

# L'étonnante préparation du Biberot par Hervé This



Aujourd'hui, cherchant à comprendre enfin ce qu'est un « blanc », ce dont je vous entretiendrai une autre fois (car ce n'est pas seulement de l'eau avec de la farine et un citron), je tombe sur un mot inconnu : biberot ! Et pas biberon, ni bibelot. Non, vous avez bien lu « biberot ». Rien de cela dans les meilleurs des dictionnaires, rien de cela dans les livres de cuisine moderne.

Pourtant **Pierre François La Varenne** a bien écrit « biberot ». Est-ce une faute d'impression ? Je ne crois pas, car le livre que j'ai utilisé est bien imprimé... et le mot est répété dans le texte :

*« Biberot de perdrix. Prenez tout l'estomac de vos perdrix après qu'elles seront rôties. Si vous n'en avez pas, prenez quelque estomac de poulardes rôties. Hachez le tout sur la table, qu'il soit comme de la farine. Prenez les carcasses, & pilez-les bien dans le mortier : après les avoir pilé, mettez-les dans une casserole avec de*

*bon jus, & l'ayant ensuite passé par l'étamine, remettez-le dans une petite marmite, & votre Biberot ou viande hachée dedans. Laissez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vous y pouvez mettre quelque cuillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire de manière qu'il ne soit pas trop liquide ni gras. Etant bien cuit, dressez-le dans une assiette ou deux. »*

Reprenons : on hache très finement de la chair de volaille rôtie. On pile les carcasses que l'on ajoute à un jus : là, on obtient une préparation de consistance à ces soupes de poisson où l'on mixe les poissons entiers. On passe à l'étamine, comme on ferait d'ailleurs pour une soupe de poisson. On ajoute la viande hachée dans ce jus un peu épaissi et l'on cuit doucement avant de dresser.

Étonnante préparation, qui s'apparente à une purée un peu liquide, à un potage un peu épais, à une sauce consistante... mais que l'on consomme en l'état !

**Par Hervé This**