

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article403>

LES PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD

- Revue N°19 -

Date de mise en ligne : mercredi 23 avril 2003

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

réservés

-----La notoriété de la ville de Sainte-Ménéhould est assise sur un trépied : Dom Pérignon, Drouet et le pied de cochon.

-----Ainsi, déjeunant dernièrement à la table d'un restaurateur à Tananarive, j'eus la surprise d'entendre mon hôte déclarer : « Ah, vous êtes de Sainte-Ménéhould, cité du pied de cochon. Mais, vous savez, votre fameuse recette, c'est un secret de polichinelle. Pour rendre les os friables, il faut ajouter du citron ». Poli, je me gardai bien de le contredire. Pourtant, on peut penser qu'en 1730, date à laquelle on a l'habitude de faire remonter la découverte fortuite de la recette, on ne devait pas trouver beaucoup de citrons chez les commerçants ménéhildiens.

-----On sait que cette cuisson miracle serait due, selon la tradition, soit à la patronne de l'hôtel, soit à un petit gâte sauce qui ont oublié, dans la marmite sur le feu, les pieds qui mijotèrent durant plus d'un jour et qu'on eut la surprise de retrouver cuits à point et si tendres que l'os friable livrait aux gourmets une moelle délicieuse.

-----De quel hôtel ? Madame BAZINET, qui a tant fait pour la renommée de la recette, affirme : « dans notre hôtel familial, l'hôtel de Metz ! » En fait, la tradition a toujours dit que c'était dans l'hôtel du « Soleil d'Or » dont on parle abondamment lors de la fuite du Roi. Ce qui permet à Yvan DESINGLY de dire : « C'est bien chez moi qu'on a découvert la recette ». Et non, car à l'époque, l'Auberge du Soleil d'Or était dans l'immeuble occupé aujourd'hui par la banque S.N.V.B.

On renverra donc ces deux figures ménéhildiennes dos à dos, avec quand même un petit avantage à Madame BAZINET. Car c'est sa famille qui, dès 1821, lance la fabrication du fameux pied ménéhildien, en ajoutant à une très vieille recette un peu de mystère et les artifices d'un marketing débonnaire. Car on parlait depuis longtemps des pieds de cochon ! BAILLON, dans son histoire de Sainte-Ménéhould, narre que Charles VIII [1] (règne de 1483 à 1498) aimait particulièrement ce mets déjà servi panné.

-----Un de nos lecteurs insiste pour que nous publions la recette. Il a toujours été dit qu'elle était de tradition orale. Le secret a été transmis par Madame BAZINET à Monsieur MALFAIT, ce dernier le cédant au restaurant « Le Cheval Rouge ». Tout bon Ménéhildien entretient le mystère. Livrons tout de même trois éléments clés de cette alchimie :

----- Une longue cuisson dans un court bouillon. Et là, c'est la surenchère. On lit parfois vingt-quatre heures. Yvan DESINGLY, qui n'a jamais fait dans la demi-mesure, parle de quarante à cinquante heures. Pour ma part, je soupçonne certains restaurateurs d'utiliser des autoclaves pour abrégé la punition. Car surveiller un court bouillon cinquante heures alors que la semaine de travail tend vers trente-cinq heures !!!

----- Si cette cuisson n'est pas suffisante pour rendre l'os friable et permettre la dégustation de la moelle, on a recours à un acide qui, espérons, respecte les normes européennes. Les queues de persil joueraient ce rôle. Mais on parle aussi, on l'a vu, de citron, d'oseille, d'ortie, d'esprit de vin (étonnant car c'est un alcool).

----- Le pied, fendu en deux, est entouré par une bandelette de toile bien serrée, qui empêche le pied de se désagréger, voire volatiliser, durant la longue cuisson.

-----Voilà, on ne sait rien d'autre, on vous le jure, mais pour qu'on ne nous fasse pas de reproches, on vous livre la recette publiée dans l'ouvrage « La vraie cuisine de la Champagne » et puis une chanson écrite en 1874 (la recette avait cinquante ans) par un chansonnier républicain, qui anima la vie politique locale au début de la IIIème République.

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD

-----**Fendre les pieds de porc dans toute la longueur ; reformer chaque pied en attachant les deux moitiés ; les faire cuire dans un bouillon fortement condimenté avec oignons, carottes, thym, laurier, clou de girofle, grains de poivre, queues de persil. La cuisson peut durer de douze à quinze heures [2].**

-----Après cuisson, les laisser tiédir dans le bouillon, puis les égoutter. Les passer dans le beurre fondu et les faire griller sur le grill, ou simplement au four, dans une plaque à rôtir.

-----Dans les deux cas, ils doivent prendre une belle couleur dorée.

LES PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD

-----*Recette ménagère ancienne, communiquée par un « vieux cordon bleu argonnais », anonyme et disparu aujourd'hui.*

[1] En fait Charles VII

[2] Yvan DESINGLY dit mettre du vin blanc, Madame BAZINET affirme utiliser le Champagne et la fine !