

Une Macédoine à Versailles

La fève des marais et l'artichaut sont à la base des premières versions de la macédoine de légumes apparues dans le Versailles de Louis XV. Cette surprenante constatation nous invite à nous pencher sur l'évolution du mets emblématique de nos buffets froids, depuis le siècle des Lumières. Depuis le 16^e siècle, l'influence méditerranéenne a sorti les légumes du purgatoire de la gastronomie française. Grâce aux progrès de l'horticulture, on peut savourer une variété de plus en plus pléthorique de végétaux avec à leur tête les artichauts, les cardons, les asperges et les champignons. La cuisine classique française s'entiche désormais de nombreux plats de légumes dont un, la macédoine, connaîtra un destin exceptionnel.

La macédoine de François Marin

On peut réaliser la recette de François Marin telle quelle, avec le canard, ou n'exécuter que la macédoine de légumes, qui accompagnera un mets de votre choix.



Le canard est préparé à la braise, technique déjà très répandue au 18^e siècle. La cuisson à la braise est une cuisson de laquelle il ne peut s'échapper de vapeur. La braisière est munie d'un couvercle à rebord qui permet de couvrir le récipient de braise afin que la cuisson s'opère à la fois au-dessus et en-dessous.

Au 18^e siècle, on fonce la braisière avec des bardes de lard et des tranches de bœuf. On y place le canard, des oignons hachés, du basilic, des feuilles de laurier, de l'ail, du sel, du poivre et des clous de girofle. On termine en couvrant de bardes de lard et de tranches de bœuf et on mouille de bouillon. On pose le couvercle, on met sur le feu et on couvre le couvercle de braise¹. Aujourd'hui, cette cuisson se fait au four.

Une braisière du 17^e siècle, de la collection du musée de la gourmandise d'Hermalle-sous-Huy.

Canards en Macédoine (1758)

Coupez deux canards en quatre, faites-les cuire dans une braise ou autre assaisonnement. Ensuite vous écalottez des fèves de marais un peu grosses, & les faites blanchir un peu jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, & les laissez égoutter. Ayez quelques culs d'artichaux coupés à peu près comme les fèves, & que vous faites blanchir de même. Vous passez ensuite quelques champignons coupés en petits dez très-fins, avec persil, ciboule, échalottes hachées, un pain de beurre. Singez un peu & mouillez avec de la quinte-essence ou bouillon, un verre de vin blanc, deux cuillerées d'huile, sel & poivre, un bouquet, avec deux clous de girofle & un peu de sarriette. Quand cela a bouilli un peu, mettez-y vos fèves & artichaux. Laissez cuire tout doucement, dégraissez un peu, en finissant jus de citron. Servez la Macédoine dessous, & les quartiers du canard dessus².

Recette actualisée, pour 4 personnes



1 canard, 6 à 8 tranches de lard gras, fond de braisage (150 g d'oignon, 150 g de carottes, 2 feuilles de laurier, 2 gousses d'ail, basilic, clous de girofle), 400 g de fèves des marais, 2 cœurs d'artichaut (eau, farine, citron, vinaigre et sel si vous voulez les cuire au blanc), 400 g de champignons, persil, 1 botte d'oignons jeunes, échalotes, beurre, 15 cl de bouillon, 15 cl de vin blanc ou de champagne, 2 cuillerées d'huile, 1 bouquet garni, sarriette, clous de girofle, sel, poivre, 1 citron.

Émincer les oignons et les carottes en grosse paysanne. Découper le canard en 4. Foncer une cocotte avec la moitié des bardes de lard. Placer les morceaux de canard et couvrir avec le fond de braisage. Saler, poivrer. Couvrir le tout avec la deuxième moitié des bardes de lard. Mouiller avec le bouillon. Cuire au four à 170° pendant 1h30 environ.

Écosser les fèves et en ôter la petite peau qui a un goût amer (dérober la fève). Cette opération peut être facilitée en blanchissant les fèves quelques minutes dans de l'eau salée. Si les fèves sont séchées, les faire tremper quelques heures dans de l'eau salée (la veille au soir).

Cuire les fèves à l'eau bouillante salée ¼ d'heure. Les égoutter. Enlever les feuilles et le foin des artichauts et cuire les fonds dans un blanc (eau, farine, citron, vinaigre, sel) pendant 15 minutes. Découper les fonds en petits dés de la grosseur des fèves.

Hacher finement les champignons, le persil, les oignons jeunes et les échalotes. Les faire suer au beurre dans une poêle. Singer et mouiller avec le bouillon, le vin blanc ou le champagne et l'huile. Ajouter le bouquet garni, la sarriette et les clous de girofle. Saler, poivrer. Porter à ébullition. Ajouter les fèves et l'artichaut. Laisser cuire tout doucement.

Dégraissier (à la louche ou au papier essuie-tout), ajouter le jus du citron et enlever le bouquet garni. Étendre la préparation sur un plat. Poser les 4 morceaux de canard braisé dessus.

¹ Vincent la Chapelle, *Le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras & en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à ce jour, t. 3, seconde édition, revue, corrigée et augmentée, 1742, p. 78.*

² François Marin, *Les dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'Auteur, t. 2, Paris, 1758, p. 239, 240.*

La macédoine de légumes au 18^e siècle

En 1735, Vincent la Chapelle, l'auteur du fameux *Cuisinier Moderne*, donne la recette de son *Entremets de fèves, à l'Italienne*. Il étuve des fèves des marais avec des cœurs d'artichaut dans un coulis allongé au champagne³.

Cinq ans plus tard paraît anonymement *Le Cuisinier gascon*. Son auteur, aujourd'hui identifié, n'est autre que Louis-Auguste de Bourbon, prince de Dombes et intime de Louis XV. Il se retrouve régulièrement en compagnie de ce dernier derrière les fourneaux dans les « petits appartements » aménagés par le roi désireux de s'adonner tranquillement à ses plaisirs, loin des lourdes charges de l'État. Louis-Auguste, fervent admirateur de la Chapelle, a repris le principe de son entremets de fèves et baptise sa recette « Macédoine ». Il en donne deux versions. La première, simplement intitulée « Macédoine », se présente sous forme d'un appareil composé d'un cœur d'artichaut sur toast, garni d'une purée de petits pois et de fèves des marais⁴. La deuxième, la « Macédoine paysanne », jette les bases de la préparation que nous connaissons aujourd'hui. Il s'agit d'un mélange de petits pois, de fèves des marais, d'haricots verts et de carottes détaillés en dés qu'on fait suer dans du beurre avec un bouquet garni. Les épices ne sont pas précisées⁵.

Peu après, François Marin, maître d'hôtel du prince Charles de Rohan-Soubise, ami de Louis XV et du prince de Dombes, propose des *Fèves de marais en Macédoine* dans ses *Dons de Comus*. Aux fèves et artichauts débités en morceaux de la Chapelle, Marin ajoute des champignons coupés en petits dés revenus au beurre avec du persil, de la ciboule et des échalotes. Il singe la poêlée avant de mouiller au bouillon, au vin blanc et à l'huile. Il aromatise avec du sel, du poivre, un bouquet garni, des clous de girofle et de la sarriette. Il fait bouillir un petit peu le tout puis ajoute les fèves et les artichauts qu'il laisse mijoter. La macédoine est servie sous un canard braisé⁶.

Les *Petites fèves à la Macédoine* de Menon⁷ et de Briand⁸ sont pratiquement identiques.

Cette première série de recettes se focalise sur le mélange de fèves des marais et d'artichaut déjà présents dans l'*Entremets de fèves*, à l'*Italienne* de la Chapelle. Louis-Auguste de Bourbon, dans sa deuxième version de la macédoine, s'éloigne de la Chapelle en présentant un mélange, sans artichaut, de petits pois, de fèves des marais, d'haricots verts et de carottes. Le 19^e siècle, dans ses fastes gastronomiques, donnera une nouvelle dimension à la macédoine de légumes.



Abraham Bosse, *Le Goust*, vers 1635. Cette gravure illustre bien la vogue de l'artichaut, surtout depuis le 17^e siècle. On voit ici qu'il est servi sur un réchaud. L'artichaut est cultivé en France au 16^e siècle, avant l'arrivée de Catherine de Médicis. Ce n'est donc pas elle qui importe l'artichaut en France, comme on le prétend souvent.

La macédoine de légumes au 19^e siècle

En 1806, Viard lie sa Macédoine à la béchamel. Il sera imité pendant plus d'un siècle. Du point de vue des ingrédients, la liste s'est considérablement allongée. Il conseille *toutes sortes de racines*⁹ et légumes, tels que les *carottes, navets, petits oignons, pois, asperges, haricots blancs, haricots verts, culs d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, concombres, petites fèves, etc.*, cuits séparément¹⁰. Notons que la béchamel est à cette époque un mélange de velouté réduit et de crème réduite, sans roux¹¹.

La macédoine de légumes actuelle

En 1867, au lieu de lier sa macédoine à la béchamel, comme cela se fera encore pendant le reste du siècle, Jules Gouffé la lie à la mayonnaise verte ravigote, c'est-à-dire à la mayonnaise mélangée à du cerfeuil, de l'estragon, du cresson alénois et de la pimprenelle.

Ainsi, au milieu du 19^e siècle, tout est dit ou presque sur la macédoine de légumes telle que nous la connaissons aujourd'hui. Cette dernière, dans sa version devenue officielle, se réduira à quatre légumes principalement, la carotte, le navet, le haricot vert et le petit pois, et se liera à la mayonnaise¹². Les deux aliments de base de la recette originelle, l'artichaut et la fève des marais, ont disparu, tout comme la liaison au vin ou au champagne du 18^e siècle.

Pierre Leclercq
Juillet 2010



Pierre Leclercq est historien de la gastronomie. Avec chercheurs et artisans de Thoueris, il redécouvre et confectionne des plats anciens à l'identique.

³ Vincent la Chapelle, *op. cit.*, t. 4, p. 171.

⁴ Louis-Auguste de Bourbon, *Le cuisinier gascon*, Amsterdam, 1740, p. 144.

⁵ *Idem*, p. 140.

⁶ François Marin, *Les dons de Comus, ou l'art de la cuisine réduit en pratique, nouvelle édition, revue, corrigée & augmentée par l'Auteur*, t. 2, Paris, 1758, p. 374.

⁷ Menon, *La science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des alimens*, Paris, 1749, p. 299, 300.

⁸ Briand, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges, & aux tempéramens ; avec la maniere de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles Chefs-d'office & Chefs de Cuisine, de la Cour, & de la Ville, Ouvrage très-utile dans toute les familles*, t. 1, Paris, 1750, p. 15.

⁹ *C'est-à-dire des carottes.*

¹⁰ *A. Viard, Le cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes, Paris, 1806, p. 411, 412.*

¹¹ *Idem, p. 46, 47*

¹² *Petit Larousse de la cuisine, Paris, 1998, p. 747*