró siendo propietario del afamado *Larue* de París. También escribió «*Les plaisirs de la table*» (1926) y «*Éloges de la cuisine française*» (1933).

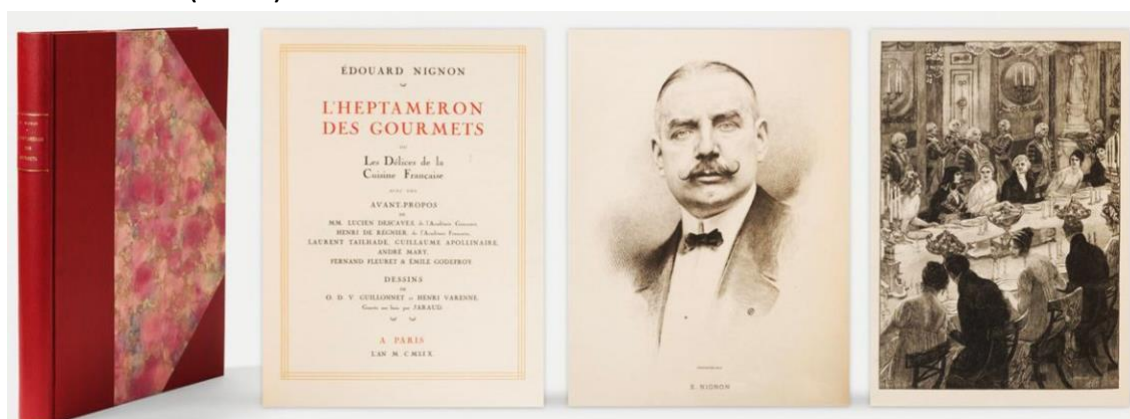
La obra *L'Heptaméron*, publicada en París en 1919, está preciosamente ilustrada con grabados y dibujos de **Henri Varenne** y prologada por el propio Nignon. Impresa sobre papel imperial japonés por la Biblioteca Nacional de Francia y, con una tirada cortísima y numerada, se considera hoy en día un libro de culto. Nignon le dedicó el libro a su hijo **Marcel**, muerto en la batalla del Somme (1914).

Inspirado en la obra erótica *Heptaméron de la Reina Margarita de Navarra* (1558), se compone de siete partes como su propio título indica, cada una de ellas escrita y propuesta por otros tantos autores de gran prestigio: **Lucien Descaves**, **Henri de Regnier**, **Laurent Talhadé**, **Guillaume Apollinaire**, **André Mary**, **Fernand Fleuret** y **Émile Godefroy**. El editor la tituló «*Les délices de la cuisine Française*»

y recopila las conocidas como «Las siete jornadas de *Cocagne*» haciendo referencia al mito de *Cocagne*, equivalente español del país de *Jauja* y que hablando en plata imagina siete bacanales memorables en la corte del rey **Philène**. El día sexto de la bacanal *Descaves* propone un postre elaborado con la siguiente receta: «Mousse de naranja a la andaluza: Prepara una mousse únicamente perfumada con ralladura de naranja sobre trocitos de azúcar. Colócala en un molde tipo bomba y enfríala. Cuando esté lista para servir, ahueca la mousse hasta la mitad, luego rellena la cavidad formada con una compota de mandarinas al vino de Alicante. En el momento de servirla, cúbreala con un velo de azúcar hilado».

La última joya que ha venido a enriquecer la biblioteca de Bodegas Monóvar es *L'Heptaméron des Gourmets*, un libro editado exquisitamente por **Edouard Nignon** (Nantes 1865 - Bréal-sous-Montfort 1934). Nignon fue cocinero del Zar **Nicolás II** de Rusia, del emperador de Austria y del presidente **Wilson**. Luego ejerció el oficio de chef en el restaurante *Claridge's* de Londres y se retiró siendo propietario del afamado *Larue* de París. También escribió "*Les plaisirs de la table*" (1926) y "*Éloges de la cuisine française*" (1933).

La obra *L'Heptaméron*, publicada en París en 1919, está preciosamente ilustrada con grabados y dibujos de **Henri Varenne** y prologada por el propio Nignon. Impresa sobre papel imperial japonés por la Biblioteca Nacional de Francia y, con una tirada cortísima y numerada, se considera hoy en día un libro de culto. Nignon le dedicó el libro a su hijo **Marcel**, muerto en la batalla del Somme (1914).



Inspirado en la obra erótica Heptamerón de la Reina Margarita de Navarra (1558), se compone de siete partes como su propio título indica, cada una de ellas escrita y propuesta por otros tantos autores de gran prestigio: **Lucien Descaves**, Henri de Regnier, Laurent Talhade, Guillaume Apollinaire, André Mary, Fernand Fleuret y Émile Godefroy. El editor la subtuló "*Les délices de la cuisine Française*" y recopila las conocidas como "*Las siete jornadas de Cócagne*" haciendo referencia al mito de Cócagne, equivalente español del país de Jauja y que hablando en plata imagina siete bacanales memorables en la corte del rey Philène.



Lucien Descaves



Lucien Descaves

El día sexto de la bacanal **Lucien Descaves** propone un postre elaborado con la siguiente receta: "*Mousse de naranja a la andaluza: Prepara una mousse únicamente perfumada con ralladura de naranja sobre trocitos de azúcar. Colócala en un molde tipo bomba y enfríala. Cuando esté lista para servir, ahueca la mousse hasta la mitad, luego rellena la cavidad formada con una compota de mandarinas al vino de Alicante. En el momento de servirla, cúbrela con un velo de azúcar hilado*"

www.rafaelpoveda.com