



## Terminologie : « Miroton ou mironton ? » par Hervé This

Doit-on écrire miroton ou mironton ? La question trouve sa réponse... en même temps que l'on apprend ce qu'est un vrai miroton.

Pas de miroton dans le *Viandier* de Guillaume Tirel, à la Renaissance, ni dans le *Ménagier de Paris*, peu postérieur. Rien dans Nicolas de Bonnefons, en 1654. En revanche, on trouve dans le *Nouveau Cuisinier Royale et Bourgeois* de François Massialot, en 1722, toute une série de mirotons : une barbue au miroton, de la langue de bœuf en miroton, des mirotons de filets de bœuf... Il y a même une entrée spéciale de ce dictionnaire consacrée tout entière au mirotons :

*On sert un Miroton pour Entrée et il s'en fait de diverses manières. Par exemple, on peut prendre une belle rouelle de Veau, et en faire plusieurs tranches bien minces, que l'on battrà avec le couperet sur la Table. Il faut avoir d'autre rouelle de Veau, que vous hacherez avec du lard blanchi, de la graisse, quelques champignons, quelques truffes, de fines herbes et un peu de moelle, le tout bien assaisonné. Mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, et quand vous aurez fait la farce, prenez une casserole ronde, qui ne soit pas trop grande : mettez des bardes de lard bien arrangées au fond, et après des tranches de Veau que vous aurez battues, & enfin la farce, que vous couvrirez par dessus, du reste de vos tranches ; le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard, et l'ayant bien couvert, mettez-le cuire à petit feu dessus & dessous ; on y met, si l'on veut, un*

*peu.de coulis, l'on sert chaudement.*

Bref, c'est une viande couverte d'une farce et braisée.

D'ailleurs, c'est cela que l'on trouve une vingtaine d'années plus tard, dans la *Suite des dons de Comus* de François Marin, en 1742, mais il n'y a là qu'une recette, de langue au miroton :

*Faites la cuire à la braise. Etant froide, coupez par tranches bien minces. Passez des champignons, persil, ciboules échalotes, le tout haché bien menu. Singez et mouillez avec du jus et blond de veau. Laissez bien cuire et dégraissez. En finissant, mettez des câpres hachées bien menues, une pointe de vinaigre. Jetez un peu de miroton sur vos tranches de langues. Pour les chauffer, ensuite mettez-y le reste et servez chaud.*

Rien, plus tard, dans le *Guide culinaire*, mais Jules Gouffé propose un emploi de viandes bouillies pour du miroton :

*Soit 700 grammes de boeuf bouilli à employer : Coupez la viande en tranches d'une épaisseur d'un centimètre ; enlevez toutes les parties grasses et celles qui pourraient être séchées, puis rangez les tranches dans le plus petit des plats ovales en cuivre pour gratin. Saupoudrez avec 1 pincée de sel et 2 prises de poivre. Préparez 500 grammes d'oignons comme pour la soupe à l'oignon ; puis vous faites cuire jusqu'à ce que l'oignon ait une couleur blonde. Saupoudrez avec 25 grammes de farine, 1 pincée de sel et 2 prises de poivre, et faites cuire encore pendant 5 minutes. Retirez du feu et ajoutez 6 décilitres de bouillon ; mêlez bien avec la cuiller de bois ; vous tournerez 20 minutes sur le feu. Ajoutez 1 cuillerée à café de moutarde et une demi-cuillerée à café de caramel. Versez l'oignon sur le boeuf qui se trouve dans le plat de cuivre. Faites chauffer pendant 20 minutes à feu doux, dessus et dessous. Servez.*

Là, on voit les tranches de viandes, avec des oignons cuits par dessus, ce qui est conforme à la définition du *Trésor de la langue française informatisé* qui dit : « Miroton : Plat de boeuf bouilli, coupé en tranches et servi généralement avec une sauce aux oignons. »

Mais on voit combien cette définition est restrictive, et peu conforme aux usages culinaires !

Bref, gardons le terme miroton pour des tranches de viandes ou de poisson couvertes d'une farce, le tout étant braisé.

Et, pour terminer, écrivons « miroton », et non « mironton », cette dernière orthographe étant fautive, et sans doute due à une contamination du mot « miroton » par la chanson *Malbrouck s'en va-t-en guerre* !

**Par Hervé This**