

Pour moi ? ce sera un cassoulet !

J'ai vu un Français pleurer en mangeant un cassoulet...Ceci se passa durant l'hiver 1983-1984, à Minneapolis-St Paul, ville double du nord des USA. Pris dans une tempête de neige, je fus forcé avec mon adjoint, un Français vivant alors aux USA depuis plus de 5 ans et marié à une Américaine, de rester à l'hôtel. Il fallait dîner, et le restaurant de l'hôtel proposait du cassoulet. Ni une ni deux, nous commandâmes de suite ce plat roboratif tout à fait indiqué en cette saison froide. C'est là que, remarquant avec stupéfaction ses larmes, je compris que ce plat si typique du sud de la France avait déclenché une nostalgie indicible chez cet expatrié permanent qui vivait – et mangeait – à l'américaine. J'ajoute comme fin d'anecdote qu'à mon retour définitif en France, le premier plat que je commandai fut...un cassoulet .



Rien n'est plus simple qu'un cassoulet : des haricots blancs, de la graisse d'oie, très peu d'eau, de la poitrine ou du jarret de porc, du confit d'oie et/ou de la saucisse de Toulouse, des herbes fines (laurier, thym), de la tomate hachée ou en coulis, de l'ail, du sel, du poivre, le tout mijoté à petit feu durant 3 heures, puis doré au four avec de la chapelure. Point.

Et pourtant, des gens se damneraient pour ce plat si élémentaire, car, tout comme le bœuf bourguignon, la bouillabaisse, l'entrecôte à la bordelaise, la ficelle picarde, l'omelette aux cèpes ou le gratin dauphinois, le cassoulet est un fleuron de la cuisine typique de la France profonde.

Son origine serait encore plus simple. Selon certaines histoires, lors d'un siège au Moyen-Âge dans l'Aquitaine connaissant la guerre entre les Anglais et les Français, les assiégés, n'ayant plus de vivres, récupérèrent ce qui restait : des haricots, des restes de viande de porc, un peu de tomate, quelques gousses d'ail, du gras d'oie, jetèrent le tout dans une casserole, sur un petit feu. Attaqués au même moment, ils laissèrent l'ancêtre du cassoulet aux troupes victorieuses.

Longtemps confiné au sud de la Loire et plus précisément dans le sud-ouest français, le cassoulet a entamé une longue et victorieuse migration dans toute la France. Ce fut l'un des premiers plats français mis en conserve (en boîte), et ceci détermina son succès sur toute la France. Succès amenant une sourde rivalité entre les deux « capitales » du cassoulet : Toulouse et Castelnaudary. Pour la première, le cassoulet doit inclure de la saucisse (de Toulouse, naturellement !). Pour Castelnaudary, le cassoulet se doit absolument d'inclure du confit d'oie ou de canard. Rassurons-nous, dans les deux cas, c'est délicieux, et les fabricants de surgelés et autres conserves incluent désormais aussi bien la saucisse que le confit : pas de jalousie, tout le monde est content ainsi. Peu importe cette différence, les Français s'en donnent à cœur joie dans la dégustation de ce plat qui est servi en plein été



dans tout le sud-ouest. Dans toute brasserie digne de ce nom, on peut le trouver, de Lille à Marseille. Mieux, tout bon restaurant servant de la cuisine française à l'étranger se doit le proposer, et c'est ainsi qu'on peut (et que j'ai pu) manger du cassoulet à Tokyo dans un bistrot français de là-bas.

Le seul problème vient des ingrédients. Des restaurateurs utilisent parfois du concentré de tomate pour le préparer : horreur, cela donne un arrière-goût aigre, il faut de la tomate fraîche ! De même, il est parfois difficile d'avoir sous la main des « lingots », ces fameux haricots blancs de très grosse taille sans qui le cassoulet semble moins bon, mais faute de grive, n'est-ce-pas.... Et de même, utiliser des haricots en boîte donc déjà cuits donne un cassoulet qui est une sorte de gruau immangeable. Du cru, du cru !

Avec l'hiver qui se termine, les amateurs vont peut-être moins se ruer sur un vrai bon cassoulet. Rassurez-vous, on en trouve même en saison ensoleillée. Tenez, si à Paris vous prend soudain l'envie de ce plat en plein été, allez dans la chaîne des bars à vin Nicolas, il y est très bon. Oui, les célèbres marchands de vin : ils possèdent à Paris une série de bars à vin dans lequel les plats sont accompagnés de vins au prix auquel on les achète dans une boutique Nicolas. Manger un bon cassoulet accompagné d'une bouteille de Cahors facturée 7 euros, qui se le refuserait ? Allez, bon appétit, avec du cassoulet, bien sûr !

GNCD