

Patrick Rambourg

Le civet de lièvre



Un gibier, une histoire,
un plat mythique

Seconde édition



JEAN-PAUL ROCHER, ÉDITEUR

Aujourd'hui, on ne conçoit le civet de lièvre – faute de quoi il ne serait qu'un « vulgaire » ragoût – qu'avec une liaison au sang. Et pourtant ! pilier de notre gastronomie depuis sept siècles, le plat n'a cessé de se modifier, suivant en cela les différentes évolutions de notre passé culinaire : parlons plutôt de liaison au pain, de verjus, de vinaigre et d'épices pour la recette médiévale ; de roux, de vin blanc, de fines herbes et de citron pour celle du XVII^e siècle. Stabilisée au début du XX^e siècle, désormais plat national, la recette du civet de lièvre se régionalisera et deviendra multiple. Entouré de diverses croyances fabuleuses et d'interdits alimentaires, le lièvre aurait pu cependant ne jamais rencontrer le civet. Ce gibier, apprécié des veneurs, recherché pour ses propriétés médicinales et sa chair, a fait l'objet de nombreux récits.

C'est donc l'histoire d'un plat mythique, indissociable du lièvre, que vous allez découvrir dans cet ouvrage. C'est aussi la mise en pratique de recettes de civets présentées dans leur texte original et adaptées : civets de veau, d'huîtres, d'œufs et bien sûr de lièvre...

Historien des pratiques culinaires et alimentaires, Patrick Rambourg est attaché à l'université Paris 7 Denis Diderot (DEPAES). Il y anime un cours sur l'histoire de la cuisine française.



ISBN 2-911361-31-8

14,50 €

Jules Chauvet et J. Dubois de Launay. *Commentaires zoologiques relatives à l'alimentation humaine par Jacques Dubois de Launay, vers 1780*

Jules Chauvet. *Yves et le civet. Mémoires, Tome 1, vers 1778*

Jules Chauvet. *Le civet* Table des matières sept. 1988

Jules Chauvet. *Le civet de lièvre. La recette de la recette*

Introduction	9
Le Lièvre, croyances, symboles et interdits	11
Croyances et symbolismes	12
Les interdits alimentaires	14
Un gibier de choix	19
Le lièvre qui soigne	20
Les veneurs l'apprécient	23
Une chair délicate	27
Faisandage, mortification, conservation	32
Le civet de lièvre	37
Étymologie et définition du mot <i>civet</i>	37
Naissance de la recette	38
Évolution de la recette	40
la méthode médiévale	40
la méthode du XVII ^e siècle	41
l'apparition du sang	43
Le sang, une lente intégration	48
Régionalisation, appréciation du civet	53
Les civets de lièvre régionaux	54
Appréciation du mets : distingué et vulgaire	56
Trois souvenirs de civet de lièvre	60
Recettes de civets	65
Bibliographie	89