

Charte de la Confrérie du Pied de Cochon à la Sainte Ménehould

Le pied

Le pied de cochon à la Sainte-Ménéhould se doit d'être un pied de devant de bonne taille, aux ongles coupés et aux soies rasées de près. Gratté, lavé, il sera emballé dans des bandelettes.

Sa cuisson

Elle s'effectue dans un court bouillon aromatisé, comme le veut la tradition. Elle sera aussi longue que la journée de travail d'un honnête homme. Ainsi le dit la légende qui prit naissance dans la cuisine de l'hôtel de Metz, en 1730, lorsqu'un petit gâte-sauce oublia la marmite sur le feu toute une nuit et découvrit le matin avec étonnement un pied cuit à point et si tendre que l'os était devenu friable.

La dégustation

Enduit de mie de pain, séché et doré au four, il sera servi très chaud et le gourmet étonné, croquera les os, en appréciera la moelle et la chair parfumée et onctueuse.



La fabrication du Pied de Cochon à la Sainte Ménéhould est un secret, la dégustation est un régal associé d'une surprise : après s'être délecté de la chair, le gourmet peut croquer les os et les manger, tout en appréciant la moelle.

La légende attribue la découverte des pieds à la Sainte Ménéhould à l'étourderie d'un jeune marmiton qui aurait oublié sur le fourneau une marmite de pieds plus d'une longue nuit.

A cette époque la forêt d'Argonne nourrissait les animaux, et en particulier les cochons : c'était la glandée. Le porcher emmenait les cochons dans les chênaies pour y manger les glands.

Cet élevage intensif est certainement à l'origine de cette recette qui conquit vite une notoriété publique.

Le célèbre Hôtel de Metz qui vit passer Louis Philippe, Victor Hugo et Alexandre Dumas avait fait du "Pied de Cochon à la Sainte Ménéhould" sa renommée culinaire.

Aujourd'hui, vous pouvez le déguster ou l'emporter dans les restaurants de la ville et du Pays d'Argonne.

Néanmoins, le secret de fabrication est jalousement gardé et la recette a trouvé ses lettres de noblesse dans toute la gastronomie.

La nouvelle confrérie du "Pied de Cochon à la Sainte Ménéhould" a vu le jour en mars 2003. Elle a pour mission la défense des produits du terroir.



Dépliant réalisé par

l'Office de Tourisme du Pays d'Argonne

5, Place Général Leclerc - 51800 Sainte Ménéhould

Tél. : 03 26 60 85 83 / Fax : 03 26 60 27 22

E-mail : OFFICE.TOURISME.STEMENEHOULD@wanadoo.fr

