

**A YERRES, LE “FAISAN ÉTOFFÉ”  
(1800-1804, et 1825)  
ou « Faisan “à la Sainte-Alliance” » (1815).**

A Yerres, sous le Consulat, se trouve avoir été cédé par adjudication, devant le Tribunal de la Seine, le domaine du « château de La Grange du Milieu », le 1<sup>er</sup> octobre 1800 (ou 9 vendémiaire an IX). L’acquéreur de ce domaine de 350 hectares (1), est alors Marc-Henri LEPILLEUR de BREVANNES (2). Le parc clos, aménagé selon un tracé régulier entrepris dans la première moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle, a alors une contenance superficielle de 46 hectares. Pour l’intégralité de ce domaine, le prix en a été de 227 500 francs.

Dans le « *Manuel du voyageur aux environs de Paris* » publié en 1802, son auteur, Pierre VILLIERS, écrit à propos d’ « YERRES. Village situé à quatre lieues 1/2 de Paris, ... » (3).

*« Au milieu des bois d’Yères, est le château de la Grange. Il est précédé de trois avenues en patte d’oie, qui mènent à une vaste avant-cour, dont la grille est accompagnée de deux petits pavillons.*

*Dans le château, on admire le beau salon en stuc, commencé par le maréchal de Saxe, et fini par M. Raimond, sur les dessins de M. de La Touche : il est décoré de pilastres cannelés, d’ordre corinthien. Les deux cheminées sont chacune ornées d’un tableau en stuc exécuté par Chevalier. (...) » (4)*

Dès le début du Premier Empire, à la suite du décès de Marc-Henri LEPILLEUR de BREVANNES, ses frères Augustin-Henri Le PILEUR et Amédée Le PILEUR, rétrocèdent le domaine du « château de La Grange du Milieu », le 1<sup>er</sup> juillet 1804 (ou 12 messidor an XIII). L’acquéreur est alors Jean-Baptiste Joseph BOSCARY de VILLEPLAINE, d’origine lyonnaise, agent de change (5).

L’état du parc clos du château est connu par la carte (1819), due au lieutenant BOBLAYE (6). Le tracé des « jardins réguliers », antérieur aux événements révolutionnaires, n’a pas encore cédé la place à un tracé irrégulier propre aux “scènes paysagères”.

C’est au cours de cette période, à un moment de renouveau du plaisir de la table, vraisemblablement à l’automne, période de chasses (7), que le magistrat, Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN (8), originaire du Bugey, se trouve convié au château de La Grange du Milieu, par Jean-Baptiste BOSCARY de VILLEPLAINE et son épouse Alexandrine-Marie. Le souvenir en a été relaté dans l’ouvrage publié sans nom d’auteur, en décembre 1825 : la « *Physiologie du Goût ou Méditation de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l’ordre du jour dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* »; y ayant particulièrement apprécié un “faisan étoffé” préparé par le chef PICARD:

*« LE FAISAN. Le faisan est une énigme dont le mot n’est révélé qu’aux adeptes; eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté. Chaque substance a son apogée d’esculence: quelques-unes y sont déjà parvenues avec leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les perdreaux gris, les pigeons à la cuiller, etc.; les autres y parviennent au moment où elles ont toute leur perfection d’existence qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, le chevreuil, les perdrix rouges; d’autres enfin quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse et surtout le*

faisan.

*Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille. Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.*

*Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décomposer, alors son arôme se développe et se joint à une huile qui pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café, que l'on n'obtient que par la torréfaction.*

*Ce moment se manifeste aux sens des profanes par une légère odeur et par le changement de couleur du ventre de l'oiseau; mais les inspirés le devinent par une sorte d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, par exemple, qu'un rôtisseur habile décide, au premier coup d'œil, qu'il faut retirer une volaille de la broche ou lui laisser faire encore quelques tours. Quand le faisan est arrivé là, on le plume et non plus tôt, et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme.*

*Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt; des expériences très bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés longtemps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arôme, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit résorbée et serve à relever la chair. L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante:*

*Ayez deux bécasses, désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots: le premier de la chair, le second des entrailles et des foies. Vous prenez la chair et vous en faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes truffes suffisantes pour remplir la capacité intérieure du faisan.*

*Vous aurez soin de fixer cette farce de manière qu'elle ne se répande pas en dehors, ce qui est quelquefois assez difficile, quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant, on y parvient par divers moyens, et, entre autres, en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, et qui fait l'office de l'obturateur.*

*Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisant couché dans le sens de sa longueur; prenez alors les foies, les entrailles de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé, et un morceau convenable de bon beurre frais.*

*Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie; et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosé en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit. Quand le faisan est cuit servez-le couché avec grâce sur sa rôtie; environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement.*

*Ce mets de haute saveur doit être arrosé, par préférence, de vin du cru de la Haute-Bourgogne; j'ai dégagé cette vérité d'une suite d'observations qui m'ont coûté plus de travail qu'une table de logarithmes. Un faisan ainsi préparé serait digne d'être servi à des anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth.*

*Que dis-je ! L'expérience a été faite. Un faisan étoffé a été exécuté, sous mes yeux, par le digne chef Picard au château de la Grange, chez ma charmante amie Mme de Ville-Plaine, apporté sur la table par le majordome Louis marchant à pas processionnels. On l'a examiné avec autant de soin qu'un chapeau de Mme Herbault; on l'a savouré avec attention; et pendant ce docte travail, les yeux de ces dames brillaient comme des étoiles, leurs lèvres étaient vernissées de corail, et leur physionomie tournait à l'extase.\**

*J'ai fait plus: j'en ai présenté un pareil à un comité de magistrats de la cour suprême qui savent qu'il faut quelquefois déposer la toge sénatoriale, et à qui j'ai démontré sans peine que la bonne chère est une compensation naturelle des ennuis du cabinet. Après un examen convenable, le doyen articula, d'une voix grave, le mot **excellent** ! Toutes les têtes se baissèrent en signe d'acquiescement, et l'arrêt passa à l'unanimité.*

*J'avais observé, pendant la délibération, que les nez de ces vénérables avaient été agités par des mouvements très prononcés d'olfaction, que leurs fronts augustes étaient épanouis par une sérénité paisible, et que leur bouche véridique avait quelque chose de jubiland qui ressemblait à un demi-sourire.*

*Au reste, ces effets merveilleux sont dans la nature des choses. Traité d'après la recette précédente, le faisan, déjà distingué par lui-même, est imbibé à l'extérieur de la graisse savoureuse du lard qui se carbonise; il s'imprègne, à l'intérieur, des gaz odorants qui s'échappent de la bécasse et de la truffe. La rôtie, déjà si richement parée, reçoit encore des sucs à triple combinaison qui découlent de l'oiseau qui rôtit.*

*Ainsi, de toutes les bonnes choses qui se trouvent rassemblées, pas un atome n'échappe à l'appréciation, et attendu l'excellence de ce mets, je le crois digne des tables les plus augustes.*

***Pavre, nec invideo, sine me, liber, ibis in aulam.\*\*» (9)***

A Yerres, dès la fin du Premier Empire, son territoire de chasse, le « château de La Grange du Milieu », a contribué à un regain d'intérêt pour la cuisine de France, à la réputation devenue dès lors, européenne. C'est sous la Monarchie de Juillet, en écrivant à ce propos, en 1833, à Jules JANIN (10), qu'Alexandre DUMAS (11), l'a ainsi célébrée :

*« Cette science que l'on pourrait à bon droit appeler la gaie science a soumis l'Europe à la France tout autant pour le moins que nos modes, notre théâtre, nos romans et nos poésies. Brillat-Savarin est le professeur le plus écouté de ce monde. Ses préceptes sont des lois sans appel. Carême est peut-être la seule gloire de ce siècle qui n'ait pas été contestée. Enfin M. le Prince de Talleyrand, dont les bons mots sont autant de chapitres de l'histoire contemporaine, n'a pas été dans sa longue vie plus populaire que cet esprit qui éblouissait l'Europe par sa grande renommée d'avoir été, même en comptant S.M. Louis XVIII, la première fourchette de son temps. »(12).*

Évoqué vers 1944, dans le roman de Philippe HERIAT « *La Famille Boussardel* », en tant que « Faisan à la Sainte Alliance »(13); l'origine à Yerres, à « La Grange du Milieu », de ce plat, est oubliée de nos jours, n'étant plus désigné (14), qu'en tant que « FAISAN A LA SAINTE-ALLIANCE », sa recette étant également dite : « FAISAN ETOFFE BRILLAT-SAVARIN ».

Il ne reste qu'à souhaiter que quelque grand chef cuisinier de la basse vallée de l'Yerres, s'il en est, inscrive à sa carte, à la bonne saison, le « Faisan étoffé », (ou le « Faisan étoffé Picard »), afin d'en marquer régionalement l'origine, et le « caractère identitaire », rendant ainsi hommage à un cuisinier précurseur et inventif, le chef PICARD.

P. Wittmer juillet 2017.

#### **Notes :**

(1) Se situant essentiellement sur le territoire d'Yerres (à l'époque en S.-et-O.), correspondant à l'ancien massif forestier d'Ardenay, dont le point culminant se situe au Mont-Griffon (altitude 116 m.), composé également après défrichage du plateau briard, de terres agricoles se situant :

- à Yerres, à proximité de l'ancienne exploitation agricole du domaine (ou « Ferme de La Grange ») ;
- sur le territoire de Limeil-Brévannes, (où se situait le moulin à vent de Limeil, secteur de l'avenue Descartes et du Chemin du Moulin (à vent);
- à Crosne (secteur contigu aux anciennes Uselles).

(2) Sous le règne de Louis XVI, Marc-Henri Le PILEUR, conseiller du roi, président en la Chambre des comptes, avait fait l'acquisition en 1786, à Limeil (-Brévannes, =Val-de-Marne) du château d'origine féodale, édifié dans la plaine à Brévannes, qu'il avait fait démolir afin de reconstruire un « château neuf », (= Centre hospitalier Émile Roux), propriété qui, à son retour d'émigration, aurait été cédée en 1803, à Pierre MUGUET de VARANGE, d'origine lyonnaise, receveur général, puis régent de la Banque de France, maire de Limeil-Brévannes de 1806 à 1817.

(3) VILLIERS (Pierre Antoine Jean-Baptiste),(10/3/1760-(21/7/1849),« *Manuel du voyageur aux environs de Paris, contenant la description historique, ancienne et moderne des monuments, châteaux, maisons de plaisance, parcs et jardins situés dans un rayon de vingt lieues, avec leur carte géographique et topographique, ...* », Favre 1802 (an XI), (vol.2).

3.1. Cet auteur a repris une description faite antérieurement par Antoine-Nicolas DEZALLIER d'ARGENVILLE (1727-1796), (ou "Dezallier fils"), auteur des « *Voyages pittoresques des Environs de PARIS, ou description des Maisons Royales, châteaux et autres lieux de plaisance situés à 15 lieues aux environs de cette ville* » (objet d'éditions successives éventuellement modifiées et complétées : 1<sup>ère</sup> éd. 1755, 2<sup>ème</sup> éd. 1762, 3<sup>ème</sup> éd. 1768, 4<sup>ème</sup> éd. 1779). Antoine Nicolas DEZALLIER d'ARGENVILLE et son épouse, connaissaient « YERES » pour y avoir acquis de Philippe Robert SAMSON et de Dame Antoinette Calixte Suzanne SAMSON, sa fille mineure le « Fief de Dannemois », le 6 juin 1761, (= secteur essentiellement délimité par la rue de Paris (= rue Charles de Gaulle), au sud, la rue de Villecresnes, (= rue René Coty), à l'ouest et au nord, et les abords de la paroisse Saint-Honest à l'est, et où se trouve avoir été édifié vers 1899, le « château de Beauregard », actuel Hôtel de Ville).

3.2. Cette description était également celle (cependant plus complète), de Jacques-Antoine DULAURE (3/12/1755-18/8/1835), auteur de la : « *NOUVELLE DESCRIPTION DES ENVIRONS DE PARIS CONTENANT les détails Historiques & Descriptifs des Maisons Royales, des Villes, Bourgs, Villages, Châteaux, & remarquables par des Usages ou des Événements singuliers, & par des beautés de la Nature et des Arts, DEDIEE AU ROI DE SUEDE* » Lejay, Paris, 1786.

(4)

4.1. Les « *trois avenues en patte d'oie* » correspondent en direction :

- du nord-est, à une voie (projetée, exécutée pour partie, ou disparue ?) ; en direction de Boissy-Saint-Léger, à proximité sur le territoire de Limeil-Brévannes, du lieu-dit, selon une enseigne commerciale : le « *Repos de la Montagne* »,

- du centre, à Yerres, à l'« *avenue Gourgaud* » puis à Villecresnes à la « *Route de La Grange* » jusqu'à son intersection avec la R.N. 19, au « *carrefour du "Gros Chêne"* »,

- en direction de l'est, à une voie tracée à travers bois, en direction de la grille d'honneur du château de Grosbois, sur le territoire de Boissy-Saint-Léger, (= pour partie : à Yerres, « *Allée verte* », puis à Villecresnes, « *Allée Verte* » et au-delà de la tranchée de l'ancienne ligne de chemin de fer de « *PARIS A BRIE-COMTE-ROBERT par VINCENNES* », « *Impasse Verte* ».

4.2. Les « *deux petits pavillons* » accompagnant « *la grille* » sont :

- au nord, le « *Pavillon de logement du "Suisse de porte"* », susceptible d'être occupé par un militaire retraité ou réformé,

- au sud, le « *Pavillon de logement du jardinier* »,

selon une disposition analogue, mise en œuvre sous Louis XV, au château royal de Choisy-le-Roi (= Val-de-Marne)

4.3. Le « *beau salon en stuc* » entrepris à l'initiative de Maurice, comte de SAXE (1696-1750), détenteur de cette propriété pendant dix-huit mois, (entre 1748 et 1750), correspond au rez-de-chaussée du château à la « *Grande Galerie* », dont les travaux d'architecture intérieure ont été poursuivis par le nouvel acquéreur le 13/1/1755, Jacques RAYMOND (?- ?/3/1765), secrétaire du roi, le maître d'œuvre de conception en ayant été plus vraisemblablement Jacques-Ignace de La TOUCHE-LOISY (= Châlons-en-Champagne (Marne), 18/9/1694-5/4/1781), nommé "chevalier" par Louis XV que Laurent DESTOUCHES (?- ?), détenteur de la charge de « *contrôleur des bâtiments de la Ville de Paris* » qui la rend en 1755, à son beau-père, Jean-Baptiste Augustin BEAUSIRE (Paris, 22/8/1693-17/10/1764),).

Il est à noter que le décor « *de pilastres cannelés, d'ordre corinthien* » est susceptible d'être rapproché en la paroisse Saint Honest d'Yerres, d'éléments déposés de partie du décor de la chapelle dédiée à Sainte Geneviève, (« *Colonne, feuillage, bois sculpté peint, 18e S., élément de retable* », G. BAUMONT recolt. 1996), édifice où Jacques-Philippe RAYMOND, fils aîné du précédent, s'était fait inhumé dans un caveau aménagé sous la première chapelle, dédiée à la Vierge le 11/7/1784, (selon le précédent, à Brunoy, en la paroisse Saint Médard, où la chapelle dédiée à Saint Roch, avait été concédée à Jean PARIS de MONMARTEL, qui y avait fait exécuter son caveau), (sources : Mensuel d'information de la ville d'Yerres/janvier 2005).

4.4. « *Les deux cheminées sont chacune ornées d'un tableau en stuc exécuté par Chevalier* ». L'un a pour thème un « *Envol de canards d'un marais* » (en place vers 2001), le second, situé côté nord, se trouvant alors déposé (et entreposé dans les caves).

(5) Jean-Baptiste Joseph BOSCARY de VILLEPLAINE, agent de change, demeurait à Paris, dans l'ancien "Hôtel Herlaut" puis "de Parabère" (= 20 place Vendôme, 1<sup>er</sup> Arrt.),

(6) De 1818 à 1825, les élèves "Ingénieurs-Géographes", ont procédé aux levés et à l'établissement d'une série de 64 cartes de la "Région parisienne", aquarellées, à l'échelle 1/80 000 (sauf Melun au 1/10 000), particulièrement précises en ce qui concerne la représentation des parcs et jardins. (94160 Saint-Mandé, coll. I.G.N.)

(7) En Brie française, dans les massifs boisés, aux nombreuses mares, et anciennes chasses royales, l'élevage des faisans est de tradition.

7.1. Dans l'«*ENCYCLOPEDIE OU DICTIONNAIRE RAISONNE DES SCIENCES DES ARTS ET DES METIERS Par une société de Gens de Lettres*» (1751-1772), où il a été traité des «CHASSES», une planche est consacrée à la «Faisanderie», «*la vignette représentant une partie de l'enclos d'une faisanderie, et les bâtiments nécessaires*» à cet élevage. Ces installations strictement utilitaires doivent être distinguées de pavillons de chasses proprement dits, tels les «château de la Faisanderie d'Etiolles» et «château de la Faisanderie de Brunoy» (ce dernier détruit), édifiés en 1778, par Jean-François CHALGRIN (1739-1811), pour le Comte de Provence.

7.2. A Yerres :

7.2.1. au début du XX<sup>ème</sup> siècle, Louis Victor MULARD (Marolles-en-Beauce, 9/4/1875-Yerres, 2/2/1925), photographe, installé rue de Paris, a été l'auteur d'une vue photographique diffusée en tant que carte postale avec la légende : «*788. YERRES (S.-et-O.)-Bois de la Grange-Le Repas des Faisans*», (M. Mulard phot.-édit., Yerres (S.-et-O.), au dos), la scène ayant été située au nord du Mont Griffon, dans l'«Allée Sainte-Catherine» voie reliant au nord, l'«Allée du Grand Ah Ah!»\* constituant la perspective ouest du château, et au sud, l'«Allée Royale» reliant sur le plateau, Villecresnes à Villeneuve-Saint-Georges, en traversant Yerres et Crosne;

**Note** : \* Selon la définition due au français, Antoine-Joseph DEZALLIER d'ARGENVILLE (1680-1765), (ou «Dezallier père»), auteur de : «*LA THEORIE ET LA PRATIQUE DU JARDINAGE où l'on traite à fond des beaux jardins ...*» (objet d'éditions successives éventuellement modifiées et complétées : (1<sup>ère</sup> éd. 1709), : «*Les grilles sont des ornemens tres-nécessaires dans les enfilades d'allées, pour en prolonger la vuë, & découvrir bien du Pais. On fait présentement des claires-voies apellées des ah ah, qui sont des ouvertures de murs sans grilles, & à niveau des allées, avec un fossé large & profond au pied, revêtu des deux côtés pour soutenir les terres, & empêcher qu'on y puisse monter ; ce qui surprend la vuë en approchant, & fait crier ah, ah, dont ils ont pris le nom; ces sortes d'ouvertures bouchent moins la vuë que les barreaux des grilles.*»

(éd. 1739, «*Ah Ah. Ce que c'est*», p. 96)

G. CAILLEBOTTE a été l'auteur de «*Yerres-Bois de La Grange : l'Allée du Grand Ah ! Ah !*»(av. 1879), (dit : «*Le Bois, Yerres*» M.B./S.P. 1994, n°540)

7.2.2. A l'occasion du lotissement du «Bois Pinard», une voie a été dénommée «Allée des Faisans» (= rue des Faisans).

7.2.3. A Paris à l'occasion d'une conversation entre plusieurs personnes, dont un chasseur et un habitant d'Yerres, vers 1979, Il était dit par ce chasseur, que ce résident habitait en un lieu «*où les faisans montent dans les autobus*» !

7.2.4. La disparition de ce gibier à plumes a coïncidé avec les chantiers de programmes d'ensembles de maisons individuelles, en lisière du massifs boisés.

(8) BRILLAT-SAVARIN (Jean-Anthelme), (Belley (= Ain),1/4/1755-Paris, 2/2/1826); magistrat, député du tiers état au titre du baillage du Bugey, aux Etats généraux le 5 mai 1789; considéré comme le fondateur de la «gastronomie» en la distinguant de la «gourmandise», l'ayant ainsi définie:

«*La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit.*

*Son but est de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible.*

*Elle y parvient en dirigeant par des principes certains tous ceux qui recherchent, fournissent, ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments.*

*Ainsi c'est elle, à vrai dire, fait mouvoir les cultivateurs, les vigneron, les pêcheurs, les chasseurs et la nombreuse famille des cuisiniers, quel que soit le titre ou la qualification sous laquelle ils déguisent leur emploi à la préparation des aliments.»*

(«*MEDITATION III*»).

8.1. Dans son ouvrage, le «prince des gastronomes» a également fait état des' être intéressé à la «cuisson d'un turbot» à Villecresnes (=Val-de-Marne), chez Anthelme, baron RICHERAND, (Belley (Ain),4/2/1779-Paris, 23/1/1840), physiologiste et chirurgien, auteur notamment des *Nouveaux éléments de physiologie* (1801/1802), titre ayant inspiré celui de l'ouvrage d'A. BRILLAT-SAVARIN, détenteur à Villecresnes, vers 1817, de l'ancien «Fief de l'«Hôtel des Jardins»» mentionné le 26/5/1903,(sources: BOËTE (François), *Histoire d'un village Villecresnes* (1903), et ResUniversis, Paris, 1993);

8.2. d' avoir dégusté des «œufs au jus» (de gigot), à Montgeron (Essonne), probablement à l'occasion d'un voyage entre Paris et Belley, en empruntant la route de la malle-poste\* allant de Paris à Lyon.(Voir W.(P.), *Souvenir d'un repas d'œufs à Montgeron*, pour *Le disparition Monmartel*, bulletin de la« S.A.H.A.V.Y.Société d'Art, Histoire et Archéologie de la Vallée de l'Yerres », n° 31, Brunoy (Essonne), décembre 2004).

**Note**\* A l'origine de l'«Affaire du Courier de Lyon» intervenue dans la nuit du 27 au 28 avril1796 (ou nuit du 8 au 9 floréal an IV), Joseph LESURQUES étant guillotiné le 3/10/1796, par le bourreau de Paris, Henri SANSON (1767-1840), à la suite d'une condamnation devenue le symbole de l'erreur judiciaire.

(9) (BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du Goût*, présentation de Jean-François REVEL, Champs/Flammarion, Paris, 1982)

9.1. Note de l'auteur: \* (V. les *Éprouvettes gastronomiques.* ). A. BRILLAT-SAVARIN renvoie à la « MEDITATION XIII », dans laquelle il les définit ainsi: « *des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé toutes les puissances dégustatrices; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir, ni la radiancé de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés* »

9.2. Note de traduction: \*\* Ovide, *Trist.*, I,1, v.1.

*Petit livre sans moi tu iras à la cour*

*Et je ne l'en veux pas...*

Le texte original d'Ovide dit "*in Urbem*": à Rome et non "*in aulam*".

9.3. Auparavant, J.A. BRILLAT-SAVARIN, amené à traiter « DU GIBIER », a écrit :

« *La bécasse est encore un oiseau très distingué, mais peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, et surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.*

*Au-dessus du précédent et même de tous devrait se placer le faisán ; mais peu de mortels savent le présenter à point.*

*Un faisán mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix, ni un poulet, car son mérite consiste dans son arôme.*

*La science a considéré l'expansion de cet arôme, l'expérience l'a mis en action, et un faisán saisi pour son infocion est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.*

*On trouvera dans les Variétés la manière de rôtir un faisán à la sainte alliance. Le moment est venu où cette méthode, jusqu'ici concentrée dans un petit cercle d'amis, doit s'épancher au-dehors pour le bonheur de l'humanité. Un faisán aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire; l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule ; et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se neutralisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas. » (« MEDITATION VI-Spécialités »)*

La « Sainte-Alliance » a été formée, à Paris, le 26 septembre 1815, et constituée entre l'Empire russe, l'Empire autrichien et le Royaume de Prusse, tout d'abord dans un souci du maintien de la paix, puis de se protéger mutuellement d'éventuelles révolutions. Elle se trouve dissoute à la suite du décès le 1/12/1825 de l'empereur ALEXANDRE I<sup>er</sup>, année coïncidant avec la publication de la *Physiologie du Goût*.

Le congrès d'Aix-la-Chapelle, tenu du 29/9/1818 au 21/11/1818, avait mis un terme à l'occupation de la France et lui avait reconnu un statut de "grande puissance" en l'y intégrant (1818-1825).

(10) JANIN (Jules), (1804-1874), critique dramatique, écrivain dont la « MAISON SUISSE DITE LE CHALET J. JANIN » était proposée en tant que « fabrique » de jardin par Louis-Eustache AUDOT (1783-1870), libraire, éditeur et auteur, dans le « *Traité de la composition et de l'ornement des jardins (...)* », (éd. de 1859).

(11) DUMAS (Alexandre), (Villers-Cotterêts(Aisne), 24/2/1802-Puys (Seine-Maritime) ,5/12/1870), auteur notamment d'un « *Grand Dictionnaire de cuisine* », (1873), dans lequel il s'est référé à J.A. BRILLAT-SAVARIN, écrivant: « *Brillat-Savarin a fait sur ce magnifique oiseau une de ses meilleures méditations* », avant d'en citer le texte dans son intégralité.

(12) Ce n'est qu'au XX<sup>ème</sup> siècle, que l'on a assisté à la fondation de sociétés et confréries gastronomiques, originaire de l'Anjou, Maurice Edmond SAILLANT (12/10/1872-22/7/1956), dit "CURNONSKY", ayant fondé l' « Académie des Gastronomes », en la dotant des mêmes statuts, que ceux de l' Académie française, en 1930, et ayant exaucé ainsi le souhait de Jean-Anthelme BRILLAT SAVARIN lorsqu'il a écrit :

« *D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.*

*Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies) le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera, et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.*

*Heureux le dépositaire au pouvoir qui attachera son nom à cette institution si nécessaire ! Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème, et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois, et son éloge sera dans toutes les bouches, sans qu'aucun règlement en fasse une nécessité.»*

(« MEDITATION III »).

A cette occasion, localement:

12.1. il y a lieu également de rappeler la présence entre 1824 et 1843, du restaurateur, Pierre Frédéric BORREL (v.1755-?), ayant exploité à Paris, à partir de 1816, le célèbre et premier établissement de restauration, situé 59, rue Montorgueil, à l'angle du 2 rue Mandar (II<sup>ème</sup> Arrt.), à l'enseigne « *Au Rocher de Cancale* » fondé en 1804, par Alexis BALAINE, (établissement situé à proximité du bureau de vente des huîtres en provenance de Dieppe et d'Étretat (61-63 rue Montorgueil), ainsi que du bureau de vente des huîtres de Fécamp ; établissement connu également par une estampe dont le dessin a été dû à Georg-Emanuel OPITZ (Prague,4/4/1775-Leipzig, 12/7/1841), (Paris, coll. musée Carnavalet), à Paris, vers 1814 ;

(et voir: NISBET (Anne-Marie) et MASSENA (Victor-André), *L'EMPIRE A TABLE*, Adam Biro, Paris, 1988), la propriété d'Yerres ayant été cédée à la veuve de Martin Guillaume BIENNAIS, dont les activités

prestigieuses d'orfèvrerie, au regard des seuls "arts de la table" « et généralement tout ce qui concerne les services de tables tant en argent qu'en vermeil (...) » pour reprendre une publicité du « *Singe violets* », sont mieux connues.

12.2. par la suite, à l'époque du mouvement naturaliste, et après parution du « *Grand Dictionnaire de cuisine* », d'A. DUMAS, Gustave CAILLEBOTTE (1848-1894), a été l'auteur de : « *Faisans et bécasses sur une table de marbre* », (1883), (BERHAUT (Marie), et PIETRI (Sophie), *Gustave CAILLEBOTTE Catalogue raisonné des peintures et pastels*, Wildenstein Institute, Paris 1994, = M.B./S.P. 1994, n°282), traitant en quelque sorte, de la préfiguration de la préparation d'un "faisan étoffé" par le chef PICARD au château de La Grange !

Claude MONET ayant semblé lui-même avoir été sensible à cette recette, selon la nature morte dite : « *Faisans bécasses et perdrix* » (s.d., v.1879), (Wildenstein (D.), *MONET vie et œuvre*, Tome I : 1840-1881 *Peintures*, n°551, Genève, 1974)

12.3. Lorsque est publiée une édition postérieure à 1880, de la « *La Cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique précédée d'observations très importantes sur les soins qu'exige une cave et d'une INSTRUCTION sur la manière de les servir à table, et sur la Dissection de viandes AVEC FIGURES* » A Paris, chez AUDOT, Libraire, rue des Mathurins St Jacques N°18, (1<sup>ère</sup> éd., 1818, égalt. 1839, 1852, ... ), cette recette raffinée de "gibier à plumes", n'a pas été retenue, (peut-être parce que trop complexe, pour un ouvrage commercial, à finalité de vulgarisation ?), n'étant donnée dans cet ouvrage, que la recette du « *Faisan rôti* », recette peut-être retenue pour « *Deux Faisans sur une table de marbre* », (v. 1883) par G. CAILLEBOTTE, (M.B./S.P. 1994, n°281).

(13) HERIAT (Philippe), (1898-1971), auteur du roman « *La Famille Boussardel* » (1944), où se situe le passage ci-après : « *Il fût signe au garçon*

- *Mon ami, quel est donc ce plat que vous venez de servir à la table voisine ?*

*Il désignait le couvert des Russes.*

- *C'est un faisan, monsieur, mais préparé de façon spéciale. Une création du maître cuisinier. Florent, sans se gêner, observait le gibier qu'un des officiers découpaient. C'était appétissant et c'était riche, propre à signaler la table d'un homme qui possède des moyens.*

*Le maître d'hôtel s'était approché; il fournissait des détails.*

- *Monsieur, c'est en réalité le faisan étoffé tel qu'on le mange chez monsieur le conseiller Brillat-Savarin. Faisan farci de chairs de bécasses, de moelle de bœuf, et de truffes. La nouveauté est dans l'épaisse rôtie que Monsieur peut voir sous l'oiseau. Elle supporte une purée composée des foies et des entrailles des bécasses, avec une râpura de lard frais, des truffes crues et les filets d'un anchois. La garniture se complète de tranches d'oranges amères.*

- *l'ensemble m'a l'air savant - dit Florent - Et vous appelez cela ... ?*

- *le faisan à la Sainte-Alliance, Monsieur. Le plat remporte le plus grand succès auprès de ces messieurs les officiers étrangers.*

- *avec le nom que vous lui avez choisi, je n'en suis pas surpris !*

*Florent jeta à sa compagne un coup d'œil d'ironie. Le maître d'hôtel, d'un sourire déférent, semblait invoquer les obligations du jour. Depuis la fin septembre, l'expression « Sainte-Alliance » était sur toutes les bouches. Qu'elle s'égarât jusque dans une rôtissoire et la carte d'un restaurateur, cela représentait moins une consécration qu'une flagornerie, et moins une flagornerie qu'une nécessité : un Parisien n'allait pas s'y tromper.*

- *Et, - demanda le jeune homme-est-ce long à préparer ?*

- *le faisan doit attendre farci pendant vingt-quatre heures, Monsieur : c'est dire qu'il y en a toujours d'avance. Et j'en ai trois à la broche en ce moment. Le temps de parfaire la cuisson, d'apprêter et de dresser, Monsieur peut être servi dans le quart d'heure.*

- *Et bien mon ami, je ne vois pas pourquoi nous ne mangerions pas un faisan à la Sainte-Alliance. Puisque vous n'en réservez pas le monopole à nos vainqueurs ! Notez-en la commande, je vous prie. »*

(14) Selon les réseaux informatiques.

\* \* \*