

**Article paru dans le journal Le Figaro en octobre 2011 par
François Simon**

**LIÈVRE À LA ROYALE, VOUS AIMEZ CELA ?! ATTENTION,
ÇA VA CANARDER...**

Carême ou Couteaux, à quelle sauce manger **le lièvre à la royale** ?

C'est l'un des plus beaux plats de la gastronomie française. Une sorte d'hallali magnifique joué dans les méandres sombres d'une sauce légendaire. Petite question, faut-il exécuter la bestiole façon Couteaux ou façon Carême ?

PLAT CULTE

Lorsqu'on n'est pas averti, le lièvre à la royale, c'est quelque chose. Lorsqu'elle arrive au restaurant, l'assiette est comme un linceul fumant. Il y a là un lièvre qui gît dans une flaque chocolatée. Le lièvre à la royale ? On imagine un trône, un sceptre, des laquais, des joueurs de clavecin. On glisse alors la cuillère dans le vif du sujet. C'est comme se lover sous une tente. Il y fait chaud. On distingue des ombres, des formes.

Il fait délicieusement nuit. Une sorte de nuit de velours noir. Ce lièvre, du reste, en aura traversé des nuits avant d'atterrir dans votre assiette. Certains chefs, comme Bertrand Guéneron, au Bascou, à Paris, le mitonne pendant une semaine entière (marinade au vin pendant deux jours, plus de vingt heures de cuisson à basse température...). Jérôme Bancetel, pour Senderens, pousse même jusqu'à 36 heures à 62°C. D'autres, tel Manuel Martinez, au Relais Louis XIII, font plus simple, évitent de trop le parfumer (juste sel et poivre, pas d'épices) et travaillent au plus près le goût du gibier. Imaginez un peu ce lièvre désossé, fourré de foie gras et arrivant sous cette robe capiteuse, aussi épaisse et terrible que du pétrole. C'est un grand moment de gastronomie, parce que se mêlent ici élégance et puissance. Une sorte de violence smart, une déflagration de plaisir. Les dingos du genre posent cependant un préalable à l'exécution du lièvre : faut-il le faire façon sénateur Couteaux (ou à la poitevine) ou bien façon Carême ? La différence n'est pas évidente pour les béotiens. Disons que celui du sénateur Couteaux se mitonne avec le lièvre entier, alors que Carême le désosse et joue la farce à fond l'harmonium : foie gras et truffe, même si les saisons (le lièvre, c'est jusqu'à fin décembre) ne fonctionnent pas tout à fait : la truffe commençant alors à émettre son chant de la terre... Dernière chose : toujours s'assurer que la bombinette est bien dans le tuyau, le lièvre n'étant pas systématiquement à la carte. Il faut bien souvent le réserver.

SENATEUR COUTEAUX

L'esprit de la recette. L'originale suggérait de l'épique (60 échalotes, 40 gousses d'ail, deux bouteilles de chambertin) certains y ajoutaient même... des huîtres. Disons que vous tenez là une version plus rustique, avec le lièvre en entier, fourré ou non. Ensuite, on retire les chairs pour délivrer, en effiloché, une sorte de rillettes chaudes. Joël Robuchon, poitevin comme le sénateur Aristide Couteaux, le réhabilita avec ferveur, via le Larousse gastronomique et ses nombreux restaurants.

*Paris, **Atelier Joël Robuchon**, 5, rue Montalembert, Paris (VII^e). Tél.: 01 42 22 56 56. Environ 80€ (dès la mi-novembre).*

*Collonges-au-Mont-d'Or. **Paul Bocuse**, pont de Collonges. Tél.: 04 72 42 90 90. Tlj. À la commande, le lièvre entier pour 4 à 6 personnes (400€) sinon, au torchon, 65€ par personne.*

ANTONON CAREME

L'esprit de la recette. Codifiée par Henri Babinski, alias Ali Bab (1907), la recette est beaucoup plus aristocrate. Le lièvre est désossé avant cuisson, puis on le farcit avec foie gras, truffe, le tout balançant entre civet et daube.

Paris

***Au Bascou**, 38, rue Réaumur, Paris (III^e). Tél.: 01 42 72 69 25. 50€ à la carte, mais peut être servi en demi-portion (25€).*

***L'Épicuriste**. 41, boulevard Pasteur, Paris (XV^e). Tél.: 01 47 34 15 50. Dans la formule à 34€ (supplément 12€).*

***Relais Louis XIII**, 8, rue des Grands-Augustins, Paris (VI^e). Tél.: 01 43 26 75 96. Au menu déjeuner à 50€ (supplément 10€) ou 48€ à la carte.*

***Senderens**, 9, place de la Madeleine, Paris (VIII^e). Tél.: 01 42 65 22 90. 80€.*

*À Saint-Martin-du-Tertre, près de Sens, **chez Joëlle**. Tél.: 03 86 66 33 57. Tenez-vous bien, dans le menu à 12,50€, le jeudi, avec un supplément de... 1 €!*

L'UN ET L'AUTRE

Souvent les chefs « pinochent » entre les deux, à l'instar du Lion d'Or, à Pierrefitte-sur-Sauldre, où Josiane et Jean-François Martin, dans un épatant menu à 40€ (à la carte, 21€) proposent une recette métissée, mijotée (8 heures à 80°C) et sans trop d'épices. Et ce, avec une farce originale, foie gras et joue de porc et surtout avec un gâteau de pommes de terre à tomber sur le derrière (attention, sol en tomettes cirées).

Éric Sapet, à Cucuron (Vaucluse) joue sur les deux tableaux dès que le froid arrive (ou sur commande), façon Couteaux en compotée (ail et échalotes à fond) puis en lièvre à la royale façon Carême, tout cela dans le cadre de son menu à 90 euros

Le Lion d'Or, 1, place de l'Église, Pierrefitte-sur-Sauldre (41300). Tél.: 02 54 88 62 14.

La Petite Maison, à Cucuron (84160). Tél.: 04 90 68 21 99.

Épices

Attention, les uns hurlent au massacre (« *On n'est pas dans une parfumerie !* », tonne Manuel Martinez), d'autres, comme Bertrand Guéneron font un lit douillet et odorant : orange, citron, cannelle, sarriette, romarin, genièvre, clou de girofle et même du cacao (deux cuillères à café pour un lièvre).

Les fautes

Surcuire, trop d'épices, vieux lièvres.

Se laisse-t-il accompagner ?

Houla, l'objet est déjà rudement costaud mais on peut rajouter des valises sur la galerie : tagliatelles, gnocchis, purée (au céleri), ou même un gâteau de pommes de terre. Après, annulez tous vos rendez-vous.

Conseils d'achat

Hugo Desnoyer cherche le mâle à poils roux (le lièvre, entendons-nous) d'origine française, bien tué et non massacré. De préférence, jeune pour la tendreté. Il faudra compter entre 30 et 40 € pour un lièvre de 2-3 kilos, idéal pour 6 personnes. Les prix chutent dès qu'il s'agit d'élevage ou de provenance étrangère, ce qui ne signifie pas forcément que l'animal soit indigne. Disons, un peu moins royal.

Quel vin ?

Manuel Martinez, du Relais Louis XIII a connu une époque syrah, histoire de faire correspondre les cors de chasse. Maintenant, il s'est apaisé et se dirige vers les bordeaux, style chasse spleen. Bertrand Guéneron, lui, a un petit faible pour un minervois. Pour Enrico Bernardo dans *Que boire avec...* (éditions Le Figaro) : cap vers les rouges puissants le la vallée du Rhône (Courbis, Guigal...)