

PAULETTE ÉDITRICE

LE DÉJEUNER  
À TOUT CASSER

CHARLES MONSELET



# LE DÉJEUNER À TOUT CASSER

CHARLES MONSELET

## Note de l'éditrice

Auteur de poèmes, de romans, de portraits littéraires et d'instantanés, critique dramatique, historien de la littérature, Charles Monselet ( Nantes, 1825 – Paris, 1888 ) a touché à tous les genres, bien que sa production ait été totalement oubliée. Chroniqueur pour divers organes de presse, lui-même fondateur de l'hebdomadaire *Le Gourmet* en 1858, il fut l'un des premiers – et des plus célèbres – journalistes gastronomiques.

En 1877 paraissent ses *Lettres gourmandes – Manuel de l'homme à table*, d'abord publiées en revue et rédigées à la gloire de la cuisine française. Les plus savoureuses, réunies ici, témoignent des mœurs d'une société privilégiée.

*A madame d'A..., à Paris.*

Paris, le 20 janvier.

Madame,

Maîtresse de maison, recevant fréquemment, et jalouse de varier les plaisirs de vos convives, vous voulez bien me demander de vous aider dans cette tâche.

Je ne puis m'empêcher de sourire quelquefois à la réputation qu'on m'a faite en dehors de mes travaux littéraires. Comment cela est-il venu ? Je ne saurais m'en souvenir, ni préciser le point de départ. J'ai peut-être à me reprocher d'avoir encouragé ce *mouvement* en laissant faire et dire. Un ami m'a confié, il y a déjà longtemps, la rédaction du *Gourmet*, « journal des intérêts culinaires ». Plus tard, j'ai accepté la vice-présidence de l'Exposition de gastronomie. Hier, un éditeur aimable réunissait en volume mes articles sur Grimod de la Reynière et les autres Pères de la table.

Aujourd'hui, me voilà engagé. On n'échappe pas complètement à sa destinée. Parfois, voulant réagir contre l'opinion publique, j'ai essayé de manger silencieusement, *en chambre*, comme on dit. Il s'est toujours trouvé des personnes pour forcer ma retraite. Heureux suis-je lorsque ces personnes vous ressemblent, Madame !

Je n'ai à mettre à votre disposition qu'un peu d'expérience, une pratique continue, une vocation incontestable. Pas autre chose. Ces dons, si dons il y a, devaient rester inconnus. Le sort en a disposé autrement ; je courbe la tête – et je vous obéis. Qui survivra du littérateur ou du gastronome ?

Je viens de tracer à votre intention, Madame, un menu dont vous ferez ce que vous voudrez. Modifiez-le à votre guise et selon vos invités. Il s'adresse surtout aux tempéraments énergiques.

Considérez que nous sommes au beau milieu de l'hiver, et que c'est principalement à cette époque de l'année que l'estomac est le plus impérieux.

Il demande aujourd'hui – il exigera demain !

Le potage à la Royale ( purée de volaille )  
Le saumon à la Chambord  
Le gigot braisé à la purée de champignons  
La chartreuse de perdreaux  
La poularde truffée, sauce Périgueux  
Salade  
Les salsifis au parmesan  
Les écrevisses en branches  
Bombe glacée  
Dessert

Il y a là-dedans, si je ne me trompe pas, un ensemble copieux et rassurant. Les grosses pièces dominant. On sent, au premier coup d'œil, que l'affaire sera chaude. Le potage ( purée de volaille ) est délibérément tonique ; c'est un matelas jeté au fond d'un gouffre. Le saumon à la Chambord a du charme et de la magnificence ; sa teinte rosée réjouit les yeux ; il s'impose en souriant.

Vous ne sauriez trop recommander à votre cuisinier le gigot braisé à la purée de champignons. Le *braisé* est une pierre de touche, presque autant que le rôti, quoi qu'en dise Brillat-Savarin. Un *braisé* harmonieux, fondant, à point, tient une place inestimable dans un repas. J'ai vu bien des fourchettes s'attarder quelquefois avec une surprise complaisante sur ce plat de transition.

Dans leur forteresse bariolée, les perdreaux en chartreuse ont grand'peine à contenir leurs puissants arômes. Enfin, la forteresse est éventrée, les petites carottes sculptées s'écroulent, les choux fument... Ô délices ! Ecoutez ce bruit de mâchoires succédant à l'admiration générale : dans dix minutes il ne restera plus un seul fragment des perdreaux.

On ne discute pas la poularde truffée, on la salue, et... on la mange. On la mange respectueusement, lentement, gravement – jusqu'à ce qu'un sentiment honorable fasse place à un légitime enthousiasme.

C'est alors comme un voile qui se déchirerait. L'éblouissement ne connaît plus de limites. D'aucuns s'attendrissent. Il en est dont les yeux éloquents rappellent la poularde, et qui *y reviennent* invinciblement.

Ah ! l'homme qui revient au rôti est beau entre tous les hommes !

Je ne m'appesantirai pas sur les salsifis au parmesan. Je ne vous les ai indiqués, Madame, que pour vous sortir des éternels haricots verts et des monotones petits pois de conserve. Vous pouvez les remplacer par la timbale de macaroni, si vous avez véritablement affaire à des capacités et à des vaillances.

L'antithèse finale du festin est fournie par le buisson d'écrevisses et la bombe glacée.

Incendie et sauvetage !

Voici, Madame, un second menu, avec des sourdines et des concessions.

Si le premier convient à des chasseurs, à des médecins, à des militaires, celui-ci va droit aux diplomates et aux financiers :

Le potage d'orge au blond de veau  
La truite aux croquettes de pommes de terre,  
sauce genevoise  
La culotte de bœuf à la Flamande  
Le rôti de lièvre  
La macédoine de légumes  
Les artichauts à l'Italienne  
Mousse à la vanille  
Dessert

Vous voyez tout de suite la différence, Madame. La puissance des estomacs a baissé d'un cran. Nous sommes dans une zone tempérée. Potage d'orge ou brise rafraîchissante, c'est la même chose. La truite évoque immédiatement le souvenir des lacs profonds et transparents. *L'inexpressible* culotte de bœuf à la flamande apparaît comme une robuste idylle. Tout à est l'unisson ici. La sensation d'émoussillement éveillée par le râble de lièvre ne dure qu'un moment et est bientôt réprimée par la macédoine de légumes. Encore une titillation due au passage des artichauts à l'italienne, et tout sera dit. La mousse à la vanille va passer par là-dessus comme une bienfaisante rosée.

L'espace me manque aujourd'hui pour indiquer les vins dont le caractère s'adapte le mieux à chaque plat. Votre merveilleux instinct n'aura pas de peine à y suppléer. Vous êtes musicienne, et vous savez la valeur des accompagnements. Ne jamais étouffer le motif ; tout est là.

Peut-être, sur ce terrain, aurons-nous maille à partir plus tard. La brusque intervention du champagne, par exemple, en plein rôti de broche, aura sans doute un adversaire, je vous en préviens.

Mais n'anticipons pas, et daignez, Madame, me croire le plus empressé et le plus dévoué de tous vos serviteurs.

\*

*A la même.*

Paris, le 6 février.

Madame,

Je me plais à croire que vous ignorez absolument ce que c'est qu'un *déjeuner à tout casser*.

Eh bien ! C'est le déjeuner que je viens de faire.

Un déjeuner de garçons, je me hâte de le déclarer, offert par M. Paul O..., jeune associé d'agent de change, à la veille de son mariage.

Paul avait annoncé, il y a quelque temps, qu'il se préparait à « enterrer sa jeunesse ». Il a tenu parole. Les obsèques ont eu lieu jeudi dernier... dans un des principaux cafés de Paris. Nous étions quinze, tous animés des plus robustes dispositions.

Je passe sur les marsala, les xérès, les vermouth qui nous attendaient dans le premier salon – et je m'empresse de pénétrer dans la salle à manger. Le coup d'œil de la table était éblouissant. Un rayon de soleil se jouait sur les blancheurs de la nappe, plongeait dans les corbeilles de fleurs et faisait étinceler les arêtes dorées des surtouts.

A côté de l'assiette de chaque convive, on avait placé ce menu, gravé avec des ornements à l'eau-forte par Benassit :

Quinze douzaines d'huîtres d'Ostende  
Quinze douzaines d'huîtres de Marennes

*Hors-d'œuvre*

Tartines de caviar

Harengs d'Ecosse marinés

Mortadelle de Bologne

Thon

*Relevés*

Le jambon de Bayonne,  
sur une réduction de vin de Malaga

*Entrées*

Les côtelettes à la Soubise

Les pieds de sanglier à la Russe

Le homard à l'Américaine,  
servi dans sa casserole d'argent

Les canetons de Rouen à l'orange

Punch à la Romaine

*Rots*

La hanche de daim

Un pain de gibier à la gelée

Salades

*Entremets*

Les truffes à la serviette

Les petits pois à la Parisienne

Les cèpes à la Bordelaise

La bombe Cardinal

*Dessert*

Six assiettes montées : Raisin ; Poires de Catillac et d'Ambrette ; Pommes de  
reinette du Canada ;

Calville blanche et Court-Pendu ( vulgo Capendu )

Petits-fours

Fromage de Stilton

*Vins*

Champagne des grandes marques

Substantiel, n'est-ce pas ? Substantiel et même un peu échauffant.

Mais que n'excusent pas les jours gras ?

Vous aurez remarqué, Madame, deux dominantes dans ce déjeuner : le  
homard à l'américaine et le quartier de daim à la broche.



Le homard à l'américaine, cette conquête des temps modernes, n'en est plus à lutter contre les estomacs. Il s'est imposé triomphalement. Un homard à l'américaine est le héros de tout repas ayant lieu aux alentours de midi. A peine la casserole en argent est-elle apportée sur la table qu'il s'en dégage un tourbillon de puissants arômes, par lesquels tous les sens sont immédiatement conquis. Un triple hurrah a salué l'autre jour le homard à l'américaine.

Le rôti de venaison, autrement dit la hanche de daim, avait à vaincre quelques préjugés. Il les a complètement vaincus. « Un jeune daim bien gras ne le cède pas au chevreuil pour la qualité, a dit Antonin Carême ; les Anglais en font un grand cas. »

Voici, selon ce célèbre praticien, la recette de ce rôti :

Lorsque vous aurez un quartier de daim bien couvert de graisse, tel que peut l'être un gigot de mouton, désossez-en le quasi, battez-le bien, saupoudrez le dessus d'un peu de sel fin ; faites une pâte avec trois litrons de farine, dans laquelle vous mettrez une demi-once de sel, six œufs entiers et un peu d'eau seulement, pour que votre pâte soit extrêmement ferme ; enveloppez-la dans un linge blanc et humide, laissez-la reposer une heure. Ensuite, abaissez-la d'une façon bien égale en lui donnant l'épaisseur d'une pièce de cinq francs – embrochez votre venaison, enveloppez-la entièrement de votre abaisse de pâte qui, pour cela, doit être d'un seul morceau ; soudez-la en mouillant les bords et les joignant l'un sur l'autre ; cela fait, recouvrez-le tout d'une feuille de fort papier beurré, une seule feuille.

Ainsi préparée, laissez rôtir cette hanche à un feu bien égal pendant trois heures environ. La cuisson opérée, ôtez le papier ; donnez une belle couleur à la pâte ; débroschez et servez, en joignant une saucière de gelée de groseilles.

Ce déjeuner n'était qu'au champagne – comme vous l'avez vu, Madame.

Le vin des garçons !

Quelques recommandations sur la façon de soigner le vin de Champagne. Pour lui conserver sa mousse et sa qualité, il est indispensable de tenir les bouteilles dans une cave fraîche, et couchées.

Dans une cave fraîche – parce que sous l'influence de la chaleur, le gaz, en se dilatant, peut briser la bouteille ou tout au moins détériorer le bouchon, ce qui entraîne une notable altération de la qualité.

Couchées – parce que, dans toute autre position, le bouchon se dessèche, perd de son élasticité et laisse fuir une partie du gaz.

C'est d'après les mêmes principes que, pour être bu dans de bonnes conditions, le champagne veut être *frappé*, c'est-à-dire refroidi à la glace, ou, à défaut de glace, n'être remonté de la cave que juste au moment de paraître sur la table.

Il me reste peu de chose à ajouter sur l'impression générale produite par ce déjeuner, que j'ai cru devoir baptiser : *déjeuner à tout casser*. Elle a été telle, en ce qui me concerne, que mon dîner en a un peu souffert.

Et cependant, je suis de ceux qui s'appliquent le plus à mettre en pratique le précepte du marquis de Cussy : « Déjeunez comme si vous ne deviez pas dîner ; dînez comme si vous n'aviez pas déjeuné. »

A présent, Madame, permettez-moi de vous offrir l'expression de mes plus respectueux sentiments.

\*

Fin de l'extrait

## *Le déjeuner à tout casser*

Présente édition (novembre 2017) © Paulette éditrice

ISBN : 978-2-940575-11-4

Il a été tiré 250 exemplaires de ce livre sur les presses de Cric Print, à Marly (Suisse), en mars 2017.

Paulette éditrice – CP 5312 – 1002 Lausanne (Suisse)

Responsables d'édition : Guy Chevalley & Noémi Schaub

Paulette éditrice défend une langue française vivante et plurielle. Ses publications s'éloignent parfois du français de référence. Elle remercie de leur soutien le Service des bibliothèques et archives de la Ville de Lausanne et la Loterie Romande.

[www.paulette-editrice.ch](http://www.paulette-editrice.ch)

## Collection Les pives

- 1 *Qui-vive* Anne-Sophie Subilia
- 2 *La belle époque* Elodie Glerum
- 3 *New York K.O.* Céline Zufferey
- 4 *Les morts d'Omar* Jonah Malak
- 5 *Villes mortes* Sarah Berthiaume
- 6 *La vie rustique* Arsène Houssaye
- 7 *Electrocuter une éléphante* Bruno Pellegrino
- 8 *Chroniques d'outre-scène - Acte III* Jeanne Perrin
- 9 *Long manteau blanc* Chryssoxéni Prokopaki
- 10 *Lina* Greta Gratos
- 11 *Hiroshimoi* Véronique Grenier
- 12 *Le déjeuner à tout casser* Charles Monselet

Pour recevoir les pives chez vous et soutenir une démarche locale,  
originale et responsable, abonnez-vous:

[www.paulette-editrice.ch](http://www.paulette-editrice.ch)