

Bienvenue aux Ecossais !

Charles Goerens, un membre du groupe libéral et conservateur au Parlement européen, vient de proposer de donner aux citoyens d'un Etat ayant appartenu à l'Union européenne le droit d'adopter individuellement un statut de « citoyen européen associé ». Ce droit permettrait aux quelques 1,2 millions d'Anglais résidant dans l'Union européenne de ne pas perdre leur statut européen[1].

Cette proposition est très intéressante car c'est une offre directe de citoyenneté offerte à tous les intéressés qui reprend l'une des stipulations du traité dit *Vieille Alliance* ou *Auld Alliance*[2] formé en 1295 entre la France et l'Ecosse pour lutter contre l'Angleterre.

Ce traité d'alliance est souvent renouvelé et il joue un rôle important durant la Guerre de Cent Ans. Des soldats écossais aident Jeanne d'Arc à sauver Orléans puis une armée franco-écossaise remporte à la veille de Pâques 1421 la victoire de Beaugé près d'Angers. La bataille marque un tournant durant la Guerre de Cent ans et redonne espoir au dauphin Charles. Une *Garde écossaise* est créée où sont choisis les 24 *Gardes de la Manche*, escorte personnelle du roi[3]. Les *Gardes de la Manche* gardent les clés de la chambre du roi et jouissent de privilèges importants à toutes les cérémonies où le roi participe. La *Garde Ecossaise* n'est abolie qu'en 1830 par Charles X.

L'*Auld Alliance* est complétée par un mécanisme juridique original : des offres réciproques de naturalisation sont offertes à tous les Ecossais en France et à tous les Français en Ecosse. Les déclarations sont proclamées en 1513 et donnent le droit à tous les Ecossais demeurant en France d'y acquérir des propriétés et de les léguer par testament. C'est, sans doute, la première fois qu'une telle offre de naturalisation est faite à tous les citoyens d'un pays. Le Dr Siobhan Talbott, historienne de l'université de Manchester, soutient que ces déclarations sont encore applicables. D'autres historiens soutiennent qu'elles ne sont plus effectives depuis le schisme religieux et le traité d'Edinburgh de 1560 organisant le retrait (partiel) des troupes françaises d'Ecosse. Aussi en 1906, la France aurait refusé de reconnaître l'abrogation par Westminster de la participation écossaise à l'*Auld Alliance*. Quoiqu'il en soit, l'on a dit que la France n'est pas restée indifférente aux mouvements indépendantistes en Ecosse et les a soutenus.

L'*Auld Alliance* entraîne la présence de militaires et autres Français en Ecosse. Leur présence

jointe à celle d'une souveraine éduquée en France contribue à diffuser certains plats d'origine française que l'on y trouve encore de façon courante comme la *Soupe lorraine* [4]. C'est un genre de *Potage à la reine*[5] préparé avec des amandes pilées et de la purée de volaille. Son nom vient sans doute de Marie lère, reine d'Ecosse (Marie Stuart), fille de Jacques V d'Ecosse et de Marie de Guise. Elle appartient à la Maison de Lorraine d'où le nom du potage. En 1558, elle épouse en premières noces le dauphin François, futur François II. Elle retourne en Ecosse en 1561 à la mort de son époux et revient avec des cuisiniers français qui modernisent la cuisine écossaise. Le *Potage à la reine* date de cette époque puisqu'il aurait été ainsi nommé en l'honneur de Marguerite de Valois, première épouse d'Henri IV et reine de 1572 à 1579. En Angleterre le plat n'existe plus mais il y était auparavant fort connu sous le nom de *White Soup*. C'est sous cette appellation qu'il apparaît dans *Pride and Prejudice* (1813), le roman de Jane Austin, lors de l'envoi des invitations au fameux bal de Monsieur Bingley à Netherfield[6]. La *Soupe lorraine* encore servie en Ecosse est le témoin de l'alliance franco-écossaise.

Un autre plat inspiré du contact avec les Français est le *Cabbie Claw* dont le nom dérive de cabillaud. C'est un plat typique du Nord-Est de l'Ecosse et des Orkney. Comme indiqué dans la recette ci-jointe[7], le gadidé poché est servi avec un roux blanc auquel on a incorporé des morceaux de blanc d'œuf et une purée de pommes de terre. Il est servi sur un *ashet*, plat long dont le nom vient d'assiette.

Dans un discours prononcé le 23 Juin 1942 à Edimbourg, Charles de Gaulle dit que l'*Auld Alliance* est la plus ancienne au monde, « the oldest alliance in the world »[8]. Peut-être est-il temps de la faire revivre et que le (nouveau) gouvernement français propose aux Ecossais d'avoir les mêmes droits que les Français ?

Un de nos chefs étoilés devra composer un plat en l'honneur de ce rapprochement.

Brillat-Savarin[9] nous décrit en 1826 le *Faisan à la Sainte-Alliance* composé en mémoire de la Sainte Alliance signée en 1815 par le tsar, l'empereur d'Autriche et le roi de Prusse. Le faisan est farci d'une farce de deux bécasses, de moelle de bœuf et de truffes noires, rôti et dressé sur un canapé tartiné de purée des foies et des entrailles des bécasses. Brillat-Savarin dit que « le moment est venu où cette méthode, jusqu'ici concentrée dans un petit cercle d'amis, doit s'épancher en dehors pour le bonheur de l'humanité. »

La bécasse et les autres oiseaux de haut goût étant protégés, peut-être faudrait-il penser à une

belle volaille française farcie de haggis et de truffes noires pour célébrer ce rapprochement franco-écossais ? Mais est-ce suffisant pour « le bonheur de l'humanité » ?

François Brocard

[1] Cf. "The case for associate EU citizenship" de Tony Barber dans le Financial Times du 28/11/16.

[2] Lectures sur l'Auld Alliance :

- Fenwick (Hubert), The Auld Alliance, The roundwood Press, 1971

- Wood (Stephen), The Auld Alliance, Scotland and France : The Military Connection, Mainstream Publishing in conjunction with the Mona Bismark Foundation, 1989

-

<http://www.manchester.ac.uk/discover/news/franco-scottish-alliance-against-england-one-of-longest-in-history>

[3] Les Gardes de la Manche sont splendidement représentés au Musée Condé (Chantilly) dans une Adoration des Mages du Livre d'Heures peint par Jean Fouquet pour Etienne Chevalier, Trésorier de France vers 1455.

[4] http://www.glasgowguide.co.uk/scottish_recipes_Lorraine_Soup.htm

[5] La première recette écrite de Potage à la reine est dans Le cuisinier français de La Varenne (1651)

[6] <https://austenonly.com/2010/07/05/the-interesting-history-of-white-soup/>

<http://foodinliterature.com/food-in-literature/2013/07/pride-and-prejudice-white-soup.html>;

<https://bitefromthepast.wordpress.com/2012/07/15/jane-austens-white-soup/>

[7] <http://www.scotlandforvisitors.com/cabclaw.php>

[8] <http://www.electricscotland.com/france/degaulle.htm>

[9] Physiologie du goût , Edition Jouault, 1879, I, 127 et II, 240-44

La carpe et le lapin

Les politiques ont souvent essayé de marier la carpe et le lapin avec des résultats variables. Les cuisiniers en ont-il fait autant en cuisinant ensemble du poisson ou des crustacés avec de la viande ou de la volaille ?

L'association peut prendre deux formes : soit la viande est ajoutée à un poisson sous forme de farce ou de sauce - « la carpe et le lapin » -, soit un poisson ou un crustacé est ajouté à la viande ou la volaille - « le lapin et la carpe ».

La carpe et le canard

Au VI^{ème} siècle on trouve dans le royaume chinois du Nord Wei^[1] des exemples de plats composés de poisson et de canard cuits ensemble. *Culter*, un poisson cyprinidé de la famille des carpes, est farci de viande de canard cuite puis grillé à la broche à feu doux avant d'être assaisonné de sauce de poisson, de sauce de soja et de vinaigre. Cette combinaison de poisson et de canard - appelée *Zheng* - est unique. Elle ne se retrouve pas ailleurs en Chine ou à une autre période.

La carpe et le pigeon

La recette chinoise du VI^{ème} siècle rappelle celle des carpes ou brochets à *la Chambord* qui était souvent le plat couronnant les repas de noces en France. Ce célèbre apprêt est décrit en 1733 dans *Le Cuisinier Moderne* de Vincent La Chapelle, chef de cuisine de Lord Chesterfield puis du prince d'Orange et de Nassau. La recette de cette « forte entrée » de La Chapelle consiste à farcir une grosse carpe piquée de lard et de jambon d'une demi-douzaine de pigeons, de foies gras, ris de veau, mousserons et truffes puis de la barder et de la cuire tout doucement à la serviette dans un fonds de cuisseau de veau et du vin blanc. Le poisson est ensuite présenté sur plat garni d'un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, foies gras et laitances de carpe et entouré de pigeons au basilic ou au soleil (frits), de ris de veau glacés et de queues d'écrevisses. Les recettes ultérieures de *Chambord* par Antonin Carême et Auguste Escoffier sont toutes « en maigre ». Elles ne contiennent plus de jambon, ris ou pigeon, seulement du poisson et des écrevisses.

Les poissons d'eau douce ont pratiquement disparu de nos menus où ils ont été remplacés par les

poissons de mer. Ils ne sont que très rarement farcis et pas avec de la volaille.

Le poulet aux écrevisses

Le summum des volailles cuisinées avec l'ajout de poissons ou crustacés, c'est *la fricassée de poulet du Bugey* dont Lucien Tendret nous a laissé la description en 1892. La volaille est accompagnée d'une garniture de queues d'écrevisses cardinalisées, ce qu'on appelle généralement une garniture à la Nantua. Comme Lucien Tendret l'indique très justement, *c'est une des béatitudes de la gourmandise*. Il nous donne aussi un conseil assez curieux pour bien élever la poulette : *si on donne (aux poulets) du vin rouge pour unique boisson, leur crête prend un énorme développement, si on les oblige à ne boire que du vin blanc, ils deviennent tristes et meurent de cirrhose du foie*. La volaille du Bugey est servie accompagnée et non farcie d'écrevisses, contrairement au plat suivant.

Le canard peut aussi être farci d'écrevisses. A la fin du XIX^{ème} siècle, Roger de Beauvoir nous parle d'un « *Canard aux perles* », *canard farci d'écrevisses, de truffes et de champignons avec des chapelets de perles qui festonnaient à son cou, autour du corps et à sa queue*. Le plat était servi par Maurice Cousin qui se faisait appeler comte de Courchamps et passait pour un gastronome des plus distingués. Voilà un plat bien décoré !

Quelques alliances curieuses entre terre et eau

Il nous reste à mentionner quelques alliances chinoises curieuses entre poissons, crustacés et viandes :

- à Hangzhou à un banquet préparé par un général victorieux en l'honneur du premier empereur de la dynastie des Song du Sud en novembre 1151 : *des crevettes avec des pieds de cochon, et des bulots avec des tripes*
- vers 1765 : *soupe de faisan, d'holothuries, de jambon et de ris*. Aussi *des langues de carpe servies avec des paumes d'ours!*

La cuisine moderne chinoise a évolué. Au Sichuan, une spécialité moderne est le *gan shao xian yu*, un plat de carpe et de porc préparé selon la méthode dite du *braisage à sec* où le liquide de braisage à base de vin de Shaoxing, de sauce de soja et de pâte de piments est complètement réduit à la fin d'une cuisson lente d'un vingtaine de minutes. Fuchsia Dunlop décrit ce plat dans son excellent livre sur la cuisine du Sichuan.

La cuisine française présente aussi des plats curieux comme les *lottes en fricassée de poulets*^[2] cuites avec leur foie, du ris de veau et liées aux jaunes d'œufs et à la crème, une entrée du XVIIIème siècle de Menon.

Parmi les recettes mélangeant mer et terre et qui se pratiquent encore on trouve les huîtres servies avec des petites crépinettes de porc ou des petites saucisses au Cognac en Charentes, et le *Turf and Surf* ou *surf 'n' turf* américain, juxtaposition sur une même assiette d'une pièce de bœuf – souvent un filet mignon – et d'un homard poché ou grillé.

Si vous voulez retrouver les alliances dont nous avons parlé, voici quelques adresses :

- poulet aux écrevisses : Marc Faivre, chef Franc-Comtois, une étoile au Michelin, restaurant le Bon Accueil à Malbuisson propose ce plat en saison
- carpe et porc braisés à sec : allez à Chengdu, la capitale du Sichuan, où il y a une école de cuisine réputée et nombre d'excellents chefs
- huîtres et crépinettes ou petites saucisses chaudes : allez chez les mareyeurs charentais ou en famille
- surf 'n' turf: allez à Gallaghers Steakhouse à Manhattan ou à Peter Luger à Brooklyn

Bon appétit et grande soif !

François Brocard

Lectures

De Beauvoir (Roger), Les soupeurs de mon temps, 1868, p.49-98 sur Maurice Cousin dit comte de Courchamps (1783-1849). Ce dernier publia anonymement la Néo-physiologie du Goût (1839).

Dunlop (Fuchsia), Sichuan Cookery, 2001 p.112, « Dry-braised fish with pork in spicy sauce » (gan shao xian yu)

Hsiang Ju Lin, *Slippery Noodles*, Prospect Books, 2015 :

- *Jia Sixie, Essential Skills for Common Folk*, VI^{ème} siècle, p.49-50 [Culter farci de canard et grillé]
- *A Dream of Kaifeng*, p.148 et 149 [Banquet du général victorieux]
- *Classic Cooking de Tong Yuejan, marchand de sel c.1765, publié pour la première fois en 2006, p.287 [holothurie] et 296 [paume d'ours]*

La Chapelle (Vincent), *The Modern Cook*, publié d'abord Londres en 1733 puis traduit en français sous le titre de *Le cuisinier moderne*. « Carpe à la Chambor », édition de 1735, chapitre 13, p.124-5. (Gallica/BnF)

[Menon], *La science du maître-d'hôtel cuisinier*, Nouvelle édition revue et corrigée, 1789, p.430-431, éd. orig. 1749

Tendret (Lucien), *La table au pays de Brillat-Savarin*, 1892 (Gallica/BnF), p.76-78

Adresses

Gallaghers Steakhouse, 228 West 52nd Street, New York, NY 10019, +1 212 586 5000,
<http://www.gallaghersnysteakhouse.com>

Peter Luger, 178 Broadway, Brooklyn, N.Y. 11211, +1 718 387 7400,
<http://peterluger.com/brooklyn/>

Le Bon Accueil, Grande Rue, 25160 Malbuisson, 03 81 69 30 58,
<http://restaurant.michelin.fr/restaurant/france/25160-malbuisson/le-bon-accueil/29v2jed>

[1] Période: 386-534. Capitale: Datong (Shanxi). Ville des mines de charbon et des grottes bouddhistes de Yungang, créées au VI^{ème} siècle.

[2] La recette ne comporte pas de poulet car elle est « en » fricassée de poulet, c'est-à-dire préparée comme une fricassée de poulet.

Champignons du Yunnan

Les champignons accompagnent la vie des Chinois. Ils les dégustent durant les repas. Ils les utilisent aussi de façon intensive dans leur pharmacopée.

Je reviens de Kunming, capitale du Yunnan, qui est aussi la capitale du champignon. Des restaurants spécialisés préparent les champignons en « hotpot », une sorte de fondue dans un bouillon relevé. Le bouillon est corsé avec un « champignon chenille » (*Ophiocordyceps sinensis*, yartsa gunbu en tibétain, “caterpillar fungus” en anglais), champignon originaire du plateau tibétain et colonisant une larve de lépidoptère (papillon). On utilise les deux, c’est-à-dire la chenille tué et momifiée par le cordyceps et le champignon lui-même qui pousse sur cette chenille. Ce cordyceps très cher – deux à trois fois le prix de l’or au poids – est aussi utilisé dans la médecine traditionnelle chinoise pour certaines affections cardiaques.

Parmi les dix-huit champignons mis dans le hotpot, j’ai reconnu des bolets (*Boletus edulis*, niugan), des matsutake au parfum intense (*Tricholoma matsutake*, Song rong), et, probablement, un autre tricholome: l’Armillaire impérial (*Cathartelasma imperiale*, lao ren tou, un cousin de nos armillaires couleur de miel, *Armillaria mellea*, qui poussent en touffe sur des souches d’arbre et sont comestibles après avoir été blanchis). Il y avait aussi des chapeaux de lépiotes (*Macrolepiota* « Jizong », lépiote de la famille de nos coulemelles) et des chanterelles ou girolles (*Cantharellus ciborius*)

De façon plus originale, il y avait des *Phallus indusiatus*, un phallale à la tête conique d’où part un voile en jupette, perforé comme de la dentelle blanche (Satyre voilé, “bamboo pith fungus”. Précédemment connu comme *Dictyophora indusiatus*). Le *P. Indusiatus* a la réputation d’être aphrodisiaque et était très apprécié de l’impératrice douarière Cixi! C’est un cousin du *P. impudicus* de nos bois – le Satyre puant – à la forme très phallique et à l’odeur repoussante, perceptible à distance.

Les champignons ont des temps de pochage différents selon les espèces pour des raisons de goût mais aussi de toxicité. Les serveuses du restaurant vous empêchent fermement de prendre des champignons avant que les premières dix minutes d’ébullition se soient écoulées.

Parmi les champignons médicinaux, le plus connu est le ganoderme luisant (*Ganoderma lucidum*, Ling Zhi en chinois, Rei Chi en japonais) souvent représenté dans la symbolique taoïste sous la forme de nuages (Yun) ou du fameux "sceptre de jade" (Jeou Yi). C'est un champignon ligneux brun-rouge vernissé à la consistance coriace et poussant généralement sous les feuillus. Il est à la devanture de toutes les pharmacies traditionnelles. Le champignon est rapé. Pris régulièrement, il est censé vous donner bonne santé et longévité. Il est représenté dans un très célèbre tableau - "The Pine, Hawk and Glossy Ganoderma" - qui se trouve dans la Cité interdite à Pékin et dont l'auteur est Giuseppe Castiglione (Langshining en chinois), peintre jésuite à la cour de l'empereur Quinlong (1711-99).

Les champignons accompagnent les Chinois toute leur vie. Pour une minorité du Yunnan - les Naxis, environ 300.000 personnes - les champignons pouvaient même les accompagner dans la mort. Traditionnellement les couples amoureux refusant des mariages pré-arrangés par leurs parents se suicidaient dans la montagne. L'une des méthodes était l'ingestion d'un champignon de couleur jaune dont on m'a parlé mais que je n'ai pas vu car en octobre, ce n'était déjà plus la saison. Les couples peuvent maintenant se marier librement, même entre différentes ethnies, mais la tradition se retrouve dans les spectacles folkloriques. A Lijiang, nous avons vu "Impression Lijiang", un grand spectacle avec plus de 500 acteurs et de nombreux chevaux. Un couple d'amoureux s'y suicidait sur les pentes de la Yulong Snow Mountain. Le spectacle était très émouvant et plaisait beaucoup aux nombreux spectateurs chinois.

Le 2.000ème anniversaire de la naissance d'Agrippine - 6 novembre 15 - tombe cette semaine et il me semble qu'il faut fêter ou du moins se souvenir de cette empoisonneuse mycologique! Elle voulait faire monter son fils Néron sur le trône impérial et empoisonna l'empereur Claude, son époux, avec un plat d'oranges accompagné d'une sauce à l'amanite phalloïde. Le goûteur testa le chapeau d'un champignon mais pas la sauce, et survécut donc. Claude mourut sans doute d'insuffisance hépatique et rénale. Grâce à Suétone et à ses *Vies des douze Césars*, nous sommes au courant de ce meurtre mycologique.

La vie politique actuelle ne nous donne pas l'occasion d'être témoins de tels meurtres, bien que certains hommes politiques éliminent leurs rivaux par des voies apparemment plus douces!

Vive le règne fongique et la gastronomie!

François Brocard

Visite: « *Dian Jung Van* », Kunming, Yunnan. Tel: 0871-67182228. Chaîne de huit restaurants spécialisés en champignons

Lectures: “*L’empereur Claude empoisonné par un plat d’oranges et une sauce à la phalloïde*” dans “*Les petits plats de l’histoire*” du Dr Jean Vitaux, puf 2012

“*Vie des douze Césars*”, Suétone

Guide des champignons de France et d’Europe, Courtecuisse et Duhem, 1994

Champignons, Régis Marcon, 2013

La Viennoise et le Congrès de Vienne

Juin 1815 c’est Waterloo mais c’est aussi la fin du Congrès de Vienne qui produisit une paix pérenne en Europe. Le grand Carême accompagna Talleyrand à Vienne. Nous ne savons hélas pas ce qu’il y prépara mais n’en aurait-il pas ramené les préparations « à la viennoise » ?

Aujourd’hui, une Viennoise c’est un aliment pané « à l’anglaise » (farine, œuf battu, chapelure), frit, et souvent servi avec de l’œuf dur haché, du persil frit et des câpres et surmonté d’une tranche de citron et d’un filet d’anchois. Les préparations à la viennoise s’appliquent surtout aux viandes blanches : escalopes de veau ou filets de volailles. Mathieu Pacaud du restaurant L’Hexagone à Paris, nous a récemment préparé un bon ris de veau en Viennoise avec une sauce gribiche[1].

On trouve à Vienne d'excellentes escalopes de veau à la viennoise, les fameuses Wiener Schnitzel[2] (littéralement « tranche de Vienne »). La brasserie du Meierei, une ancienne laiterie située dans le Stadtpark, nous en a servie une excellente en septembre 2014. Elle était présentée avec une salade de pommes de terre et des cranberries et accompagnée d'un Grüner Veltliner, vin blanc frais s'accordant bien avec le plat.

Dans les livres de cuisine français, les préparations dites « à la viennoise » apparaissent seulement au tout début du XIXe siècle après Waterloo et après le Congrès de Vienne :

- 1822 : *Fritots de poulets à la Viennoise* chez Carême
- 1843 : *Poulets à la viennoise avec du persil frit* chez Plumerey, un collaborateur de Carême

Par contre des préparations frites très similaires apparaissent beaucoup plus anciennement en cuisine française. L'Ancien Régime prépare un grand nombre de viandes blanches en friture et leur donne très souvent le qualificatif de Sainte Ménehould. Le nom s'applique aussi bien à la préparation qu'à la sauce et au liquide de cuisson. Ce dernier est généralement fait avec un beurre manié, du lait ou de la crème, parfois du vin blanc, quelquefois du citron, du sel, du poivre, des feuilles de laurier, du persil et des ciboules liés sur le feu. Le mets dit à la Sainte Ménehould peut être servi avec une sauce à la Sainte Ménehould avec une sauce rémoulade ou une autre sauce piquante.

Pour citer quelques préparations anciennes:

- 1674 : *Fricandeaux de veau frits en beignets*. L'auteur anonyme qui signe L.S.R. les sert avec persil frit, citrons et oranges, grenades et fleurs.
- 1742 : François Marin, maître d'hôtel du maréchal de Soubise, prépare 16 plats de poissons et 20 plats de viande et volailles à la Sainte Ménehould. Cela va de la tête de veau, aux pieds de cochon, aux ailerons de poulardes et pattes de dindon et aux écrevisses, ainsi qu'aux merlans et soles farcies. Les pièces ont toutes les tailles depuis les petits éperlans jusqu'au spectaculaire « rosbif de mouton » (carré double et baron).
- 1750 : Les *Poulets à la Princesse* du *Dictionnaire des aliments* sont frits servis avec une rémoulade faite avec anchois, persil, câpres hachées, ciboules, jus de bœuf. C'est très proche de la recette de la Wiener Schnitzel.
- 1815 : Chez Carême, les préparations à la *Maréchale* sont panées et sautées au beurre et souvent accompagnées de pointes d'asperges et de truffes. C'est le même genre de préparation mais servie avec des accompagnements luxueux.

Le nom de Viennoise pourrait donc être une appellation nouvelle appliquée à une préparation déjà connue et remise ainsi au goût du jour. Pour une raison inconnue, le nom de la sainte du 5^{ème} siècle, patronne des fabricants de lanternes et autres falots (grande lanterne portative), ne s'appliqua plus qu'aux pieds de cochon. Tout le reste – ou presque – devient Viennoise.

1815 est aussi la date de parution du Guide des dîneurs de Paris de l'homme de lettres Honoré Blanc. Il inclut la liste et le prix des plats proposés. Parmi les restaurants cités, vingt-et-un proposent du pied de cochon à la Sainte Ménehould et neuf d'entre eux indiquent un prix. Seul le

fameux Véry au Palais Royal propose un autre plat à la Sainte Ménehould, une poitrine de veau. Lucien de Rubempré y fit son premier déjeuner mais ce n'est pas ce qu'il prit.

Aucun restaurant du Guide des dîneurs n'indique de Viennoise à sa carte alors qu'un propose une escalope de filet de veau, deux autres des côtelettes de mouton panées et un troisième une oreille de veau frite. En 1815, la Viennoise n'est pas encore dans le domaine public.

C'est Carême qui mentionne le premier l'appellation de Viennoise dans un ouvrage de 1822. Nous savons qu'il accompagna Talleyrand au congrès de Vienne (1814-15) puis qu'il y retourna en 1821 au service de lord Charles Stewart, ambassadeur anglais. Est-ce de l'un de ces séjours qu'il ramena l'appellation de Viennoise ! Les dates coïncident mais coïncidence n'est pas preuve. Enfin, ce n'est pas impossible et l'idée est amusante.

C'est une idée plaisante que celle de donner le nom de conférences internationales à des plats. Pourquoi ne pas donner le nom de Yalta en Crimée (1945) à la salade russe ? Cela rappellerait aussi bien la Conférence de février 1945 que des événements plus récents. Mais peut-être serait-il plus diplomatique d'adopter le nom de salade Olivier que lui donnent les Russes en souvenir d'un Chef français de Moscou !

François Brocard

Lectures

L'Art de bien traiter de L.S.R., 1674

Suite des Dons de Comus de François Marin, 1742

Dictionnaire des aliments, 1750

Le pâtissier royal parisien, Carême, 1815

Le maître d'hôtel français, Carême, 1822

L'Art de la cuisine française au XIXe siècle, Plumerey, 1843

[1] La *ravigote* (froide) est une vinaigrette avec beaucoup d'herbes et, éventuellement, des câpres et des anchois. La *rémolade* est une ravigote très moutardée (maintenant c'est généralement une mayonnaise moutardée). La *gribiche* est une vinaigrette émulsionnée avec un jaune d'œuf dur. La *mayonnaise* est une vinaigrette émulsionnée avec un jaune d'œuf cru (apparue au tout début du XIXe).

[2] Les *escalopes viennoises* se distinguent des *escalopes milanaises* car pour les milanaises l'on

ajoute du fromage râpé à la panure.

Le retour des sauces

La sauce est le sommet de la cuisine française classique. La sauce c'est un élément distinct du plat principal que l'on ajoute à un plat pour lui donner du caractère et souvent son nom. En voici quelques exemples.

Les *œufs mayo* sont bien sûr des œufs durs accompagnés de mayonnaise. La *poularde Albufera* c'est classiquement une poularde farcie de riz et foie gras servie avec une *sauce Albufera*, c'est-à-dire une sauce suprême (velouté lié aux jaunes d'œufs et à la crème) relevée de piments. Les *anguilles à la poulette*, ce sont des anguilles pochées puis frites à l'anglaise (farine, œufs battus et mie de pain) et servies avec une *sauce poulette*, une suprême faite avec du jus de cuisson de champignons à laquelle on ajoute juste avant de servir de jus de citron. La sauce peut être servie à part (Albufera) ou directement incorporée au plat (poulette).

Les sauces ont une origine ancienne. La sauce suprême, base classique de l'Albufera est déjà bien décrite dans le *Cuisinier royal* de Viard de 1817 et a des antécédents dans la *Suite de Dons de Comus* de 1742 et dans *Le Cuisinier* de Pierre de Lune de 1656. La sauce poulette, telle que nous la pratiquons, est précisément décrite dans la recette d'*Anguille à la poulette* du *Nouveau Traité de la Cuisine* de Menon de 1740. Une recette du *Cuisinier françois* de La Varenne de 1651 - *l'Anguille en ragoût* - est très proche de la recette moderne avec sa cuisson au beurre et sa liaison aux jaunes d'œufs délayés dans du verjus. Une telle recette de sauce fait partie de la nouvelle cuisine qui s'est constituée en France entre 1550 et 1660 et a rompu avec les sauces acides et maigres du Moyen-Age. Les sauces grasses et à base de farine règnent désormais sans partage sur nos tables jusqu'à la fin du XXe siècle.

Depuis les années 1970, les sauces grasses et à base de farine vont être raccourcies ou carrément supprimées par la « Nouvelle cuisine ». Elle les remplace par des jus ou des sauces légères sans farine travaillées au dernier moment à base de **fines herbes**, d'épices, de jus de viande, d'essences et d'infusions. Les créateurs de cette "nouvelle cuisine" n'abandonnent pas pour autant les recettes d'antan mais ils les allègent. Alain Chapel, l'un des plus doués de sa génération, prépare une remarquable *poularde de Bresse en vessie, petits légumes et sauce*

Albufera. La farine du roux est supprimée mais il y a quand même du beurre, du foie gras et de la crème. A la différence d'Antonin Carême qui la farcit de riz, lui dit la servir seulement avec des petits légumes. C'est toute la différence et c'est dû à une avancée technique: l'invention de la cuillère à sauce individuelle posée à table à côté de la fourchette et du couteau. La cuillère permet de supprimer la lourdeur des accompagnements traditionnels, le riz ou les pommes à la vapeur, de la cuisine d'Auguste Escoffier. Comme l'écrivait Chapel, "*le riz dont on affublait de façon inévitable le poulet ... n'avait d'autre fonction, de fait, que de ramasser la sauce.*" Evidemment, l'on pourrait utiliser du pain pour "saucer", mais outre son côté peu léger, le pain étoufferait le goût de tous les jus et sauces légères.

Une conséquence de cette évolution est que les livres sur les sauces disparaissent. Si on rencontre encore des descriptions de sauces, c'est à l'intérieur des recettes et non dans un article séparé. Par exemple la sauce suprême est décrite par Bernard et Mathieu Pacaud, mais dans le corps de la recette de *Poularde de Bresse demi-deuil*.

La situation est peut-être en train de changer avec le renouveau d'intérêt pour les sauces. Yannick Alléno, à la tête des cuisines de Ledoyen (Paris VIII), a une grande maîtrise technique et une grande expertise pour travailler les sauces. Comme il le dit dans une interview d'aujourd'hui au magazine Le Point : « J'ai décidé de redonner ses lettres de noblesse à l'un de nos piliers : la sauce. C'est le verbe de la gastronomie française, celle grâce à qui l'on peut raconter de formidables histoires dans nos assiettes ». Son *Soufflé d'anguille, betterave et oignon acide, coulis de cresson* est sensationnel. Alléno vient de publier *Sauces, réflexions d'un cuisinier*, un petit opuscule sur les sauces dont la deuxième partie lève le voile sur les nouvelles techniques pour créer les sauces.

Le *Répertoire des sauces* d'Eric Trochon et Brian Lemerrier (2013) décrit quelques 300 sauces, soit plus que les 225 sauces du *Guide culinaire* d'Escoffier. Le *Répertoire des sauces* est principalement destiné aux professionnels mais s'adresse aussi aux cuisiniers amateurs. Il propose des recettes de cuisine artisanale ne faisant pas appel à l'adjonction d'additifs d'origine industrielle (sphérification avec des alginates, etc.) ou à l'utilisation de matériel spécifique (sous-vide, distillation). Autrement dit c'est un retour aux sauces classiques et traditionnelles (béarnaise, poivrade, mayonnaise) enrichi de sauces contemporaines et exotiques (anchoïade, chimi-churri d'Argentine).

Ces deux marqueurs sont peut-être le signe d'une nouvelle évolution culinaire. Et les trois étoiles

Michelin qu'Alléno reçoit aujourd'hui (2 février 2015) dans les salons du Quai d'Orsay sont peut-être le signe que le Guide a compris l'importance de cette évolution.

La cuisine est de plus en plus internationale et la cuisine française doit se défendre et se différencier par rapport à ses principales concurrentes : les cuisines italiennes, espagnoles (basques, catalanes, mexicaines, sud-américaines), nordiques, japonaises et chinoises.

Pour distinguer la cuisine française des autres, ce peut-être un bon argument de remettre au goût les sauces classiques qui ont fait le succès historique de la cuisine française et qui lui ont donné son identité par rapport aux autres cuisines. La sauce est un marqueur culturel qui pourrait permettre d'augmenter la compétitivité de la gastronomie française.

En matière politique, ce qui caractérisait l'esprit français du Siècle des Lumières, c'était l'intelligence, le pragmatisme scientifique et l'esprit critique – souvent féroce critique. Aujourd'hui le consensus fait partie du politiquement correct et le politique empêche tout débat sur nombre de sujets. Discuter du sexe des anges, de l'élevage des ortolans en épinettes et du gavage des canards est mal vu sinon répréhensible ! L'esprit critique fait toujours le succès de la science mais il est mis sous le boisseau dans la sphère politique et culturelle. Il faudrait en revenir à plus d'esprit critique. La critique, c'est un peu le sel de la terre qui conserve la nourriture et la parfume ou la sauce qui enrichit le goût des plats. Ajoutons-en dans notre vie.

François Brocard

Recettes :

Sauce Albufera : Le guide culinaire, A. Escoffier, 1903, p.145, Sauce Albufera (avec du beurre de piment). La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes, Robert Laffont, 1980, Introduction d'Alain Chapel et Jean-François Abert p.40 et recette de la Poulette de Bresse en vessie, petits légumes nouveaux et sauce Albufera (sans piment) p.183. Aussi le Grand Livre de Cuisine, Alain

Ducasse, L.e.c., 2003, p.980 (sans piment).

Sauce suprême : L'Ambroisie, Bernard et Mathieu Pacaud, Glénat, 2012, Poularde de Bresse demi-deuil, hommage à la Mère Brazier, p. 138. Aussi, L'Ambroisie, Robert Laffont, 1989, p.106.

Anguilles à la poulette : Le livre de cuisine de Madame E. Saint-Ange, [Marie Ebrard], Larousse, 1927, pp.111 et 400.

Sauces : Le répertoire des sauces, Eric Trochon et Brian Lemerrier, Flammarion 2013. Sauces Albufera, anchoïade, béarnaise, chimi-churri (Argentine), mayonnaise poivrade, suprême. Sauces, réflexions d'un cuisinier de Yannick Alléno et Vincent Brenot, Hachette cuisine, 2014.

Pan dans l'œil (de veau)

Selon la légende familiale, ma grand-mère maternelle appréciait beaucoup le tête de veau pochée. Mon père me raconta que son morceau de choix était l'œil et qu'elle avait la réputation de le croquer d'un coup de dent. Encouragé par cette réputation, j'ai bien entendu essayé mais je suis, si j'ose dire, tombé sur un os. Il est pratiquement impossible de mâcher un œil de veau poché car il est extrêmement élastique. La dent n'y a pas prise et il semble rebondir sous la pression de la mâchoire.

Bien des années plus tard, j'ai compris comment il fallait s'y prendre en lisant *Le cuisinier gascon*, un précieux livre de cuisine publié en 1740. Ce livre est dédié à SAS monseigneur le prince des Dombes (Louis Auguste de Bourbon, 1700-1755) qui en est probablement l'auteur. Il contient une très remarquable recette : *Des yeux de veau farcis au gratin* (p.26). Les yeux sont blanchis puis l'on ôte « les prunelles et le noir », c'est-à-dire le cristallin et le corps noir situé au fond de la cavité. L'œil est ensuite farci de la « *prunelle d'une petite truffe entière* », braisé et présenté sur un gratin de petits oignons et de truffes et saucé avec une espagnole claire ou une sauce au vert.

J'ai essayé la recette. C'est remarquable mais il ne faut pas forcément indiquer aux convives ce qu'ils dégustent... J'avais fait l'erreur et la famille a été unanime pour m'indiquer que mettre l'œil une fois au menu était plus que suffisant !

On peut imaginer que ces yeux truffés ont été préparés et servis aux soupers fins de Philippe d'Orléans, régent de 1715 à 1723. Dans *Les soupers assassins du Régent* (2008), Michèle Barrière

suppose que le chef renommé François Massialot est aux fourneaux et indique plusieurs recettes tirées de son ouvrage *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1691). Malheureusement aucune recette d'yeux dans le roman ou dans le livre de cuisine. Aucun plat d'yeux non plus dans les nombreux soupers galants du film « *Que la fête commence* » (1975) de Bertrand Tavernier sur le Régent.

Pourtant les yeux continuent à être à la mode. Ils sont mentionnés par Menon dans son célèbre ouvrage *La cuisinière bourgeoise* dont la première édition parut en 1746. Il les braise au vin blanc puis les « déguise » de différentes façons. Pannés et grillés ils sont mis à la Sainte Menehould. Cet apprêt est très fréquent au XVIIIe siècle. Il ressemble à celui des pieds de porc éponymes servis avec une sauce à l'oignon, au vin blanc, au vinaigre, à la moutarde, aux cornichons et aux fines herbes. Les yeux peuvent aussi être accommodés avec différents « ragoûts » comme concombres, petits oignons ou salpicon de jambon.

Un siècle plus tard le baron Brisse propose des yeux de bœuf à la sauce piquante dans sa *Cuisine à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages* (1868). Léon Brisse collabore au journal *La Liberté* d'Emile de Girardin dans lequel il a l'idée d'une rubrique gastronomique quotidienne qui, devant son succès, est rapidement imitée par de nombreux journaux. Il est ami du compositeur Rossini dont il épouse la cuisinière !

Dans *Un chien andalou* (1929), l'œil de Simone Mareuil semble être tranché par un rasoir tenu par Luis Buñuel. Contrairement à certains qui croient reconnaître un œil de cochon, de mouton ou d'âne, c'est en fait un œil de veau. C'est ce que Buñuel indique tardivement dans une interview de 1975 ou 1976. Un éclairage intense et le passage à l'eau de Javel de la peau du veau pour la blanchir contribuent à l'illusion.

Dans le film *Indiana Jones and the Temple of Doom* (1984) de Steven Spielberg, une soupe d'yeux est servie à Willie Scott (Kate Capshaw). Ce pourraient être des yeux de veau mais nous sommes en Inde où les vaches sont sacrées. Alors l'illusion d'yeux humains ? Kate Capshaw est l'une des 120 actrices qui postulent pour le rôle et c'est comme cela qu'elle rencontre Steve Spielberg, son futur mari. Elle a dû lui faire de l'œil et lui taper dans l'œil !

La seule recette récente d'yeux d'animaux que j'ai pu trouver est la recette de tête de veau d'Anissa Hérou dans *Offal, The Fifth Quarter* (2013), son passionnant livre sur les abats. La tête

est pochée puis la cervelle et les yeux (évidés) servis avec de la fleur de sel ; la langue est servie en vinaigrette à l'estragon sur des feuilles de laitue et les joues sont présentés avec une sauce blanquette. C'est certainement très bon, mais j'aime bien l'idée du XVIIIe siècle de farcir les yeux avec des truffes.

Alors quel rapport avec la politique ? Très simple, la plupart des politiques ont une vision imparfaite. Ce sont des daltoniens qui ne peuvent distinguer si les signaux de l'économie sont au vert ou au rouge, ce qu'on appelle la dyschromatopsie rouge-vert (deutéranopie) qui atteint principalement le sexe masculin. Un exemple parmi d'autres : « *La reprise est là. Il se passe quelque chose dans l'économie* » disait François Hollande le 14 juillet 2013 (cité dans L'Express). Il n'avait pas froid aux yeux.

Histoire de peau

Histoire de peau

François Brocard

20 août 2014

Les nutritionnistes recommandent de ne pas manger la peau du poulet. On peut donc subodorer qu'elle doit être particulièrement goûteuse pour mériter une telle interdiction ! Le philosophe Philon d'Alexandrie (c. 13 BC - 50 AD) avait déjà réfléchi au problème des commandements diététiques de l'Ancien Testament et conclu que leur objectif était essentiellement moral afin de modérer les passions gastronomiques en évitant les dérives fatales du goût[i].

Toriyoshi, un restaurant de yakitori d'un grand magasin de Tokyo, sert des bols de peau de poulet frits. Un plat parfait avec une bière glacée ou un saké froid. Quelle bonne idée de frire la peau du poulet. Son odeur est sensationnelle et c'est sans doute pour cette raison que les bouchers et volaillers mettent souvent des poulets à rôtir à l'extérieur de leur boutique pour mieux attirer le chaland.

La peau du canard, autre volatile, est justement renommée. Les cuisiniers chinois ont développé tout un art pour la préparer selon la ou plutôt les célèbres recettes de canard à la pékinoise. La technique est compliquée et minutieuse. Il faut d'abord se procurer des canards blancs soigneusement engraisés pendant un mois et demi. La préparation consiste ensuite à séparer la peau du corps en insufflant de l'air avec une pompe, puis de fermer les pores en versant un liquide bouillant sur la peau et enfin de la faire sécher avant de rôtir le canard dans un four à bois.

Le meilleur endroit pour déguster le canard à la pékinoise est un petit restaurant spécialisé situé dans les hutong de Pékin, l'ancien quartier de la ville où l'on se perd facilement. A défaut, allez à l'hôtel Hyatt à Shanghai ou au restaurant China Tang à l'hôtel Dorchester à Londres. Londres a depuis longtemps une grande communauté chinoise c'est sans doute la raison pour laquelle les restaurants chinois y sont assez largement supérieurs à ceux de Paris. Si vous venez à Londres pour déguster un canard, profitez de l'occasion pour voir l'exposition sur les Ming au British Museum (« Ming : 50 Years that Changed China, 18 septembre 2014 - 5 janvier 2015 »). C'est sous la dynastie des Ming (1378-1644) que se développa l'élevage des fameux canards blancs engraisés au riz. Ils étaient alors rôtis et la recette de canard à la pékinoise se développa plus tard au XIXe siècle (Food of China, Yan-Kit So, 1992).

La peau d'oie est aussi un délice. La meilleure que j'ai dégustée est celle du restaurant cantonais du Grand Hyatt à Hong Kong. N'oubliez pas de commander à l'avance.

En France et en Allemagne, l'oie se mangeait traditionnellement à la Saint Martin (11 novembre). Quelles antipathies ou quels rapports pouvaient exister entre ces volailles criardes et saint Martin ? Peut-être les miracles bachiques que Grégoire de Tours prête au saint^[ii] ? Ici, un agent de l'église de Saint-Martin de Tours, nommé Ammenius, qui étant sorti de table un peu pris de vin, tombe dans un précipice en revenant chez lui, et pendant sa chute invoque le nom de saint Martin. Il fut comme déposé à terre par des mains étrangères, sans autre mal qu'une foulure au pied! Là, Mothaire, citoyen de Tours, guérit une femme démoniaque en lui faisant boire du vin qui avait passé la nuit sur le tombeau de saint Martin. Selon Jean-Bernard Mary-Lafon cité par Charles Gérard, « Quelle apparence que les banquets aient trait aux miracles ? il est plus probable qu'au 11 novembre on trouvait des oies nouvelles riches d'un suffisant embonpoint » (L'ancienne Alsace à table, 1877).

En Angleterre, l'oie des récoltes (« stubble-geese ») est traditionnellement rôtie pour la Saint Michel Archange (Michaelmas, 29 septembre). En 2013, Goodman, mon fournisseur d'oie préféré du Worcestershire prenait des commandes pour des livraisons entre le 27 septembre et le 23 décembre, donc entre la Saint Michel et Noël. Nous lui commandons généralement des oies de 6kg, la taille maximum qui est parfaite pour six-huit convives sérieux. L'oie a beaucoup de carcasse et il faut mieux la commander assez grosse pour satisfaire la famille ou les invités.

La peau du cochon de lait est particulièrement intéressante. C'est presque le meilleur morceau. Les porcelets ont souvent de six à huit semaines mais selon les canons de la vieille cuisine, ils ne devraient pas dépasser quatre semaines. Pour rôtir le porcelet, il faut un assez grand four du type de four à boulanger ou de four à pizza et une cuisson entre une heure et demie et deux heures. Escoffier recommande d'arroser la peau avec de l'huile d'olive, « cet élément permettant d'obtenir la peau plus croustillante que par l'emploi de tout autre corps gras » (Ma cuisine, 1934, p.316). Aujourd'hui, Jacob Kenedy, chef renommé du restaurant Bocca di Lupo à Londres et d'origine italienne, recommande de faire d'abord rôtir le cochon à la température maximum du four pendant 40 minutes puis de baisser la température à 150°C et de continuer à cuire pendant 2-2 1/2 heures et 20 minutes de moins pour les cochons de 6kg ou moins (Bocca Cookbook, 2011). En fait l'important pour que la peau reste croustillante est de décapiter l'animal dès la fin de la cuisson. Séparer la tête permet à la vapeur de s'échapper, l'empêchant de ramollir la peau. Ce « détail » pratique a de l'importance, mais je ne l'ai vu mentionné dans aucun livre de cuisine ! Et pourtant il y a des recettes écrites de cochon de lait depuis Apicius !

Le dernier bon cochon de lait entier que j'ai mangé avec des amis fut pour une Saint Valentin (14 février) à St John Bar and Restaurant à Londres. Le restaurant fait son pain et c'est dans le four à pain que le cochon est cuit. Il faut le commander au moins une semaine à l'avance. Le cochon de Bocca di Lupo est aussi de qualité et a l'avantage d'être préparé tous les jours et servi en portion individuelle. Dans cette recette d'Emilie (Bologne), le cochon est rôti puis du vin blanc est réduit avec le jus de cuisson dégraissé, des feuilles de laurier sont ajoutées (une par personne) et des grains de raisin sont pochés (une dizaine par personne). Les portions de cochon sont servies avec les raisins et la sauce. Pas d'autre accompagnement.

La peau de cochon est souvent utilisée à part de la chair du cochon sous forme de couenne flambée et raclée. Elle est utilisée par beaucoup de cuisines. Elle entre dans certaines saucisses à cuire comme le sabodet lyonnais ou pour faire le pâté de couennes de Lozère. Pierre Koffmann, le renommé chef gascon de Londres, en met dans son boudin. En Italie, on la presse pour faire du « ciccioli ». La couenne peut aussi être frite et soufflée. Le plat fait partie de la cuisine chinoise et

des cuisines vietnamienne et thaïlandaise. Il se rencontre aussi en Andalousie et en Amérique latine (« Chicharró »). C'est le « pork rind » ou « crackling » des pays anglo-saxons.

Au XVIII^e siècle, j'ai trouvé mention d'un relevé de « Dindonneau à la peau de goret (petit cochon), sauce Robert » dans un souper du roi servi par le sieur Hélot à La Muette le samedi 18 février 1749[iii]. Le dîner avait lieu au second château de La Muette que Louis XV venait de faire construire par Jacques et Ange-Jacques Gabriel. Je n'ai pas trouvé le mode de préparation.

La peau de veau est aussi un ingrédient intéressant. Le « veau à la couenne » se fait en mettant dans une terrine un lit de tranche de rouelle de veau piqué de lard et assaisonné de ciboule, persil et échalotes et un lit de couenne de lard nouveau et en continuant ainsi. La terrine arrosée d'eau de vie est cuite pendant quatre ou cinq heures et servie comme un bœuf à la mode. Le plat doit être agréablement onctueux.

La peau des poissons peut être intéressante. La meilleure est celle de saumon. Il faut d'abord écailler la peau puis la couper en lamelles fines et la sauter à la poêle. Cela fait un bon amuse-gueule. On peut aussi enrouler des lamelles de peau écaillée sur une brindille d'arbre et les griller sur de la braise. C'est une méthode canadienne que j'ai parfois pratiquée au bord d'une rivière. Facile et bon. Il suffit de pêcher un petit saumon sauvage dans les 4-5 livres et d'allumer un feu avec des écorces de bouleau et du bois mort.... Avec la pratique moderne de remettre les saumons à l'eau (« catch and release »), c'est moins facile !

Au Japon, la peau de saumon grillée est souvent utilisée dans les « temaki sushi » en forme de cornet.

Une peau assez différente est la peau de grenouille. Je l'ai dégusté une seule fois mais c'était excellent dans le genre légèrement gélatineux ! La peau était au menu du restaurant Huangcheng Laoma à Chengdu, la capitale du Sichuan (Chine). Elle était cuite dans un genre de fondue bourguignonne (« hot pot ») très épicée au poivre du Sichuan (*Zanthoxylum piperitum*)[iv].

Les grenouilles sont carnivores et apprécient, comme nous, la peau de leurs congénères. C'est d'ailleurs une des méthodes de pêche. Pas besoin d'hameçon, vous attachez une peau de grenouille fraîchement capturée à une ficelle. Vous la présentez à une grenouille et elle sautera dessus. A ce moment-là vous rejetez vivement derrière vous l'appât et la grenouille. Il ne vous

reste plus qu'à courir après la grenouille et à lui faire la peau !

Alors quel rapport entre toutes ces peaux délicieuses et la politique ? Nos hommes politiques ont une peau extérieure brillante et attirante, des chaussures de qualité, un complet bien taillé et des lunettes à la mode. Mais l'intérieur, la chair, les idées ne sont pas du même goût. Comme chez les animaux comestibles !

François Brocard

Restaurants de peau

Peau de poulet :

Toriyoshi

Shinjuku Takashimaya (Grand magasin)

Shibuya-ku

Sendagaya 5-24-2, B1

(à côté de la gare JR Shinjuku Shin-Minamiguchi (New South Exit))

<http://foodsaketokyo.com>

Peau de canard

China Tang (Classic Peking Duck)

The Dorchester

FrancoisLondon, W1

et

Yi Long Court (Roasted Peking Duck)

Peninsula

The Bund

Shanghai

Peau d'oie

One Harbour Road (Roasted Goose)

Grand Hyatt

Hong Kong

Peau de cochon

ST. John Bar and Restaurant

26 St. John Street

London EC1

et

Bocca di Lupo (Jacob Kenedy)

12 Archer Street

London W1

[i] J'ai développé ce point de vue dans une précédente chronique sur « Les Interdits alimentaires ».

[ii]Collection des Mémoires relatifs à l'histoire de France, préface et notes de François Guizot, 1823, 3-XX et 6-XXI.

<http://remacle.org/bloodwolf/historiens/gregoire/miracles2.htm>

[iii]Cuisine française, Néo-physiologie du gout, Maurice Cousin, 1839.

[iv]J'ai déjà mentionné ce restaurant dans ma chronique "Manger la grenouille?"

[1] J'ai développé ce point de vue dans une précédente chronique sur « Les Interdits alimentaires ».

[1]Collection des Mémoires relatifs à l'histoire de France, préface et notes de François Guizot, 1823, 3-XX et 6-XXI.

<http://remacle.org/bloodwolf/historiens/gregoire/miracles2.htm>

[1]Cuisine française, Néo-physiologie du gout, Maurice Cousin, 1839.

[1]J'ai déjà mentionné ce restaurant dans ma chronique "Manger la grenouille?"

Chinoiseries gastronomiques

Frédéric Bastiat disait que ce qui était important c'était ce qui ne se voyait pas et il le montrait brillamment avec son sophisme de la vitre cassée. Certains films ont des scènes gastronomiques significatives. J'en ai recensé 140 dont nombre sont français. Un examen attentif montre qu'ils contiennent très rarement les plats les plus connus de la cuisine française. C'est autant le cas pour les plats d'origine populaire que pour les plats de la cuisine classique.

Par exemple parmi les plats populaires, je n'ai trouvé aucune blanquette. Pourtant la blanquette de veau est l'un des plats les plus anciens du répertoire français. Il est cité dès *Les dons de Comus* de Marin publiés en 1739 (Comus est le dieu de la cuisine). La blanquette est préparée avec du « filet de la longe ou de l'épaule ». Elle est déjà accommodée selon la recette classique avec une liaison à la crème et aux œufs et du jus de citron. On trouve une recette identique sous le nom de hochepot chez d'autres auteurs. C'est une recette semblable que Ducasse et Piège donnent encore dans le *Grand livre de cuisine* (2003). Ils affinent la recette d'origine avec des cuissons longues sous vide à des températures ou des temps de cuisson différents selon les morceaux employés : 56°C et 72h pour le jarret et le paleron mais seulement 48h pour le jumeau, et 59°C et 36h pour le flanchet. Mais c'est bien la même recette servie avec une sauce identique même si elle est améliorée d'un coulis de truffes !

Peu de navarin non plus sinon le ragoût de mouton de La Belle Equipe (1936) de Julien Duvivier. C'est pourtant une dénomination créée à la fin du XIXe siècle pour désigner un plat très ancien - le haricot. Ce ragoût de viande de mouton coupée en morceaux apparaît dès *Le Viandier* dit de Taillevent dont le manuscrit est composé depuis le début du XIVème siècle puis publié vers 1486. En 1651, La Varenne ajoute des navets dans la recette du *Cuisinier français*. Nous retrouverons ensuite ces racines dans toutes les recettes de haricot. La Varenne introduit aussi une liaison avec un mélange de graisse et de farine, ce que nous appelons maintenant un roux. Le navarin se trouve encore sur nos cartes, parfois sous une autre forme. Le Homard en navarin du triplement étoilé L'Ambroisie en est un exemple fameux (place des Vosges à Paris).

Parmi d'autres recettes populaires, le civet de lapin n'est dégusté qu'une seule fois par Lino Ventura dans *Les Barbouzes* (1964). Il en est de même pour le bœuf à la ficelle dans *Touchez pas au Grisbi* (1954). Le cassoulet - plat ô combien mythique du Sud-Ouest - n'est offert que deux fois, avec une boîte de conserve dans *La Bête humaine* (1938) de Jean Renoir puis par Claude Rich dans *Le Caporal épinglé* (1962).

Parmi les recettes connues de la grande cuisine, le filet de bœuf à la Périgourdine n'apparaît que dans *Stardust Memories* (1980) de Woody Allen. Le canard à l'orange ne se trouve que dans *Drôle de drame* (1937) de Marcel Carné. Le Pot-au-feu de Dodin-Bouffant est mentionné dans *Le Gentleman d'Epson* (1962) avec Jean Gabin. Les volailles en vessie n'apparaissent qu'une fois dans l'excellent *Chère Martha* (2001) avec le pigeon en vessie inspiré du Père Bise à Talloires. Le seul plat à être souvent représenté, c'est le pâté de foie gras qui apparaît quatre fois dans *La*

Grande Illusion (1937), *La Grande Bouffe* (1973), *Poulet au vinaigre* (1985) et *Chère Martha* (2001).

Aucun Homard Thermidor ou à l'américaine, aucune Poularde pochée Albufera avec une sauce suprême pimentée, pas de pommes soufflées, aucun feuilleté de Truffe « Bel Humeur », aucune Pêche Melba, aucun Merlan Colbert frit avec son beurre à la maître d'hôtel et aucun Soufflé Rothschild aux fruits confits.

« Bizarre, bizarre ... », comme le disait l'évêque anglican dans *Drôle de drame*. Apparitions rares et surtout dans des films assez anciens.

Ce qui est curieux, c'est que c'est un peu la même chose dans les récents menus des banquets de l'Élysée et du Grand Trianon offerts au président chinois Xi Jinping.

A l'Élysée, une « gourmandise » de foie gras truffé » en entrée, suivie d'une « volaille landaise rôtie, une viennoise de champignons et un moelleux de pommes de terre forestières », puis de fromages et d'une « nuance chocolat, caramel, glace acidulée ». Un menu somme tout simple, malgré ces dénominations obscures, et arrosé de d'excellents vins (Champagne Deutz 2005, château Yquem de 1997, château Lafite de 1999). Aucun des plats choisis ne semble faire partie du canon de la grande cuisine.

Au repas « privé » du Grand Trianon, dix-huit petits plats signés Ducasse aussi accompagnés de très grand vins (Dom Pérignon 1998, Bâtard Montrachet du domaine Fontaine-Gagnard 2008, château Pontet-Canet 2008, château Haut-Brion 2006, Riesling Vendanges tardives 2002 du domaine Trimbach). Les plats choisis montrent l'excellence de la cuisine française moderne qui souligne l'importance d'un produit de qualité préparé de façon simple et lisible : cuisses de grenouille sauce à l'oseille ; raviole de langoustine et bouillon ; primeurs cuites et crues ; sole et coquillages ; turbot à la truffe noire ; pigeonneau, céleri et cacahuètes ; ris de veau clouté d'olives ; selle d'agneau de lait, aubergine, sarriette. Mais à nouveau aucun plat canonique.

La conclusion de l'examen des films gastronomiques et des repas offerts par nos gouvernants est

donc la même : les plats traditionnels de la cuisine française semblent avoir été passés aux oubliettes! Est-ce l'indice d'un abandon du passé ou du dynamisme d'une cuisine française qui se renouvelle suivant un processus de destruction créatrice?

L'Unesco a inscrit en 2010 "le repas gastronomique des Français" sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Le site de l'Unesco indique que « parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ». Et aussi que « des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. »

L'Unesco n'a sans doute pas tort mais la « pratique vivante d'un rite » culinaire me semble être une expression quelque peu oxymoronique. Parlons plutôt du « corpus qui ne cesse de s'enrichir » et considérons que la pratique culinaire évolue sans cesse et certainement plus vite que le cinéma ne la décrit. Ce dernier n'est plus d'avant garde alors que la cuisine peut encore l'être. A nous - les clients des restaurants - de veiller à ce que la poularde demi-deuil et les autres grands classiques ne disparaissent pas.