

Lo gigot à la bourguignonne

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **19 (1881)**

Heft 18

PDF erstellt am: **26.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-186408>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

prâo pan et prâo truffès tsi no, avoué dâi vatsès à l'étrablio, petout que d'étrè coumeint cliâo pourrès dzeins dè pè Yverdon. Lo bon Dieu no preservâi ! »

Le gigot à la bourguignonne.

Sous ce titre un fervent gastronome nous indique la manière d'apprêter ce nouveau plat, très en vogue à Paris maintenant.

« Il n'est ménage si modeste, nous dit-il, qui ne mange son gigot de temps à autre. Voilà comment il faut le préparer un jour de fête de famille :

Faites braiser votre gigot pendant 5 heures dans une casserole; retirez-le, fendez-le en tranches droites et très minces, dans le sens de l'épaisseur, comme si vous le découpiez pour le servir, mais en ayant soin que chaque tranche reste adhérente à l'os.

Vous avez préalablement fait une farce de la façon suivante: beurre, persil, ciboules hâchées, nonnes, mie de pain, olives, chair à saucisse, etc., deux œufs dont les blancs battus en neige; salez, poivrez, un peu de muscade et de poivre de Cayenne et mélangez bien.

Vous étendez alors une mince couche de cette farce sur chacune des tranches de gigot et vous redonnez à celui-ci sa forme avec une longue broche qui traverse toutes les tranches et un peu de ficelle; puis vous le remettez cuire dans son jus pendant une heure, vous dégraissez et vous servez en arrosant le gigot d'un petit verre de Madère et d'un jus d'orange. Le gigot doit faire deux tasses de bouillon avec le Madère.

Goûtez à cela, ajoute notre gourmet, et vous vous étonnerez qu'on n'élève des statues qu'aux conquérants.

Un ange dans un jeu de quilles.

4

(Suite.)

Georges de Courcelles avait écouté ce discours sans laisser apercevoir le moindre signe d'impatience; la misère l'avait terrassé, il reconnaissait la justesse des paroles qu'il venait d'entendre. Néanmoins son égoïsme se révoltait à l'idée d'en convenir. Il tâcha d'esquiver la difficulté en faisant bon accueil à son cousin.

— Puisqu'il en est ainsi, lui dit-il, tu arrives à propos. J'ai rencontré à Paris plusieurs de nos anciens camarades de collège, ils m'ont beaucoup parlé de toi et te gardent leurs meilleurs souvenirs. Quelques-uns ont de tes nouvelles; ils savent que tu es à la recherche d'une position et seront charmés de te seconder. Quant à moi, je les vois peu; je n'en ai pas le temps, — il oubliait d'ajouter que sa conduite les avait éloignés, — mais il m'est facile de te donner leurs adresses. Je t'engage beaucoup à les voir. Tu n'ignores pas que les premières impressions de jeunesse se reflètent généralement sur toute la vie, quelquefois en bien, d'autres fois en mal. Moi j'ai voulu me soustraire à l'un et à l'autre, ai-je eu tort! C'est possible. Toi tu te trouves dans des conditions différentes, il faut en profiter.

Paul Ladureau accepta la proposition, tout surpris qu'il était d'entendre un raisonnement si sage sortir de la bouche de son cousin.

Le hasard le servit à merveille. Tous ses anciens condisciples le revirent avec joie. Quelques-uns haussèrent les épaules quand il leur parla de son cousin Georges de Courcelles et de l'excellent accueil qu'il avait reçu de lui.

Un des premiers à qui il s'adressa était le fils d'un négociant armateur de Nantes qui avait un comptoir à la Nouvelle-Orléans.

— Tu es justement ce que je cherchais, dit-il à son ami. Depuis trois ans je représente notre maison à la Louisiane. Mon père, qui est âgé et souffrant, désire m'avoir près de lui; il m'a donné plein pouvoir de choisir quelqu'un pour me remplacer là-bas. Je sais ce que tu vauds, cela te convient-il?

Paul Ladureau répondit par un soupir.

— Tu hésites? lui dit l'ami.

Paul alors lui fit part des motifs qui le retenaient, par rapport à sa mère et sa cousine, qui allaient gémir de son absence.

— Eh bien! raison de plus, ce sera le meilleur moyen d'avancer tes affaires, de vous réunir ensuite pour ne plus vous séparer. Tu auras de bons appointements fixes et de plus une part dans les bénéfices. D'ailleurs, tu viendras de temps en temps en Europe, ainsi que je le faisais moi-même à l'époque de nos inventaires, et quant ton père verra que tu marches vers ton but sans lui, il deviendra plus accommodant.

Cette dernière raison le détermina et l'engagement fut bientôt signé.

Georges se montra très satisfait de ce résultat. Ce frère égoïste et jaloux connaissait la richesse et l'avarice de son oncle. Dans le fond de sa pensée il espérait que cette séparation outre-mer romprait, ou du moins retarderait un mariage dont les résultats devaient infailliblement le rabaisser aux yeux de sa sœur et de toute la famille.

Comme il n'y avait pas de temps à perdre, Paul Ladureau se hâta de faire ses adieux à ses parents. Lorsqu'il annonça son prochain départ pour l'Amérique, sa mère et sa cousine éclatèrent en sanglots. Paul les consola de son mieux en leur faisant entrevoir par son plus beau côté l'affaire qui allait l'éloigner d'elles momentanément pour les réunir ensuite.

M. Ladureau, en apprenant le prochain départ de son fils, sentit ses yeux se mouiller de larmes. Était-ce son cœur paternel qui se réveillait ou le chagrin de perdre un commis qu'il lui serait impossible de remplacer? Il lui aurait suffi d'un mot pour ne voir que des heureux autour de lui et le devenir en même temps. Mais la passion de l'argent avait étouffé toutes ses autres sensations. Loin de s'attendrir, à dater de ce jour il fit retomber le poids de son chagrin sur sa femme et sa nièce, qu'il accusait l'une et l'autre d'en être la cause.

Arrivé à la Louisiane, Paul donnait fréquemment de ses nouvelles; elles étaient excellentes. Il écrivit aussi à son cousin Georges de Courcelles, et le remercia cordialement du bon conseil qu'il lui avait donné.

Cette lettre si franche, si amicale, produisit une profonde impression sur Georges; elle lui inspira l'idée d'aller, lui aussi, tenter la fortune au delà des mers, s'accusant de n'avoir pas su conserver celle que son père et sa mère lui avaient ménagée. Il manda son projet à son cousin, et celui-ci qui jouissait déjà d'une grande considération sur la place, promit d'employer en sa faveur tous ses bons offices.

Une seule chose embarrassait Georges de Courcelles, sa fille; il ne pouvait la laisser à Paris, à qui? Il s'était aliéné toute la famille de la mère, l'emmener avec lui était impossible; elle l'eût entravé dans sa nouvelle carrière.

Pour la première fois il lui vint une bonne pensée à l'égard de sa sœur et encore s'y glissait-il une teinte d'égoïsme. Il lui écrivit une lettre amicale dictée plus par l'esprit que par le cœur, pour lui annoncer qu'étant sur le point d'aller rejoindre son cousin à la Nouvelle-Orléans, il ne voulait pas s'éloigner sans dire adieu à son père et à sa sœur. Il se reprochait de les avoir trop longtemps négligés.

Lucie, qui était un ange de bonté, pleura de joie en recevant cette lettre, elle lui sembla un retour sincère à des sentiments plus conformes à ceux qu'elle éprouvait elle-même; elle se hâta de la communiquer à son père et tous deux en tirèrent bon augure.

Georges fut reçu comme l'enfant prodigue; on ne fit aucune allusion au passé. Au premier mot de départ qu'il prononça, il fut interrompu.

— Et ta fille, s'écria Lucie avec anxiété, tu ne songes pas à l'emmener, je pense?