



Ricochets par mots, maux et mets

Mots, MONTAIGNE (Michel Eyquem de) (1533-1592) dans son œuvre parle peu de cuisine mais une expérience évoquant ce domaine a traversé les siècles, je veux parler de "*La science de la gueule*"¹ Il



raconte s'être entretenu avec le maître d'hôtel de feu le cardinal Carasse, qui lui a fait un discours de cette science avec une gravité et une contenance magistrale, lui expliquant la différence d'appétit que l'on peut avoir à jeun ou après le second ou le 3^{ème} repas de la journée [...] puis particularisant les qualités des ingrédients et leurs effets, les différences des salades selon leur saison [...] MONTAIGNE a conclu le chapitre en disant que cette

discussion lui a permis d'orner un fragment supplémentaire de la porte de sa cuisine.

Maux, la gueule de bois est une sensation inconfortable qui se manifeste à la suite d'une consommation excessive de boisson alcoolisée. Elle apparaît 6 à 8 heures après ladite consommation, lorsque l'alcoolémie diminue, et atteint un maximum lorsque l'alcoolémie redevient nulle. Quelques équivalences imagées :

Au Portugal on dira : " Se réveiller avec la saveur de papier musique dans la bouche".

En Hollande on dira : " Avoir la tronche pleine de billes".

Et aux Etats unis : " Avoir l'armée chinoise qui marche dans ta bouche avec des chaussettes en coton".

L'un des remèdes les plus efficace consiste à boire beaucoup d'eau, même si l'on n'en a pas envie ...

Mets, le potage à la jambe de bois. L'origine de cette recette n'est pas clairement établie. La plus ancienne version que j'aie personnellement trouvée se trouve dans un ouvrage écrit par Vincent la CHAPELLE (1690 ou 1703 - 1745).

Au siècle suivant Grimod de la REYNIÈRE recopie la recette de la CHAPELLE presque mot pour mot en profitant d'égratigner Antonin CARÊME pour qui cette recette aurait été "vieille". Ce n'était certainement pas l'avis de Paul BOCUSE qui l'a servait régulièrement dans son restaurant²

Potage à la Jambe de Bois.

Prenez un jaret de bœuf, coupez-en les deux bouts, & laissez le gros os un pié de long, empotez-le tout dans votre marmite avec de bon bouillon & un morceau de tranche de bœuf, mettez y une casserole d'eau froide, & la faite écumer; étant écuenée assaisonnée-là de sel, cloux de girofle, avec deux ou trois douzaine de carotes, une douzaine d'ognons, deux douzaine de pieds de celeri, une douzaine de navets, une mignonnette, une poule, deux vieilles perdrix, faites aller votre marmite tout doucement; observez qu'il faut mettre votre marmite de bon matin, afin que votre bouillon se fasse plus aisément; prenez ensuite un morceau de rouelle de veau d'environ deux livres, faites le suer dans une casserole, & le mouillez de votre bouillon de Jambe de Bois; étant bien dégraissé, remettez le tout dans votre marmite une heure avant que de servir, vous y mettez une douzaine de pieds de celeri; votre bouillon étant assez fait, & de bons goût, prenez du pain chapellé à potage, levez-en les croûtes, & les mettez dans une casserole, passez du bouillon bien dégraissé par-dessus vos croûtes, & le faite mitonner; étant mitonné, dressez-les dans votre plat, & garnissez-le de toutes fortes de racines qui sont dans votre empotage, si vous le voulez, & mettez l'os du jaret sur votre Potage, & achevez de le mouiller, & servez chaudement; si vous servez votre Potage dans un pot à Oille, vous n'avez pas besoin d'y mettre aucun légume.

¹ Voir Montaigne livre 1 chapitre 51

² Voir la vidéo <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/rhone/lyon/serie-noel-recettes-gourmandes-faciles-fetes-episode-3-1388245.html>