

Soupe à la jacobine

- « — Paix, démons ! La faim nous presse.
— D'abord peut-être goûteriez-vous une soupe à la jacobine, que je vous servirai chaude ou froide à votre choix.
— De la soupe de frappard ? dit Bourdeau perplexe.
[...]
— Vous m'enragez.
— Les perdrix sont rôties puis désossées. Leur chair est hachée menu et mêlée de bouillon d'amandes fraîches passé à la gaze. Un œuf battu lie l'appareil.
Ce bouillon est versé sur des croûtes de pain grillé et amélioré de fromage de Parme. N'oublions pas le poivre et le cerfeuil. »

Marguerite, *L'Année du volcan*, p. 217



L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert propose, dans la première de ses éditions, une définition ravissante : « SOUPE, s. f. (Cuisine.) Une espèce de potage composé de pain & de bouillon, ou jus de viande, & autres matières, que l'on sert ordinairement au commencement d'un repas. Ce mot est françois, & formé de l'italien *zuppa* ou *suppa*, qui vient du latin *sapa*, qui signifie du vin réduit au tiers : d'autres le dérivent du mot celtique *sauben*, qui a la même signification. »

Là où nous voyons aujourd'hui une soupe de légumes, souvent moulinée, à la texture veloutée, et enrichie de crème, croûtons, et parfois de fromage, il s'agit à l'époque de l'ensemble des légumes que l'on a mis dans le « pot », fait cuire et réduire. De Taillevent à Massialot, les soupes se composent de viandes en grande quantité, de légumes, qui cuisent lentement à petit feu dans un bouillon. Avant d'être servies, les soupes sont *mîtonnées*, c'est-à-dire trempées dans du pain. La soupe à la jacobine que propose Marguerite à Bourdeau et à Nicolas reprend ainsi la chair d'une volaille, et probablement les sucs mélangés à un bouillon d'amande fin et délicat.

À noter qu'il ne s'agit pas des Jacobins de la Révolution, mais au contraire, des moines des couvents des Jacobins de Paris. Bourdeau le laisse deviner lorsqu'il s'exclame : « de la soupe de frappard ». Car les frappards étaient autrefois des moines aux mœurs libertines...

