

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article1196>

**Editorial**

# **Notre gastronomie**

- Revue N°82 -

Date de mise en ligne : mardi 30 avril 2019

---

**Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits**

**réservés**

---

Comme chacun sait, la Champagne écrase de tout le poids de sa renommée mondiale les autres spécialités de cette province formée des 4 départements, l'Aube, la Haute-Mame, la Mame et les Ardennes.

En redécoupant cette région pour l'annexer à cette nouvelle grande identité, le Grand Est, nous sommes aujourd'hui en droit de nous interroger sur l'économie réalisée, sur la volonté de maintenir la proximité et si l'attrait culinaire de notre petite région d'Argonne ne va pas en souffrir. Le temps le dira.

Certes, par tradition, le Champenois n'est pas un gros mangeur de soupe comme ses voisins les Lorrains, il préfère de loin les hors d'oeuvre, mais n'a-t-il pas inventé la potée champenoise et le pot-au-feu champenois pour le régal des soirées pluvieuses et celles d'hiver.

Quant à la charcuterie champenoise, elle ne démérite pas : les andouillettes de Troyes, le jambonneau de Reims, le boudin blanc de Reims, le jambon fin des Ardennes ont fait sa renommée.

Plus près de nous, les amateurs de poissons peuvent se régaler d'une grande variété de plats, en particulier avec le brochet braisé au champagne d'Argers, les carpes d'Elise (déjà en vogue en 1850 à Paris), les écrevisses de nos abbayes d'Argonne.

Mais Sainte-Ménéhould mérite une place à part et se place au premier rang avec ses spécialités. En tout premier lieu le pied de cochon, le pied de veau, sa tête de veau, ses poitrines de mouton, ses poitrines d'agneau, ses cous de moutons, ses queues de boeuf, son boudin de lapin et j'en oublie très certainement. Par ailleurs, il serait offensant d'oublier la salade au lard, le régal de nombreux argonnais.

Les desserts ne sont pas en reste avec les spécialités les biscuits de Reims, les pains anisés de Fère-en-Tardenois, les meringues de Langres.

Le vin. Lorsque l'on dit « champagne » tout court, on pense inévitablement Dom Pérignon, l'enfant du pays et à son vin effervescent. Mais il existe du très bon vin que l'on doit appeler depuis le 10 avril 1953, vin nature de Champagne. Ils sont blancs, rosés, rouges, à l'instar d'un des plus grands, le Bouzy rouge. N'en déplaise à beaucoup, ils sont excellents et proviennent du même terroir que le champagne.

Le champagne reste un vin de fête, il accompagne la réussite. A ce jour il est et demeure notre meilleur ambassadeur et comme le dit Théodore Zeldin : la gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur et le bonheur, personne ne peut s'en passer. Bon appétit.

Patrick Desingly, Président