



Tendances

La très paillard de tête de veau doit idéalement s'accompagner d'une sauce ravigote très relevée, aux œufs durs.



La tête de veau parisienne

Un plat, un terroir

Troisième étape de notre série d'été gastronomique, à la découverte d'un plat mythique enraciné dans sa région. Cette semaine, c'est à Paris que l'on s'arrête.

« Parigots, têtes de veau ! »... Le plat est si symbolique de l'esprit bistrotier parisien qu'il a inspiré ce dicton populaire. Cette fameuse "tête de veau" hante depuis des lustres les cartes des brasseries parisiennes. Mais dans les campagnes, on s'en régale aussi depuis longtemps... Pour imiter la capitale ? Bien davantage. Car, un peu partout en France existent des confréries d'amateurs. Il aura fallu attendre 1746 pour que le savant gastronome Menon en décrive pour la première fois la recette dans son recueil, *la Cuisinière bourgeoise*. C'est aussi à cette époque qu'elle acquit ses lettres de noblesse sur les tables parisiennes.

Christophe Joulie, propriétaire du *Bœuf couronné*, un incontournable restaurant pour amateurs de viande, situé en face des anciens abattoirs de la Villette, raconte : « Aux Halles, à Bercy et à la Villette, on vendait les meilleurs produits en provenance des campagnes. Ceux qui les apportaient venaient avec des recettes que reprenaient les restaurants du voisinage. Au fil du temps, les Parisiens se les sont appropriés... »

La tête de veau a donc rejoint la gratinée des Halles, le croque-monsieur, l'entrecôte Villette ou l'indétrônable jambon-beurre au panthéon des spécialités de notre capitale.

D'ailleurs, du côté des Halles, au bistrot *Benoit*, aujourd'hui sous la direction d'Alain Ducasse, elle est à la carte depuis l'ouverture, en 1912 ! La chef Fabienne Eymard y perpétue la tradition : « Une bonne tête de veau, c'est d'abord une tête de veau qui a été cuite

Elle doit être placée dans un linge et cuite environ trois heures dans un court-bouillon très spécial...

avec soin. Elle est placée dans un linge et cuite environ trois heures dans un court-bouillon très spécial [pour une recette complète, l'Esprit bistrot, d'Alain Ducasse, parution le 3 septembre, Alain Ducasse Édition]. Elle doit rester bien blanche. Ensuite, on la sert très chaude. Les vrais amateurs aiment qu'elle soit en morceaux et non pas rou-

lée comme on voit parfois. On la propose avec une sauce ravigote – moutarde, vinaigre, persil, œuf dur – bien relevée. »

Parfois détestée, souvent adulée, certains Parisiens vont jusqu'à lui vouer un vrai culte. Ainsi, par groupe de six à huit personnes, ils se donnent rendez-vous chez *Apicius*, le restaurant de Jean-Pierre Vigato. Là, ils la dégustent entière. Cuisinée sans être désossée, elle garde son apparence initiale !

La soixantaine rayonnante et le regard plein de malice, ce chef étoilé exulte à chaque fois qu'il y pense : « C'est au moins deux jours de travail. Sans compter que je ne peux la faire qu'avec un produit exceptionnel en qualité et en fraîcheur. Mes clients réservent longtemps à l'avance. Il n'y a pas de profil type. Vous seriez étonnés. On voit des femmes très chic ! Je leur fais un menu spécial dont le point d'orgue est bien sûr cette tête entière. Ce plat requiert beaucoup de vigilance. J'ai tellement vu de têtes de veau pour lesquelles l'animal était mort deux fois : une fois lors de l'abattage, une fois lors de la préparation ! Souvent, il y a trop de cuisson.

Il faut préserver la texture. On la découpe sur la table. Avec cette tête de veau entière, ce qui est formidable, c'est l'ambiance paillard qui l'entoure, c'est une vraie communion... »

Ultime preuve qu'encore aujourd'hui ce plat reste le symbole d'une convivialité qui – des abords des anciens grands marchés aux tables étoilées – n'a pas encore déserté Paris. Alors, « Parigots, têtes de veau » ? Dans l'assiette c'est définitivement "oui". ●

Rémi Déchambre

Nos adresses

Au Bœuf couronné. Tête de veau "Vieille France", sauce ravigote, 23,50 €. 188, avenue Jean-Jaurès, Paris XIX^e. Tél. : 01.42.39.44.44.

Benoit. Tête de veau traditionnelle en ravigote, 32 €. 20, rue Saint-Martin, Paris IV^e. Tél. : 01.58.00.22.15.

Apicius. Menu "tête de veau entière" sur demande pour 6 à 8 personnes. Tête de veau, langue et cervelle ravigotées, 55 €. 20, rue d'Artois, Paris VIII^e. Tél. : 01.43.80.19.66.

