

Ma madeleine de Proust évoque des objets ou des odeurs qui font ressurgir de notre mémoire de lointains souvenirs, chargés d'émotion

Dans son livre, « du côté de chez Swann », Marcel Proust nous décrit comment l'odeur et le goût d'une madeleine font remonter brusquement les doux souvenirs de son enfance.

Histoire de la Madeleine

La Madeleine a été **créée à Commercy, en Lorraine**, région où sont fabriqués également nos savons Madeleine.

<http://www.tourisme-pays-de-commercy.fr/les-madeleines-de-commercy-histoire-d-une-specialite/>



Recette de la Madeleine de Commercy

3 Oeufs,
250g de farine,
200g de sucre,
125g de beurre,
50g de lait
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé.

Mélangez le lait, le sucre, les œufs, la farine, la levure et le sucre vanillé. Quand la pâte est homogène, ajoutez le beurre fondu. Mélangez pendant 1 mn. Couvrez d'un torchon, et laissez reposer 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four à 220°, remplissez les moules à moitié et enfournez 6min à 220° puis 4min à 200°

La cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr



Le texte célèbre de la madeleine

Il y avait bien des années que, de Combray, tout ce qui n'était pas le théâtre et le drame de mon coucher, n'existait plus pour moi, quand un jour d'hiver, comme je rentrais à la maison, ma mère, voyant que j'avais froid, me proposa de me faire prendre, contre mon habitude, un peu de thé. Je refusai d'abord et, je ne sais pourquoi, me ravisai. Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse: ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle? Que signifiait-elle? Où l'appréhender? Je bois une seconde gorgée où je ne trouve rien de plus que dans la première, une troisième qui m'apporte un peu moins que la seconde. Il est temps que je m'arrête, la vertu du breuvage semble diminuer. Il est clair que la vérité que je cherche n'est pas en lui, mais en moi. Il l'y a éveillée, mais ne la connaît pas, et ne peut que répéter indéfiniment, avec de moins en moins de force, ce même témoignage que je ne sais pas interpréter et que je veux au moins pouvoir lui redemander et retrouver intact, à ma disposition, tout à l'heure, pour un éclaircissement décisif. Je pose la tasse et me tourne vers mon esprit. C'est à lui de trouver la vérité...

... Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul.

Proust - Du côté de chez Swann - A la recherche du temps perdu

