

“Tout à l’huile, tout à l’huile !”

Aqua et panis

est vita canis

De l’eau et du pain,
c’est une vie de chien

Quidquid ad salivam facit

“Tout ce qui fait venir
l’eau à la bouche”
Pétrone

Verecundari nemimen

apud mensam decet

“À table,
personne ne doit avoir honte.”
Plaute



*La Botte d’asperges, par Édouard Manet (1880)
Wallraf-Richartz Museum, Cologne*

*Presque les mêmes...
près de 2000 ans plus tôt !*

(avant dégustation)



Mosaïque romaine (IV^e siècle de notre ère)

Musées du Vatican, Rome

Almanachus Vermotus fin mars - fin mai 2016, par C.S.

Asperge, subst. :

- *BOT., GASTR.* Plante potagère de la famille des liliacées, dont les jeunes pousses ou turions sont comestibles et très appréciées par les gastronomes.
- *Spéc., PHARM.* Plante (asperge officinale) dont les racines apéritives et les jeunes pousses diurétiques sont utilisées pour la fabrication des médicaments.

Extrait du *Trésor de la langue française*

Le retour du printemps fait, parmi d'autres, revenir chaque année sur les tables françaises un légume particulièrement apprécié des connaisseurs – les asperges. Qu'elles soient vertes, blanches ou violettes, les asperges seront célébrées le temps de quelques semaines par les gastronomes avertis aux quatre coins de la France, du Blayais à l'Alsace, en passant par les Landes et la Camargue.

Mets de luxe depuis la plus haute Antiquité, on sait les passions que cette liliacée a pu déchaîner au fil des siècles, à commencer par celle du Roi Soleil en personne – et il n'était pas le seul ! Le grand Curnonsky, le 'prince des gastronomes', raconte à ce propos dans l'un des fameux livres de recettes dont il avait le secret une savoureuse anecdote.

L'académicien Fontenelle était gourmand. "Il était surtout friand d'asperges qu'il préférait à l'huile. Un jour l'abbé de V... vient lui rendre visite et Fontenelle le retient à dîner. V... adorait les asperges mais il les aimait en sauce. Fontenelle descend en cuisine et donne l'ordre que l'on partage la botte prévue pour son repas. Puis il revient bavarder littérature avec l'abbé. Soudain, celui-ci est pris d'un malaise et s'effondre. Alors Fontenelle se précipite aux cuisines en hurlant : "Tout à l'huile, tout à l'huile !". Puis il revint tenter de soigner son ami". L'académicien était manifestement prêt à faire des concessions, mais pas des sacrifices, et les gourmands ont d'étonnantes priorités, parfois...

Les asperges se dégustaient déjà à l'huile du temps de Jules César, en principe du moins. L'un de ses hôtes, Valérius Léo, qui le recevait lui-même et sa suite dans sa demeure à Milan, voulut, sans doute pour lui faire honneur, lui en servir tout un plat, mais apparemment peu au fait des usages culinaires en la matière, au lieu de les faire assaisonner d'huile, les assaisonna... de parfum.

Ingrédients pour un festin romain

(gastronomique)



Mosaïque romaine

Musées du Vatican, Rome

César les engloutit sans broncher – il avait connu bien pire en campagne et l’on sait combien il était généralement indifférent à la qualité de ce qu’il mangeait, mais fort diplomate quand il le fallait. Ses amis, en revanche, ne manquèrent pas de pousser des cris d’orfraie face à cet abominable manque de savoir-vivre. “Il suffisait simplement de ne pas en manger”, leur dit-il, “si elles vous déplaisaient ; relever cette grossièreté, c’est être grossier soi-même”.

L’empereur Auguste devait en être friand, lui qui avait l’habitude de dire, pour souligner qu’une affaire avait été rondement menée, qu’elle avait été expédiée “en moins de temps qu’il n’en faut pour cuire des asperges”. Peut-être avait-il des raisons toutes personnelles d’en surveiller la cuisson de près ? Il était en effet atteint de la gravelle et l’on sait que les anciens en utilisaient précisément les racines, écrasées et bues dans du vin blanc, pour expulser les calculs et soulager les douleurs lombaires et rénales.

Ce n’étaient d’ailleurs pas à leurs yeux leurs seules vertus, car, en plus d’être dépuratives et diurétiques, elles passaient aussi pour avoir des effets laxatifs : additionnées de cumin, on s’en servait pour dissiper les ballonnements ; cuites avec du vin, les troubles intestinaux. On prétendait même que si l’on s’enduisait complètement d’asperge pilée dans l’huile, on n’était pas piqué par les abeilles. Et, pour couronner le tout, on les croyait aphrodisiaques... de quoi affoler plus que les papilles !

Recette

Autre recette. Plat froid d’asperges

Prendre des asperges bien nettoyées, les écraser dans un mortier, arroser d’eau, bien les écraser, passer au tamis. Puis mettre dans un plat des ortolans vidés, piler dans un mortier six scrupules de poivre, ajouter du garum, écraser, ajouter un cyathe de vin, un cyathe de vin paillé. Mettre trois onces d’huile dans une marmite ; y faire bouillir le tout. Graisser un plat, y mélanger six œufs avec du garum au vin, le poser avec la purée d’asperges dans la cendre chaude, y mettre la préparation décrite ci-dessus. Disposer ensuite les ortolans. Faire cuire, saupoudrer de poivre et servir.

Apicius, *Art culinaire* IV, 132

Poids et mesures antiques

1 livre = 324 grammes
1 once = 27,78 grammes
1 scrupule = 1,137 grammes
1 cyathe = 4,56 centilitres

Autre recette de plat d'asperges

Mettre dans un mortier les débris d'asperges qu'on jette d'habitude, piler, arroser de vin, passer au tamis. Piler du poivre, de la livèche, de la coriandre verte, de la sarriette, de l'oignon, du vin, du garum et de l'huile. Transvaser la purée dans un petit plat graissé et, si l'on veut, y délayer des œufs sur le feu pour lier. Saupoudrer de poivre fin.

Apicius, *Art culinaire* IV, 133

Chronique réalisée avec l'aimable collaboration de...

Almanach Vermot 2015. Petit musée des traditions & de l'humour populaire français, Paris, 2014 ; <http://www.ancient.eu/image/2616/> @Mark Cartwright ; Apicius, *L'art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, 1974 ; <http://www.archeoguidaroma.com/blog/cooking-and-dining-imperial-rome-asparagus-omelette> ; Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1974 ; Curnonsky, *Cuisine et vins de France*, Paris, 1953 ; Laure de Chantal, *À la table des Anciens. Guide de cuisine antique*, Paris, 2007 ; Paul Imbs, Bernard Quemada & al., *Le Trésor de la langue française*, Paris, 1971-1994 ; Pline l'Ancien, *Histoire naturelle, Livre XIX (Nature du lin et horticulture)*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, 1964 ; Pline l'Ancien, *Histoire naturelle, Livre XX (Remèdes tirés des plantes de jardins)*, texte établi, traduit et commenté par Jacques André, Paris, 1965 ; Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, texte traduit, présenté et annoté par Stéphane Schmitt, Paris, 2013 ; Plutarque, *Vies, Tome IX, Alexandre - César*, texte établi et traduit par Émile Chambry & Robert Flacelière, Paris, 1975 ; Plutarque, *Vies parallèles*, texte traduit par Anne-Marie Ozanam, sous la direction de François Hartog, Paris, 2001 ; Suétone, *Vies des douze Césars, Tome I, César - Auguste*, texte établi et traduit par Henri Ailloud, Paris, 1931 ; Renzo Tosí, *Dictionnaire des sentences grecques et latines*, Paris, 2010 ; <http://wallraf.museum>.