



Bon appétit !

La Recette de Chamois d' *Alpinus*

par *Henri-Frédéric Faige-Blanc (1813-1902)*

Le hasard veut qu'un ancien livre intitulé "La Chasse Alpestre en Dauphiné" me passe entre les doigts. Le livre fut publié en 1874 par Henri-Frédéric Faige-Blanc (1813-1902), avec son pseudonyme "Alpinus". L'auteur nous révèle les secrets de la vie des animaux des Alpes françaises. Mais il nous livre aussi quelques recettes culinaires, notamment celle d'un morceau de venaison de chamois. Je n'ai pas pu m'en empêcher d'essayer de suivre à la lettre la recette d'*Alpinus*. La description de la recette nous fait déjà voyager dans un autre temps... de plus, la dégustation du résultat ne nous laisse pas sans émotion...



Dix jours durant, et vingt jours en saison froide, dans une terrine aux larges flancs, vous étendez votre cuisseau sur un lit délicat de serpolet et de lavande, de thym d'Espagne et des feuilles nouvelles et bien séchées de laurier d'Apollon.

Sur lui vous amoncelez les arômes. Vous égrenez les perles de tout un chapelet de petits oignons jaunes, les rondelles éclatantes de la pastenade, les caïeux rosés de l'échalote et aussi les caïeux d'ivoire de l'ail lui-même, à tort détesté d'Horace.



Le monticule s'élève ainsi sous vos doigts, légèrement parfumé à toutes ses assises, des clous dorés du géroflie des Moluques, discrètement distribués, de la poudre aujourd'hui mis en oubli du muscadier de Bourbon, des prismes argentés de gros sel.

Vous enflamez ensuite votre monument des grains entiers du poivre de Ceylan et des longues virgules d'un piment rougi au soleil de Cayenne.

Repoussant alors avec horreur l'hérésie du vinaigre, durcisseur des fibres, versez à flots l'huile sincère, suc des oliviers qui se mirent aux étangs de Marignane.



Votre cuisseau entre en cellule, dans un lieu frais et retiré. Quatre fois, chaque jour, la cuisinière avec tendresse le retourne sur sa couche, maniant de ses doigts diligents, la paillasse ardente et parfumée.



Aux derniers jours seulement, vous amenez à la rescousse une bouteille rebondie d'un vin mûri aux Côtes Rôties du Rhône. Loin de vous le Bourgogne, erreur du jour, vin des brouillards.

L'heure est sonnée, et, quel que soit l'apprêt, l'objet de vos préférences, restez sans crainte; mais si vous êtes tenté de vous abreuver à une manne inéluctable, oyez toujours: Au sein d'une cloche de pure airain, mère des réflexions et des attendrissements, enfermez le cuisseau, braise dessus, braise dessous.

Qu'il baigne dans le nectar liquide et finement passé de sa maîtresse marinade, et que sa prison soit à l'avance capitonnée avec largesse de ceps bronzés, cueillis au Levant.



Abandonnez sur un feu doux, et surveillez durant trois heures. Aux dernières minutes,

arrosez pieusement de deux cuillerées d'un rhum de mon âge.



Assemblez alors, je vous conjure, l'aéropage des palais académiciens. Le chevreuil, j'en conviens, peut être offert équitablement à des demoiselles; mais si les tranches du chamois ainsi compris n'exaltent pas jusqu'à l'extase le palais de vos savants convives, fassent les dieux, pour me punir, que mes yeux ne s'oubrent plus jamais sur la splendeur des monts Dauphinois.

Et, s'il arrive à des estomacs filandreux d'oser encore mettre en comparaison le cerf ou le chevreuil avec notre antilope, nous dirons ensemble à ces profanes: "Pareils trésors de sérieuse gastronomie et de haute venaison ne sont point pour vos estomacs de papier mâché. Retournez à votre Blanquette de beau".