

Du coq au vin...

Guy Cloutier

Numéro 23, mai-juin 1986

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/20506ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Nuit blanche, le magazine du livre

ISSN

0823-2490 (imprimé)

1923-3191 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Cloutier, G. (1986). Du coq au vin.... *Nuit blanche*, (23), 58-62.



Autre histoire de Gal et de Galine (détail) par Gérard Lattier, faiseur-montreur-diseur d'images peintes occitanes. Extrait de Lattier ou la mémoire en couleurs, éditions de Candide, 1981.

DU COQ AU VIN...

Si la littérature culinaire n'avait pour but que de donner des recettes, chacun d'entre nous n'aurait qu'un auteur dans sa bibliothèque: le discours qu'il tiendrait (...) serait censé contenir l'essentiel de ce qu'un honnête cuisinier peut espérer réaliser (...) pour satisfaire l'appétit des siens et de ses amis¹. Oui, même le plus dénudé des livres de recettes, le plus chnu, qui se contente de les aligner les unes après les autres, dans un anonymat presque total, sans perspective ni racines, même celui-là raconte, à sa façon, des aventures à base de légumes, de fruits, de viandes, de laitages². Chacun, à sa manière, donne à rêver... Chacun sonne le départ pour un ailleurs. Et c'est ainsi qu'entre l'écrire et le cuire s'articule constamment l'espace renouvelé de nos désirs et de nos passions.

**Par Guy
Cloutier**

J'ouvre, par exemple, mais avec l'intention bien arrêtée de ne rien censurer du frémissement de mes salives, *Le goût de la France*³. Je commence à le feuilleter, je tourne des pages, je lis, un peu au hasard, des phrases, des paragraphes même, je m'arrête parfois à des images ou à des têtes de chapitre, je me surprends à flâner, à rêvasser devant

des paysages et bientôt, je le sens, toute résistance sera inutile: je serai séduit. Une simple description aura suffi, une odeur, non! l'idée d'une odeur, le souvenir d'un arôme ou l'envie folle de renouer avec une saveur. Sauce Vallée d'Auge! Sauce au beurre noir! Sauce Choron! Une autre fois j'aurai appris à voir. Oui, *Le goût de la France* est un de ces livres qui donnent à voir: les goûts et les arô-

mes y défilent comme sur les berges d'un fleuve autant de paysages à investir. «Il faut toujours voir au delà, écrivait Roland Giguère, prendre tout pour une fenêtre»⁴.

Quitte «à sauter du coq au vin»⁵, je dirai alors que *Le goût de la France* n'est pas sans rappeler le Giguère de *Forêt Vierge Folle*. Voilà, en effet, un livre de parcours, presque un récit de voyage: on traverse des régions, des climats, des terreaux; on découvre une tradition, une cuisine se révèle, une présence au monde particulière, comme si, par delà les traditions culinaires, chaque région pouvait générer un type d'homme spécifique. Comme s'il existait entre l'homme et sa terre natale un rapport essentiel qui définissait sa prise sur le réel. Cela n'est pas sans rappeler la démarche de Giguère où tout s'enracine et tout s'appelle, se croise et s'entrecroise, dans un va-et-vient constant entre la peinture et l'écriture, entre la terre et la table ainsi dressée, ai-je envie de dire, dans les marges de son terroir. «Je commençai par dessiner dans les marges de mes poèmes. Petit à petit, mes dessins (...) envahirent la page (...) et finirent par chasser complètement les mots pour occuper (...) la feuille entière»⁶.

Le goût de la France apparaît donc comme un récit de voyage culinaire à travers diverses régions de France. C'est dire qu'il s'agit là d'une incursion en territoire féminin, puisque les cuisines régionales sont, d'abord et avant tout, affaire de femme. Ces cuisines se sont affinées au jour le jour, avec cet art secret et indicible de la courtépente, du philtre et du sortilège, pour se transmettre de mère en fille comme autant de confidences chuchotées au coin du feu.

Bien sûr, il y a des oublis: Le Bourbonnais, par exemple, avec sa généreuse palette de fromages auvergnats ou la Corse et sa *Coppa* ou son *Lonzo*. Mais, malgré ces lacunes, *Le goût de la France* constitue une introduction fort brillante à la cuisine française, un livre qui nous apprend à mieux voir une cuisine pour mieux la goûter. À l'instar de l'œuvre de Giguère, il s'agit d'un livre qui cherche à renouer avec la totalité et qui, en restituant à son terroir la cuisine régionale, lui redonne ses lettres de noblesse.

Bien sûr, on aura compris que *Le goût de la France* est davantage un livre sur la cuisine qu'un livre de recettes. Car même si elles sont relativement nombreuses et, c'est à signaler, faciles à réaliser, les recettes proposées sont plutôt des *images de goût* destinées à nourrir notre désir de poursuivre plus loin notre incursion en territoire culinaire, en n'oubliant pas que si la cuisine française peut sembler parfois complexe, c'est que l'on oublie trop souvent, pour paraphraser ce que Giguère écrivait du poète, à quelle profondeur de nos émotions gustatives elle circule.



1. Katy Rémy. *Convoitises, convoitises*. Flammarion, 1985, p. 10.
2. *Ibid.*, p. 7.
3. Robert Freson. *Le goût de la France*. Flammarion, 1984, 285 p.
4. Roland Giguère. *Forêt Vierge Folle*. L'Hexagone, 1978, p. 19.
5. Katy Rémy. *Idem*, p. 14.
6. Roland Giguère. *Idem*, p. 109.

BROUILLADE AUX CHAMPIGNONS (Languedoc) Pour 4 personnes

350 g de champignons sauvages frais (mousserons, cèpes, etc...)
2-3 cu. à soupe de graisse d'olive (ou de beurre)
2 gousses d'ail écrasées et hachées
1 poignée de persil ciselé
sel et poivre
10 œufs

Lavez et séchez les champignons, émincez les plus gros, laissez les petits entiers. Faire chauffer la graisse (ou le beurre mêlé d'huile) dans une grande sauteuse et jetez-y les champignons. Laissez-les rendre leur jus jusqu'à ce que celui-ci soit évaporé. Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez l'ail et le persil.

Couvrez le récipient tandis que vous battez les œufs dans un bol. Versez les œufs sur les champignons, remuez avec une cuillère en bois, en ramenant vers le centre les œufs du bord qui commencent à prendre. Avant de servir, salez et poivrez à nouveau.

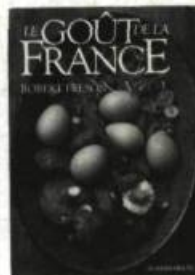
GIBELLOTTE DE LAPIN (Île-de-France) (cette fricassée peut se faire avec du poulet) Pour 6 à 8 personnes

2 lapins d'environ 1 kg chacun et coupés en 6 morceaux
250 g. de lard salé coupé en dés
4 cu. à soupe de beurre
30 petits oignons
1 cu. à soupe de farine
25 cl de vin blanc
30-40 cl de bouillon de veau ou de poulet
1 gousse d'ail écrasée + 1 bouquet garni + sel & poivre
250 g. de champignons
2 bonnes cu. à café de moutarde de Dijon
1 cu. à soupe de persil haché

Faites blanchir les dés de lard dans l'eau froide amenée à ébullition pendant 5 minutes, puis égouttez-les. Faites-les frire dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajoutez les oignons et faites dorer le tout en secouant souvent la poêle. Réservez.

Dans une cocotte allant au feu, faites revenir, par petites quantités à la fois, les morceaux de lapin. Remettez le tout dans la cocotte, ajoutez la farine, laissez dorer. Ajoutez le vin blanc, le bouillon, l'ail et portez à ébullition. Ajoutez le bouquet garni, le sel, le poivre, et couvrez. Laissez mijoter sur le feu doux (ou mettez au four à 175° C) pendant 15 min. Ajoutez les oignons, le lard et jusqu'à 20 cl de bouillon, si la sauce est trop épaisse; faites cuire encore 15 minutes.

Nettoyez les champignons, coupez-les s'ils sont trop gros. Ajoutez-les dans la cocotte et laissez cuire encore 10-15 minutes jusqu'à ce que le lapin soit tendre. Enlevez le bouquet garni, rectifiez l'assaisonnement. (On



peut cuire le lapin 3 jours à l'avance, et le garder au frigo ou le congeler).

Pour servir: hors du feu, ajouter la moutarde à la sauce. Servez-le sur un plat épais ou dans la cocotte; saupoudrez de persil. Des pommes de terre sautées au beurre l'accompagnent très bien.



Et celles-ci maintenant qui n'ont que trop le ventre creux, encouragez-les à marquer lestement de leurs jambettes le rythme de la danse. Car bientôt on servira: pastelles — salines — raies — mustelles — remoulade de restants de cervelles assaisonnées de silphium et de fromage — grives arrosées de miel — merles — ramiers — bisets — coqs — fritures de muges — bergeronnettes — pigeons — lièvres — croquants en forme d'ailes macérés dans du vin cuit.¹

D'Aristophane à Rabelais, sans oublier les célèbres «cuisseaux de veau et cuissots de chevreuil» de la non moins douloureuse dictée de Mérimée, les exemples ne manquent pas où la littérature a consenti au rituel de la venaison. Associée tout à la fois à l'opulence et la rusticité, à la richesse et au dénuement, mais toujours symbole d'accueil, de partage et de gourmandise, la cuisine du gibier n'a plus à présenter ses lettres de créance. Peut-on imaginer osmose plus complète entre la terre et la table! Peut-on imaginer image d'Épinal aussi enracinée dans notre mémoire: celle du chasseur, du coureur des bois, de l'aventurier, de l'ancêtre, de l'aïeul, bref, celle du père primitif dans toute la précarité de son destin! Suivre la piste du gibier depuis la forêt jusqu'au fourneau, c'est, en effet, entreprendre un véritable voyage intérieur dans la mémoire, remonter aux sources, à l'origine; c'est franchir à nouveau, dans le temps et dans l'espace, le passage de la civilisation du cru à la civilisation du cuit. De là le caractère hautement symbolique de la cuisine du gibier. De là également son intérêt littéraire, si je puis dire: dans ce sentier qui mène de la forêt à la table, le convive poursuit une véritable quête sacrée puisque, par-delà les frontières sensorielles balisées par les différents terroirs, elle met en cause le destin de l'espèce.

Mais si, aujourd'hui encore, les bois foisonnent de gibiers et les traditions locales de recettes plus ou moins rustiques, les choses se compliquent quand vient le temps d'apprêter le gibier d'une manière plus... comment dire sans faire des manières?... plus relevée?... plus subtile?... d'un raffinement plus actuel?

En ce sens, la réédition du livre de Louis Perrier et de Paul Bocuse, *La cuisine du gibier*² arrive à point. Voilà un outil qui devrait servir à plus d'un parmi nous! Qui, en effet, ne s'est pas retrouvé un jour, complètement démuni, devant un couple de perdrix, une oie sauvage, une bécasse ou même un lièvre, un vulgaire lièvre que vous auriez eu le goût de préparer autrement qu'en civet ou en terrine. Ce lièvre, vous l'auriez peut-être chassé vous-mêmes! Et Dieu sait que ce n'est pas toujours facile! Comme Michel Garneau le faisait dire à l'un de ses personnages: «Un lièvre qui détale, la tête entre les jambes, tu tomahawks ça ouste que tu peux!»³ Alors, astiquez vos fers parce que Bocuse nous propose pas moins de 24 manières différentes de l'apprêter: à la crème, à la

gervoise, à la royale, au chablis, ou alors le lièvre en croûte, sans compter les rables, à la bressane, au raifort ou à la strasbourgeoise et les étonnantes omelettes et soupe au lièvre. Et je ne parle pas du chevreuil (13 recettes), du lapin (13 recettes), du faisan (25 recettes), de la perdrix (21 recettes), de la caille (21 recettes), ou du canard (22 recettes). Ni de l'écreuil, du pigeon, de la bécasse, de la gélinotte, de l'original ou de l'ours brun.

Bien sûr, on pourrait être ébloui par le nom. Bocuse n'est pas le dernier venu. À la première lecture, certains pourraient même avoir l'impression que cette cuisine-là n'est pas pour eux, qu'ils auraient avantage à faire quelques années de casseroles avant de s'y attaquer. Il faut dire que *La cuisine du gibier* tranche avec les autres livres de Bocuse qui nous avait habitués à plus de clarté dans ses explications et à plus de limpidité dans le déroulement des différentes opérations culinaires.

Pourtant, on aurait tort de se laisser rebuter par l'austérité apparente de *La cuisine du gibier*. Sauf en de rares exceptions, où il convient effectivement de vérifier dans un autre livre un temps ou une température de cuisson, on y propose des recettes relativement simples. (Certes, Bocuse utilise fréquemment la truffe, mais que cela ne vous décourage pas! Des radis noirs, macérés dans du porto, constituent un succédané fort respectable qui, au surplus, offre l'avantage d'être à peu près 10 fois moins coûteux.) De plus, une série d'annexes pour les sauces, garnitures, marinades, préparations diverses et vins à servir, viennent compléter le livre. Toutefois, d'un point de vue pratique, le va-et-vient fréquent entre les recettes et ces annexes risque fort, à la longue, d'entacher l'intégrité du livre.

Cela dit, l'itinéraire proposé par *La cuisine du gibier* pourrait rappeler la démarche d'un Pierre Morency. Pensons à ses nombreuses émissions radiophoniques, véritables poèmes consacrés à la nature, aux oiseaux ou aux animaux, ou à certains passages de son œuvre écrite, au lièvre blessé (qui) vient mourir à la porte⁴, aux canards bleutés s'étirant dans leurs prisons mobiles⁵. Je fonde sur ta poitrine comme un bec d'oiseau fou⁶.

Cette tension entre l'homme et la nature, entre la parole et son enracinement dans l'oralité, la parole de l'homme, du conteur, du père, du sourcier, et l'écriture poétique, de la même manière que chez Bocuse le territoire culinaire est constamment traversé par ces passages de la tradition familiale dans toute sa rusticité au raffinement du savoir culinaire actuel, nous rappelle que c'est peut-être le chemin que doit baliser toute parole pour parler en notre nom.

*C'est le fond de la forêt qui pompe tout le sang
la grande flèche des oies dans le matin des siècles.⁷*

1. Aristophane. *L'assemblée des femmes*. Les Belles lettres, 1963, p. 442.

2. Paul Bocuse & Louis Perrier. *La cuisine du gibier*. Flammarion, 1984. 287 pages.

3. Michel Garneau. *Petitpetant et le monde*. VLB, 1982, p. 29.

4. Pierre Morency. *Au Nord constamment de l'amour*. L'Arc, 1973, p. 37.

5. *Ibid.*, p. 96.

6. *Ibid.*, p. 133.

7. Idem. *Torrentiel*. L'Hexagone, 1978, p. 29.



CANARD AUX OLIVES (on peut adapter cette recette pour apprêter de l'oie)

Le canard étant plumé et vidé, le brider, l'assaisonner et le rôtir au beurre en cocotte.

D'autre part, faire un fond avec les abattis (ailerons, cou, gésier). Pour cela faire revenir dans une casserole les abattis coupés en morceaux avec une mirepoix composée de carottes, oignons, gousse d'ail écrasée et un petit bouquet garni. Les ingrédients colorés, les mouiller avec 1/2 litre de vin blanc.

La cuisson du fond doit s'opérer très lentement sans réduction durant 30 minutes environ.

Passer ensuite le fond et le lier avec un peu de féculé ou un léger beurre manié. Ajouter à cette sauce ainsi obtenue, le jus du canard rôti et 250 g d'olives vertes énoyautées, blanchies et étuvées au beurre.

Pour servir, dresser le canard sur un plat long entouré d'olives et nappé de la sauce.

FAISAN FARCI EN ROBE D'AUTOMNE (par J.-M. Lambert)

*Un beau faisan;
70 g de farce fine*;
100 g de foie gras;
40 g de truffes hachées;
100 g de noix décortiquées;
1,5 kg de raisins muscat blanc épié et émondés;
3 pommes golden épluchées et coupées en quartier;
1 petit verre de madère.*

Videz le faisán par-devant, supprimez les os de la poitrine et réservez le foie.

Préparez la farce en mélangeant les éléments suivants: farce fine, foie gras, foie du faisán haché, truffes et noix; assaisonnez avec sel, poivre et madère. Farcir le faisán par-devant, le brider et le mettre à braiser avec les os pendant une heure environ. Déglacer la braisière avec le jus du raisin.

Mettre le faisán dans un plat de service entouré des raisins étuvés au madère et des quartiers de pommes sautées au beurre. Le jus est servi en saucière à part.

* On peut utiliser de la chair à saucisse. (g.c.)

La légende veut que ce soit Quetzalcoatl, puissant roi aztèque et Grand Jardinier du paradis des premiers hommes, un être mi-homme et mi-dieu qui, le premier, enseigna à son peuple la culture du cacahouahuitl (cacayoyer). Consacré nourriture céleste, le xocoatl (chocolat) devait occuper une place prépondérante dans les cultures aztèque et maya, servant même de monnaie d'échange, de médicament et de produit de beauté, avant d'entreprendre, par la voie de l'explorateur Hernando Cortez, mais admirablement bien servi aussi par les vertus aphrodisiaques qu'on lui prêtait, un long périple qui allait lui permettre de conquérir les plus fins palais d'Europe.

Objet de vénération, de convoitise et de passions souvent contradictoires, pouvant même provoquer, dit-on, de véritables intoxications, le chocolat aura ainsi nappé de son long ruban onctueux des générations et des générations d'enfants.

Puisqu'il nous est refusé/ de garder en mémoire/ la chaleur du sang maternel/ nous pouvons au moins revenir encore et encore/ à notre enfance/ cette courte béatitude/ qui de toute façon est la dernière/ dans notre vie.¹

Pourtant sa manipulation obéit presque à des lois alchimiques, tant elle est délicate: de la précision de sa fusion dépendra la teneur aurifère de notre jouissance. Aussi, par son caractère de nourriture initiatique, le chocolat permet-il tous les phantasmes: on pense à Yolande Villemaire, la bouche ourlée d'une moustache brunâtre, en train d'écrire *Le rose et le noir*, à l'extase chocolatesque d'un Paul Chamberland ou d'un Jacques Languirand, mieux! au gros Lucien Francœur en chocolat que vous offrirez à votre nièce préférée! D'aucuns pourraient même se laisser gagner par l'euphorie et entendre, dans un état presque second, les poèmes érotiques d'*Un état de débauche*, de Jean Yves Colette. Non! non pas entendre mais goûter! Du vrai chocolat! Une poésie qui fondrait presque dans la bouche comme celle, douce-amère, d'un Paul-Marie Lapointe.

*Au moment même où le fauve savoure
les rubans de l'amante
les artères mauves de l'extase²*

Cela dit, il y a chocolat et chocolat. Pour en mériter le nom, un produit doit contenir au moins 35% de matière sèche de cacao, au moins 14% de cacao sec dégraissé et 18% de beurre de cacao. Méfions-nous donc des produits anglais, ceux-là même qui ont façonné notre goût et qui n'ont pas le droit de porter le nom de chocolat sur le territoire de la Communauté Européenne, parce qu'ils contiennent des matières grasses végétales à la place du beurre de cacao. Or, c'est précisément de sa richesse en beurre de cacao que dépendent l'onctuosité et le moelleux d'un chocolat. Heureusement que les marques ne manquent pas, suisses, belges, allemandes, hollandaises ou françaises: Léonidas, Van Houten, Godiva, Tobler, Côte d'Or et Poulain (l'un des meilleurs rapports qualité/prix actuel). Signalons, enfin, que dans les desserts, on choisira, de préférence, un chocolat noir à haute teneur en cacao (environ 50% de cacao).

Le recueil de recettes colligées par Claire Mignières apparaîtra donc à plus d'un comme un véritable grimoire de délices, gage d'un avenir aussi radieux qu'onctueux. Voilà, en effet, l'un des meilleurs livres d'initiation à la cuisine du chocolat! Alors, rangez votre pèse-personne dans le fond d'un placard, oubliez garde-robes et tour de taille, et plongez ou, plutôt, laissez-vous enrober par cette lave quasi tellurique...



PAUL-MARIE LAPOINTE
TABLEAUX DE
L'AMOUREUSE
suivi de
UNE
UNIQUE
ART ÉGYPTIEN,
VOYAGE
&
autres poèmes

L'HEXAGONE



Bien sûr, *Le chocolat*³ est un recueil de recettes: c'est là une qualité et un défaut. Aux difficultés terminologiques habituelles, que l'on rencontre quand on utilise un livre de recettes européen (des termes identiques recouvrent des réalités différentes: sucre en poudre signifie, pour eux, sucre granulé et, pour nous, sucre glace; levure chimique: poudre à pâte etc...), viennent s'ajouter certaines difficultés liées aux origines diverses des recettes: unités de mesure différentes, imprécisions dans certains termes: on parle parfois de farine de pâtisserie, parfois de farine à laquelle on ajoute de la levure chimique et du sel et parfois de farine tout court, sans préciser s'il faut ajouter ladite levure et le sel.

Mais, en dépit de ces réserves, *Le chocolat* est un livre admirablement bien fait: une seule recette par page, d'où l'absence de manipulation en cours d'opération; chaque recette illustrée par une photographie qui représente, réellement, le dessert que l'on peut espérer réaliser avec un peu de soin. En ce sens, *Le chocolat* est un livre qui séduit sans tricher.

Claire Mignières nous propose donc 70 recettes de desserts au chocolat: entremets, gâteaux, friandises, boissons, des crèmes, des tartes, des mousses, des glaces, des gâteaux, des truffes, des dominos, des macarons... Tout y est, ou presque: gâteau ardéchois, sicilien, périgourdin, Sachertorte, poires au sabayon, poires malakok ou négrettes, profiteroles... De quoi saliver! Un vrai rêve! Dans ces conditions, comment ne pas céder! Oui, comment pourrions-nous résister à pareilles tentations aussi... divines?

*Isis et Osiris sont des sarcophages qui mangent la chair du monde*⁴ ■

1. Jaroslav Seifert. Choix de poèmes traduits par Jan Rubes, à paraître chez Actes Sud.
2. Paul-Marie Lapointe. *Tableaux de l'amoureuse*. L'Hexagone, 1974, p. 29.
3. Claire Mignières. *Le chocolat*. Livre conseil, 1980, 162 pages.
4. Yolande Villemaire. *Adrenaline*. Le Noroît, 1982, p. 86.

CRÈME AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT

préparation: 20 minutes pour
4 personnes

125 g de chocolat
3 œufs entiers
3 c. à soupe de sucre
80 g de crème fraîche (35%)
30 g d'amandes effilées et grillées

Dans une petite casserole, mettre le chocolat coupé en morceaux. Ajouter 5 c. à soupe d'eau, couvrir la casserole. Poser sur feu très doux et laisser fondre pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange soit très mousseux. Ajouter ensuite la crème fraîche.

Quant le chocolat est fondu, retirer du feu, ajouter dans la casserole la préparation aux œufs. Mélanger, remettre sur feu doux en tournant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer enfin les blancs d'œufs battus en neige. Verser dans une coupe. Tenir au réfrigérateur. Saupoudrer d'amandes grillées juste au moment de servir.

GÂTEAU AU CHOCOLAT DE METZ

pour 8 à 10 personnes
préparation: 25 minutes
cuisson: 40-45 minutes (190°C)

4 œufs
250 g de sucre
125 g de chocolat
125 g de farine
2 dl de crème fraîche
50 g de sucre glace pour décorer

(remarque: ajouter une c. à soupe de poudre à pâte et une pincée de sel. g.c.)

Râper finement le chocolat. Battre le sucre et les œufs pendant 10 minutes à la cuiller de bois (5 min. au fouet électrique). Ajouter à ce mélange le chocolat râpé, la farine (+ poudre à pâte + sel) et enfin la crème fraîche.

Verser dans un moule rond soigneusement beurré et fariné. Faire cuire pendant 40-45 minutes. (L'intérieur du gâteau reste moelleux). Laisser refroidir et démouler.

Saupoudrez du sucre glace à travers un napperon de dentelle de papier pour décorer.

