

CATHERINE  
FROTJEAN  
D'ORMESSONHIPPOLYTE  
GIRARDOT

# LES SAVEURS DU PALAIS

UN FILM DE CHRISTIAN VINCENT

SORTIE LE 19 SEPTEMBRE 2012



GAGNEZ  
UN TABLIER  
DE CHEF  
CLIQUEZ ICI

**CATHERINE FROT EST HORTENSE LABORIE,  
LA CUISINIÈRE PERSONNELLE DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE:**  
D'APRÈS LA VIE DE DANIELÉ MAZET-DELPEUCH.

Hortense Laborie est une cuisinière réputée qui vit dans le Périgord. À sa grande surprise, le Président de la République la nomme responsable de ses repas personnels au Palais de l'Élysée. Malgré les jalousies des chefs de la cuisine centrale, Hortense s'impose avec son caractère bien trempé. L'authenticité de sa cuisine séduira rapidement le Président, mais dans les coulisses du pouvoir les obstacles sont nombreux...



LES SAVEURS DU PALAIS constitue ainsi la onzième œuvre du réalisateur et scénariste français Christian Vincent. Pour «La Discrète», il a obtenu le César de la meilleure première œuvre et du meilleur scénario et a remporté, entre autres, le prix FIPRESCI au Festival de Venise. Pour le scénario des «Saveurs du Palais», Christian Vincent a réussi à s'assurer la collaboration de l'excellent d'Étienne Comar qui a déjà été le scénariste du long métrage «Des Hommes et des Dieux».

## LE MARCHÉ

### Pour les choux:

¼ de litre d'eau  
100 g de beurre doux  
2 morceaux de sucre  
125 g de farine  
4 œufs  
1 pincée de sel

### Pour la crème de Mémée:

5 dl de lait  
60 g de farine tamisée  
4 œufs  
175 g de sucre  
1 bâton de vanille



## LES VRAIES PROFITEROLES POUR MME HENRIC

D'APRÈS UNE RECETTE DE DANIELÉ MAZET-DELPEUCH

**La méthode de la confection de la pâte à choux est expliquée dans tous les livres de cuisine, mais mes proportions sont celles d'à gauche.**

### La crème de Mémée:

Faire bouillir le lait avec le bâton de vanille.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et amener au ruban, puis incorporer la farine. Verser un peu de lait chaud dans la préparation pour la détendre, et verser dans le reste du lait. À petite chaleur, porter à ébullition, en remuant constamment pendant 5 minutes.

Verser la préparation sur les blancs d'œufs montés en neige très ferme, en soulevant la masse avec une spatule en bois.

Mélanger intimement de façon à ce que la crème chaude cuise les blancs, mais observer toutes précautions d'usage pour ne pas les casser.

Pour les profiteroles: faire cuire des petits choux de la grosseur d'une mandarine. Les remplir de crème de Mémée et arroser de chocolat chaud.

