

Février

Grimod de la Reynière

Calendrier nutritif ou Almanach des Gourmands (1803)

Ce mois qui, ainsi que son nom l'indique, était en partie consacré chez les Romains aux expiations, a reçu chez nous une destination bien différente. Comme il renferme le carnaval, c'est bien plutôt ici le temps des souillures, ou tout au moins celui des indigestions : il n'est point de mois qui, sous ce rapport, rende plus à la faculté, parce que c'est celui où les occasions d'en gagner sont les plus fréquentes. Beaucoup de gens sobres, graves et sérieux pendant tout le cours de l'année, choisissent ce temps de folie pour se livrer à quelques excès ; et nous ne pouvons pas dissimuler que c'est la saison où l'estomac a le plus besoin de toute la force de ses sucs gastriques, car c'est celle où les voraces appétits des gourmands lui donnent le plus d'exercice.

La nature semble ici d'accord avec nos usages : février n'est pas moins que son aîné le mois de la bonne chère, et il offre à peu près les mêmes productions. Le bœuf y est presque aussi gras, le veau aussi blanc, et le mouton aussi succulent ; le cochon n'est jamais plus souvent sollicité que dans ce mois de nous fournir de solides hors-d'oeuvre, et jamais la consommation du boudin, des andouilles et des saucisses n'est plus forte que pendant le carnaval. Quoique le gibier n'y soit pas aussi commun qu'en janvier, il y est à peu près le même. Les malles des courriers plient sous le poids des dindes aux truffes, des pâtés de foie de canard, des pâtés de Périgueux, des terrines de Nérac et autres menues friandises qui accourent en poste du nord et du midi pour devancer le Carême. Strasbourg s'empresse aussi de nous expédier ses indicibles pâtés de foies d'oies, bien faits pour réconcilier avec les Chrétiens les Juifs, qui, dit-on, sont en possession de les préparer. Troyes envoie, par douzaines, ses hures de sanglier, et par grosses ses petites langues inimitables, dont la délicatesse est exquise et dont le secret semble être concentré dans ses murs. Enfin les lettres se serrent dans ces bienheureuses malles pour faire place aux mortadelles de Lyon, aux bartavelles du Dauphiné, aux perdrix de Cahors et aux truffes du Périgord qui, de leur succulent parfum, embaument toute la dépêche.

C'est principalement aux déjeuners que ces productions indigènes, qui font de la France le meilleur pays de l'univers, figurent dans ce mois. Un déjeuner est un repas sans conséquence qu'un homme qui veut cacher sa fortune, qu'un célibataire qui n'a point de ménage, qu'un gourmet sans prétention, peut donner sans scandaliser ses voisins et sans faire jaser ses voisines. Comme les femmes en sont ordinairement exclues, comme l'heure donne à l'exercice des mâchoires une très grande latitude ; enfin comme l'appétit du matin est le plus vif et le moins dangereux à satisfaire, la trituration est l'objet principal de ces rassemblements, auxquels quelques cloyères d'huîtres vertes servent de prélude. Viennent ensuite des rognons de mouton, des pigeons masqués en côtelette, des pyramides de saucisses et de boudins, des pieds de cochon farcis aux pistaches. Le fameux chapon au gros sel de la marmite perpétuelle peut même s'y montrer en négligé et y tenir lieu du potage, auquel une étiquette sévère et rigoureuse ne permet jamais d'y paraître.

Une volaille en salade, accompagnée de tout ce qui peut stimuler l'appétit et enflammer le gosier (tels que truffes, gelée savante, anchois de maille, cornichons et petits oignons confits au vinaigre, huîtres marinées, etc, etc...) relève le chapon et peut même le faire oublier. Le rôti est également exclu de ce repas matinal, mais il s'y trouve remplacé par un énorme pâté de dinde piquée de truffe et de jambon et dont l'assaisonnement est combiné pour cette époque du jour. Quatre entremets sucrés (car les légumes sont également proscrits d'un déjeuner bien réglé), tels que charlotte, crème, tourte mi-partie, beignets composés, etc, lui servent d'acolytes. Le tout est relevé par un dessert succinct, et qui n'est seulement à que pour nettoyer les dents et entretenir la soif. On peut le terminer par quelques jattes d'un punch ami de l'estomac, mais sa clôture obligée est toujours le café à l'eau, suivi de la liqueur, sa compagne inséparable. Ceux qui veulent faire grandement les choses finissent par parfumer la bouche d'eux-mêmes et de leurs convives (ou plutôt de leurs *amiscars* c'est ainsi que s'appellent les convives d'un déjeuner) avec deux ou trois tasses de glaces de M. Zoppi ; on se la rince ensuite

avec un grand verre de marasquin, et puis chacun se retire en hâte chez soi...pour aller manger la soupe.