



**Afficher dans le navigateur**

hello every  
tout body  
le monde

Et voilà l'automne qui arrive à pas feutré et mélancolique. Les feuilles prennent leurs couleurs chaudes, elles ne tarderont pas à crisser sous nos pas.

Moi je rêve de sauce au miel, de champignons, de coings, de Saint-Jacques poêlée avec une persillade ou préparée en cassolette.

En cette période automnale, c'est le moment de marier les légumes avec les fruits secs de saison, de ressortir les cocottes, de confire, de faire le crumble salé la base toute cuisine réconfortante.

Et les desserts de la saison qui feront la part belle aux poires, aux pommes, aux prunes, aux noisettes... C'est parti pour le festival de tartes, clafoutis et autres confitures...

Alors pour faire honneur au portrait de ce début d'octobre qui avait un très bon coup de fourchette... Voici une préparation gourmande qui fleure bon le dessert tout simple d'automne, pour celles et ceux qui aiment le beurre salé.

*And here is the autumn which arrives with muffled and melancholic steps. The leaves take on their warm colors, they will soon crunch under our feet.*

*I dream of honey sauce, mushrooms, quinces, pan-fried scallops with parsley or prepared in a cassolette.*

*In this autumn period, it's time to combine vegetables with seasonal dried fruits, to bring out the casseroles, to confit, to make the salty crumble the base of any comforting cuisine.*

*And the desserts of the season which will give pride of place to pears, apples, plums, hazelnuts... Let's go for the festival of pies, clafoutis and other jams...*

*So to honor the portrait of this beginning of October which had a very good fork... Here is a gourmet preparation that smells like a simple autumn dessert, for those who love salted butter.*



## La recette réconfortante de Poires caramélisées fondantes

### **Pour 2 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 2 belles poires
- Du beurre salé
- Du sucre brun
- Du poivre long

1. Concassé un peu de poivre long très finement, il vous servira à la fin.
2. Poêlez les quartiers de poire que vous aurez coupé finement dans du beurre salé. Si vous n'avez pas de beurre salé, utilisez du beurre normal et ajoutez quelques grains de fleur de sel.
3. Saupoudrez de sucre brun et la poire va prendre de la couleur.
4. Quand les morceaux seront fondants avec de la consistance à cœur, réservez les au chaud.
5. Déglacez la poêle avec un filet d'eau et amenez le sucre à la consistance de caramel.
6. Nappez en les fruits et poivrez légèrement avec le poivre long concassé.

Jean-Pierre Marielle était de ces acteurs attachants et populaires. Il incarnait une France désuète où les hommes portaient le marcel blanc. Ce pays où la baguette et l'œuf mayo resteront à jamais dans nos cœurs.

Il jouera souvent des personnages franchouillards, misogynes, idiots.

***"Ah ! Ah ! J'adore ça, jouer les cons ! Et puis ça me convient bien, en plus. J'ai pas à forcer sur la composition !"***

N'oublions pas qu'à l'époque la spécialité de l'humour français s'était de se moquer d'abord de lui-même et de tous ses travers.



### **La première rencontre avec Jean Rochefort**

*Jean-Pierre Marielle was one of those endearing and popular actors. He embodied an outdated France where men wore white tank tops. This country where the baguette and egg mayo will remain forever in our hearts. He will often play frank, misogynistic, idiotic characters.*

***"Ah! Ah! I love it, playing the idiots! And then it suits me well, too. I don't have to force the composition!"***

*Let's not forget that at the time the specialty of French humor was to first make fun of itself and all its failings.*

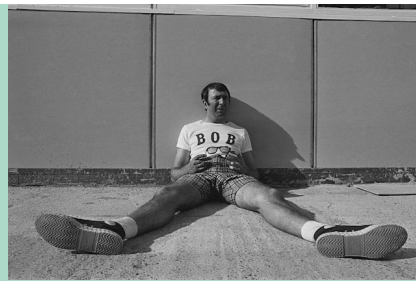
Quand on a entendu une fois la voix de Jean-Pierre Marielle, on ne peut pas oublier son intonation quand on lit ces quelques répliques et cette citation :

« Oui, mais Lucien, est-ce que savoir rien foutre, ça suffit comme but dans la vie ?... Est-ce que ça suffit à vous excuser ? » - dans Coup de torchon

(1981)

« T'as eu raison de la prendre violette. Ah, ça mitraille sec ! » - dans Comme la lune (1977)

« Lorsqu'on tourne un navet, on pense à la viande que l'on pourra acheter avec le cachet. Et ça passe bien, je n'ai pas l'estomac délicat »

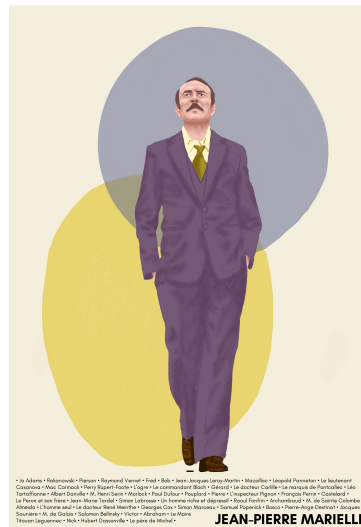
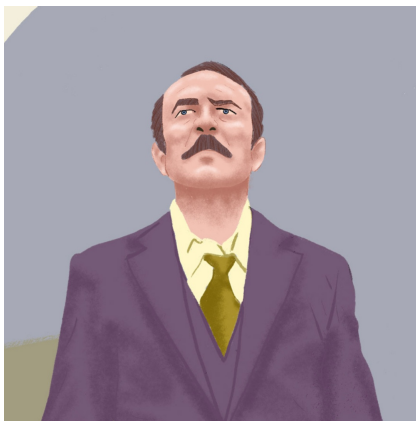


When you have heard Jean-Pierre Marielle's voice once, you cannot forget his intonation when you read these few lines and this quote - sorry for the very French translation...:

"Yes, but Lucien, is knowing how to do nothing enough as a goal in life?... Is that enough to excuse you?" - from Coup de Torchon (1981)

"You were right to take it purple." Ah, it shoots dry! - in Like the Moon (1977)

"When you shoot in a bad film, you think about the meat that you can buy with the salary. And it's going well, I don't have a delicate stomach."



JEAN-PIERRE MARIELLE

Découvrez la passion pour le Jazz de Jean-Pierre Marielle, qui pouvait s'enfermer plusieurs jours chez lui pour écouter Billie Holiday, Ornette Coleman ou Art Pepper.

Discover Jean-Pierre Marielle's passion for Jazz, who could lock himself up at home for several days to listen to Billie Holiday, Ornette Coleman or Art Pepper.

à découvrir **mercredi prochain** sur le blog de

**Margoulette Illustration**

**"Il est vrai que je vis peu le matin, que je mets à profit pour dormir, je préfère que les journées commencent sans moi, les attraper en route comme un train au démarrage."**

"It is true that I live little in the morning, which I use to sleep, I prefer that the days start without me, catch them on the way like a train starting up."



## Margoulette Illustration

hello@margoulette.fr

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}  
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à ma newsletter

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

