

<https://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article862>

La page surprise

Le menu Â« Tout en boeuf Â» du Maréchal de Richelieu.

- Revue N°62 -

Date de mise en ligne : mardi 18 mars 2014

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

réservés

Quatre hors-d'oeuvre

Palais de notre boeuf à la Sainte-Ménéhoule

Petits pâtés de hachis de filet de boeuf à la ciboulette

Les rognons de boeuf à l'oignon frit

Gras-double à la poulette au jus de limon

Relevé de potage

La culotte de boeuf garnie de racines au jus

(Tournez grotesquement ces racines à cause des Allemands)

trées

La queue de boeuf à la purée de marrons

Sa langue en civet (à la bourguignonne)

Les paupiettes de boeuf à l'estouffade aux capucines confites

La noix de notre boeuf braisé au céleri

Rissoles de boeuf à la purée de noisettes

Croûtes rôties à la moelle de boeuf

(le pain de munition vaudra l'autre)

Second service

L'aloyau rôti

(vous l'arroserez de moelle fondue)

Salade de chicorée à la langue de boeuf

Boeuf à la mode à la gelée blonde mêlée de pistaches

Gâteau froid de boeuf au sang et au vin de Jurançon

(ne vous y trompez pas !)

Six entremets

Navets glacés au suc de boeuf rôti

Tourte de moelle de boeuf à la mie de pain et au sucre candi

Aspic au jus de boeuf et aux zestes de citron pralinés

Purée de coeur d'artichauts au jus de boeuf et au lait d'amandes

Beignets de cervelle de boeuf marinée au jus de bigorages

Gelée de boeuf au vin d'alicante et aux mirabelles de Verdun

et puis tout ce qui reste de confitures et de conserves.

Michel Lesjean, fidèle lecteur de Reims, a trouvé en feuilletant une revue historique de 1980 une chose étonnante dans la rubrique gastronomie historique : Â« *Le palais de boeuf à la Sainte-Ménéhoule* Â».

Inconnu, dirons-nous ? Mais ce mets a déjà une bien belle histoire : il faisait partie du Â« *Menu tout en boeuf du maréchal de Richelieu* Â».

Ce maréchal, duc de Richelieu, aimait, outre la guerre, les duels et les bons mots, la bonne cuisine. Or ce jour là, pendant la guerre de Hanovre, une trentaine de personnes, des prisonniers mais des personnages importants, avaient été invités à souper à la table du maréchal. L'aide de camp, à l'annonce du futur festin, s'affola :

- Mais, monseigneur, tous ces gens à nourrir, et il n'y a en cuisine que quelques racines et du boeuf. Que du boeuf

- Très bien, lui répondit le maréchal, il y en a plus qu'il n'en faut pour faire Â« *Le plus beau souper du monde* Â».

Et voilà que naquit un original menu fait uniquement avec du boeuf, du boeuf en hors d'oeuvre, en entrée, dans le second service et en dessert Là on remarquera des beignets de cervelle de boeuf marinée au jus de bigorades (?) ou de la gelée de boeuf au vin d'alicante et aux mirabelles de Verdun. Tout cela nous semble peu attrayant.

Tout dans le boeuf y avait passé : les rognons en hors d'oeuvre, la queue en entrée, la langue en second service, la cervelle en dessert Quant aux invités, on ne saura pas s'ils ont apprécié ce gargantuesque repas ; mais, en temps de guerre

Reste à savoir ce qu'était ce Â« *palais de boeuf à la Sainte-Ménéhoule* Â» ? On sait qu'outre les pieds de cochon, il y a, ou plutôt il y avait, le poulet à la Sainte-Ménéhoule, les pigeons, la poularde, les pieds de veau et de mouton, et

Le menu Â« Tout en boeuf Â» du Maréchal de Richelieu.

plus surprenant la queue de veau ou encore le boudin de lapin à la Sainte-Ménéhould. Ajoutons à cette liste des carpes à la Sainte-Ménéhould, un plat que j'ai vu un jour à l'affiche à Briançon dans un Â« menu Vauban Â».

Que de recettes ; mais il semblerait que le Â« à la Sainte-Ménéhould Â» désigne une façon de Â« griller Â», comme dans la recette des pieds de veau où, à la fin, on dit : Â« faites griller de belle couleur Â». Toutes ces recettes ont disparu ; ne reste que notre pied de cochon. Sauf si une lectrice (ou un lecteur) sait ce qu'est Â« *Le palais de boeuf à la Sainte-Ménéhould* Â».

