UNE AFFAIRE DE GOÛT

Avis de blanquette.

PATRICK RAMBOURG EST FILS DE RESTAURATEURS ET HISTORIEN DE LA GASTRONOMIE. RIEN D'ÉTONNANT À CE QUE SON PLAT DE PRÉDILECTION SOIT UN GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANÇAISE : LA BLANQUETTE DE VEAU.

PAR **CAMILLE LABRO**

« **TOUT ME DESTINAIT À DEVENIR CUISINIER : J'AI PASSÉ MON ENFANCE DANS LES CASSEROLES,** mes parents tenaient un hôtel-restaurant dans la Sarthe, à La Ferté-Bernard, qui appartenait déjà à mes grands-parents. J'étais l'aîné de trois, on attendait de moi que je reprenne l'affaire. Cela s'appelait l'Hôtel du Stade. Un nom qui ne laissait rien deviner du passé de l'établissement, qui fut, avant guerre, une maison close baptisée Les Petites Bottines. Mon père ne voulait surtout pas qu'on en parle, c'était tabou. Moi, j'aimais cette histoire, qui donnait une autre dimension au lieu. Nous n'avions pas vraiment de vie de famille, nous habitions dans l'hôtel, nous mangions dans la salle du restaurant, avant le service. Très tôt, j'ai aidé, en cuisine et en salle. Mes parents faisaient des plats traditionnels, familiaux et festifs. Je me souviens d'un grand mariage, il y avait des langoustes à la parisienne (un classique d'Escoffier), j'étais au service et le plat était tellement lourd que j'ai perdu l'équilibre et manqué tout flanquer par terre.

J'ai toujours aimé la cuisine, mais je ne voulais pas reprendre l'affaire. J'ai mis du temps à l'annoncer à mes parents. J'ai fait un CAP cuisine, passé deux ans en apprentissage dans un restaurant de la région, Le Chapeau rouge. Durant mon service militaire, j'ai été cuisinier à domicile pour un général à Nantes. Puis j'ai travaillé dans des restaurants à Paris, avant de reprendre un cursus universitaire en histoire, ma passion. De fil en aiguille, j'ai commencé à participer aux séminaires de Jean-Louis Flandrin, un formidable historien qui organisait des banquets historiques. C'est grâce à lui que j'ai écrit mon premier livre, sur le civet de lièvre. D'autres travaillaient sur la poule au pot, et Flandrin sur la blanquette. Il est mort en 2001, avant de pouvoir publier. C'est moi qui ai fait paraître son travail à titre posthume.

LA BLANQUETTE, C'EST UN CROISEMENT DE MÉMOIRES POUR MOI. Ce sont aussi des variantes de recettes qui en disent long sur l'évolution des pratiques alimentaires. Ma grand-mère paternelle préparait une blanquette avec des morceaux modestes, qu'elle faisait légèrement revenir avant de les « singer », c'est-à-dire de les saupoudrer de farine, puis elle les mouillait et les faisait cuire au four, comme un ragoût. Dans les livres de cuisine du XVIIIe siècle, la blanquette apparaît comme un plat de restes, c'est le rôti de veau de la veille qu'on tranche finement et qu'on sert avec une sauce blanche, en hors-d'œuvre. Au XIXe, la blanquette s'embourgeoise et devient un plat à part entière. Durant mon apprentissage professionnel, j'ai appris à la préparer au bouillon, et c'est là que j'ai compris toute la différence avec ce que faisait ma grand-mère. Mais la blanquette, c'est surtout, pour moi, l'évocation de ce professeur qui m'a tant fait aimer l'histoire et la gastronomie, du Moyen Âge à nos jours. »

Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, de Patrick Rambourg, Éd. Perrin, 384 p., 2010.

RECETTE
LA BLANQUETTE DE VEAU

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS
1,5 kg de sous-noix (ou épaule, collier) de veau, en gros morceaux

POUR LE BOUILLON
2 carottes taillées en deux, 1 oignon pelé et piqué d'un clou de girofle, 1 bouquet garni, gros sel

POUR LA SAUCE
60 g de beurre, 60 g de farine, 20 cl de crème fraîche, 2 jaunes d'œufs

POUR LA GARNITURE
250 g de champignons de Paris coupés en quartiers, 250 g de petits oignons (grelots), 40 g de beurre, jus d'un demi citron, sucre en poudre

Dans une cocotte, recouvrir les morceaux de viande d'eau froide, porter à ébullition, blanchir quelques minutes. Égoutter et rincer les morceaux, puis les remettre dans le récipient nettoyé. Ajouter les carottes, l'oignon, le bouquet garni. Mouiller avec environ 3 l d'eau, ajouter du gros sel, porter à ébullition, écumer, puis laisser mijoter à couvert pendant une heure environ.

Pendant ce temps, confectionner le roux en faisant fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger avec une spatule en bois, cuire 3-4 min sans coloration, laisser refroidir.

Préparer la garniture à l'ancienne en mettant en cuisson (6 min) les champignons avec 20 g de beurre, le jus de citron, du sel, un peu d'eau. Mettre les oignons grelots dans le fond d'une casserole, mouiller à hauteur, ajouter 20 g de beurre, une pincée de sel et de sucre. Couvrir d'un papier sulfurisé et laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson, en remuant la casserole de temps en temps pour obtenir des oignons glacés.

Transférer la viande cuite dans un autre récipient, passer le fond de cuisson au chinois. Verser 1 l de bouillon sur le roux froid, en fouettant jusqu'à reprise de l'ébullition. Laisser cuire doucement ce velouté pendant 10 min, tout en remuant. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et la crème fraîche, puis incorporer un peu de velouté en fouettant, avant de reverser le tout dans le velouté. Porter quelques secondes à ébullition. Verser cette sauce sur la viande. Ajouter les champignons et les petits oignons, remuer délicatement et maintenir au chaud.

Dresser la blanquette dans un plat. Décorer éventuellement avec des petites carottes cuites et du cerfeuil ou du persil. Servir avec un riz pilaf.