

<https://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article458>

La rubrique de Jeannine Cappy

# LES RECETTES Â« A LA SAINTE-MENEHOULD Â»

- Revue N°12 -

Date de mise en ligne : dimanche 20 mai 2001

---

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

réservés

---



-----Â« *Sainte Menou, capitale du pied de cochon* Â» : cette image, peut être flatteuse, est sûrement trop réductrice. Notre gastronomie locale ne se cantonne pas à la préparation du célèbre Â« pied Â». Pour preuve, ces anciennes recettes :

## POITRINE D'AGNEAU A LA SAINTE-MENEHOULD

-----Mettez au fond d'une casserole des bardes de lard et par dessus, quelques émincés de jambon. Placez par dessus la poitrine entière. Ajoutez deux ou trois carottes, autant d'oignons, bouquet garni, sel, poivre, deux clous de girofle.

-----Mouillez avec une cuillère à pot de bouillon et faites cuire à très petit feu. Quand elle est cuite, enlevez les os des côtes ; assaisonnez avec un peu de sel et de poivre. Dorez au beurre tiède - panez. Faites griller à petit feu. Servez avec une sauce piquante faite de la façon suivante :

-----Faites bouillir et réduire 1/3 de bouillon et 2/3 de vin blanc. Ajoutez de l'échalote, de la ciboule, un peu d'ail et toutes les herbes qui entrent dans les fournitures de salade, le tout haché finement. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites bouillir pendant quelques minutes et au moment de servir, mettez une cuillère d'huile et le jus d'un citron.

## POULET A LA SAINTE-MENEHOULD

-----Faites une fricassée : coupez le poulet en plusieurs morceaux, faites fondre un bon morceau de beurre dans une casserole ; mettez-y votre poulet coupé. Quand il est bien revenu, ajoutez un peu de farine que vous mêlez bien. Mouillez avec du bouillon. Ajoutez en même temps des champignons, quelques émincés de jambon ou de petit lard, un bouquet de persil, ciboule, sel, poivre, laurier.

-----Menez votre fricassée à grand feu pour faire réduire la sauce. Retirez le bouquet et faites une liaison avec trois jaunes d'oeufs délayés avec de la crème. Laissez refroidir la sauce qui doit être courte et bien liée. Trempez chaque morceau de poulet dans cette sauce. Roulez-les dans la mie de pain. Panez une seconde fois à l'oeuf battu. Faites griller au four ou frire à la poêle.

## TURBOT A LA SAINTE-MENEHOULD

-----Levez les chairs d'un turbot cuit au court bouillon. Faites les réchauffer dans une béchamel un peu épaisse. Arrangez le tout dans un plat. Pannez avec de la mie de pain et saupoudrez de fromage de parme râpé. Faites prendre couleur sous un four de campagne ou avec une pelle rouge.

-----On prépare la raie de la même manière.

-----Sauce béchamel :

-----Prenez des parures de veau - environ 1/2 livre - et un quarteron de jambon. Coupez le tout en dés. Ajoutez 2 carottes, émincez 2 oignons, 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 2 échalotes, persil et ciboule hachés, gros poivre, muscade, un peu de sel, un quarteron de beurre.

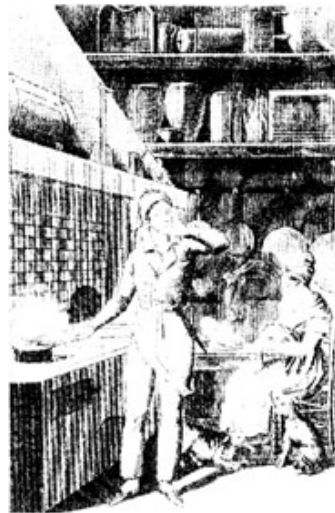
-----Passez le tout sur le feu en évitant de faire prendre couleur. Quand les viandes sont assez revenues, mettez une cuillerée de farine que vous mêlez bien. Mouillez avec une pinte de lait. Faites bouillir tout doucement en tournant toujours pour que la sauce n'attache pas. Il faut qu'elle prenne la consistance d'une bouillie. Lorsqu'elle est à point, vous la passez au tamis.

-----Un quarteron = 1/4 de livre - Une pinte = 85 cl environ.

-----Ces recettes sont extraites du Â« Cuisinier Parisien Â», manuel d'économie domestique contenant : la cuisine, la charcuterie, la grosse pâtisserie et la pâtisserie fine, l'office dans toutes ses branches, la cuisine des malades ...

-----Son auteur, B. ALBERT, chef de cuisine d'un important personnage, son Excellence le Cardinal FESCH (petit rappel pour ceux qui, tout à fait par hasard, auraient pu l'oublier, le cardinal était l'oncle maternel de Napoléon 1er, Archevêque de Lyon, Ambassadeur auprès du Saint Siège) note dans la préface de son ouvrage : Â« Je n'ai écrit que des procédés exécutables dans toutes les bonnes maisons ... sans luxe de sauces et ingrédients inutiles, dont les résultats sont presque toujours nuisibles à la santé ... Â» sages principes que les bonnes cuisinières de ce début du troisième millénaire ne renieront pas !

-----La sixième édition de ce manuel, parue en 1838 [1], ne comporte pas moins de 17 recettes Â« à la Sainte-Ménéhould Â» : queue de boeuf, pieds, collet, poitrine de mouton, poitrine d'agneau, tête, oreilles et queue de veau, oreilles et pieds de cochon, poulet, dindon, pigeons, turbot, raie, harengs-saur.



"Intérieur d'une cuisine bien ordonnée"  
(photo extraite du manuel "Le Cuisinier Parisien" - 1838

-----Mais on trouve plus ancien encore : le premier numéro de la revue Â« Horizons d'Argonne Â», sous la plume du Père Serge BONNET, fait mention d'un ouvrage édité à Bruxelles en 1777 - Â« La cuisinière bourgeoise, suivie de l'office - à tous ceux qui se mêlent des dépenses de aisons, concernant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes ... Â» qui contient un recueil de recettes Â« à la Sainte-Ménéhould Â» [2]

-----Plus près de nous, Robert LALLEMAND, dans Â« La vraie cuisine de Champagne Â» - 1974 - décrit une vingtaine de nos préparations locales [3], dont une sauce et une purée.

-----Curieusement, aucun des recueils ci-dessus ne mentionne de desserts Â« à la Sainte-Ménéhould Â», pas la moindre petite galette ...

## LES RECETTES Â« A LA SAINTE-MENEHOULD Â»

---

-----Il faut pourtant bien reconnaître, qu'auréolé de ses légendes, c'est le Â« pied Â» qui demeure le fleuron de la renommée gastronomique de notre bonne ville. Ne dit-on pas que, bien avant qu'un marmiton étourdi n'oublie ses Â« pataux Â» [4] dans le four de la cuisinière. Â« Le roi Charles VIII, alors qu'il reculait à pied devant les Anglais, entra dans une auberge de Sainte-Ménéhould, où l'on lui servit des pieds de cochon, accommodés à la manière du pays. Ces pieds, cuits d'abord, avaient été ensuite trempés dans des oeufs battus et roulés dans de la chapelure aux fines herbes, puis mis sur le gril et servis avec une sauce piquante. Charles VIII se souvint de ce festin et réclamait toujours à son cuisinier des pieds cuits de cette façon [5] Â».

-----Prendre quelques libertés avec Â« l'Histoire Â», pour une légende, c'est tout à fait pardonnable. En l'occurrence, ici, il pourrait s'agir de Charles VII et non de Charles VIII mais là n'est pas l'intérêt principal de cette Â« histoire Â».



Â« Les pieds aujourd'hui Â» - Préparation et présentation du Â« Cheval Rouge Â»  
Photo C. CAPPY

---

[1] Document aimablement prêté par un Ménéhildien, M. Pierre BERTIN.

[2] Voir aussi HORIZONS D'ARGONNE n°43.

[3] Recueillies, pour la plupart, auprès d'Yvan DESINGLY.

[4] Pataux : Pieds de porc en patois du pays.

[5] Sainte-Ménéhould et ses environs - Emile BOULLON.