

JULES VERNE

VERNE
ET ASSOCIES,
1913

VOYAGES

À TABLE CHEZ
VERNE ET ASSOCIES

Bonus gratuit en ligne

COLLECTION HETZEL

« À table chez Verne et Associés », une aide de jeu pour *Verne et Associés, 1913*.

« À table chez Verne et Associés »

une aide de jeu pour
Verne et Associés, 1913

un jeu du



publié dans la gamme



À table chez Verne et Associés

une aide de jeu pour *Verne et Associés*, 1913

(OliVVagabond)

Présentation générale :

Pour les novices peu informés, Jules Verne c'est la promotion de la technique, voire celle du voyage. Mais l'homme a bien plus d'épaisseur. On sait qu'il aimait le monde maritime et qu'il a possédé lui-même plusieurs voiliers. On sait moins qu'il était un bon vivant, amateur de bonne chère. Le thème culinaire est récurrent dans ses ouvrages. Verne décrit souvent les plats goûtés par ses héros et, en conséquence, l'éditeur Hetzel a fait illustrer les récits de son auteur avec de nombreuses gravures des héros de Verne à table.

De fait, chez *Verne et Associés* manger est un plaisir autant qu'un partage ! Chacun amène ses souvenirs, ses découvertes ou ses habitudes. Voici un menu composé par chacun au fil des rapports, des pauses entre deux voyages, mais aussi pendant les parties de bridge ou les moments de simple gourmandise en bonne compagnie.

« À table chez Verne et Associés », une aide de jeu pour *Verne et Associés*, 1913.



Les souvenirs de Néo : beignets de calamars

« C'était un calmar de dimensions colossales, ayant huit mètres de longueur. Il marchait à reculons avec une extrême vélocité dans la direction du Nautilus ».

20 000 lieux sous les mers

Ingrédients : 500 g d'anneaux de calamars, 100 g de farine, 1 jaune d'oeuf, 20 cl de lait, huile pour la friture, sel et poivre.

« À table chez Verne et Associés », une aide de jeu pour *Verne et Associés*, 1913.

Préparation : Versez le jaune d'œuf avec le lait et la farine dans un saladier. Mélangez jusqu'à obtention une pâte à beignets bien lisse. Salez et poivrez, mélangez bien.

Cuisson : Faites chauffer l'huile dans votre friteuse ou dans une grande poêle. Plongez les anneaux de calamars dans la pâte puis plongez-les dans l'huile bien chaude. Faites cuire jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Égouttez les beignets et disposez-les sur du papier absorbant. Dégustez ces beignets de calamars bien chauds.

Le cocktail de Verne : le mint-julep à la française

« Qui veut goûter le véritable *mint-julep*, à la dernière mode ? ».

De la Terre à la Lune

Ingrédient : 1/2 cuillère de sucre en poudre, ananas en tranche, citron vert menthe, 5 cl de cognac.

Préparation : Ajouter le sucre en poudre dans le verre, puis le jus d'1/2 citron vert. Taper au creux de la main 4 feuilles de menthe, ajouter le cognac. Ajouter la glace pilée et compléter avec l'eau gazeuse.

Finition : Remuer et placer la rondelle d'ananas bien fraîche.

À consommer avec modération !



Reform Club Sandwich : le repas des joueurs

« Ce repas s’accomplit dans les mêmes conditions que le déjeuner, avec adjonction de “royal british sauce” ».

Le Tour du monde en quatre-vingts jours

Ingrédients (pour 4 personnes) : 12 tranches de pain de mie, 8 cuillères à soupe de mayonnaise, 300 g de poulet cuit fumé, 8 tranches de bacon, 2 œufs durs, 4 tomates, salade, 1 cuillère à soupe.

Préparation : Ôtez le pédoncule des tomates. Coupez-les en tranches. Émincez les cœurs de laitue. Écalez et coupez les œufs durs en rondelles. Émincez le poulet débarrassé de sa peau. Faites

« À table chez Verne et Associés », une aide de jeu pour *Verne et Associés*, 1913.

dorer les tranches de bacon dans une poêle, 2 à 3 minutes par face. Toastez les tranches de pain puis ôtez la croûte.

Montage : Tartinez 1 tranche de pain de mayonnaise. Recouvrez de laitue, de tomates, de poulet puis d'une 2ème tranche de pain. Tartinez de mayonnaise puis recouvrez de rondelles d'œufs durs, de 2 tranches de bacon et à nouveau de laitue. Terminez par 1 tranche de pain.

Dressage : Dans une assiette, coupez le club sandwich en deux en diagonale et enfoncez une pique au centre. Réalisez ainsi 3 autres club sandwiches. Vous pouvez aussi recouper chaque moitié pour servir en petits triangles maintenus avec les piques. Proposez-les rapidement, nappés de *HP sauce*.

Quand l'île mystérieuse rencontre une ville flottante : l'île flottante à la crème à la menthe !

« La mer semblait être une vaste agglomération d'émeraudes liquéfiées. Le cotonneux sillage s'en allait à perte de vue, confondant dans une même voie lactée les bouillonnements de l'hélice et des aubes ».

Une ville flottante

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 œufs, 60 cl de lait, 1 gousse de vanille, 30 g d'amandes effilées, 110 g de sucre en poudre, 60 g de sucre en morceaux, 1/2 citron et 1 pincée de sel.

Pour la sauce 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre en poudre, 5 branches de menthe fraîche et ½ l de lait.

Préparation :

La crème : Faire bouillir le lait puis éteindre le feu et mettre la menthe à infuser durant 10 minutes au moins. Pendant ce temps,

« À table chez Verne et Associés », une aide de jeu pour *Verne et Associés*, 1913.

remuer avec un fouet les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Enlever les branches de menthe du lait et le remettre à chauffer avant de le verser petit à petit sur la préparation à travers une passoire. Bien remuer au fur et à mesure pour que les jaunes ne cuisent pas.

Remettre ensuite tout le mélange dans la casserole et faire chauffer à feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Verser dans un plat creux et attendre que la crème refroidisse avant de la mettre au réfrigérateur. Attention, la crème anglaise ne se conserve qu'un jour ou deux.

Les îles : Dans une grande casserole, mettre 2 litres d'eau à bouillir. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ajouter doucement 30 grammes de sucre.

Former des boules de blancs d'œuf avec deux cuillères à soupe et les faire cuire toutes les faces dans de l'eau bouillante.

Compter 1 minute et égoutter sur papier absorbant.

Le caramel : Faire un caramel blond avec le sucre en morceaux, un filet de citron et 2 cuillères à soupe d'eau.

Finition : Mettre la crème dans un plat creux. Y déposer les blancs puis décorer avec des filets de caramel et un peu d'amandes.

« À table chez Verne et Associés », une aide de jeu pour *Verne et Associés*, 1913.



Quelles utilisations de ces recettes ? :

Contrairement aux trois suppléments précédents, « À table chez Verne et Associés » ne vous propose pas du matériel pour la grande aventure et le frisson de l'inconnu. Son objectif est plus terre-à-terre, mais aussi peut-être aussi plus important : donner de la consistance aux personnages, les rendre vivants et crédibles. À ce titre, n'hésitez pas à prolonger les aspects culinaires par d'autres éléments : insistez sur la diversité vestimentaire des PNJ ou sur leurs différentes manières de s'exprimer, par exemple.

Au-delà, une scène de repas chez Verne et Associés peut servir de cadre à l'intrigue, pour une scène de diplomatie ou d'enquête (sans compter les possibilités d'empoisonnement...).

Enfin, si vous aimez soigner l'ambiance et vos joueurs, pourquoi ne pas préparer quelques-uns des plats présentés ci-dessus et les savourer avec eux durant une partie de *Verne et Associés*, 1913.

