

Sommaire

Avant-propos <i>Julia Csergo</i>	9
-------------------------------------	---

Le pot-au-feu : un plat qui fait la France ? <i>Priscilla Parkhurst Ferguson</i>	13
---	----

1. Fonds culinaires	21
----------------------------	----

Avant de devenir l'emblème d'une cuisine populaire, le pot-au-feu a connu une longue maturation historique. À l'origine était le pot, contenant ancestral, fondement culinaire des civilisations humaines, dans lequel on cuit soupes, bouillies et potages parfois enrichis d'un mélange roboratif de viandes et de légumes. Le pot-au-feu ravit ainsi son nom au récipient qui l'accueille. Plat unique aux vertus réputées magiques, produit d'une élaboration culinaire liée à la tradition rurale, presque immémoriale, il accède au statut de mythe, alimentant la sagesse proverbiale, la littérature, les débats savants tout comme le discours politique

Ces mots qui tournent autour du pot 22

Colette Guillemard

Faire pot-bouille, être sourd comme un pot, faire chabrot... Le pot a engendré de truculents dictons, des expressions savoureuses, des proverbes imagés, des appellations régionales odorantes. Quand un ustensile et ses usages culinaires nourrissent le langage.

Voyage en pot-au-feu 35

Georges Carantino

Des origines du pot à l'élaboration du plat, le pot-au-feu a traversé le temps, abreuvé la littérature, les fantasmes de quelques chimistes, et inspiré les gastronomes. Parcours anthropologique, historique et littéraire d'un potage « canonisé » par la tradition populaire et parvenu au statut de plat national.

Soupes, bouillies et potages 67

Jacques Barrau (†)

Cette triade initiale est au fondement de l'histoire culinaire des civilisations du cuit, se déclinant en une variété de pot-au-feu. Nourritures de nécessité, les soupes, bouillies et potages témoignent de l'universalité et de la pérennité de la cuisson en pot. Parcours ethnographique.

Entre mythe et utopie : la poule au pot 78

Julia Csergo

Poule chimérique que le roi Henri aurait promise à toutes les marmites du royaume, la poule au pot s'est construite depuis le XVIII^e siècle comme plat mythique et comme lieu de mémoire. Plat du peuple et plat de la famille, plat du dimanche et plat de l'aisance, plat de l'économie domestique et plat du terroir, elle incarne à travers la figure du bon roi l'aspiration populaire au bien et au bien-être pour finir par devenir, à travers l'imagerie du Béarnais, un des symboles du lien spatial et mémoriel de la nation.

2. Variétés gastronomiques

97

Le pot-au-feu, terme générique désignant une soupe à base de chairs animales et de légumes, a engendré nombre de spécialités locales aux saveurs et aux modes de présentation infinis. De la potée, lorraine ou auvergnate, à la garbure, languedocienne ou gasconne, en passant par la bouillabaisse, pot-au-feu de poissons, ces nourritures terrestres et rustiques partagent une même histoire : celle d'une culture alimentaire d'origine paysanne et pauvre qui rencontra aussi la faveur des plus grandes tables.

La potée lorraine

98

Colette Méchin

Le pot a fait la potée, soupe commune à toutes les provinces de l'Europe septentrionale. Appelée « soupe au lard » dans la partie orientale de la Lorraine et dans les Vosges, la potée se décline sous une infinie variété de formes et de présentations. À sa manière, elle exalte les vertus rurales.

Le kig ha farz

111

Entretien avec Françoise Buisson

Variété de *farz*, c'est-à-dire de farci, mis dans un sac de toile suspendu à l'intérieur du pot bouillant sur le feu avec des légumes, de la viande ou même des abats, le *kig ha farz*, longtemps dit « plat du pauvre », n'en constitue pas moins un fonds culinaire des familles du Finistère. À la découverte d'une tradition alimentaire méconnue.

La garbure

119

Rolande Bonnain-Dulon

Originnaire du Sud-Ouest, cette soupe paysanne épaisse est un pot-au-feu de légumes et de confit d'oie. Symbole d'une économie rurale et familiale, elle gagne la capitale au XVII^e siècle où, allégée de son confit et de ses fèves, elle finit par tomber en désuétude. Splendeurs et misères d'une tradition gasconne.

La bouillabaisse 125

Misette Godard et Jacques Dupuy

Pot-au-feu de poissons cuits dans le pot, la bouillabaisse, plat traditionnel des pêcheurs, se constitue aux XIX^e et XX^e siècles, en liaison avec le développement économique de Marseille et de son port, comme le plat emblématique de la cuisine provençale du littoral. Histoire d'une construction gastronomique.

La bréjaude 144

Jean-Pierre Poulain

De *bréjer* qui signifie écraser le lard en langue limousine, la *bréjaude* est le pot-au-feu du Limousin. Cette soupe à la graisse, aujourd'hui oubliée, est passée en l'espace de deux générations du statut de l'excellence à celui de l'immangeable. Ou comment les critères du bon sont socialement et historiquement déterminés.

3. Morceaux choisis 157

L'os à moelle 158

Nouvelle de Gérald Cahen

Pour son enterrement, mon grand-père avait été formel : il ne voulait ni pompe ni tralala, pas même le vieux corbillard déglingué des frères Antoine qu'on remettait en service à chaque décès dans le village... *Sapristi ! le cimetière est à deux pas d'ici, j'ai quand même pas besoin de tout ce tintouin pour y aller, et puis quoi encore ?...* Non, il avait simplement demandé qu'on place en tête de sa procession funèbre sa grosse marmite de pot-au-feu.

Anthologie du pot-au-feu 165

Réunie par Julia Csergö

Avec Goethe, Brillat-Savarin, Huysmans, Austin de Croze, Marcel Rouff, Louis Roule.

4. Annexes	197
<hr/>	
Le pot-au-feu vu par les étrangers	199
<i>Catherine Goavec</i>	
Recette de pot-au-feu	204
<i>Extrait de du Pot-au-feu, journal de cuisine pratique et d'économie domestique</i>	
Recette de « kig a farz »	210
<i>Françoise Buisson</i>	
Recette de bouillabaisse	212
<i>Misette Godard et Jacques Dupuy</i>	
Références Bibliographiques	215
Biographie des auteurs	217