



Sacré boudin au piment

LE MONDE | 04.08.2011 à 14h50 • Mis à jour le 04.08.2011 à 14h50 | Par Jean-Claude Ribaut

En savoir plus sur http://www.lemonde.fr/ete/article/2011/08/04/sacre-boudin-au-piment_1556112_1383719.html#m6Mey8qhpAHUkkgz.99

Le cochon, "roi des animaux immondes", selon Grimod de La Reynière, a été longtemps regardé à Naples comme un personnage sacré. Et Grimod cependant de reconnaître que ses épaules et ses cuisses ont fait la fortune de Mayence et de Bayonne, tandis que son sang, utilisé pour le boudin, servait la gloire de bien d'autres cités.

Le boudin a été, dit-on, inventé au temps de Périclès par Aptonète. En France, l'Alsace, le Limousin, la Bourgogne, et encore Nancy, Lyon, Paris même, ont attaché leur nom au boudin, sans oublier la Légion étrangère ! Mention doit être faite de Mortagne-au-Perche (Orne), qui organise chaque année, à la mi-carême, un concours international entre charcutiers, en souvenir du combat qui opposa, en l'isle Farouche, Pantagruel et les Andouilles, lequel fut sauvé in extremis par les capitaines Riflandouille et Tailleboudin.

La réputation du boudin basque au piment d'Espelette n'avait guère franchi l'Adour avant que Christian Parra ne reprenne la recette de son aïeule à l'Auberge de la Galupe (deux étoiles Michelin). Il ne laissait à personne le soin de faire rissoler la *goula* (gorge), le coeur, la rate, les poumons du cochon et les poireaux, pendant que les oignons, bientôt mêlés de thym frais et de persil ciselé, fondaient doucement dans la casserole. Zola avait perçu la magie de cet instant : "*Les rondelles d'oignon prenaient sur le feu des petites voix claires et aiguës de cigales pâmées de chaleur*" (*Le Ventre de Paris*). La couenne ensuite était détaillée en petit salpicon ; les chairs, les poireaux, égouttés et hachés. Puis, à l'ensemble, assaisonné de quatre-épices et de piment d'Espelette, il ajoutait le sang.

Aujourd'hui, Christian Parra consacre sa retraite au boudin basque, dont il surveille la fabrication, à l'identique, dans la conserverie artisanale "Anne Rozès". Le succès est considérable. Une centaine de restaurants et de points de vente proposent ce boudin en toutes saisons. Et les jeunes chefs font assaut d'imagination pour le mettre en valeur. Benoît Sarthou, au Moulin d'Alotz, l'accompagne de saint-jacques ; Cédric Béchade (L'Auberge basque) le sert en ravioles aux guindillas (piment doux). **A Paris, il est célébré aussi, chaque jour, aux Noces de Jeannette.**

Conserverie Rozès, chemin de Pedegain, Lahonce (64). Tél. : 05-59-31-56-09.

Au Moulin d'Alotz, chemin Alotz-Errota, Arcangues (64). Tél. : 05-59-43-04-54.

L'Auberge Basque, vieille route de Saint-Pée, Saint-Pée-sur-Nivelle (64). Tél. : 05-59-51-70-00.

Le Saint-Joseph, 100, boulevard de la République, La Garenne-Colombes (92). Tél. : 01-42-42-64-49.

Les Noces de Jeannette, 14, rue Favart, Paris-2^e. Tél. : 01-42-96-36-89.

Sur Lemonde.fr : <http://ribaut.blog.lemonde.fr/>

Jean-Claude Ribaut