

Cuisiner à la « daube »



Dans la série des « mots que chacun croit connaître, mais à propos desquels il est bon de regarder plus attentivement », je vous propose la « daube ».

On trouve le terme dès 1571 dans « **gigotz à la dobe** » (*Annales Cercle arch. Soignies*, 16, 1956, p. 128 ds HERB., p. 46), et, avant 1598, il semble venir **d'adobbe**, qui signifie « **marinade** » (PH. DE MARNIX, *Œuvres*, vol. I, 1. V, p. 7 d'apr. A. Vollenweider ds *Vox rom.*, t. 22, p. 401). Mais comment en est-on arrivé là, alors qu'on parle d'adouber un chevalier ? Il semble qu'adouber ait signifié « armer », de sorte qu'addobar aurait signifié « **apprêter un aliment** ». Le mot « **daube** », avec cette orthographe, apparaît au 17^e siècle.

1643

L'auteur qui ne signe que **LSR** donne, en 1643, une recette d' « *Oisons à la daube servis à chaud* » :

Blanchis ou non, mais un peu battus, lardez-les avec de bon lard, bien saucé ou

trempe en sel, & épices de toutes fortes, ainsi que du bœuf à la mode, sans en épargner ; mettez même dans le corps quelques bardes de lard, poivre & sel, & un petit bouquet de fines herbes ; songez aussi de les bien lier surtout du haut en bas, afin de les retirer sans les rompre ; empotez-les avec de bon bouillon, oignons piqués de girofle, petit lard, citron pelé, coupé en morceaux, & sur la fin de la cuisson une chopine de vin blanc ; quand le tout fera presque consommé, versez y quelques cuillerées de vos liaisons, culs d'artichauts passés en leur assaisonnement, & les servez chaudement garnis de persil & citron. »

Mais vient ensuite un ajout : « *Si on les veut manger en daube froide, il n'y faudra aucun jus, ni liaison, du vin blanc seulement, & un peu de bon verjus ; laisser le bouillon une fois aussi grand que l'autre pour s'incorporant & se refroidissant en iceluy, en prendre mieux tout le goust, à quoi pour cette manière il faut ajouter plus de sel, & servir la daube sur une serviette blanche garnie de persil, fleurs; grenade & citron.* ». Là, on voit la préparation froide, en gelée, qui apparaît.

Juste après, **Pierre François La Varenne** évoque du « bœuf à la daube » qui semble chaud : « *Après qu'elle est à moitié cuite, lardez la de gros lard, & la remettez cuire avec le même bouillon si vous voulez; puis étant bien cuite & assaisonnée, sans oublier le vin, servez.* » Mais il donne aussi une recette de « cochon à la daube » qui se mange froide, puisqu'il écrit « *La sauce courte y demeure en gelée pour servir froid, & y mettez saffran si vous voulez* ».

1651

François Massialot est plus catégorique puisqu'il dit de la daube : « *est un ragoût qui se mange froid* ». Et il donne notamment une recette d'anguilles à la daube très appétissante : une partie la chair d'anguilles et de tanche est hachée, assaisonnée (sel, poivre, clou de girofle, muscade), tandis que l'autre moitié est détaillée en lardons. Les deux préparations sont alternées sur les peaux d'anguilles, et l'ensemble est roulé dans un linge, et cuit dans un mélange moitié eau, moitié « vin vermeil », assaisonné de clous de girofle, laurier et poivre. Vient enfin la confirmation que nous attendions : « *Etant refroidi dans le bouillon, servez par tranches pour Entremets, plutôt que pour Entrées.* »

1758

Quasiment à la même époque, **François Marin** (**Dons de Comus**, 1758) dit des daubes que ce sont de « gros entremets froids ». Et pour un cuisseau de veau à la daube, il cuit dans un liquide assez court, précisant même « Foncez-le un peu plus de viande, pour que cela vous rende une belle et bonne gelée. On le sert froid. »

1905

Terminons, comme souvent, avec le dictionnaire de **Joseph Favre** (1905) : « La daube se fait avec du boeuf, du mouton, du porc ou de la volaille. Les viandes de boucherie doivent être frappées, piquées, condimentées et mises dans la daubière avec garniture de légumes, vin, eau-de vie et de l'eau ; on la cuit à l'étouffée. C'est un mets de l'ancienne cuisine qui n'est plus guère usité de nos jours; il a fait place au boeuf à la mode et au boeuf braisé, qui, du reste, sont synonymes. Anciennement il se servait indifféremment froid ou chaud, ce qui l'avait fait appeler par les Romains *calidus-frigidus*, mot à mot chaud-froid, en raison de la grande chaleur qu'on lui appliquait pour obtenir la gelée qu'ils mangeaient froide. »

Doit-on le suivre ? On sait que, aujourd'hui, on parle souvent de « bœuf en gelée », ou de « daube de bœuf en gelée », mais aussi de « daube à la Provençale ». Comme ce dernier est un ragoût, n'aurions-nous pas raison de rester à la préparation froide, avec son liquide en gelée ?

Par Hervé This



Hervé This