

<http://menouetsesvoisinsdargonnes.fr/spip.php?article278>

La Rubrique de Jeannine Cappy

LA TERRINE DE LAPIN EN GELEE

- Revue N°22 -

Date de mise en ligne : samedi 17 janvier 2004

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

réservés



Les ustensiles de cuisine que notre cher Président " illustrateur, Luc, a dessinés dans le nouveau « chapeau » de cette rubrique, indique clairement qu'il souhaite que ne soit pas abandonné complètement son aspect culinaire.

Justement, le dernier numéro du « petit journal » évoquait la terrine de lapin au vin de Beaulieu, que cuisinait Madame Geneviève Noël. Une rapide enquête auprès de Robert Noël m'a appris que la recette de sa mère est loin d'être tombée dans l'oubli. Sa fille et ses cousines la mettent souvent au menu, dès qu'elles ont quelques invités. Elles me l'ont obligeamment communiquée, assortie de conseils pour bien la réussir. Une petite variante toutefois : les unes ont remplacé le vin de Beaulieu disparu par un bon vin blanc et les autres par un vin rouge un peu corsé .A vous d'essayer, vous ne serez pas déçus



Préparatifs — Photo C.CAPPY

Choisir un beau lapin avec un peu de grasse, dont on prend seulement les épaules, le râble et les cuisses. Ajouter environ 500 à 600 grammes de porc pas trop gras, coupé en morceaux pas trop petits. Pour le lapin, attention de ne pas laisser d'esquilles d'os.

Mettre le tout dans un grand récipient avec couvercle. Saler (pas trop juste car la marinade délave la viande) poivrer, y ajouter trois ou quatre gousses d'ail coupées en quatre, une feuille de laurier partagée aussi en trois ou quatre, du persil, du thym, des échalotes, deux cuillères d'huile et une bouteille de bon vin rouge ou blanc suivant votre choix.

Le liquide doit couvrir la viande. Bien remuer l'ensemble et laisser mariner toute une nuit.

Le lendemain, remuer encore plusieurs fois.

Prendre une terrine vernissée avec couvercle, y ranger les morceaux un par un, en ôtant les épices et en alternant lapin et autre viande, sans toutefois remplir jusqu'en haut (si nécessaire, prendre deux terrines) et compléter avec la

marinade filtrée.

Faire cuire au four pas trop vif, pendant deux heures à deux heures trente. A la fin, ajouter de la gelée en poudre suivant le mode d'emploi (un paquet de gelée Maggi délayée dans un peu d'eau fait très bien l'affaire) et remettre au four cinq à dix minutes.

Laisser refroidir et mettre au frais.

Ne consommer que le lendemain, quand la gelée, est bien prise.

Démouler sur un plat garni de verdure et bon appétit !

Serge Bonnet, ami de la famille Noël, a fait figurer cette recette dans son ouvrage « La cuisine d'Emmaüs » en précisant que Madame G. Noël la tenait de sa grand'mère Goyeux-Gillet.

Vignoble argonnais (suite)

Paul Mattlin, un des derniers vigneronn rnénéhildiens



Vendanges 1962

*Paul Moulin et son petit-fils Dominique
en pleine cueillette*

Reproduction photo l'Union - 1962

Sa fille Solange évoque avec émotion cette vigne que son père a plantée autour de leur maison à « Mon Idée », quelques années seulement avant la dernière guerre.

Il était charron et travaillait à l'atelier de Monsieur Many, dont le grand-père cultivait une vigne à Gergeaux, au bout de la rue Sainte-Catherine.

Il a pris là quelques notions de viticulture, en même temps que l'envie de planter quelques cepes lui-aussi.

Il a saisi une occasion pour agrandir son jardin de Mon Idée et il a installé petit à petit quarante six pieds de vigne sur cette côte bien ensoleillée.

Vendanges 1962

Paul Moulin et son petit-fils Dominique

en pleine cueillette

Reproduction photo l'Union - 1962

Les cépages choisis, noirs et blancs (Kulman, Triomphe d'Alsace, Maréchal Foch) étaient réputés pour leur robustesse et leur résistance à la maladie et au froid.

Il les surveillait sans cesse, les entretenait, les soignait, les sulfatait, les taillait... C'était beaucoup de travail, qui demandait une grande patience et beaucoup de philosophie, car, certaines années, une gelée tardive, une violente averse de grêle ou autre intempérie pouvaient anéantir la récolte la plus prometteuse.

Venait enfin le temps des vendanges. La main d'oeuvre familiale proche, y compris les enfants, petits et grands, était appelée à la rescousse. La cueillette se faisait dans une ambiance animée et joyeuse.

Les meilleures années, ces belles grappes noir-bleutées et blanches pouvaient produire jusqu'à cinq cents litres d'un petit vin léger et rafraîchissant, de quoi assurer lci consommation familiale et régaler parents et amis.

Paul Mattlin, habile artisan, avait fabriqué lui-même le matériel nécessaire à l'élaboration de son vin.

Un « fouloir » de son invention comprenant deux rouleaux plantés de clous ingénieusement recourbés, qu'on tournait à la manivelle, faisait éclater les grains (sans faire de la bouillie), avant le pressage.

Deux pressoirs sont aussi sortis de ses mains, d'abord un gros, ensuite, un plus petit, car l'âge venant, la superficie cultivée a diminué.

Ses enfants, Robert et Solange, ont utilisé ce petit pressoir encore quelques années après son décès, en 1976.

Aujourd'hui, on peut encore voir quelques vestiges de vignes, le long de l'Avenue de Vitry, aussitôt après le carrefour de la zone industrielle.



LA TERRINE DE LAPIN EN GELEE

Sébastien et David " 4ème génération de Mattlin vendangeurs

Reproduction photo de l'Union " 1988