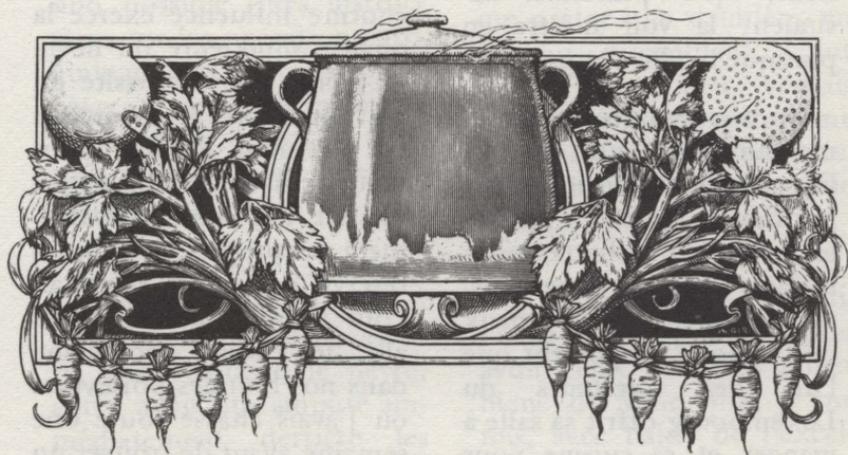


RECETTES POUR CONNAISSEURS



Le 29 novembre 1898, au palais du Luxembourg, un certain nombre de sénateurs entouraient un de leurs collègues et l'interpellaient amicalement, à l'issue de la séance, au sujet d'une recette culinaire qui venait de paraître la veille dans le journal *le Temps*. L'interpellé était M. Couteaux, sénateur de la Vienne, éminent gastronome et brillant écrivain, causeur très primesautier et très piquant ; la recette dont il s'agissait était celle du Lièvre à la Royale, et M. Couteaux en était l'auteur. Or, la haute assemblée compte bon nombre de gourmets ; et la théorie de cet apprêt du lièvre était si sensationnelle, que plusieurs désiraient la voir mettre en pratique le plus tôt possible.

Un nouveau groupe parlementaire fut fondé ce jour-là, groupe essentiellement pacifique, ouvert à toutes les bonnes fourchettes sénatoriales ; **Le Groupe Gastronomique**. Les journaux de l'époque rapportent que l'un des questeurs du Luxembourg offrit sa salle à manger et sa cuisine pour

les expériences culinaires de l'aimable association. Naturellement, le Lièvre à la Royale eut les honneurs de la première réunion.

Nous avons retrouvé l'article du *Temps* où le sénateur Couteaux racontait comment fut fait à Paris pour la première fois le lièvre à la Royale : il ne manque pas non plus de saveur.

"J'ai fait, à Paris, mon premier Lièvre à la Royale chez mon cher et si regretté ami Spuller. Ce fut un grand triomphe, dont je garderai pour mon compte le souvenir éternel.

"J'avais, naturellement, mis tous les atouts dans mon jeu, et, sachant quelle énorme influence exerce la qualité supérieure du lièvre lui-même sur la réussite du plat que j'allais soumettre au jugement de fins gourmets, très compétents assurément, mais aussi passablement sceptiques, je m'étais réservé de fournir l'animal. Pour plus de sûreté, j'étais allé le choisir moi-même dans nos brandes poitevines où j'avais chassé toute une semaine avant de trouver un

lièvre réunissant au plus haut point toutes les conditions exigées : lièvre mâle, au poil roux, pesant de cinq livres et demie à six livres, et tué assez proprement pour n'avoir pas perdu une goutte de sang.

"Une fois en possession de ma bête, je pris immédiatement le train, et, de la gare d'Orléans, je portai directement le lièvre roux chez Spuller. Dès le lendemain, les invitations étaient lancées... Je n'avais qu'à bien me tenir. J'eus, en conséquence, la veille du grand jour, une longue conférence avec la cuisinière de Spuller, la vénérable Mme Bon, et je lui donnai, avec le plus grand soin et toute la précision possible, mes instructions sur les opérations préliminaires à faire subir au lièvre et sur les divers ingrédients qu'elle devait tenir tout préparés pour le lendemain à midi.

"Pour faire cuire un Lièvre à la Royale, une daubière en cuivre est nécessaire, dans laquelle le lièvre, après avoir été amputé immédiatement derrière les

épaules, doit tenir en son entier et dans toute sa longueur. Spuller n'avait pas dans sa batterie de cuisine cette daubière... Heureusement, à quelques pas de là, se trouvait, place de l'Opéra-Comique, la taverne de Londres, tenue alors par Edouard et Félix. J'étais en excellents termes avec Edouard. Pendant le siège de Paris, lorsque nous étions libres, il m'arrivait souvent d'aller, avec plusieurs camarades de mon escadron, déjeuner chez Edouard, qui, en échange de nos pains de munition, nous fournissait les filets de cheval et les côtelettes de chien qui, en ce temps-là, faisaient le fond des festins les plus cossus. Je priai donc Edouard de me prêter une daubière, en ne lui dissimulant point l'usage que j'en voulais faire, et toute aussitôt il me conduisit dans ses cuisines, où je fis choix de l'ustensile désiré.

"Le lendemain, à midi, j'étais chez Spuller. Après avoir ceint un beau tablier blanc de Mme Bon, je me mis, avec l'aide de l'excel-

lente dame, en devoir de procéder à la cuisson de mon lièvre, A une heure, tous les préparatifs étaient terminés. Le lièvre reposait au fond de la daubière garnie de bardes de lard, dans un bain d'excellent mâcon ; — Spuller était Bourguignon, j'avais employé le mâcon ; avec un Bordelais, le médoc eût, d'ailleurs, tout aussi bien fait l'affaire.

— A ce lard et à ce mâcon étaient joints divers aromates et légumes. La daubière fut alors placée sur le fourneau à gaz dont la cuisine de Spuller était pourvue, installation qui simplifie bien les choses... Je réglai mon gaz ; je plaçai deux ou trois morceaux de charbon à l'état incandescent sur la couverture de la daubière. J'indiquai à Mme Bon les différentes choses qu'elle avait à préparer pour la seconde phase de l'opération, qui devait s'exécuter trois heures plus tard. Je la chargeai de veiller attentivement à ce que rien ne vint déranger la cuisson lente et régulière de notre lièvre. Me débarrassant alors

du tablier blanc de Mme Bon, j'allai dans le cabinet de Spuller, je m'installai à son bureau, et, après avoir placé ma montre devant moi, je me livrai, tandis que mon lièvre cuisait, à une étude approfondie sur la situation des six grandes compagnies de chemins de fer dans leurs rapports avec l'Etat au sujet de la garantie d'intérêt...

"D'heure en heure, j'allais surveiller mon lièvre. La délicieuse odeur qui se dégageait de la daubière, chaque fois que j'en soulevais le couvercle, s'accroissait de plus en plus et remplissait bientôt tout l'appartement. Tout allait bien. A quatre heures, je procédai à la plus importante partie de mon oeuvre : je sortis délicatement le lièvre de son premier bain ; de tous les ingrédients qui composaient ce bain, on fit, au moyen d'une passoire et d'un petit pilon, un abondant coulis ; à ce coulis on ajouta une demi-bouteille de vin chaud, et, dans le tout, on délaya un mystérieux hachis, préparé, selon mes indications,

avec le plus grand soin, par Mme Bon, et de la bonne réussite duquel dépendait tout le succès de l'opération. Puis, le coulis ainsi complété fut versé dans la daubière, le lièvre fut re-placé dans ce nouveau bain concentré, et la daubière fut remise sur le fourneau pour être chauffée à feu doux jusqu'à sept heures, heure fixée pour le dîner.

"Cependant, à six heures, Mme Bon n'ayant plus besoin de moi pour mener à bien notre cuisine, je sortis pour faire une course. Les émanations parfumées du Lièvre à la Royale, après avoir rempli tout l'appartement, puis toute la maison, avaient franchi la porte cochère, et, suivant la rue Favart, s'étaient répandues jusqu'au boulevard. On raconta que le quartier tout entier de l'Opéra-Comique fut mis en émoi. On raconta que des passants, séduits par l'odeur embaumée qui flottait dans l'air, entrèrent chez le pâtissier Julien pour lui demander ce qui sentait si bon, et que le célèbre pâtissier dut répondre que

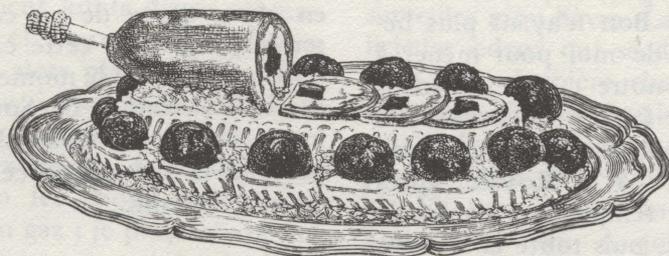
cette odeur si extraordinairement parfumée ne sortait point de chez lui. On raconta que les mêmes personnes, ne perdant point courage, se rendirent à la taverne de Londres et demandèrent à Edouard, si, en dînant chez lui, on pourrait avoir sa part de ces nouvelles odeurs de Paris ; Edouard, mieux renseigné que Julien, put répondre que ces odeurs d'un parfum si pénétrant sortaient bien, en effet, d'une de ses casseroles, mais que cette casserole était pour le moment sur le fourneau de M. Spuller et qu'il ne pouvait disposer de la moindre parcelle de son contenu...

"Telles furent les légendes auxquelles donna lieu ce premier Lièvre à la Royale, dans le quartier de l'Opéra-Comique. Je suis un trop scrupuleux ami de la vérité pour en prendre la responsabilité. Mais ce que je puis affirmer, c'est que les convives de Spuller firent un tel accueil à mon lièvre qu'il me fut impossible d'en rapporter, comme j'en avais l'intention, un morceau à

Edouard, en lui rendant sa daubière. Ce que je puis affirmer encore, c'est que le succès fut si éclatant que je dus renouveler l'expérience

une dizaine de fois, pour donner satisfaction à tous les amis de Spuller, qui voulurent y goûter”.

A. Couteaux.



LE LIÈVRE A LA ROYALE



D'après la recette
de M. Couteaux, Sénateur.

Ce mets, qui appartient à la cuisine du Poitou, est un de ceux qui se sont victorieusement répandus hors de leur pays d'origine.

Acclimaté aujourd'hui partout, il mérite néanmoins d'être exécuté conformément aux traditions régionales.

Fait remarquable : l'ail et l'échalote, quoique fort abondants dans l'appât, s'y annihilent en quelque sorte réciproquement, et cela si bien que le convive non prévenu ne les soupçonne pas.

AYEZ : — Un **LIEVRE** mâle, à poils roux, de fine race française (caractérisée par la légèreté et la nerveuse élégance de la tête et des membres) ; tué autant que possible en pays de montagne ou de brandes ; pesant de cinq à six livres, c'est-à-dire ayant passé l'âge du levraut, mais cependant encore adolescent. — Caractère particulier pour le choix : tué assez proprement pour n'avoir pas perdu une goutte de sang.

Condiments gras : — Graisse d'oie, trois ou quatre cuillerées ; — bardes de lard, cent vingt-cinq grammes ; — lard ordinaire, cent vingt-cinq grammes.

Autres condiments et légumes — Une carotte de taille ordinaire ; — quatre oignons de grosseur moyenne, tenant le milieu entre un oeuf de poule et un oeuf de pigeon ; — ail, trente gous-

ses ; — échalote, soixante gousses ; — quatre clous de girofle ; — une feuille de laurier ; une brindille de thym ; — persil, quelques feuilles ; — sel, poivre.

Liquides : — Bon vinaigre de vin rouge, un quart de litre ; — deux bouteilles de vin de Mâcon ou de Médoc, au choix, mais ayant l'un ou l'autre deux ans de bouteille.

Matériel de la Cuisinière : — Une daubière de forme oblongue en cuivre bien étamé, hauteur de vingt centimètres, longueur de trente-cinq centimètres, largeur de vingt centimètres, avec couvercle fermant bien hermétiquement ; — petit saladier pour tenir en réserve le sang du lièvre, et ensuite pour l'y fouetter au moment de l'incorporer à la sauce ; — hachoir ; — grand plat creux ; — passoire ; — petit pilon en buis.

Vin a servir de préférence : — Saint-Julien, ou Moulin-à-Vent.

Préliminaires

Dépouillez et videz le liè-

vre. Mettez à part le coeur, le foie et les poumons. Réservez aussi, à part et avec grand soin, le sang (**facultativement** : on peut y ajouter, d'après la tradition, deux ou trois petits verres de vieux et fin cognac des Charentes ; mais ceci n'est pas indispensable ; M. Cou-teaux a définitivement renoncé à cette addition de cognac).

Préparez, selon la méthode habituelle : une carotte de taille ordinaire, coupée en quatre ; — quatre oignons de moyenne grosseur, dans chacun desquels vous piquez un clou de girofle ; — vingt gousses d'ail ; — quarante gousses d'échalote ; — un bouquet garni, composé d'une feuille de laurier, une brindille de thym, quelques feuilles de persil.

Préparez du charbon de bois, en gros morceaux, pour vous en servir bientôt très allumés.

Première opération

(Durée : de midi et demi à quatre heures)

A midi et demi (1) — Enduisez de bonne graisse d'oie le fond et les parois de la daubière ; puis, au fond de la daubière, étendez un lit de bardes de lard.

Coupez l'avant-main du lièvre au ras des épaules ; vous supprimez ainsi le cou et la tête, et il ne vous reste que le râble très allongé et les pattes. Placez alors, sur le lit de bardes, l'animal dans toute sa longueur, et couché sur le dos. Recouvrez-le ensuite de nouvelles bardes de lard. Voilà toutes vos bardes employées.

Ajoutez alors : la carotte en quatre morceaux ; les quatre oignons au girofle ; les vingt gousses d'ail ; les quarante gousses d'échalote ; le bouquet garni.

Versez sur le lièvre : — 1° un quart de litre de bon vinaigre de vin rouge ; — 2° une bouteille et demie de bon vin de Mâcon (ou de Médoc), ayant deux ans de bouteille.

(1) Ces périodes de temps sont indiquées pour un dîner fixé à 7 heures.

Assaisonnez de sel et poivre, en quantité suffisante.

A une heure. — La daubière étant ainsi garnie, recouvrez-la de son couvercle, et mettez-la sur le feu (appareil à gaz ou fourneau ordinaire). Placez sur le couvercle trois ou quatre gros morceaux de charbon de bois, **incandescents**, c'est-à-dire bien allumés, **bien rouges**.

Réglez votre chauffage, de façon que le lièvre cuise pendant trois heures à un feu doux et régulier, continu.

Deuxième opération

(A faire pendant la première cuisson du lièvre)

Hachez d'abord très menu, et en prenant successivement chacun des quatre articles suivants, en hachant chacun à part :

1° Cent vingt-cinq grammes de lard ; — 2° le coeur, le foie, et les poumons du lièvre ; — 3° dix gousses d'ail ; — 4° vingt gousses d'échalote.

Le hachis de l'ail et celui de l'échalote doivent être si fins, que chacun d'eux atteigne d'aussi près que possible l'état moléculaire. C'est une des conditions premières de la réussite de ce mets merveilleux, où les multiples et divers parfums et arômes doivent être fondus en un tout si harmonieux qu'aucun ne prédomine et que rien ne puisse dénoncer leur origine particulière et froisser ainsi quelque préjugé, d'ailleurs regrettable.

Le lard, les viscères du lièvre, l'ail et l'échalote ayant été ainsi hachés très menu et séparément, réunissez le tout dans un hachis général de façon à obtenir un mélange absolument parfait.

Réservez ce hachis.

Troisième opération

(Durée : de quatre heures à six heures trois quarts)

A quatre heures. — Retirez du feu la daubière, Enlevez délicatement le lièvre ; déposez-le sur un plat. — Là, débarrassez-le de tous les débris des bardes, carot-

te, oignon, ail, échalote, qui pourraient le souiller ; remettez ces débris dans la daubière.

Coulis. — Prenez maintenant un grand plat creux et une passoire. Videz alors tout le contenu de la daubière dans la passoire que vous placez au-dessus du grand plat ; avec un petit pilon de bois, pilez tout ce qui a été versé dans la passoire, de façon à extraire tout le suc, lequel vous constitue un coulis dans le grand plat.

Mélange du Coulis et du Hachis. — Voici le moment d'employer le hachis qui a fait l'objet de la deuxième opération. Mêlez ce hachis au coulis.

Faites chauffer une demi-bouteille de vin de la même origine que celui dans lequel a déjà cuit le lièvre. — Versez ce vin chaud dans le mélange de coulis et hachis, et délayez bien le tout.

A quatre heures et demie. — Remettez dans la daubière : 1° le mélange ainsi délayé du coulis et du hachis ; 2° le lièvre, avec

tous les os des cuisses ou autres qui auraient pu se détacher pendant l'opération.

Remplacez la daubière sur le fourneau, avec feu doux et continu dessous et dessus, pour une seconde cuisson de une heure et demie.

A six heures. — Etant donné que l'excès de graisse, provenant de l'abondance (nécessaire) de lard, vous empêche de juger de l'état d'avancement de votre sauce, procédez à présent à un premier dégrassage. — Votre oeuvre ne sera, en effet, achevée que lorsque la sauce sera suffisamment liée pour offrir une consistance approchant de celle d'une purée de pommes de terre ; pas tout-à-fait cependant, attendu que, si on la voulait trop consistante, on finirait par tellement la réduire qu'il n'en resterait plus suffisamment pour humecter la chair (naturellement très sèche) du lièvre.

Votre lièvre dégraissé pourra donc continuer à cuire ainsi, toujours à feu très doux, jusqu'au moment

où vous lui ajouterez le sang que vous avez réservé avec le plus grand soin, comme il a été dit plus haut.

Quatrième opération

(Un quart d'heure avant de servir)

A six heures trois quarts. — La liaison de la sauce étant en bonne voie, une quatrième et dernière opération la mettra définitivement et très rapidement au point.

Addition du Sang du Lièvre. — En ajoutant maintenant le sang, non seulement vous activerez la liaison de la sauce ; mais encore vous lui donnerez une belle coloration brune, d'autant plus appétissante qu'elle sera plus foncée. — Cette addition du sang ne doit pas se faire plus d'un quart d'heure avant de servir ; en outre, elle doit être précédée d'un second dégraissage.

Donc : dégraissez d'abord convenablement ; après quoi, sans perdre une minute, occupez-vous du sang du lièvre

1° Fouettez avec une

fourchette le sang, de manière que, si quelques parties sont caillées, vous les rendez de nouveau tout-à-fait liquides. (Nota : le cognac facultatif qui a été indiqué au début de la recette, contribue à empêcher le sang de se cailler).

2° Verser le sang sur la sauce, en ayant soin d'imprimer à la daubière, de bas en haut et de droite à gauche, un mouvement de va-et-vient qui le fera pénétrer uniformément dans tous les coins et recoins du récipient.

Goûtez alors ; ajoutez poivre et sel, s'il y a lieu. Peu après (un quart d'heure au maximum) préparez-vous à servir.

Dispositions pour servir

A sept heures. — Sortez de la daubière, votre lièvre, dont la forme se trouve forcément plus ou moins altérée.

Dans tous les cas, placez, au milieu du plat de service, tout ce qui est encore à l'état de chair — les os complètement dénudés, désor-

mais inutiles, étant jetés, — et alors, finalement, autour de cette chair de lièvre en compote, mettez pour toute garniture l'admirable sauce si attentivement confectionnée.

Je n'ai pas besoin de dire, conclut le sénateur gastronome, que, pour servir ce lièvre, l'emploi du couteau serait un sacrilège, et que la seule cuiller y suffit complètement.

