

La quenelle lyonnaise

Danielle Bouilly

Dijon

bouilly-auvray.danielle@wanadoo.fr

Histoire

Sa paternité, ses origines géographiques et historiques sont bien floues, moult personnages, d'horizons divers, de temps immémoriaux ou plus récents en revendiquent la création. D'une origine étymologique yiddish « *quenape* », en passant par l'empereur romain Héliogabale, une recette germanique ou un charcutier lyonnais du début du XX^e siècle, force est de constater que la quenelle lyonnaise est universelle et mondialement connue, Lyon en est devenue la capitale. À l'image de ces paternités, elle sait aussi s'accommoder de multiples sauces dont la plus célèbre, *la sauce Nantua*.

D'après Félix Benoît, auteur lyonnais de *La Cuisine des Traboules* (1983), cette recette apparaît à Lyon dans les années 1930 et serait l'invention d'un pâtissier, Charles Morateur, qui incorpora de la chair de brochet dans une pâte à choux.

En réalité, si on se réfère à Jacques André, dans son traité *L'Art Culinaire* (1974), traduit du célèbre *Traité de Cuisine* d'Apicius, premier manuel d'art culinaire de l'histoire de l'Humanité, elle revendique des **origines très anciennes**, à l'instar de l'empereur sanguinaire Héliogabale, il y a 2 200 ans, qui eut l'idée de mixer poissons et crustacés avant de les envelopper dans des boyaux de pâte et de les cuire à l'eau bouillante.

Au XVIII^e siècle, Brillat-Savarin, célèbre gastronome originaire de Belley dans le Bugey, en fait la promotion à Paris. On la trouve sur la table des rois, mets raffiné des « grands soupers », Louis XV en étant particulièrement friand ! Longue, sans couleur particulière, elle se compose essentiellement de mie de pain trempée dans du lait et de hachis de poisson, volaille ou gibier, pilée et accommodée de graisse, jaunes

d'œufs et divers assaisonnements et moulée puis pochée dans l'eau.

Pourquoi du brochet ?

En 1830, alors que la pyrale ravage les vignobles du Mâconnais et du Beaujolais un autre envahisseur pose problème : le brochet qui envahit la Saône et menace l'équilibre naturel des cours d'eau et étangs. Difficiles à transporter, il est impensable de les détruire (il y a encore de la famine) : c'est un pâtissier, C. Morateur, qui a l'idée de piler la chair du poisson dans un mortier en pierre et de l'incorporer à une « panade », préparation à base de farine, lait, jaunes d'œufs et graisse de bœuf hachée ; très consistante elle satisfait les appétits les plus grands !

Ainsi naît une tradition.

Le dimanche matin, les Lyonnais partent chez le pâtissier de leur quartier, avec une casserole pour y mettre quenelles et sauce qu'ils dégusteront le midi même. Le monopole revient donc aux pâtissiers qui leur donnent une forme cylindrique dont la reconnaissance ne laisse aucun doute !... mais au milieu des années 1920, un charcutier,

Joseph Moyne, revoit la recette en remplaçant le gras de bœuf par du beurre, et modifie sa panade qui prend une texture de crème pâtissière, donc plus légère qu'il appelle « pilée ». Il la moule en lui donnant un aspect pointu aux extrémités, la nouvelle quenelle est née et par là même, le monopole revient aux charcutiers. **Pendant la première guerre mondiale**, la pénurie des ingrédients faisant, Louis Legroz, charcutier, propriétaire du « Petit Vatel » crée une recette plus simple nature, et à ce jour seul cette recette qui daterait de 1907, peut revendiquer une origine géographique lyonnaise !

Recette des quenelles de brochet Sauce Nantua

Cette sauce est concoctée à partir d'écrevisses à pattes rouges *Astacus astacus*, de la même famille que le homard, mesurant une douzaine de centimètres, de carapace brune avec des nuances de rouge sous les pattes ; elles étaient nombreuses dans les rivières et lac de Nantua, se nourrissant des déchets de viande accrochés aux peaux que les tanneurs, très nombreux, faisaient tremper.



Recette

Pour 8 personnes :

Quenelles

500 g de filet de brochet, 20 cl de lait, 130 g de beurre, 125 g de farine, 6 œufs, 10 g de sel, 2 g de poivre.

Sauce

– Douze écrevisses, 140 g de beurre, 40 g de farine, 50 cl de lait, 20 cl de crème fraîche épaisse.

– Hacher la chair de brochet et laissez égoutter au frais dans une passoire recouverte d'un linge.

– Porter à ébullition le lait, y faire fondre 30 g de beurre, ajouter la farine, saler et poivrer. Mélanger à la spatule pour obtenir une pâte homogène qui n'adhère plus aux parois (comme une pâte à choux) ; laisser reposer à couvert ;

mixer cette panade pendant 2 minutes, ajouter la chair de brochet et mixer à nouveau. Casser les œufs, ajouter le reste de beurre émietté, la panade et mixer à nouveau. Laisser reposer une demi-journée.

– Confectionner les quenelles (prélever des poignées de 120 g environ, les rouler à la main sur une table farinée) et les mettre à pocher 12 minutes. Dans de l'eau légèrement salée.

– Pour la sauce, jeter les écrevisses dans l'eau en ébullition et laisser cuire 5 minutes ; décortiquer et réserver la chair ; piler les carapaces et les têtes au mortier et les mettre dans une casserole avec 100 g de beurre ; quand le beurre devient mousseux, mouiller d'un verre d'eau ; laisser bouillir 2 minutes. Puis passer dans un linge pour récupérer le liquide ; le mettre au frigo pour qu'il

durcisse et le beurre surnage ; faire fondre 40 g de beurre, verser 40 g de farine, remuer 2 minutes, ajouter le lait et le liquide du beurre d'écrevisse ; faire bouillir en fouettant assaisonner, ajouter 10 cl de crème, laisser réduire de moitié et ajouter le reste de crème ; laisser bouillir 2 minutes. Et ajouter le beurre d'écrevisses en noisettes en fouettant.

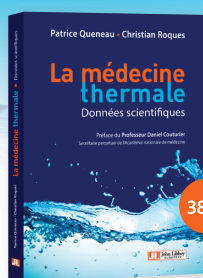
Mettre les quenelles dans un plat à gratin et napper de sauce ; mettre au four à 200° pendant 15 minutes.

Et avec... un verre de Beaujolais nouveau rouge (ne quittons pas la région !).

Mes sources

Terrier-Robert V. Il était une fois... L'histoire de nos plats. Ed. Stéphane Bachès.

www.nantua-tourisme.com



• Avril 2018
• 17 x 24 cm • 388 pages
• ISBN : 978-2-7420-1549-8



Pr Patrice Queneau
Pr Christian Roques

La médecine thermique

Données scientifiques

- La médecine thermique a apporté les preuves de son intérêt dans la prise en charge des **maladies chroniques** (rhumatologiques, dermatologiques, respiratoires, etc...) mais aussi dans les **indications nouvelles** : affections liées au mode de vie, certains troubles métaboliques, certaines suites de cancers traités et dans nombre de polyopathologies.
- Cet ouvrage analyse objectivement les éléments permettant d'établir le service **médical rendu** des cures thermales et, par conséquent, leur bénéfice pour les patients et le système de santé.
- Apportant une **somme d'informations très documentées**, il constitue le nouvel ouvrage de référence de la médecine thermique; il est le reflet de sa transformation en *Evidence based medicine* et de son ambition à conquérir de nouveaux champs de compétence, notamment dans les domaines multiples de la prévention.



En savoir +
sur www.jle.com

