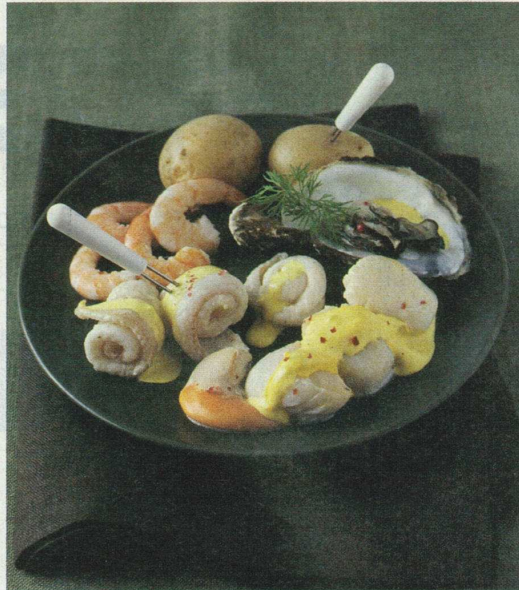


Autour d'un plat... par Philippe Couderc

La sole normande

Année 1837 : 59, rue Montorgueil, au célèbre Rocher de Cancale, le chef Languais, chez qui l'on mange déjà les meilleurs poissons de Paris, crée l'opulente sole normande. Il se serait inspiré d'une recette de matelote, apparemment normande, du grand Antoine Carême. Elle va bientôt régner sur la carte comptant alors 200 plats. D'aucuns l'auraient bien adoubee parisienne. Mais sa pêche à Fécamp, Dieppe, au pays de Caux, les huîtres, les crevettes, la sauce beurre-œuf, la crème double la faisaient bien de là-bas en dépit de ses champignons de Paris. En 1838, elle fut consacrée à Rouen à l'Auberge de la Couronne alors (et toujours) la plus ancienne de France. Succès croissant du Rocher : dans sa « Comédie humaine » Balzac y situe Rubempré et le baron du Châtelet, l'abbé Herrera et Esther Gobseck, et bien d'autres. Les écri-



Riche, ample, elle sait se faire plus digeste qu'on ne le dit.

vains et les politiques y furent nombreux, toujours cyniques comme celui qui déclara : « *Mener une femme au Rocher, c'est perdre un bon dîner. C'est après la conquête qu'il faut y aller.* » Plat compliqué, riche, ample, la sole normande a plus ou moins bien survécu jusqu'à ces dernières années. Pourtant, elle sait être plus digeste qu'on ne le dit. Pour être détronée par la sole meunière ou grillée, elle persiste discrètement, habilement repensée. ■ PH. C.

OÙ EN MANGER

Sublimement adaptée (86 euros), cuisson meunière + marinère de coquillages, chez **Michel Rostang** (20, rue Rennequin, 17^e ; 01-47-63-40-77), un grand. Au plus classique à la normande (38 euros), en filets, à l'**Hôtel du Dauphin**, plusieurs fois centenaire (place de la Halle, L'Aigle, Orne ; 02-33-84-18-00). Hors sujet, interprétée à l'orientale, tout en suavité, une charmante sole au caramel **Chez Ly** (95, avenue Niel, 17^e ; 01-40-53-88-38).

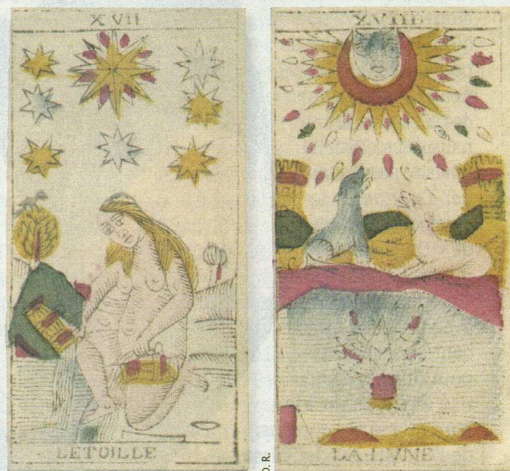
L'objet de la semaine... par Bernard Génès

Faites vos jeux !

Ce sont des objets que l'on ne trouve pas souvent dans les salles des ventes. Et pour cause ! Les cartes à jouer sont fragiles, puisque imprimées sur un support papier. De plus, avec le temps, ces jeux peuvent perdre quelques-unes de leurs cartes. Et de 52, par exemple, se voir réduits à 48, ce qui en rend l'usage impossible... La vente organisée par la maison Million à Drouot le 5 novembre (1) présente donc un caractère exceptionnel puisqu'elle propose aux enchères les trésors et curiosités réunis pendant une trentaine d'années par Claude Guiard, humaniste et libre-penseur disparu en 1992. Parmi les pièces remarquables de cet ensemble comportant plus de 300 lots, voici un tarot « révolutionnaire » de Louis Carey à Strasbourg. Les 78 cartes de ce jeu

(lot 120) ont été corrigées selon les prescriptions éditées en l'an II de la Révolution française, prescriptions qui exigeaient de faire disparaître les signes de royauté et de féodalité. La reine de coupe devient ainsi la « liberté de coupe », l'empereur est désormais le « grand-père », les valets sont nommés « égalités » et les rois deviennent, ô miracle, des « génies ». Estimé entre 1 350 et 1 950 euros, ce tarot d'exception devrait facilement trouver acquéreur, au même titre d'ailleurs que la plupart des lots, à l'image de ce très beau « Tarot de Marseille » (lot 121, estimé entre 2 000 et 3 000 euros) ou encore de cet amusant jeu satirique anglais du XVII^e siècle (lot 171, 52 cartes, estimation à partir de 2 000 euros).

■ B. G.



(1) « **Cartes à jouer et Tarots. Collection Claude Guiard** ». Vente le 5 novembre, à 14 heures, salle 8, Hôtel Drouot (9^e). Exposition publique les 2, 3 et 4 novembre dans ce même lieu. Rens. : 01-48-00-99-08.