

## À la Sainte-Ménéhould

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q59

mai 2025

Hervé THIS, membre de l'Académie d'Agriculture de France

**Mots clés : pied de porc, Sainte-Ménéhould, panure**

**On connaît les *Pieds de porc* à la Sainte-Ménéhould, du nom d'une ville entre Reims et Metz, mais quelle est cette préparation ?**

Il y a des légendes qui ne sont que des légendes, tant que l'on ne dispose pas de références primaires. Par exemple, à propos de la préparation des *Pieds de porc* à la Sainte-Ménéhould, il a été prétendu que la recette proviendrait de l'oubli d'une marmite sur le feu ; on aurait trouvé le résultat appétissant, les pieds fondant bien en bouche. On raconte aussi que le roi Louis XVI en raffolait tant que, lors de sa fuite durant la Révolution française, il demanda à faire halte pour en manger, ce qui aurait retardé le convoi royal et permis qu'il soit arrêté à Varennes.

Mais tout cela n'est que légende. Commençons par le plus simple : l'orthographe.

On hésite, en effet, à mettre un trait d'union entre Sainte et Ménéhould, et se pose aussi la question des accents aigus éventuels : il y en a un sur le nom de la ville, mais on n'en voit pas toujours dans les livres de cuisine. Enfin, la prononciation ne doit pas être celle de la lecture du nom... Que de mystères !

### Origines et variations du nom de la ville

Ménéhould vient du prénom de la dernière fille d'un comte du Perthois : Manechildis, ou Manehildis. Ce prénom devint celui d'une bourgade au V<sup>e</sup> siècle, et fut ensuite transformé en Manehould qu'il fallait prononcer *manou*.

Du V<sup>e</sup> au VIII<sup>e</sup> siècles, pas de changement, mais, à la Révolution, le *a* se transforme en *é*. Il le reste durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, jusqu'à ce que le *Larousse* (on ignore pourquoi !) écrive *e* plutôt que *é*, entre autres erreurs. C'est l'origine d'un grand désordre, mais ce n'est pas la première fois que ce dictionnaire se trompe, surtout du point de vue culinaire.

Finalement, la ville elle-même écrit Sainte-Ménéhould, avec trait d'union et un accent aigu, et le nom se prononce *sintménou*<sup>1</sup>. Pas de raison pour que l'on fasse différemment pour la préparation.

### Évolutions du nom de la préparation et de ses recettes, en remontant le temps

#### Selon le Guide culinaire

Commençons par le *Guide culinaire*, publié au tout début du XIX<sup>e</sup> siècle : il fut initialement signé par Auguste Escoffier, Philéas Gilbert, Emile Fetu et par divers collaborateurs dont les noms disparurent dès la seconde édition, signe d'une certaine malhonnêteté. En outre, ce livre n'est pas toujours fiable, détournant les dénominations au mépris de l'histoire et des usages ! Par exemple (parmi bien d'autres), le livre confond la sauce mayonnaise et la sauce rémoulade, et donne la même recette de mousseline et de farce à deux farces de compositions identiques.

Pour le pied de porc, ce livre propose une recette où les pieds de porc sont cuits dans un bouillon avant d'être enduits de moutarde, de panure, et grillés au beurre.

#### Selon Joseph Favre

À la même époque, le cuisinier Joseph Favre – auteur d'un remarquable *Dictionnaire universel de cuisine pratique* (1894) – évoque des *Pieds de porc* à la Sainte-Ménéhould (pas d'accent), dont la recette est :

<sup>1</sup> Il faut cependant noter que certaines institutions nationales, telles que le *Journal officiel* ou l'INSEE, écrivent Sainte-Ménéhould, et que le nom se prononce souvent *sintmeunou*...

"Formule 4,153. Lorsque les pieds sont échaudés, on les met dans une saumure pendant deux jours, on les attache ensemble, un de devant et un de derrière, en tournant la partie postérieure du pied l'une contre l'autre et les doigts du côté opposé ; on place entre chaque pied une planchette d'environ six centimètres de largeur, sur vingt de longueur ; on les lie autour de cette planchette de façon à leur conserver la forme ; les placer alors dans une grande casserole et les faire cuire dans un bouillon ainsi composé. Employer : Eau litres 5 ; Vin blanc – 1 ; Bouillon – 1 ; Vinaigre à l'estragon décilitre 1 ; Oignon clouté – nombre 1 ; Carottes moyennes – 2 ; Racine de persil – 1 ; Thym, laurier, et une gousse d'ail. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient très tendres, cinq heures environ, les sortir avec précaution, les déposer dans un récipient à fond plat, en terre ou de métal émaillé ; passer la cuisson dessus après l'avoir dégraissée et les laisser ainsi refroidir jusqu'au lendemain. Les déficeler, couper chaque pied par le milieu sur la longueur, les graisser de saindoux et les rouler dans la chapelure." Favre ne dit pas que l'on fait rôtir, mais c'est bien évident. Surtout il ne donne aucune référence. Cherchons donc plus en arrière.

#### **Selon le charcutier L.F. Dronne**

En 1869, on trouve une recette chez le charcutier L.F. Dronne (*Charcuterie ancienne et moderne*) – qui, lui, écrit Ménehould – : "Rôtissez et nettoyez douze pieds de porc ; cela fait, on prend un pied de devant et un pied de derrière que l'on lie ensemble avec un cordon large de trois doigts, en les serrant fortement, afin de les maintenir unis dans la cuisson. À cet effet, on les place dans une marmite, en y ajoutant 2 ou 3 kilogr. de couenne, un seau d'eau et une bonne poignée de gros sel. On fait bouillir et écumer, après l'avoir garni d'un bouquet et d'aromates. On laisse cuire pendant trois ou quatre heures, selon leur grosseur, puis on retire les pieds, en les plaçant, par paquets, dans une bassine. On passe enfin la gelée tirée au clair et on la verse sur les pieds, de manière qu'ils soient bien couverts de gelée. On laisse refroidir. Lorsqu'ils sont bien froids, on déficelle chaque paquet, on sépare les pieds de devant des pieds de derrière, et on les fend en deux par le milieu. Ensuite on a le soin de bien graisser successivement chaque moitié avec du saindoux, et de les paner avec de la chapelure blanche. Enfin on les fait griller sur un feu ardent pour leur donner une belle couleur jaune. La moutarde de Gray, de Dijon, peut lui servir de sauce."

C'est là, sensiblement, la recette encore en vigueur aujourd'hui à Sainte-Ménéhould, avec cette particularité qu'après une très longue cuisson (plus de trois jours), les os sont devenus si tendres qu'on peut les croquer, en sucer la moelle...

#### **Selon Urbain Dubois**

En 1856, Urbain Dubois, élève du grand Marie-Antoine Carême, donne une préparation un peu plus élaborée : "Flambez 6 pieds de porc, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, égouttez-les, accouplez-les de deux en deux, liez-les avec du ruban en fil ; marquez-les dans une casserole avec quelques légumes et aromates, mouillez-les à couvert avec du bouillon et du vin blanc, faites partir le liquide en ébullition, finissez de cuire les pieds à feu très-moderé ; retirez alors la casserole du feu, laissez-les refroidir dans la cuisson ; divisez-les ensuite, chacun en deux parties ; supprimez l'os de la jambe, emplissez le vide de chaque moitié avec un boudin de farce imitant l'os ; ces boudins sont préparés avec de la farce crue très-ferme qu'on roule sur la table farinée pour les obtenir de la même dimension que les os enlevés ; on les poche ensuite à l'eau bouillante pour les raffermir, les égoutter, les mettre en place, en les consolidant avec de la farce crue ; roulez alors ces pieds de porc dans du beurre fondu, paniez-les à l'anglaise faites-les griller à feu modéré en les arrosant avec du beurre fondu, dressez-les sur un plat bien chaud." Mais toujours sans référence.

#### **Selon François Marin**

Continuons, avec la *Suite des dons de Comus*, de François Marin (1742), avec une recette antérieure à la Révolution et avec une autre orthographe, "Sainte-Menehout : Faites fondre de bon beurre, assaisonnez de sel, poivre, muscade, basilic en poudre. Mettez-y un peu de farine & mouillez avec de la crème, un peu de coriandre pilée. Tournez sur le feu. Il faut que cela soit consistant pour qu'il puisse prendre a mie de pain. Cela vous servira pour tout ce que vous ferez à la Sainte-Menehout."

Là, c'est quand même bien plus précis : la préparation à la Sainte-Menehout est une panure bien particulière, ni une panure à l'anglaise (œuf battu et mie de pain), ni un simple trempage dans la mie de pain. Et, surtout, c'est une panure qui a du goût, nerf de la guerre culinaire !

#### **Selon François Massalot**

Mais avant lui ?

En 1705, François Massalot écrit également sans accent aigu et sans trait d'union : "Pieds de Cochon a la Sainte Menehout. Il faut prendre les pieds, qu'ils soient bien propres & coupez en deux, & liez lez ensemble [page 2](#) Fiche consultable sur le site internet [www.academie-agriculture.fr](http://www.academie-agriculture.fr) onglet "**Publications**" puis "**Table des matières des documents de l'Encyclopédie**".

chaque pied. Ayez une marmite ; faites-y une rangée de barde de lard, une rangée de pieds & de fine herbes, & une rangée de pieds & de bardes de lard, jufqu'à ce que vous ayez mis tous vos pieds. Mettez- y ensuite un bonne phiole d'esprit-de-vin, un peu d'anis, la coriandre, du laurier, un chopine de vin blanc, & un peu de vif argent<sup>2</sup>. Couvrez le tout de bardes de lard & empâtez la marmite par les bords avec du papier fort ; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettez ainsi à la braise pour les faire cuire, ce qui va environ à dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop presser le feu, afin que vos pieds ayent le temps de cuire, & il est nécessaire d'en avoir du foin. Quand ils sont cuits & refroidis vous les panez proprement, & les faites griller, pour les servir tout chauds en Entremets. On en accomode aussi avec moins de frais, seulement avec de l'eau & du vin blanc mêlez enfemble, affaifonnant bien, & y mettant de la inné de Cochon -, comme on fait auffi ; cette autre manière. On appelle aussi des pieces a la Sainte-Menehout, des Pigeons, Poulets ou autres Volailles, que quelques-uns nomment la Mazarine. On verra, dans l'article Poulets, ce que c'est, & la maniere de les acomoder de cette sorte."

### **Et en 1643...**

Mais nous ne sommes pas encore à l'origine ! En 1643, l'auteur – qui ne signe que de ses initiales L.S.R. et dont on ne sait rien – publie une recette de *Pieds de porc à la sainte Manehou* (on s'approche de l'orthographe) : "Prenés les chés le Chaircutier tous cruds, les ratiffés & regrattés de nouveau, blanchiffés-les environ deux douzaines de boüillons, & après les mettés tremper en moitié eau & moitié laict, & ce l'efpace de cinq ou six heures, les ferés cuire ensuite dans le meilleur bouillon avec fines herbes, sel, épices, quand ils feront bien cuits & bien consommés, laissés les reposer un peu de temps dans leur boüillon, & quand ils seront bien égoutés coupés les en deux de toute leur longueur, que vous tremperés & saulferés dans de la mie de pain bien déliée avec poivre blanc & sel menu, en estat de les faire griller de part & d'autre, que vous fervirés garnis de fleurs, de verdure, que l'on mangera bien chaudement au jus de citron & d'orange."

### **Ce qu'il faut retenir :**

Finalement, nous avons trois constantes :

- une longue cuisson dans un bouillon qui a beaucoup de goût, pour les pieds de porc eux-mêmes,
- puis une panure qui n'est pas l'anglaise, mais seulement à base de mie de pain assaisonnée,
- et une grillade, notamment avec du beurre.

### **Pour en savoir plus :**

- Hervé THIS (ed) : *Glossaire des métiers du goût*, Centre international de gastronomie moléculaire et physique Inrae-AgroParisTech, 2025, <https://icmpg.hub.inrae.fr/travaux-en-francais/glossaire/glossaire-des-metiers-du-gout>

### **Quelques interprétations des *Pieds de porc à la Sainte-Menehould***



(Marie-Claire)



(AF Touch Cuisine)



(Noblesse & Royauté)

<sup>2</sup> Pour les chimistes, le vif argent est l'ancien nom du mercure. Mais est-ce bien cela qu'évoque Massialot, ou bien le monde culinaire désignait-t-il ainsi une matière particulière ? La question reste posée.