

Petites curiosités culino-littéraires

Cette année l'Office du Tourisme a mis au point une opération intitulée « Les tables de Rabelais » avec des itinéraires spécifiques : balades au fil des rues, suggestions gastronomiques dans Metz et aux alentours (marchés et fêtes du terroir).

Rabelais, qui résida à Metz pendant 2 ans et y écrivit une partie du *Quart Livre*, fut un fin gastronome ; il apprécia peut-être la quiche, inventée au XVI^{ème} siècle, ou les pâtés lorrains. Il adora sûrement les mirabelles et leurs multiples gourmandises « mirabelaisiennes ». Mais vous, savez-vous ce qu'est un éperon bachique ? ... ? ... Non, ce n'est pas un quelconque ergot au pied de Bacchus chevauchant une Bacchante ! C'est tout bonnement ce qu'un Russe pourrait appeler zakouski ou le fin bec Rabelais un amuse-gueule. Il est ainsi des mots savoureux que je vous passe de bouche à oreille : la *cuisse de nymphe* émue (une rose d'après Colette) ou ces délicieuses poires, les *cuisse-madame* ou les « *mouille-bouche*, ou encore ce *téton de Vénus* qui est peut-être une pêche adorée par Louis XIV.

Enfin pour vous mettre en appétit, voici une recette que ne désavoueraient pas les gastrolâtres du *Quart Livre* :



BON ENFANT ET PANTAGRUELIQUE

La soupe à la jambe de bois

Voilà la recette de la soupe à " la jambe de bouâ " comme Henry Clos-Jouve m'a dit de vous la préparer et comme on la fait à Lyon depuis toujours : Prenez une coquille de terre ou de cuivre entamé. Bien propre. Mettez-y un beau jarret de boeuffe, que vous trempez dans l'eau froide aveque du sel, des ognons, des clous de girofles, et toutes sortes de marchandises qui donnent du goût. Faites-y mijoter tout doucetttement à feu clair. Vous écumez bien le bouillon. Une fouâ le bouillon bien propre, ajoutez des poreaux, des navets, des céleris, Ajoutez-y deux, trois jarrets de veau, une épaule de cochon, de la dinde, de la perdrix, un gigot saignant, une aiguillette de bœuf saignante. Une demi-heure avant de servir, ajoutez des poulets de Bresse et un moment après quelques cervelas truffés et mistachés. Quand c'est cuit, dressez le jarret bien droit au-dessus de la coquille pour qu'on reconnaisse la soupe à la jambe de bouâ. Y faut donner le Beaujolais par cempote et pas y être regardant.

Ces petits extras vous étaient mijotés par Yvette.