

quelques pierres racontent ...

CE QUE FUT LE BIEN-MANGER

09/1977

CUISINIÈRE BOURGEOISE, SUIVIE

DE L'OFFICE,
A l'usage de tous ceux qui se mêlent
de dépenses de Maisons.

Contenant la manière de dresser, composer
& servir toutes sortes de viandes.

NOUVELLE ÉDITION,
Augmentée de plusieurs Ragoûts des plus nouveaux,
& de différentes recettes pour des Liqueurs.



À BRUXELLES,
Chez FRANÇOIS FOPPENS,
Imprimeur-Libraire.

M. D C C. L X.

Deux commères, bien en chair, se rencontrent.

— voyons, Guigone, vous ne me direz pas que vous ne connaissez pas la recette de la Cervelle de Veau au Soleil?

— Non, Béatrix, je ne la connais pas encore, je n'en ai jamais mangé. Mais vous, si fine cuisinière, savez-vous comment servir les Yeux de Veau en hors-d'œuvre?

— Dites.

— C'est simple: après avoir ôté ce qui est mauvais, vous les faites blanchir et cuire dans une braise faite avec un bouillon, vin blanc, un bouquet garni, sel, poivre; quand ils sont cuits vous pouvez les déguiser de différentes façons; étant cuits à la braise, ils se servent avec différents ragoûts comme concombre, petits oignons, ou un salpicon.

— Tout cela me paraît bien achanté pour si peu de chose à manger, au fond. Ma «Cervelle au Soleil» est plus nutritive. Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiède; mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboulette, une gousse d'ail, trois clous de girofle, (observez bien les chiffres!), thym, laurier, basilic; la cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux, et les tremper dans une pâte faite avec deux poignées de farine délayée dans une cuillerée d'huile, un demi-septier de vin blanc et du sel fin; faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée et la pâte croquante, ser-

vez chaud, si votre Marion est prête, et votre mari sera content.

— Heureusement, mon jardin, à flanc de coteau, près du ruisseau St Jean me donne beaucoup d'herbes, car il en faut dans votre recette? J'aime autant une honnête poitrine à la braise! Et, tenez, j'irai par delà nos limites provinciales pour préparer mes côtelettes à la Lyonnaise.

— Point n'est besoin d'aller si loin. Il y a-t-il rien de meilleur que notre gratin de pommes de terre à la dauphinoise?

— Dites-moi donc, Béatrix, comment vous mijotez le vôtre?

— Qu'enenni! Chacun a son petit secret là-dessus, et aime le manger chez le voisin pour surprendre le sien.

— Oui, mais le grand secret, et qui durera après nous, c'est de le faire mijoter tout doucement sur les braises en ce coin de fougère contre nos murs de pierre.

— Oui, la pierre chauffe tendrement. Mais quand vous avez de nombreux plats, quel problème! Savez-vous quel était le menu pour le dîner de 14 couverts qu'a donné le Dr Lagier? Il est vrai qu'il pouvait servir pour 20 et les cuisines en ont bien profité!

Menu

Table de quatorze couverts. Premier service. Pour le milieu un Sur-tout qui reste pour tout le service. Aux deux bouts, deux potages:
1/ Potage aux choux; 2/ Potage aux concombres - 4 entrées pour les quatre coins du Sur-tout: d'une

tourte de pigeons; de deux poulets à la reine, à la sauce appétissante, d'une poitrine de veau en fricassée de poulets; d'une queue de bœuf en auchepot.

6 hors-d'œuvres pour les deux flancs et les 4 coins de la table: des côtelettes de mouton sur le grill; du palais de bœuf en menus endroits; de boudin de lapin; de choux-fleurs en pains.

2/ Hors d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.

Second service:
2 relevés pour les deux potages. De la pièce de bœuf; d'une longe de veau à la broche

Troisième service:
Rots et Entremets à la fois
4 plats de rots aux quatre coins du Sur-tout; d'une poularde; de 3 perdreaux; de 18 moviettes; d'un caneton de Rouen.

Deux salades pour les flancs. Deux entre-mets pour les deux bouts:
d'un gâteau de viande; d'un pâté froid.

4 petits entre-mets pour les quatre coins.
De beignets de crème; de petits haricots verts; de truffes au cour-bouillon; d'une tourte de gelée de groseille.

Quatrième service:
Dessert servi à treize.
Pour les deux bouts du Sur-tout grandes jattes de fruits crus. Pour les deux flancs: jattes de gauffres. Pour les quatre coins du Sur-tout compottes de fruits différents. Pour les quatre coins de la table: assiettes de confitures différentes.

(Nous avons respecté l'orthographe de la cuisine bourgeoise de 1760)

— Ils n'ont pas pensé tout simplement à prendre table chez Rivière?

— Mais, ma chère bonne, vous savez bien que l'endroit est réservé à Messieurs les officiers du Régiment de Toul.

— Ils devaient connaître Rivière quand il était rue Pertuisière.

— Vous l'avez deviné. Un certain Laclos, plein d'entrain, - charmant coquin - qui s'y connaît en bons mets et jolis jupons, a découvert Rivière, chez qui l'ont trouvé les uns et les autres, en son hôtel des Trois Dauphins.

— Le voilà dignement installé hôtelier chemin Montorge, car, en arrivant de Montélimar il n'était que traiteur-pâtissier, mais excellent en cela; il a débordé de la Pertuisière. On dit que depuis les chambres qu'il loue on a vu sur le Pré de la Trésorerie.

— Tiens, Guigone, si nous allions faire un tour dans ce joli jardin. D'avoir tant parlé cuisine et bons plats, j'ai l'impression d'en avoir sur l'estomac. Allons digérer...

— Vous voulez dire, Béatrix, allons faire un tour de terrasse, et voyons qui nous rencontrerons. Peut-être ces Messieurs de Grenoble, ils parlent si bien! De sous l'ombre des ormes, nous verrons si la treille du Docteur Gagnon porte d'aussi belles grappes que la mienné au Mont Rachais.

Marie-Henriette FOIX ■

LA PAGE DU COMITÉ DE SAUVEGARDE DU VIEUX GRENOBLE

visite:
samedi 24 septembre
St-Jean-en-Royans
et Léoncel

C.S.V.G.

Bonne nouvelle: la Commission des sites a établi le plan de remodelage de la Place de Verdun, tenant compte de la nécessité des passages, et gardant un ensemble «vert» à l'ancienne Place d'Armes. Les abris des transports en commun devront être transparents, et sans publicité.

Vous trouverez, à la rentrée de septembre le compte-rendu de la visite à Lyon, et vous pourrez vous inscrire pour celle de St Jean en Royans et Léoncel, qui aura lieu le samedi 27 septembre; et départ le matin, mais pas à l'aube!

Nous livrons à votre méditation les projets et réalisations notés au Congrès de Civitas Nostra, au Puy. Le Congrès a réaffirmé la priorité de l'homme sur les pierres: recréer une vie sociale, dans des secteurs peuplés, assainis, avec des enfants sur les places et des artisans dans les échoppes. «Les secteurs sauvegardés sont encore généralement trop en marge du processus de croissance et d'évolution de la ville» a dit le Président. Ce n'est pas le cas de Grenoble, où le centre, avec ses rues piétonnes attire toujours les habitants. Il ajoute: «La ferme du paysan et la cité ouvrière ont une histoire au même titre que la demeure bourgeoise ou le manoir du noble». N'avons-nous pas rencontré en Belgique des étudiants de l'archéologie industrielle? On retrouve les plans des anciennes usines, les matériaux, les premiers puits de mines. «La construction neuve, et particulièrement l'urbanisme périphérique ne

peuvent que provoquer un énorme gaspillage de matières premières et d'énergie». Il faut donc mettre en valeur l'habitat existant, «qui, lui, nécessite surtout la main d'œuvre qualifiée et relativement peu de matériaux de construction». Si la recherche scientifique médicale dispose d'équipements importants, que notre environnement construit bénéficie à son tour d'un tel apport.

Nous remarquons que les maisons anciennes, rénovées, entretenues, sont également un apport à la qualité de la vie. On peut le constater autour de soi.

Il y a des jeunes, des ménages, qui souhaitent s'installer dans des centres anciens. Nous avons souvent des demandes que nous ne pouvons satisfaire. M. Barrot, Secrétaire Général au logement affirme que des subventions annuelles de l'Etat devraient permettre de financer pour 20 millions de travaux, et de passer de 200.000 à 300.000 rénovations par année. Le «fonds d'aménagement urbain» a été créé pour simplifier les procédures. «L'enjeu de cet effort, dit M. Barrot, dépasse un simple engouement pour les vieilles pierres, ce qui pourrait être une mode? L'enjeu c'est de retrouver une qualité de vie qui se perd dans des quartiers propices aux échanges et à dimension humaine».

N'est-ce pas ce que tous, des quartiers neufs et périphériques, apprécient dans notre Vieux Grenoble?