

Littérature et gourmandise

Dans son nouveau traité des excitants modernes, 'La Table et L'Amour', Curnonsky¹, associé à André Saint-Georges, nous livre un ouvrage tout en sagesse culinaire.²

Citant en préliminaires Brillat-Savarin qui professe que la gourmandise exerce une influence décisive sur le bonheur des amoureux, mariés ou non, il précise que celui-ci reconnaissait un sixième sens – le sens génésique – qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et qui est si bien servi par la vue, l'odorat, et surtout le goût et le toucher.

«Les époux gourmands ont au moins une occasion agréable de se réunir, et c'est à table. La bonne chère dispose à l'indulgence, fait voir la vie sous de riantes couleurs, vous insuffle mille idées gracieuses », ainsi parlait Brillat-Savarin.

De cet ouvrage sélectif et instructif en la matière, l'épicurien saura ainsi distinguer les mets recommandés ou proscrits.

Dans la partie consacrée aux petits animaux qui ne sont ni coquillages, ni crustacés, voici ce que Curnonsky nous livre sur **les escargots**.

D'aucuns les nomment limaçons – les meilleurs qui sont les plus gros et les mieux nourris, habitent les montagnes et les lieux secs, éloignés des marais et remplis d'herbes odoriférantes. On dit que ceux qui se trouvent dans les vignobles sont préférables aux autres pour le goût.

Ils rafraichissent, épaississent les humeurs, adoucissent celles qui sont trop âcres, excitent le sommeil et soulagent les phtisiques prétend la pharmacopée qui en tire également une eau pour la distillation, propre à emporter les taches de la peau.

L'escargot se digère assez difficilement. Aussi, comme son assaisonnement comporte toujours de l'ail, il ne doit être servi qu'avant le «repos»...

D'excellentes maisons en livrent de tout préparés qu'il suffit de passer au four. C'est évidemment plus simple et cela vous évite la préparation que voici :

Escargots au beurre

Achetez vos escargots huit jours avant de les manger et faites-les jeûner dans un pot. La veille du sacrifice, sortez-les du pot, lavez-les et derechef remettez-les dans le pot avec une poignée de gros sel. Secouez bien pour que le sel les pénètre quelque peu et les fasse copieusement baver. Quand ils auront bien bavé, lavez-les dans de multiples eaux puis faites-les bouillir avec l'assaisonnement suivant : sel, poivre, oignon, thym, carotte. Quand ils seront faciles à décoquiller, ils seront cuits. Décoquillez, retirez la partie excrémentielle et après avoir rincé les coquilles vides, recoquillez vos escargots. Préparez à part une pâte constituée de bon beurre frais, d'ail bien pilé, de persil finement haché et de poivre. Recouvrez-en vos escargots.

Rangez-les bien dans un plat et passez au four. Il faut les manger très chauds.

¹ Né à Angers en 1872, de son vrai nom Maurice-Edmond Sailland, «Cur» monta à Paris pour préparer l'Ecole normale supérieure. Il y renonça au profit du journalisme et passa dès lors sa vie à table. Il est mort en 1956.

² La Table et L'Amour, Curnonsky et Saint-Georges, éditions de la Clé d'Or, Paris 1950

Escargots Saint Jacques

C'est la même préparation préliminaire, mais après avoir décoquillé vos mollusques, rangez-les dans une coquille Saint Jacques. Assaisonnez de sel et de poivre, d'ail et d'échalotes pilés, d'une cuillerée de coulis de tomate, d'une pincée de fromage râpé et passez au four.

Escargots à la Corsoise

Vos escargots bien dégorgés, lavez-les très soigneusement et faites-les cuire dans du vin rouge assaisonné très fortement d'ail. Ajoutez deux oignons, du poivre, un piment, du serpolet, du persil, une feuille de laurier, deux clous de girofle et laissez cuire.

Servez dans le jus de cuisson. C'est à réveiller un mort. Mais prévoyez une serviette pour vous essuyer les mains.