



Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.

Courriel : ordre.culinaire@hotmail.fr - Site Internet : www.ordreculinaire.com

LA POULE AU POT

C'est vrai que l'on ne se rappelle plus maintenant du bon Roi Henri que parce qu'il instaura la pratique de la poule au pot pour tous.

On doit aussi à la vérité de dire que s'il vanta la fameuse poule au pot, c'était surtout pour mettre en avant l'encouragement à l'élevage de la volaille en France.

Mais lorsque vous en dégusterez une un jour ou l'autre, ayez une pensée émue pour Olivier de Serres, le véritable instigateur de cette belle recette.

Ce gentilhomme avait créé à force de travail la plus grande exploitation agricole de France à Pradel.

C'est le bon Sully qui un beau jour, suggéra au Roi de faire venir Olivier de Serres, car il pensait que ses idées pouvaient être utiles pour le pays tout entier.

La rencontre se passa au mieux : Olivier s'installa près du Roi pendant quelques temps, et rédigea alors en 1600 deux chefs d'œuvre encore d'une stupéfiante actualité :

« Le Théâtre de l'Agriculture » et « Mesnage des Champs »

Ces ouvrages bien partagés en 8 parties dont les céréales, la vigne, le jardin, etc...

C'est d'ailleurs lui qui le 1^{er}, mit en avant les multiples avantages d'une nouvelle espèce comestible : la pomme de terre.

Pourquoi vous ais-je tant parlé d'Olivier de Serres dans ce préambule me direz-vous ?

Uniquement que c'est grâce à ses travaux et la popularité de ses ouvrages que l'on put garnir cette « Poule au Pot » avec de beaux légumes frais.

Pour en revenir à l'histoire de notre recette, voici comment Hardouin de Préfixe, précepteur du bon Roi Henri, en écrivit l'histoire de sa création.

Lors de la visite du Duc de Savoie en France, l'après-midi ils allèrent ensemble jouer à la paume dans les fossés du boulevard St Germain. Après le jeu, alors qu'ils admiraient la capitale, le Duc posa cette question au Roi : « Mais que vous rapporte t'elle en revenus ? Le Roi répondit d'une manière vague et le Duc insista ; et alors le Roi déclara : « Je sais, car ayant le cœur de mon peuple, si Dieu me prête vie, je ferai en sorte qu'il n'y ait plus de laboureur en mon royaume qui n'ait point une poule dans son pot, et je ne laisserai pas d'avoir de quoi entretenir des gens de guerre pour mettre à la raison tous ceux qui choqueront mon autorité ».

Bon assez parler, voici la 1ere recette nommée

« LA POULE AU POT »

Prenez une grande marmite et remplissez-la de 5 litres d'eau claire. Rajoutez-y tous les légumes et racines épluchés du « Pot Au Feu ». Salez et mettez en ébullition.

D'autre part, prenez une belle poule de nos fermages et une livre de jambon fumé. Prenez le foie, le cœur et le gésier vidé, une demie-livre de pain de mie rassis, 200gr de jambon frais, du persil, de l'estragon et des gousses d'ail. Puis vous hacherez le tout, vous y mêlerez alors 2 œufs frais, vous assaisonnerez fortement avec sel poivre et force épices.

Vous en farcirez la poule et la briderez, puis vous l'installerez dans votre marmite en ébullition.

Vous laissez bouillir à petit feu 3 heures et vous n'ajouterez le jambon fumé qu'au bout de la 2^{ème} heure.

Vous servirez sur un grand plat d'étalage la volaille coupée, la farce coupée, posez dessus les légumes en étoiles autour et le bouillon à part.

Voici maintenant une très jolie recette donnée par le maître Curnonsky :

« POULE AU POT FARCIE HENRI IV »

Prenez une poule bien grasse que vous farcirez d'une farce préparée avec une tranche de jambon des Landes, une escalope épaisse de veau, persil, ail et oignons, le tout haché menu, salé poivré et lié avec un jaune d'œuf.

Coudre l'incision et brider avec soin.

D'autre part, vous préparez un pot au feu avec 1 kg de plates-côtes, des os à moelle et de beaux légumes frais.

Puis, vous ajoutez votre poule farcie qui cuira ensemble pendant 2 heures au moins en surveillant les cuissons afin que la poule ne finisse en charpie.

Puis, servie harmonieusement sur un magnifique « torpilleur ».

Voici en quelques lignes retracées, cette recette et son origine. Je tiens à remercier ceux qui par leurs écrits m'ont aidé à réaliser ce petit article.

En premier, le défunt Christian Guy, certainement un des plus grands éditorialistes de la gastronomie française à qui je dois des souvenirs de jeunesse lorsqu'il venait déjeuner en cuisine le midi avec le chef Soustelle et Monsieur Alex au Lucas-Carton.

En second, Curnonsky habitué et client il y a bien longtemps de notre restaurant, qui par son « aura » fut surnommé « Le prince de la gastronomie ».

Et puis une petite note un peu acidulée pour finir : lorsque les paroles du Roi traitant de la « Poule au Pot » arrivèrent aux oreilles du peuple, on chanta alors dans les rues cette chanson un peu frondeuse :

*Enfin, la poule au pot va enfin être mise,
On peut du moins le présumer,
Car, depuis deux cents ans qu'elle nous est promise,
On n'a cessé de la plumer.*

*Patrick Asfaux, Membre de l'OCI
en l'an de grâce 2010*