



À la reine, par Hervé This

Aujourd'hui, les poulets dit « à la reine » sont enfermés dès qu'ils ont atteint trois ou quatre mois et engraisés pendant deux mois au moins. On aurait tendance à penser que les préparation « à la reine » font usage de tels poulets, mais est-ce le cas ?

Pour des « bouchées à la reine », on pourrait croire que la volaille qui s'y trouve soit de ce type, mais dans cette hypothèse, les bouchées à la reine actuelles seraient trompeuses, pour la plupart. Remontons l'histoire de la cuisine pour en avoir le cœur net.

Aux 17^e et 18^e siècle, pour l'auteur qui ne signe que de ses initiales, L.S.R, comme pour Pierre François La Varenne, pour Nicolas de Bonnefons, ou encore pour Pierre de Lune, il n'y a d' « à la reine » que des potages. Par exemple, pour L.S.R., on prépare un potage à la reine en désossant quelques volailles, puis en les rôtissant très peu, avant de les hacher, de les piler, et d'y ajouter du bouillon, des champignons, du jus de bœuf ; on ajoute alors des amandes douces pelées et broyées, et l'on fait cuire le tout avec mie de pain, jus de citron, clous de girofles. La Varenne propose une recette tout à fait analogue, avec amandes et volaille

broyée. La dénomination « à la reine » serait-elle la conséquence de l'amande, ou bien de la volaille ?

La consultation du livre de Massialot, qui évoque un pain à la reine, une croûte à la reine, un coulis à la reine, ne donne pas la solution : ces préparations sont dérivées du potage à la reine, qui est comme précédemment.

Puis, pour le *Dictionnaire universel de cuisine* de Joseph Favre, il y a du riz et de la volaille broyée : le riz remplace la mie de pain, l'amande a disparu... mais demeure la volaille broyée.

Ajoutons que le rôissage initial n'est pas indispensable : on peut très bien lier à de la chair broyée, pour faire comme si l'on remplaçait le jaune d'oeuf dans une crème anglaise, et c'est là ma proposition des « priestleys » : n'importe quel liquide lié par de la chair (poissons, viande, crustacé) broyée.

En attendant, on aura raison de conserver la dénomination « à la reine » pour une préparation où de la volaille cuite aura été broyée.

Par Hervé This