

A la huguenotte



Une préparation « à la huguenotte » ? C'est quelque chose de très ancien, puisqu'on le trouve déjà en 1643, dans l'*Art de bien traiter*, de l'auteur qui ne signe que de ses initiales « LSR ».

La recette est alors la suivante : « *Mettez dans un plat un verre ou deux de bon jus de boeuf, ou de mouton, mêlé de quelque autre jus de champignons, si vous en avez, avec un petit morceau de bon beurre frais ; cassez dedans une quantité raisonnable d'oeufs, et ce à proportion, assaisonnez les jaunes de sel et poivre blanc, avec muscade si on l'aime ; couvrez le tout quelque temps, car il faut que cela cuise promptement ; après quoi vous servirez chaudement, enrosé de*

quelques cuillerées de vos meilleurs liaisons. »

Ici, « enrosé » signifie « allongé », évidemment. Bref, il s'agit d'œufs brouillés au jus de viande et de champignons.

Quelques années plus tard, en 1651, Pierre François de la Varenne donne la même indication, mais moins détaillée : « *Prenez du jus de mouton, le mettez sur une assiette ou dans un plat. Ayez des œufs bien frais, et les cassez dans votre jus. Faites les cuire avec peu de sel. Etant cuits, mettez y jus & muscade, puis servez.* »

On le voit, la recette de Pierre de la Varenne est plus limitée, moins intéressante aussi, puisqu'elle se limite au jus de mouton, ce qu'ont retenu, un peu fautivement donc, des dictionnaires modernes dont on attend qu'ils soient corrigés.

Ce qui est intéressant, c'est que, en 1660, soit à peine plus tard, le terme de « huguenotte » désigne aussi une petite marmite de terre sans pied. Mais, au fait, d'où vient le mot, et pourquoi le donner à cette préparation, à une époque où les livres de cuisines sont avare d'appellations de ce type ?

Le mot « huguenot » vient du suisse alémanique *Eidgnosse(n)* « confédéré(s) ». Par *eyguenot*, on a désigné les confédérés genevois qui s'opposaient à l'annexion par le duc de Savoie. En 1483, il a donné « *esguenotz* » en français, pour désigner des soldats. Jusqu'au 18^e siècle, le mot « eyguenot » devint par la suite un terme de mépris sous lequel les catholiques désignaient les réformés (disons les protestants), la majorité des confédérés étant aussi favorable à la Réforme. Puis la forme *huguenot* semble être née en Touraine, où la population, entendant parler des *eyguenots* sans en connaître le sens, rattacha ce mot à un certain roi Hugon qui aurait joui d'une grande popularité auprès des protestants de Tours. Le nom donné à la petite marmite vient de ce que les protestants, ou huguenots, se servaient de cette marmite pour faire cuire leurs viandes, en cachette, les jours de jeûne.

En revanche, je n'ai pas d'indication sur l'utilisation du mot pour désigner les œufs brouillés au jus de viande dont la recette est donnée plus haut !

Par Hervé This