L'histoire à table

La divine poire Belle-Hélène

Ce n'est, contrairement à ce que son nom indique, pas la belle Hélène, fille de Zeus, qu'il convient de remercier pour ce délicieux dessert qu'elle n'a donc pas inventé… Avant de divulguer le nom de son créateur, rappelons tout d'abord qu'il s'agit d'une poire pochée dans un sirop de sucre et de citron, accompagnée d'une ou deux boules de glace vanille et nappée de chocolat chaud. Certains parsèment le tout d'amandes effilées grillées à sec. Une dame blanche vertueuse, pourrait-on dire, puisqu'elle nous fait manger des fruits en même temps…

Tout a commencé à Paris le 17 décembre 1864. Ce soir-là, au Théâtre des Variétés, se déroule la première de « La Belle Hélène », un opéra-bouffe en trois actes sur fond de guerre de Troie, signé Jacques Offenbach, Meilhac et Halévy. Le succès est tel que bon nombre de brasseries et restaurants décident de baptiser un de leurs plats du titre de l'opéra. L'un lance ses tournedos grillés Belle-Hélène, l'autre ses suprêmes de volaille, le troisième ses filets de sole, son ragoût ou encore ses œufs pochés du même nom. Tout Paris fond pour la Belle Hélène… Et puis, il y a le meilleur d'entre tous qui sommeille encore, le futur roi des cuisiniers, l'homme qui sublimera les cuisines du Ritz partout en Europe, Georges Auguste Escoffier. À l'époque, le jeune cuistot – il a 18 ans – travaille à l'Hôtel Bellevue, à Nice. A-t-il entendu parler de l'opéra-bouffe d'Offenbach ? Rien ne le prouve. Mais un an plus tard, il déménage pour intégrer la cuisine du « Petit Moulin rouge » dont il a rencontré le propriétaire à Nice. Certains pensent que la poire Belle-Hélène date de cette année-là et qu'elle serait née dans sa cuisine, mais d'autres sources témoignent qu'Escoffier se serait contenté de sublimer la recette d'un autre, de la nommer et de la mettre à la carte des palaces de toute l'Europe. La rumeur alimente le plat : la belle Hélène, l'élue du cœur de Pâris, est incarnée par la cantatrice Hortense Schneider et c'est à elle en vérité qu'Escoffier a dédié « son » dessert.

Myriam Bru

DR

La recette

Pomme zoutoise

Ingrédients (pour 4 personnes)
20 asperges blanches belges
4 belles tranches de saumon fumé
Une vingtaine de pommes de terre grenailles
200 g de crevettes grises
3 jaunes d'œufs
250 g de beurre
Un peu de ciboulette
Un peu de persil plat
Le jus de 1/2 citron
Poivre noir du moulin

Pour la sauce hollandaise
4 jaunes d'œufs
5 cl d'eau
250 g de beurre
Une pincée de fleur de sel
Quelques tours de moulin de poivre noir
1 pincée de piment de Cayenne ou de piment d'Espelette
Le jus d'un citron jaune

Préparation (15 min – cuisson : 35 min)
Éplucher et cuire les asperges 7 à 8 minutes dans l'eau bouillante salée. Ou cuire au cuiseur vapeur 5 minutes (100°C). Cuire les grenailles à l'eau bouillante ou dans un four vapeur.

Préparer la sauce hollandaise (voir ci-dessous).
Hacher le persil et la ciboulette. Dresser.

Sauce hollandaise :
Faire chauffer à feu très doux (maximum 60°C) en mélangeant au fouet énergiquement, jusqu'à obtention d'une texture bien mousseuse. Hors du feu, ajouter le beurre petit à petit en continuant à mélanger au fouet. Saler, poivrer et ajouter le piment. Ajouter le jus de citron.

Astuce : si votre sauce « tranche », c'est-à-dire si vous voyez l'huile du beurre dans celle-ci, ça veut dire que l'eau que vous avez mise s'est évaporée. Pour rattraper votre sauce, il suffit de remettre un peu d'eau et de mélanger énergiquement à la main ou à l'aide d'un mixeur plongeur.

Photos : éditeur

« Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? », par Leslie en cuisine, éd. Racine, 224 p., 27,50 €.