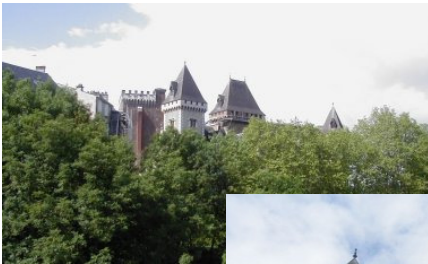


HENRI IV
(né le 13 décembre 1553, mort le 14 mai 1610)
Roi de France : règne 1589-1610



Roi de l'Edit de Nantes, du panache blanc et de la poule au pot, Henri IV incarne dans l'histoire de France un personnage quasi-mythique, symbole du monarque idéal, amateur de plaisir mais avant tout soucieux des affaires de l'Etat.

Le château où naquit le futur Henri IV de France le 13 décembre 1553 à Pau.



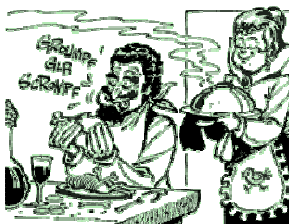
La carapace de tortue dans laquelle fut exhibé Henri à sa naissance



Le roi institue la poule au pot comme le plat national français et son ministre Sully explique que «pâturage et labourage sont les deux mamelles de la France».

« Je veux, disait Henri, que chaque laboureur de mon royaume puisse mettre la poule au pot le dimanche. »

L'origine de la poule au pot



La mère du jeune Henri IV lui prodiguait une nourriture saine et abondante, à base de poulets rotis au four.

Mais l'éducation rude était toujours là et l'on obligeait le jeune homme à nettoyer lui-même le four, après chaque repas.



De cela aussi il garda l'empreinte toute sa vie.



Mais aussi (Aucune précision quant à la date)

Cette nuit-là fut écrite une des pages les plus sombres de l'Histoire de France. Les tous-puissants catholiques, à la tête desquels Catherine de Médicis, notre Grande Catherine à nous, donc les catholiques, décidèrent de faire leur fête aux parpaillots.

Souvenons-nous que la Reine-mère avait marié sa fille Marguerite de Valois au Roi de Navarre, Henri, parpaillot lui-même, se disant que si celui-là se soumettait, forcément, les autres suivraient. Seulement le Béarnais avait la tête dure et l'affaire n'était pas simple...

Catherine avait commencé par faire une scène magistrale à sa fille :

" Comment ça, Margot, tu n'es donc pas capable de convertir ton mari !? Au lieu d'aller traîner au Palais-Royal avec tes mauvaises fréquentations, tu ferais mieux de lui faire des gentillesse (tout ça avec un accent italien fort prononcé, bien sûr).

- Mais maman, il pue l'ail !

- Et alors, tu n'es pas obligée de l'embrasser !"

Enfin, bon... Pendant ce temps-là, les frères de Marguerite qui adoraient écouter aux portes et déclencher des disputes, montent un sale coup avec le Duc de Guise et font assassiner sauvagement Coligny avec la bénédiction de leur chère Mamma. S'ensuit une bagarre générale au cours de laquelle tous les parpaillots sont jetés par les fenêtres, après avoir été égorgés, éviscérés, émasculés peut-être aussi, allez savoir !

Henri, dérangé par tout ce vacarme, en a laissé tomber dans sa gamelle d'eau bouillante la poule qu'il plumait pour son déjeuner du dimanche (on était samedi soir et attendu que sa chère épouse était partie au bal du Palais-Royal, il fallait bien qu'il s'occupât...

(Wouah !)

Il court à sa fenêtre et voit une rivière de sang, à l'endroit où, de nos jours, est sise la rue de Rivoli. Il décide d'arrêter les massacres, court au château du Louvre (ce n'était pas encore un musée) et soudain, au grand bonheur (dam) de sa belle-mère, il ... a juré :

"Merde ! Y nous font chier ces catholiques. Y'a pas moyen d'bouffer tranquille" (avec un fort accent béarnais, évidemment).

Ainsi est née la poule au pot, le 24 août 1572.

Pour se venger de son déjeuner gâché, le Bon Roi Henri, plus tard, obligea tous les Français à manger chaque dimanche la poule au pot. Même que pour être sûr qu'on la préparait bien, il se déguisait parfois en "invité surprise" et débarquait sans prévenir pour partager le repas des sujets (cette idée-là fut plus tard reprise par un de nos Présidents de la République mais lui c'étaient les oeufs brouillés qu'il préférait et il venait le vendredi soir).

Ceux qui ne faisaient pas de poule le dimanche étaient forcément catholiques et alors... Il paraît qu'Henri se mettait en rogne et qu'il jurait comme un charretier

PS : cette anecdote, naturellement, n'est pas reprise dans les livres d'Histoire de vos chères têtes blondes mais elle est absolument vraie - à quelques détails près

Bref vous choisirez la véritable histoire mais l'essentiel est de la déguster.

La recette du Béarn

- Constituez un bon bouillon avec 8 à 10 pintes d'eau (1 pinte = 0,93 l) et les légumes comme pour un pot au feu, à savoir carottes, navets, panais, choux (selon le goût) et belle tranche d'ache (céleri sauvage) et un oignon piqué de clous de girofle. Salez et poivrez.
- Faites partir à bon feu puis laissez bouillir à petit bouillon une grande heure. Vous aurez pu corser votre bouillon d'un petit morceau de bœuf ou de quelques abats de volaille.
- Ayez une poule de moyenne grosseur et environ une livre de jambon fumé. Prenez le foie, le gésier et le cœur de votre poule, une demi-livre de pain rassis, une demi-livre de jambon blanc un peu gras, deux ou trois branches de persil et d'estragon, une gousse d'ail. Vous hachez tous ces abats de poules et autres ingrédients bien liés ensemble, épices (ou genièvre concassé au mortier).
- Bourrez bien la poule de ce farci : bridez-la, et cousez-la afin que la farce ne s'échappe point.
- Mettez la poule ainsi emplie dans la marmite en douce ébullition, donnez un bon coup de feu pour faire repartir. Abaissez : laissez faire le temps pendant trois heures en ajoutant le jambon fumé à la dernière heure afin qu'il ne soit point trop cuit.



BLUCLECHAT

Depuis 1589, Henri de Navarre a ramené la paix et un début de prospérité. Paillard, menteur, plein d'esprit, parlant avec un accent du Sud-Ouest à couper au couteau, léger on ne peut plus avec les dames, il a cependant réussi à rétablir le calme dans le royaume. Mais ce n'est pas la paix que le pays conservera en souvenir dans le royaume, désormais « de France et de Navarre », c'est la « poule au pot ». Pourquoi la poule au pot est-elle devenue quasi plat national ? Certainement parce qu'Henri IV est gascon et que pour ce natif de Pau, la poule au pot farcie est l'une des meilleures recettes locales, de surcroît une véritable recette de fête.



Promesse qui, il faut bien le dire, ne changea pas grand chose pour les poules.