

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article785>

Pied de cochon

- Revue N°58 -

Date de mise en ligne : lundi 25 mars 2013

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

Avril 1985 : le 14^e concours du Â« meilleur pied de cochon Â» se tient dans la salle de restaurant du Soleil d'Or. Le jury, présidé par



René Pouyet

René Pouyet, patron du restaurant de la Poste à Sainte-Ménéhould, est composé de personnes de renom venant de toute la France, entre autres Guy Berthier, chevalier des Coteaux de Champagne ou Jean Luc Favre, chevalier des Piliers Chablaisiens, Yvan Desingly, patron du Soleil d'Or et grand maître de la confrérie du même nom, est aux fourneaux, car en plus d'être organisateur, Yvan est bien évidemment concurrent

Yvan, avec son pied traditionnel, se classera ce jour-là 3^eme et 2^eme de la catégorie restaurateur. Le 2^eme sera un Hollandais, Jack Jochem qui présente le Â« pied hollandais Â» ! Mais le grand gagnant de ce concours 85 sera Georges Podevin, restaurateur à Florent dans son établissement La Meynière, une superbe auberge aujourd'hui disparue. Notre Argonnais reçut ce jour-là la coupe de la gastronomie, la médaille d'argent et son poids en pied de cochon frais : 85 kg

Yvan Desingly, Argonnais d'origine comme il se définissait, avait, après avoir tenu plusieurs commerces, acheté en 1963 les locaux d'une banque pour en faire son restaurant : le Soleil d'Or. Dans la foulée, il créa son pied de cochon, un pied respectant la recette ancestrale ménéhildienne et entourée d'une chapelure, qu'il baptisa le Â« Pied d'Or Â». En 1972 ce fut la création de la Â« Confrérie du Pied d'Or Â» dont Yvan fut l'incontournable grand maître. Et en 1980, ce fut le premier Â« Grand concours européen du meilleur pied de cochon Â».

Â« Un concours qui, malgré son nom pompeux, est bien plutôt une rencontre amicale entre bons vivants écrivait le journaliste de Â«l'Union" en 1983.



Quant aux pieds, souvent expédiés par des cuisiniers, ils ne manquaient pas d'originalité : pied en brioche, pied exotique (à base de mangue et de fruits variés), pied royal présenté sur une choucroute du même nom, pied au ris de veau mais la palme reviendra sans doute à ce pied venu de Hollande et baptisé Â« Ancien voilier Â» en souvenir des grands voyages effectués par les matelots hollandais pour chercher les épices, avec ce commentaire : Â« C'est piquant comme le soleil qui brûle les corps des matelots et doux comme leurs rêves Â»



Le jury, composé de gens de profession et de personnes désignées Â« grâce à la renommée de leurs papilles gustatives Â» devait noter la présentation, puis la recherche et le goût.



L'Yvan

Certaines années, ce sont plus de trente pieds qui défilent devant les jurés présentés par le grand maître Yvan qui faisait aussi sentir le fumet de ces plats

Hélas, tout doit avoir une fin en ce monde, car pour l'édition 1994, seulement une quinzaine de pieds participaient au concours. Â« Tant mieux pour les cochons qui sauvent au moins leurs pieds Â» pouvait-on lire dans le journal local, Â« tant mieux pour les membres du jury dont les estomacs sont rapidement mis à rude épreuve Â».

Cette année-là, c'est un professionnel de la région parisienne qui était à la première place au classement général. Catégorie cuisiniers, c'était la cuisinière du soleil d'Or qui recevait le premier prix et côté restaurateur, la palme revenait au Soleil d'Or.

Merci à Pierre Pouyet pour le prêt de documents.



Après le verdict sympathique, remise des médailles et des diplômes 1991