

L'ART D'APPRÊTER LES HUÎTRES DU 14^e AU 19^e SIÈCLE EN FRANCE

On sait que l'huître est une production emblématique de l'Aunis et de la Saintonge. L'huître de Marennes notamment était appréciée des romains qui la faisaient venir à grands frais sur de longues distances. Au XVIII^e s, un trafic routier régulier permettait de livrer des huîtres depuis les côtes de Saintonge, de Bretagne et de Normandie dans les grandes villes, notamment Paris. Elle était consommée depuis des temps immémoriaux par les populations côtières en complément des productions animales et végétales. Les coquillages constituaient une source non négligeable de l'alimentation. Elle était alors consommée, vivante (à l'écaille) ou conservée en saumure. Mais il a existé aussi de nombreuses façons de la préparer et de la consommer. C'est ce qu'on va voir dans ce qui suit.

On ne parlera bien sûr que de l'huître plate, l'*ostreaedulis*, commune à l'époque sur les côtes de l'Europe. L'huître dite portugaise, l'*ostreaangulata*¹, ne sera présente sur nos côtes qu'à partir de 1866.

Il faut attendre le XV^e s pour avoir les premiers manuscrits de recettes et découvrir comment elle était apprêtée et dans quels plats elle rentrait. Avec l'essor de l'imprimerie on trouve en France un grand nombre de livres de cuisines et du XVI^e à nos jours il ne cessera d'en être publié.

Nous nous proposons de mettre sous les yeux de nos lecteurs plusieurs recettes de l'époque s'étendant du XVI^e au XIX^e. Peut-être que plusieurs seront tentés de les essayer.

Mais il convient sans doute de dire quelques mots sur les vertus que les savants de l'époque prêtaient à l'huître.

Ainsi François BACON, grand chancelier d'Angleterre, dans son ouvrage « Histoire de la vie et de la mort² », dit : « *après le sang chaud, les choses qui ont le plus de rapport avec le corps humain, sont les plus nourrissantes, comme [...] les huîtres parmi les poissons ...* »

Louis LEMERY, dans son traité des aliments, dit des huîtres qu'elles « *excitent le sommeil, donnent de l'appétit, provoquent les ardeurs de Vénus* ». Elles nourrissent peu et leur usage est salubre aux scorbutiques et à ceux qui sont atteints de la goutte, dit-il, tout en précisant plus loin que selon certains, l'huître se digère difficilement et qu'elle cause des obstructions quand on en fait un usage fréquent.

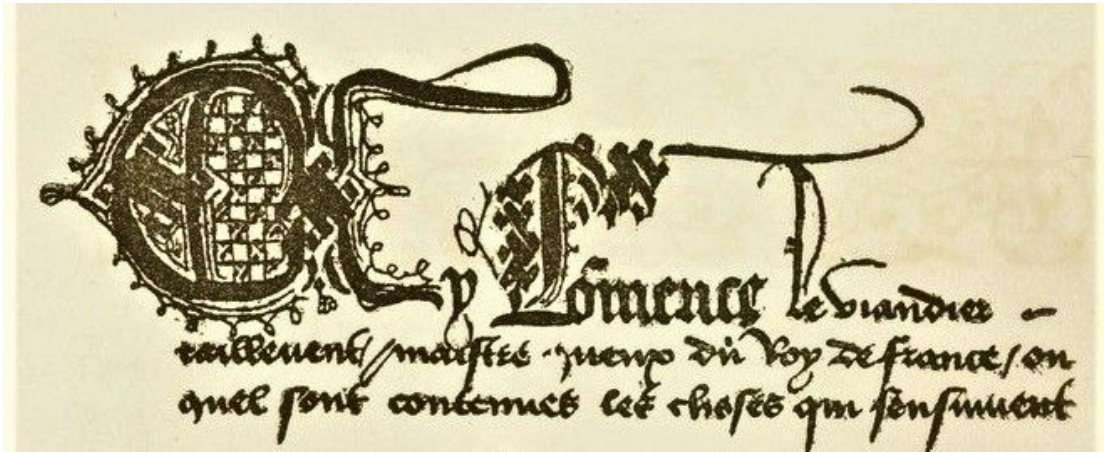
On peut ajouter que l'huître était un aliment très commun aux habitants des côtes et très largement servi dans les grands banquets. Le 11 septembre 1815, à Vertus, près de Chalons sur Marne, le tsar Alexandre fit servir à 300 convives, en entrée, 600 assiettes d'huîtres avec 300 citrons³.

¹ En réalité l'*ostreaangulata* ne serait qu'une variété de l'*ostrea gigas* qui aurait été introduite au Portugal par inadvertance par les navires ayant fait de longs voyages dans le Pacifique au XVII^e et XVIII^e.

² François BACON. Histoire de la vie et de la mort. Traduction de BAUDOUIN. Paris. 1647.

³ Dictionnaire général de la cuisine française. Paris. Plon. 1853. P 282.

Le premier livre de recettes connu et considéré comme étant le plus ancien d'Europe est un ouvrage intitulé « le Viandier » attribué au cuisinier du roi Charles V le Sage, Guillaume TIREL dit Taillevent (ca 1314 – 1395). C'est un manuscrit sur parchemin de 18 feuillets de 210x130 mm. Il serait une reprise d'un manuscrit plus ancien. On trouve au chapitre des rots, comme on disait à l'époque, plusieurs manières d'apprêter les huîtres.



Cycomence le viandier
tailleventmaistre queux du Roy de France on
quel sont contenues les choses qui sensuivent

BNF. Manuscrits français 19791

Que doistres

Que doistres eschauldés & laues tresbien pourbouilles & frises en huille avec oignons affines gingembre canelle graine de paradis & saffran. prenez pain halle trape en puree de poys ou en eaue bouillie avec vin & vertius & mettes bouillir ensemble avec les oistres.

Ce manuscrit a été édité par le sieur Martin HAVARD, Lyon, ca 1495 - 1496

Cyvé d'oistres, eschauldés et lavés très bien, pourboulés et frisés en huyle avec oignons, afinés gingembre, canelle, graine de paradis et saffran, prenés pain hallé trampé en purée de poys ou en eaue boullie, avec vin et vert jus, et mettés boullir ensemble avec les oystres.

Un autre ouvrage contemporain du premier et d'un auteur anonyme, le « Ménagier de Paris », manuscrit sur parchemin de 173 feuillets a été transcrit en français moderne par J. PICHON en 1846. Il reprend plusieurs recettes contenues dans le « Viandier » de « Taillevent ».

BNF. Fr, 12477, fol 1r.

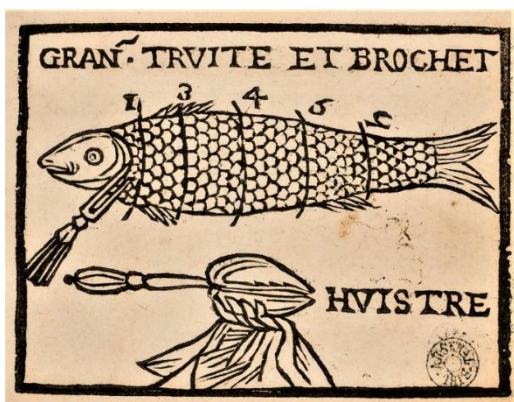
s

Ces deux ouvrages sont des références quant à la cuisine médiévale. Mais examinons maintenant comment les huîtres étaient traitées dans la cuisine des XVII et XVIII s⁴.



⁴ On a conservé l'orthographe d'origine.

Comment ouvrir les huîtres. (De sectionemensaria. Ca 1650)



« L'huître à l'escaille prise avec le pouce et le doigt du milieu, et mise dans la main gauche, couverte d'une seruiette, ouurez-la avec un cousteau rebouché, poussez la coquille vuide de dans vu plat avec le cousteau ; puis l'ayant torché a la serviette, détachez l'huître de l'autre coquille, et mettez 3 ou 4 sur une assiette, et les presentezavecvn peu de sel et de poivre, et si la serviette estoit trop sale, vous la changerez pour le seruice des autres viandes »

Pour conserver des huîtres.

Première recette. (L'art de bien traiter. Par L. S. R. Lyon. Chez Claude Bachelu. 1693. P 254)

Prenés des mesmes que cy devant⁵, que vous nettoyerés, et ferés blanchir cinq ou six bouillons, vous les arangerés proprement dans un petit pot de grès au fond duquel vous aurésprealablement fait un lict de sel, pour en faire autant jusques en haut de six rangs en six rangs, avec poivre entier, geroffle, thim, laurier, quand le pot sera plain, versés y du vinaigre tant que le pot soit à comble, temettés y encore du sel, et après vous ferés fondre du beurre que vous écumerés bien, que vous verserés par-dessus, qui venant à se figer et congeler fermera ladite marinade et empeschera qu'elle ne prenne event, bouchés dérechef ledit pot avec un bon linge en double, et quelque chose de fort pardessus pour resister aux animaux, quand vous aurésbesoint soit pour ragoust, soit pour frire, vous n'aurés qu'ales faire tremper un demy quart d'heure dans un peu d'eau chaude, ou de la purée claire⁶.

Autre recette. (Les délices de la campagne. Amsterdam. Chez Raphael Smith. 1655)

Celles que l'on confit pour garder, au sortir de leur escaille, seront mises par licts dans un pot de terre ou baril, et par-dessus chaque lict on les poudrera de sel et d'un peu de poivre, quelques feuilles de laurier, de la canelle en bâton, et du fenoül vert en graine.

Pour conserver fraiches des huîtres. (Les délices de la campagne. Amsterdam. Chez Raphael Smith. 1655)

⁵ Recette précédente : « on prendra des plus fraiches, et des plus belles (des huîtres), que l'on essuyera proprement, une à une ... »

⁶ Même recette dans « Le cuisinierfrançois » par le sieur de De La Varenne, escuyer de cuisine du marquis d'Uxelles. 1654.

Pour conserver plusieurs jours des oüistre dans leur écaille, il ne faudra que mettre quelque chose de pesant dessus pour les empescher de s'ouvrir et perdre leur eau⁷.

Recettes à base d'huîtres.

Huîtres sur le gril. (Le cuisinier. Pierre de Lune. Ecuyer de cuisine du duc de Rohan, 1656)

Mettéshuïstres sur le gril avec beurre, mie de pain, et muscade, et les servez avec jus d'orange toutes chaudes.

Huîtres frites. (Même auteur que dessus)

Faites pasteavec eau et farine, sel, poivre blanc, passez les huïstres dedans, les faite frire en beurre affiné, et servez avec persil et oranges.

Autre recette d'huîtres frites pour hors-d'œuvre. (Dictionnaire général de la cuisine française. 1852)

Ouvrez les huîtres et mettez les égoutter sur un tamis ; mettez-mes ensuite dans un plat avec du vinaigre, deux ciboules, une feuille de laurier, un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, une demi-douzaine de clous de girofle, et le jus de deux citrons : saucez-les en temps dans une marinade.

Faites une pâte à frire légère et trempez-y les huîtres après les avoir essuyées une à une : faites les frire et servez-les avec du persil frit.

Huîtres en ragout pour les joursgras. (Le nouveau cuisinier royal et bourgeois. Tome 1. Paris. 1729.

Vos huitres étant ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau, faites leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir ; ensuite, tirez-les une à une.

Huîtres en ragout pour les jours maigres. (Même auteur que dessus)

Il faut ouvrir vos huitres, et les faire blanchir dans leur eau, mais qu'elles ne bouillent pas, et les ôter, et les nettoyer une à une, et les mettre sur une assiette. Passez dans une casserole quelques champignons et des truffes, avec un morceau de beurre frais, et mouilliez-les d'un bon bouillon de poisson ; étant cuits liez-les d'un coulis, et y mettez vos huitres et faites les chauffer : veillez qu'elles soient d'un bon -goût ; dressez-les dans un plat, et servez-les chaudement pour entremets.

Ce ragoût sert pout toutes sortes d'entrées de poissons aux huitres.

Huîtres farcies. (Même auteur que dessus)

Vous ouvrez vos huitres, et les faites blanchir ; après vous les hachez bien, avec persil, ciboule, sel, poivre, anchois et bon beurre. Vous faites tremper une mie de pain dans de la crème, que vous y mêlez avec muscade et autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, et vous pilez le tout ensemble. Vous en farcissez vos coquilles d'huitres, et les ayant dorées ou panées, vous les mettez cuire au four sur un gril, et serve à sec.

⁷ On conseille aujourd'hui de les conserver serrée en bourriche et bien positionnées pour les empêcher de bailler.

Huîtres à la poulette. (Dictionnaire général de la cuisine française ancienne et moderne. Paris. Plon éditeurs. 1853.

Ouvrez des huîtres, et faites-les blanchir dans leur eau sans les laisser bouillir. Passer-les dans du beurre, avec des échalotes, persil, champignons hachés, une cuillerée d'huile, poivre et muscade râpée. Arrangez-les dans un plat et couvrez-les de mie de pain que vous arrosez d'huile ; posez le plat sur les cendres chaudes et faites prendre couleur sous le four de campagne ; ou avec une pelle rouge. Au moment de servir exprimez sur le plat le jus d'un citron.

L'huître en hachis (dictionnaire général de la cuisine française. 1853.

Prenez des huîtres bien fraîches ; faites-les blanchir sans bouillir ; mettez-les dans l'eau fraîche, ensuite égouttez-les ; séparez le milieu qui est tendre, des bords qui sont plus fermes ; hachez ceux-ci finement avec de la chair de carpe ou de tout autre poisson cuit à l'eau ou au court-bouillon ; mêlez le tout ensemble ; assaisonnez de poivre et de muscade râpée.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec du persil, ciboule, champignons hachés ; passez sur le feu ; mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon gras ou maigre. Ajoutez le hachis, faites chauffer sans bouillir ; quand la hachis a bu presque toute la sauce, mettez une liaison de trois jaunes d'œufs ?

L'huître en sauce dans plusieurs recettes.

De nombreuses préparations sont enrichies de sauces plus ou moins élaborées. Parmi elles on retiendra la sauce aux huîtres qui rentre dans de nombreux plats. Voici quelques exemples tirés du grand dictionnaire de la cuisine française de 1828.

Rougets grillés sauce aux huîtres	Queue de cabillaud au court-bouillon
Vives à la flamande sauce aux huîtres	sauce aux huîtres
Côtelettes de brochets panés à l'allemande	Raie en filet sauce aux huitres
sauce aux huîtres	Poulet à la Dantzig sauce aux huîtres
Anguille roulée et glacée, sauce aux huîtres	Saumon sauce aux huîtres
Filets de truites panés à l'allemande, sauce	Turbot sauce aux huîtres
aux huîtres	

Voici cette sauce.

« Vos huîtres étant décoquillée en conservant précieusement leur eau que vous mettez dans une casserole avec une gousse d'ail et un peu de persil haché. Vous réservez vos huîtres.

Vous ajoutez une noix de beurre en proportion de la quantité d'eau des huîtres et vous faites chauffer sans bouillir. Puis vous ajoutez toutes les huîtres dans cette sauce que vous tenez au chaud pour garnir vos plats ».

Où l'on voit que la sauce aux huîtres considérée aujourd'hui comme une spécialité chinoise ou asiatique, est tout autant une ancienne spécialité française.

Voici une liste de recettes tirée du « Nouveau cuisinier Royal et bourgeois »

Huîtres en ragoût en gras	Huîtres farcies
Huîtres en ragoût pour les jours maigre	Tourtes aux huîtres
Huîtres en ragout autrement	Potage de chapon aux huîtres
Huîtres grillées	Potage de croûte en gras aux huîtres
Huîtres en casseroles	Huîtres en petits pâtés à l'hollandaise

Huîtres farcies
Huîtres frites
Huîtres à la daube

Omelette aux huîtres
Dindons aux huîtres
Chapon aux huîtres

Faisons un bon à travers le temps pour terminer de nos jours. On trouve aujourd'hui de nombreuses nouvelles recettes d'huîtres. Le comité régional de la conchyliculture du Poitou-Charentes publie régulièrement des fiches de recette. En voici quelques-unes

Huîtres d'été au barbecue et crémeux de chorizo et salicorne.

Huîtres en gelée de fruit de la passion et poivre rouge.

Tartare d'huîtres à la crème d'artichaut

Makis de Saint-Jacques en carpaccio et huîtres pochées au citron caviar

Huîtres fumées en cocotte aux aiguilles de pin, gelée d'eau de mer

Cromesquis d'huîtres au beurre de truffe.

Nous nous sommes limités aux recettes de la cuisine française, il existe de nombreuses autres façons à travers le monde, les américains et les australiens par exemple consomment souvent les huîtres conservées en saumure dans des bocaux ou des boîtes après les avoir décoquillées. Les brésiliens ouvrent parfois les huîtres comme nous ouvrons les moules, en les mettant à chauffer quelques minutes dans un faitout.

Au binôme « recettes huîtres » lancer dans votre moteur de recherche, il apparaît plus de six millions d'occurrences.

Où l'on voit que l'huître est un aliment qui se prête à une grande variété gastronomique.

« On ne doit se vanter d'avoir mangé des huîtres que lorsqu'elles sont vertes »⁸

Il ne reste plus qu'à essayer et goûter.

Petite bibliographie :

Histoire de la vie et de la mort. François Bacon. Paris. 1647

Traité des aliments. Louis Lémry. Seconde édition. 1705.

Les délices de la campagne. R.D.C.VV : R.D.N. Seconde édition. Amsterdam. 1655.

Le cuisinier français. De la Varenne. Cinquième édition. Paris. 1654.

Le cuisinier. Pierre de Lune. Paris. 1656.

L'art de bien traiter. L. S. R. Lyon. 1693.

Le nouveau cuisinier royal et bourgeois (3 tomes). Claude Prudhomme. Libraire. Paris. 1729.

De l'huître et de son usage comme aliment et comme remède. Etienne de Sainte-Marie. Lyon. 1827

Dictionnaire général de la cuisine française. M. de la Reynière. Paris. Plon. 1853.

⁸ Dictionnaire critique, pittoresque et sentencieux. Caraccioli, Louis-Antoine, (1719 – 1803). Tome 1, p 298.