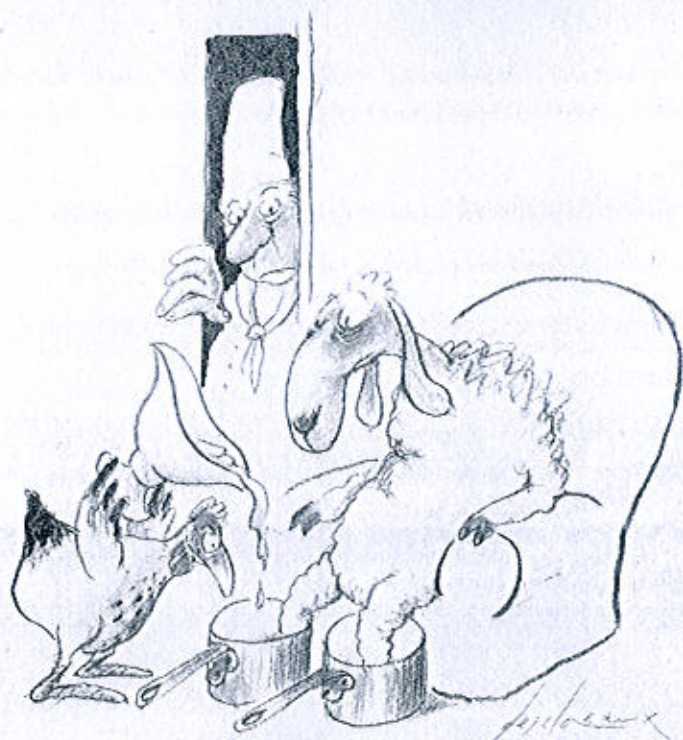


Saveurs Jean-Claude Ribaut

### La sauce ménagère ne connaît pas la crise



**L**e chef du restaurant Prunier, Eric Coisel, a choisi le jour du printemps pour remettre sur sa carte un plat de fondation : le pied de mouton sauce poulette, au menu de l'établissement depuis sa création, en 1924. Un « plat vulgaire », disait l'illustre gastronome Henri Babinski (1855-1931) – plus connu sous le pseudonyme Ali-Bab –, auquel seule la sauce poulette confère « une grande finesse, pour un déjeuner sans cérémonie ». C'est aussi l'avis de Bérurier : « C'soier ma bonne femme fait des moules poulette et j'voudrais pas rater ça pour un empire » (Frédéric Dard : *San-Antonio, Les Deux Oreilles et la Queue*), cité par Blandine Vié dans *San-Antonio se met à table* (Ed. de l'Épure, 374 p., 28 euros).

La sauce poulette ? Faire suer les échalotes, un trait de Noilly Prat, un peu de bouillon de cuisson, puis les zestes de citron blanchis, la crème fraîche. Effectuer, avec les œufs, une liaison à l'anglaise. L'ensemble doit rester jaune. Ajouter un jus de citron et de la ciboulette. Comment cette délicieuse sauce ménagère a-t-elle pu triompher pendant un demi-siècle dans le plus prestigieux restaurant Art déco de Paris (16, avenue Victor-Hugo, Paris 16<sup>e</sup>), avant de sombrer, sous les assauts de la nouvelle cuisine, et de réapparaître aujourd'hui ? A croire que des affinités électives, au sens goethien du terme, peuvent s'établir entre une société et ses goûts secrets, dominants ou cachés. La table, en temps de crise, est une valeur refuge. Cela pourrait expliquer le succès du navarin

d'agneau aux petits légumes printaniers, goûteux et rustique, de Clémentine (5, rue Saint-Marc, Paris 2<sup>e</sup>), un aimable bistrot à la cuisine et aux vins généreux. Autre paragon de la cuisine ménagère : le boudin. Surtout celui de Christian Parra au piment d'Espelette, fleuron de La Bonne Franquette (2, rue des Saules, Paris 18<sup>e</sup>), où Patrick Fracheboud accorde sa cuisine des terroirs et sa cave opulente.

La cuisine française a appris à ses dépens que sa pérennité tenait à sa capacité d'adaptation, à s'ouvrir aux influences extérieures, à intégrer, même, pratiques et goûts nouveaux. Que certains revisitent les grands plats de la tradition bourgeoise est signe de vitalité. L'univers de la mode ne procède pas autrement. Alors, allons nous régaler d'un magnifique rognon de veau, servi entier, au Sens unique (47, rue de Ponthieu, Paris 8<sup>e</sup>), avant-poste gourmand dans le désert gastronomique de ce coin des Champs-Élysées, où l'on pourra goûter des viandes et charcuteries de l'Aveyron, ainsi qu'une fameuse galantine d'oie du Périgord.

Dans ce registre paysan et rustique, le plat vedette de Bobosse, au Quincy (28, avenue Ledru-Rollin, Paris 12<sup>e</sup>), reste son admirable chou farci, tandis qu'à La Véraison (64, rue de la Croix-Nivert, Paris 15<sup>e</sup>), on apprête aussi le ragoût d'andouillette sauce moutarde. Chez Michel Rostang (20, rue Rennequin, Paris 17<sup>e</sup>), l'immuable quenelle de brochet soufflée à la crème de homard a un statut de petite madeleine (servie dans un menu à 76 euros au déjeuner) que San-Antonio (*Sérénade pour une souris défunte*, 1954) avait coutume de déguster après une langue fumée. Toute une époque ! ■