

Quand Gambrinus se met à la cuisine

Depuis les années 1950, la cuisine à la bière s'est émancipée des vieilles marmites de nos grands-mères pour s'introduire dans le monde prestigieux de la haute gastronomie. Pouvons-nous en conclure qu'avant cela, Gambrinus a toujours fui les grandes cuisines, tout en se cantonnant aux vulgaires pots qui pendent aux crémaillères des modestes chaumières de nos aïeux ? Pas du tout ! Un certain nombre de recettes à la bière ont bel et bien enrichi les pages de l'histoire de la gastronomie du Moyen-Âge à nos jours.



Bière ou cerveoise ?

Tout d'abord, il est primordial de s'entendre sur les termes utilisés. Ce que nous appelons communément de la bière n'a pas toujours existé. Cette dernière apparaît aux alentours du 10^e siècle lorsque les moines ont l'idée d'ajouter du houblon à la cerveoise, boisson fermentée acide et plate. Cette trouvaille décisive permet une meilleure conservation du produit tout en lui conférant une amertume inédite. Ainsi naît la bière. Cependant, quelques siècles sont nécessaires pour quelle s'impose définitivement face à l'antique cerveoise.

Pieter van Anraadt, Nature morte, 1658. La Haye, Mauritshuis.

Les Anglais, champions de la cuisine à l'ale

Au Moyen-Âge, il existe de nombreux mets à la bière ou à la cerveoise en Angleterre, en Flandre et en Allemagne. En Angleterre, pays qui résiste obstinément à l'appel du houblon, les queux concoctent une impressionnante variété de mets délicats à base d'ale, c'est-à-dire de cerveoise. Qu'il s'agisse de faisan et de perdrix bouillis dans une sauce à l'ale, au poivre et à la cannelle, de tanche grillée à la sauce à l'ale et au

safran, ou d'huîtres bouillies dans de l'ale, du bouillon et du safran, nous nous situons clairement dans une cuisine extrêmement raffinée, chère et aristocratique¹.

La tendance parvient timidement jusqu'à nous. En 1604, dans l'*Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau, maître queux des princes-évêques de Liège, apparaît une recette de carpe aromatisée à la noix de muscade, au gingembre, à la marjolaine, à la menthe, au vin, au verjus et à la cervoise.

Les Français à la traîne

La France, quant à elle, ne succombe nullement aux charmes de la cervoise, ni même de la bière. Aucun livre de cuisine français ne les mentionne. Et pour cause. Comme il existe une Europe de l'huile et une Europe du beurre, il existe également une Europe du raisin et une Europe de l'orge. Là où la vigne ne pousse pas, la bière se développe. Mais là où la vigne pousse, tous les honneurs vont au vin, boisson à la fois antique, chrétienne et diététique. Dans la France des prestigieux coteaux de Beaune, d'Ai ou de Paris, la bière est dévolue aux pauvres et aux vilains. En outre, on l'accuse de ramollir l'esprit.

Ces a-priori « gallocentriques » persistent jusqu'au 20^e siècle, comme en témoigne ce texte écrit par le grand auteur cuisinier Joseph Favre dans son dictionnaire de cuisine à l'article « courtoisie » :

La courtoisie et la gaieté dépendent plus souvent de la cuisine et de la boisson que de l'éducation et du tempérament, d'où je conclus à cet aphorisme : Dis-moi ce que tu bois, je te dirai ce que tu penses.

En effet, quel est le savant qui, de nos jours, oserait contester l'influence de l'alimentation et principalement des boissons sur la pensée ? Que l'on mette deux individus ayant la même éducation et le même âge (18 ans par exemple), l'un dans le Nord et nourri de choucroute, d'eau-de-vie et de bière ; l'autre dans un pays fertile et tempéré, en le nourrissant de vin de Bourgogne, de gibier, enfin d'une cuisine savamment traitée ; après deux ans de ce régime que l'on réunisse ces deux jeunes hommes dans un salon, au milieu d'une société, en présence du beau sexe : on sera frappé du contraste ! Que l'on fasse improviser à ces deux êtres, qui auparavant étaient d'une égale instruction, on sera étonné de voir la finesse d'esprit fécond de l'un, dont les vins auront développé la fonction des facultés intellectuelles jusqu'au génie ; tandis que l'autre restera froid, peu expansif et morose ; l'eau-de-vie, la bière et la choucroute en auront fait un taciturne peu courtois et d'une puissance intellectuelle très secondaire.

Rien n'est donc plus important, pour l'homme qui veut conserver sa jeunesse, que de savoir alimenter le foyer qui nourrit les facultés intellectuelles².



Et pourtant, c'est dans cette France « brassicophobe » que les deux plus grands représentants de la gastronomie classique donneront à la bière houblonnée ses lettres de noblesse. Vincent la Chapelle³, voyageur curieux de tout (il est le premier cuisinier français à parler de bifteck, de choucroute et de pomme de terre, quarante ans avant Parmentier !) et François Massialot⁴, cuisinier à la cour, intègrent dans leurs ouvrages respectifs quelques recettes à la bière. Certes, les noms de ces mets évoquent systématiquement un pays étranger. Certes, les ingrédients renvoient toujours à l'idée qu'on se fait des traditions culinaires de ces mêmes pays. Néanmoins, les plats, dans leur conception, sont tout à fait français et s'intègrent parfaitement dans la riche tradition gastronomique française.

*Peter Jacob Horemans, La servante, 1759. Munich, Bayerische Staatgemäldesammlung.
La bière demeure une boisson dévolue au peuple.*

C'est ainsi qu'entre dans le panthéon de la cuisine classique une *Grosse Entrée de Tête de Bœuf à l'Angloise*, mouillée de la *plus forte bière que vous pourrez trouver* et aromatisée aux clous de girofle, au macis, au laurier, à la coriandre et aux fines herbes. La *Carpe à la Bohême*, étuvée dans de la bière et de l'eau-de-vie, est parfumée au macis, au poivre, au persil, à la ciboule, au basilic, au thym et aux clous de girofle. La fameuse *Soupe à la Bière*, potage épaissi à la mie de pain bis, lié au jaune d'œuf et aromatisé au sucre, à la cannelle et aux zestes de citron vert, est *d'un grand usage parmi les premiers Seigneurs, surtout pour le soir*, nous assure

Vincent la Chapelle. Les *Écrevisses à la Polonoise* se déclinent au beurre, au citron, au persil, à la ciboule, au basilic, au macis, aux clous de girofle et à la bière blanche, tandis que les *Écrevisses à la Prussienne* s'accommodent de persil, de cumin et de bière ordinaire.

¹ *Liber cure cocorum*, ca. 1430. Malgré son titre, l'ouvrage est écrit en anglais. Vous pouvez trouver une retranscription fidèle du texte avec traduction en anglais moderne sur <http://www.pbm.com/~lindahl/lcc/parallel.html>.

² Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique, Encyclopédie universel d'hygiène alimentaire*, Paris, 1907, p. 644.

³ *Le Cuisinier moderne*, 1742.

⁴ *Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois*, 1734.

Signalons encore l'usage important de la bière dans la confection des pâtes à beignets, ultra « trendy » au 18^e siècle, qu'ils soient à la fraise (*Le cuisinier gascon*, 1740), au pigeon, aux anchois, aux animelles (*Le cuisinier moderne*, 1742), à la queue de veau (*Dictionnaire des aliments*, 1750) ou au palais de bœuf (*Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage*, 1751), ainsi que l'usage non moins important de la levure de bière dans la préparation du pain et des pâtisseries dont les fameuses *Gauffres à la Flamande* (*Le cuisinier gascon*, 1740).

Peut-on avancer que cette appétissante entrée en la matière ait porté ses fruits ? Pas tout à fait. La France du 19^e siècle, probablement trop conservatrice, en reste au répertoire de la Chapelle et de ses successeurs, qu'elle perpétue gentiment sans l'étoffer.

Une cuisine en constante mutation

En Angleterre la cuisine à la bière ne cesse de progresser. Parmi les jolies surprises, nous avons de l'agneau à la bière dans le fameux *The Art of Cookery* (1747) de Hannah Glasse, ou le potage aux asperges et à la bière blonde dans le non moins célèbre *Book of Household Management* (1861), d'Isabella Beeton. Et n'oublions pas les cocktails à la bière avec le fameux et rafraîchissant *Cool Tankard*, dont la recette du Dr Kitchiner (*The Cook's Oracle*, 1817) est composée de bière, de vin blanc, de curaçao, de brandy, de jus de citron, de noix de muscade et de fleur de bourrache. Ce cocktail remporte un tel succès que la bourrache prend carrément le nom de *cool tankard* en anglais.

La cuisine à la bière gagne de plus en plus d'ampleur en Grande-Bretagne jusqu'à la parution de livres de cuisine lui étant entièrement dédiés. Parmi les ouvrages pionniers en la matière, citons *The use of beer in foods*

(1938), *Brew in your stew ! Recipes and adventures in the ancient, honorable and all but lost art of cooking* (1948), *It's smart to cook with beer : 200 recipes for cooking with beer* (1949), *How to cook with beer* (États-Unis, 1950), *Beer cookery* (1953), *Cook with beer : real old-country cooking* (1957), etc. La liste est longue.

À la même époque, en Belgique, un grand chef de réputation internationale répand la cuisine à la bière dans les réceptions les plus huppées. Il s'agit de Raoul Morleghem, célébré dans un livre de référence paru dans les années 1950, *La cuisine au pays de Gambrinus*. Dans la foulée, le français Hubert Guilpin publie en 1958 *Trois cents recettes de cuisine à la bière mises au point par un groupe de chefs de cuisine*.

À partir des années 1980, une avalanche d'ouvrages français et belges célèbrent la cuisine à la bière en perpétuelle évolution depuis de nombreux siècles.

Carpes à la Polonaise (Menon, 1755, *Les soupers de la cour*)⁵

La carpe à la bière, grand classique qui persistera jusqu'au 20^e siècle, se décline de plusieurs façons. Chez le français Menon, sa sauce est liée au beurre manié et détendue au jus d'orange.

À défaut de carpe, choisissez un autre poisson d'eau douce.

Coupez une carpe par tronçons & la tête en deux, après avoir coupé le bout de la queue, les nageoires, & écaillé, mettez votre carpe dans une casserole, avec un morceau de beurre, tranches d'oignons, zestes de racines, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, le tout entiers, sel, gros poivre ; mouillez avec une pinte de bière, un demi-poisson⁶ d'eau de vie ; faites cuire, ensuite vous retirez la carpe pour la dresser ; passez la cuisson sans la dégraisser ; faites-la réduire au point d'une sauce ; mettez-y un pain de beurre manié de farine, un jus de bigarade ; faites lier sur le feu ; servez dessus la carpe.

Recette actualisée, pour 4 couverts



4 x 200 g de carpe ou d'un autre poisson d'eau douce, 50 g de beurre, 1 oignon, zestes de carottes, persil, ciboule, thym, laurier, basilic, 33 cl de bière forte, 6 cl de cognac, 10 g de beurre manié avec 10 g de farine, 1 orange bigarade (à défaut de bigarade, 1 orange normale).

Couper les oignons en tranches. Presser l'orange et filtrer soigneusement.

Placer les morceaux de carpe dans une casserole avec le beurre, les oignons, les zestes et les herbes. Saler, poivrer. Mouiller avec la bière et l'eau-de-vie. Quand c'est cuit, ôter la carpe et dresser sur le plat de service.

Passer le jus de cuisson au chinois. Réduire. Lier avec du beurre manié. Allonger avec le jus de l'orange. Laisser un petit peu sur le feu.

Sur le plat de service, napper la carpe de cette sauce.

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

⁵ Menon, *Les soupers de la cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens, Pour servir les meilleures Tables, suivant les quatre Saisons, t. III, Paris, Chez Guillyn, 1755, p. 53.*

⁶ *Le poisson vaut la moitié d'un demi-setier qui vaut un quart de pinte, ce qui donne 6 cl pour un demi-poisson*