

Bon sang de lièvre à la royale ne saurait mentir...

Au XVIIIème siècle, la brosse à dents ne courait pas exactement les râteliers. Louis XIV, par exemple, qui n'en usait guère, se retrouva assez jeune avec un clapet sinistré. A vrai dire les dents du Roi Soleil brillaient par leur absence.

A 60 ans, le roi était complètement édenté. Ses officiers de bouche n'eurent donc de cesse de lui présenter des mets ingérables sans mastication. Et comme le roi Louis XIV adorait la chasse, il eut droit à un apprêt sévèrement marmeladé de lièvre.

Voici comment naquit le « lièvre à la royale ».

300 ans plus tard, le plat fume encore. Notez qu'il est rarissime qu'une recette enjambe aussi majestueusement les siècles. Le lièvre à la royale fait même toujours partie des challenges gastronomiques de part sa puissance et son élégance d'une saveur sauvage et voluptueuse.

Reste qu'on distingue deux écoles fondamentales autant qu'historiques. Celle de Carême et celle du Sénateur Couteaux. Le premier, Antonin Carême, cuisinier de Talleyrand de son état, grava dans le marbre début XIXème la version périgourdine du plat. Le lièvre est entièrement désossé à cru, farci de foie gras et de truffes, cuit en ballottine, puis découpé en tranches et nappé d'une sauce au vin liée au sang. Un opéra gastronomique, d'un classicisme vigoureux.

On aurait pu en rester là. Mais non. Un siècle plus tard, le lièvre se démultiplia. Aristide Couteaux, sénateur de la Vienne écrivait la recette poitevine du classique royal. « La seule, l'authentique, la terrienne ». Rien à voir avec celle de Carême... Chez Couteaux, l'animal mijote six heures au vin, avec de l'ail et des échalotes, avant d'être désossé, effiloché, puis cuit une heure de plus. Il sort de là tout comoté, bien sûr.

Les gourmets se retrouvèrent donc à courir deux lièvres à la fois. Le lièvre de l'Empire et le lièvre de la République... La bataille fit rage. Forcément on se donna des noms d'oiseau, on dut choisir son camp. Senderens, Dutournier, Anne-Sophie Pic, se rangèrent sous la bannière de Carême. Robuchon, Bocuse et maints autres épousèrent la cause du sénateur.

A l'Art Hôtel Le Potin Gourmand, durant le mois de décembre, le chef Serge Ripert épouse la cause de Carême, non sans se rappeler pour avoir exécuté la recette du lièvre du sénateur, chez le grand chef Marc Meneau « le lièvre, Serge ! tu rentres dans le four et tu l'arroses. » Huit heures de cuisson quand même !!! Pour un service à la cuillère... Vive la république et les 35 heures !

Chez nous, à Clumy, le lièvre arrive entier avec peau, ensuite il est entièrement désossé à cru, apprêté d'une farce de gibier liée au sang de foie gras, cuit en ballottine longuement au four et avec une sauce grand veneur cacotée, servi sur un lit de chou rouge et accompagné d'une compotée de coing et de polenta italienne.

Bon sang de lièvre à la royale ne saurait mentir... et s'il reste un mets de choix pour le Roi Louis, nul autre désir qu'à votre table (confinement oblige !) avec vos hôtes, de souscrire à un tel festin.

Il ne sera pas dit que vous n'ayez pas survécu comme des princes...