

Le gratin dauphinois

1 BRIANÇON. — Puisque nous nous trouvons aujourd'hui au cœur même des Alpes, il nous a paru souhaitable d'évoquer cette spécialité trop souvent galvaudée jusque sur les meilleures tables. La recette que nous vous en proposons est la recette du succès. Nous

5 la devons en partie à la tradition de notre bon maître, l'illustre Prosper Montagnard.

Vous vous procurerez chez votre fournisseur habituel un peloton de cent à cent vingt unités, selon le nombre des convives. Il convient de rappeler ici que lorsque le peloton est cuit, il a tendance à réduire. On verra donc plutôt gros. Vous y adjoindrez deux côtes substantielles que vous vous ménagerez soit par télégraphe, soit en vous adressant directement au « gars Libier », qui consent parfois à faire le détail, moyennant un fort pourcentage¹. Auparavant, vous aurez fait passer ce gros du peloton au Tamie, qui est une sorte de col étroit destiné à le filtrer, sans grand résultat d'ailleurs, mais il ne faut pas vous décourager si après cette opération votre peloton demeure encore très saignant. Scindez-le alors en plusieurs tronçons, en prenant soin d'isoler un maillot, dont vous réserverez le jaune.

15 Ensuite, levez délicatement un grimpeur ailé en veillant bien à ce que l'aile ne se détache pas. Un Bahamontes, que vous aurez au préalable fait blanchir sous le harnais, fera d'autant mieux l'affaire que sa cuisse peut entrer dans d'autres préparations. Contrairement à ce que certaine école affirme, il est inutile de retirer les boyaux, qui ne donnent aucun goût d'amertume. Au demeurant, l'animal se vide de lui-même au cours de l'opération. Ce Bahamontes sera destiné à fournir le dessus du gratin dauphinois.

25 Revenons à notre peloton, disposé maintenant en couches ou « bordures », entre lesquelles des cuisiniers, communément appelés chauffeurs, écrasent des champignons. Vous commencerez par laisser ces bordures chauffer à Tour doux. Tout l'art de ce mode de cuisson consiste à utiliser un Tour suffisamment chaud pour que les éléments de votre peloton soient « saisis » et à calculer le temps de combustion pour qu'aucune particule ne s'émancipe, ce qui serait gâcher la marchandise. Cela s'appelle : cuire à l'étouffée, ou encore : étouffer une échappée. Au moment où le peloton commence à frémir, on ne s'inquiétera pas s'il se forme une condensation de vapeur, qui se traduit par une expression d'eau tombant goutte à goutte, nommée sueur. La sueur ne se recueille pas, elle peut se jeter dans l'évier.

40 Au bout de quelques heures de préparation, vous commencerez à distinguer quelques éléments: ils montent à la surface. Ce sont les coureurs. Soyez patients: ne poussez ni les coureurs ni les feux.

45 Choisissez l'un de ces éléments, un Anglade par exemple, qui ne manque pas de jus en cette saison et à qui vous demanderez de mettre toute la sauce. Pour cela, vous le ferez foncer avec du lard et des petits oignons vers l'arrivée, même s'il est dans les choux, qui, en principe, doivent être servis à part et après le gratin, il n'aura pas manqué de donner une saveur relevée, à plus de 2 000 mètres, aux mets que vous vous proposez de confectionner.

50 Il se pose alors le problème de la descente, où il sera bon d'utiliser une cocotte de frein en fonte, à parois épaisses. Numérotez soigneusement vos abattis, vous les retrouverez plus tard avec plaisir. La descente a pour objet de décanter un peu plus ce qui reste de votre peloton. Certains chefs ont prétendu qu'on pouvait s'en passer, on ne les a pas suivis avec juste raison: la cuisine n'est pas une affaire en l'air. Dans le même temps qu'il se décanse, le peloton se trouve partiellement reconstitué, grâce à des liaisons à la farine ou à tombeau ouvert, selon qu'on en possède un sous la main ou pas.

55 De toute façon, le moment est venu où le peloton vous a livré ses meilleurs morceaux. Vous les ferez revenir sur le plat, ou à la poêle, sur les hommes de tête. Ceux-ci, qui demandent, au dernier moment, à être garnis d'un bouquet du même nom, constituent à proprement parler le gratin.

60 Lorsque nous l'avons dégusté, hier, à Briançon, il entrait dans sa composition, autre le Bahamontes et l'Anglade présélectionnés, du Poulidor, de l'Anquetil, du Foucher, toutes denrées de qualité extra, et le jaune, préalablement réservé au début de notre préparation, enrobait comme une pochette-surprise un jeune Groussard, sorte de petit coq de Fougères, à la fois tendre et coriace, véritable émincé de leader. C'était du meilleur effet.

70 Une telle recette ne prend que sept à huit heures. Elle est à la portée de toutes les courses.

Antoine Blondin, L'ironie du sport, 1964.

1. Nous vous donnerons l'adresse de la maison « Au Gars Libier » ultérieurement.