

Les écrevisses cardinalisées de M. Le Prieur

« La rougeur des viandes est indice qu'elles ne sont pas assez cuites.
Exceptées les gammars et escrevisses que l'on cardinalise à la cuicte »

Rabelais, *Gargantua*, ch. XXXIX.



La plupart des rivières et des ruisseaux du Bugey fournissent des écrevisses, mais les meilleures viennent du Furens, du Gland et des Rousses.

Avant d'être à Belley, les dames du couvent de Bons, fondé en 1155 par Marguerite de Savoie, habitaient le village de ce nom, traversé par la rivière *Le Furens* très poissonneuse et remplie d'écrevisses.

La chronique rapporte que les religieuses de Bons n'ont pas toujours observé les prescriptions de leur Règle. Durant le règne de Louis XIII, elles menaient une vie scandaleuse et s'occupaient plus de rédiger des courts-bouillons que de réciter des psaumes.

L'inconduite de ces dames et celle des religieux d'autres ordres, avaient inspiré à l'illustre évêque de Belley, Jean-Pierre Camus, le peu d'estime qu'il montra toujours pour les moines. Son successeur, Jean de Passelaigues, se rendit à Bons pour admonester les religieuses, leur prescrivit de garder la clôture et d'entourer le couvent de grilles dans le délai de trois mois. Les nonnes répondirent *in pontificalibus*, qu'elles relevaient uniquement de l'abbé de Saint-Sulpice, qu'elles refusaient de se soumettre, et l'une d'elles s'écria : « Il veut nous mettre sur le gril et nous faire *arses* ». Trois mois après, l'évêque revint, mais les religieuses fermèrent leurs portes et ne voulurent pas le recevoir. Un chanoine de Belley, M. de Courtines, prit une échelle, la fixa contre le mur du couvent, et y montant à l'assaut jusqu'au sommet du rempart, comme Jules II sur la brèche de la Mirandole, lut à haute voix, à ces filles insoumises, la sentence d'excommunication fulminée contre elles par le prélat si justement irrité. Les religieuses étaient réunies dans la cour du monastère et faisaient maints gestes indécents. Monseigneur de Passelaigues porta plainte à Richelieu qui, en sa capacité d'abbé de Cîteaux, avait sous sa direction l'abbaye de Saint-Sulpice et l'abbaye de Bons. Le cardinal ordonna aux religieuses d'acheter à Belley une maison où elles vivraient sous les yeux de leur évêque dans la pauvreté et l'obéissance. C'était beaucoup exiger de dames aussi gourmandes et aussi dissolues, mais nul ne résistait au ministre de Louis XIII, et ces filles de Saint Bernard furent contraintes de quitter les bords de Furens. Elles emportèrent leurs Lares et tout ce qu'elles avaient de précieux,

sans oublier leur merveilleuse recette pour cuire les écrevisses ; elles la tenaient d'un prieur du couvent des moines de Chavillieu, et la tradition rapporte que Mme de Marron, la dernière abbesse de Bons donnant ses ordres à la sœur converse chargée du travail de la cuisine, lui disait : « Ma sœur, vous apprêterez nos écrevisses à la mode de M. Le Prieur ; que Dieu le rafraîchisse et nous fasse miséricorde. »

Voici cette recette ou plutôt ce philtre composé sans doute par quelque lutin chargé de porter le feu dans les corps et dans les âmes.

Ayez dix douzaines de belles écrevisses, les lavez successivement dans plusieurs eaux, les égouttez et les essuyez dans un linge.

Versez dans le pot au feu de cuivre, deux verres de vin blanc sec, autant de vinaigre blanc fait de vin, un verre de jus de viande, un demi verre de fine Champagne, ajoutez cinquante grammes de lard frais, deux carottes, quatre oignons moyens coupés en dés, dix échalotes, deux têtes d'ail, un bouquet de thym, de persil, de cerfeuil, le quart d'une feuille de laurier, la moitié du zeste d'une orange moyenne, une grosse poignée de sel non pilé, une poignée de poivre en grains, deux prises d'épices fines, trois fortes pincées de poivre blanc récemment moulu, deux pincées de poivre rouge (poivre long mûr, réduit en poudre), ou à défaut une demi prise de poivre de Cayenne.

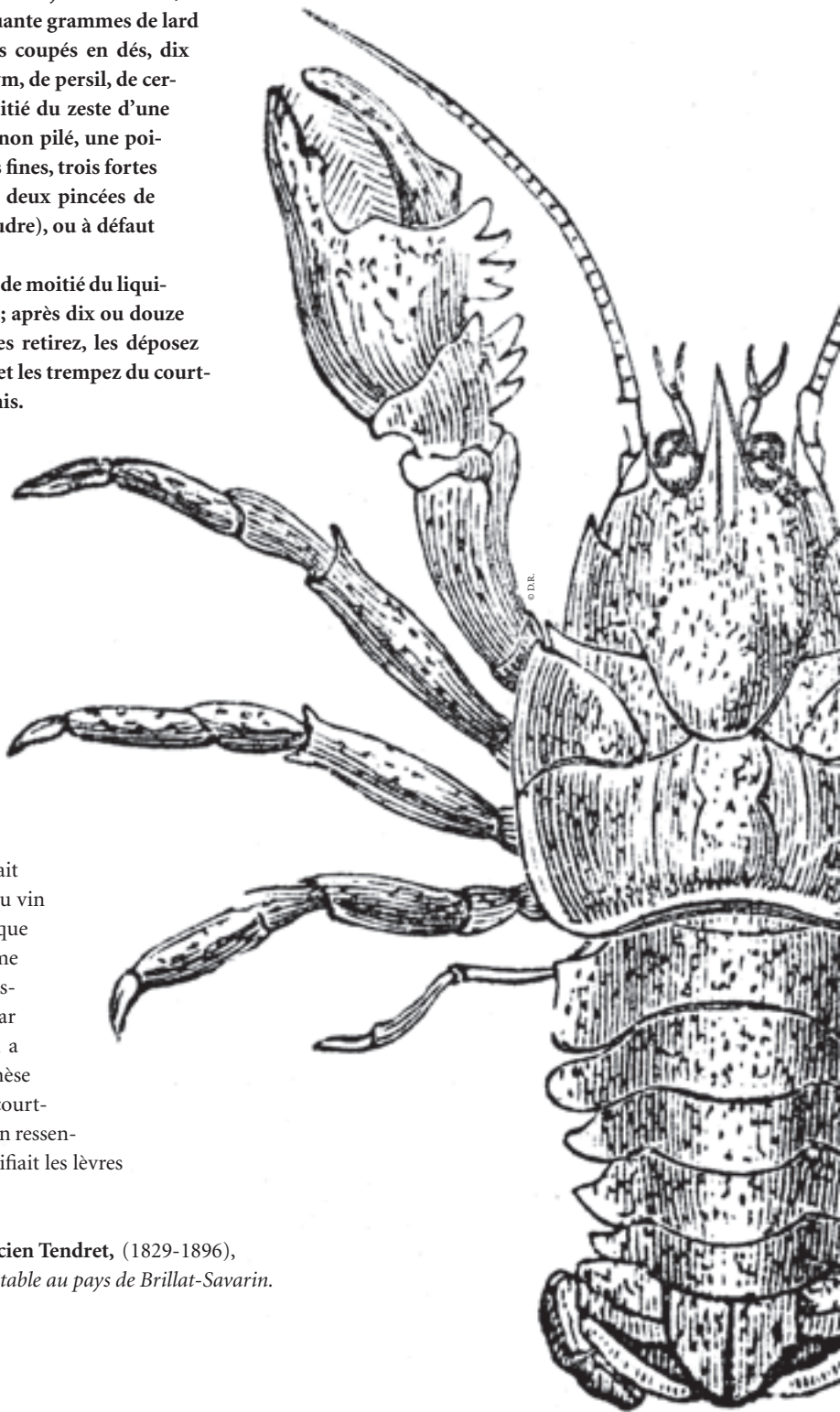
Faites cuire ces éléments jusqu'à réduction de moitié du liquide, jetez-y les écrevisses, les remuez souvent ; après dix ou douze minutes, assurez-vous si elles sont cuites, les retirez, les déposez dans une soupière d'argent ou de porcelaine et les trempez du court-bouillon suffisamment réduit et passé au tamis.

Cette brillante composition en piments majeurs a été divulguée par Mme Loiseau, légataire universelle des recettes de cuisine de Mme de Marron.

Au moment marqué, l'amphitryon enlève le couvercle de la soupière, une légère buée monte vers les cieux, des arômes vineux et acidulés se répandent dans la salle du festin, les cœurs les plus affadis se relèvent et l'appétit renaît dans les estomacs.

Le vin blanc employé doit être sec. Les écrevisses, selon le rite du prieur, doivent être mangées chaudes.

Lorsque Mme de Marron, l'abbesse, offrait des écrevisses cardinalisées, elle faisait servir du vin blanc de Virieu provenant des vignes de l'antique manoir de Diane de Châteaumorand, la femme d'Honoré d'Urfé, auteur du roman de l'As-trée. On remplace avantageusement ce vin par celui de Champagne de bonne marque et on a soin de le glacer. Le froid de la glace fait antithèse à la chaleur produite dans la bouche par le court-bouillon de haut goût et on éprouve la sensation ressentie par le prophète Isaïe, lorsque l'ange lui purifiait les lèvres avec le charbon divin et incandescent.



**Lucien Tendret, (1829-1896),
La table au pays de Brillat-Savarin.**