

DE LA COLLECTION À LA COLLATION...

L'ŒUF, QUOI DE N'ŒUF ?

Grimod de La Reynière, roi des gourmets et cuisinier, écrivait : « L'œuf est à ce point indispensable que le cuisinier le plus habile renoncerait à son art si on lui en interdisait l'usage. »

Par **Rosine Lagier**



En 2017, la France était le premier producteur avec 14,9 milliards d'œufs et 48,6 millions de poules pondeuses ; 97% des Français en mangent et chacun en consomme en moyenne 216 par an.

Et l'œuf de Pâques ? En chocolat, il se mange ! En porcelaine, en bois, en cristal, il se collectionne. Êtes-vous ovopaskhaphile ou simplement dolophiliste ?

UN PEU D'HISTOIRE

Les Phéniciens consommaient des œufs d'autruche, les Égyptiens se délectaient d'œufs d'oie tandis que les Romains se régalaient de ceux de paon et les Chinois, de ceux de pigeon. Au milieu du XV^e siècle, l'œuf de la poule prend le pas sur tous les autres et au milieu du XVII^e siècle, on connaît au moins soixante recettes

« C'EST UN ALIMENT EXCELLENT ET NOURRISSANT QUE LE SAIN ET LE MALADE, LE PAUVRE ET LE RICHE PARTAGENT ENSEMBLE. »

pour l'apprêter. Aujourd'hui, on compte deux-cents recettes d'œufs !

Au siècle des Lumières, Menon - dont les pâtisseries sont parmi les plus remarquables - écrit : « C'est un aliment excellent et nourrissant que le sain et le malade, le pauvre et le riche partagent ensemble. » Les Français en consommaient en moyenne soixante par an et par personne. Il prête à Louis XV, qui raffolait d'œufs à la coque et de meringues, d'avoir développé l'aviculture à Versailles : les poules étaient installées jusque dans les greniers où l'on commençait à développer la couaison artificielle grâce à des fours à basse température. Louis XVI terminait ses repas par six œufs durs tandis que Napoléon ne les consommait qu'à la coque de peur de malveillance fatale.

Au cours du XIX^e siècle, une centaine de races sont créées, pour la chair ou pour les œufs, d'autres pour les deux.

Selon l'histoire, la nature et les arts, les recettes en font des œufs à la Bénédicte ou à la diable ; en tortue ou mimosa ; à la Maupassant ou à la Lulli ; à la hongroise, à la Négus ou à la Romanov ; à la neige ou à la matelote... Ils ont donné naissance à des proverbes, dictons imagés tels que « Qui vole un œuf, vole un bœuf » ... ou encore : « Va te faire cuire un œuf ! »

LES ŒUFS ET LA RELIGION

Au Moyen Âge, l'Église catholique en interdit la consommation, tout comme la viande, pendant les jours maigres, c'est-à-dire pendant plus de cent-soixante jours par an. Et comme les poules ne



Œufs en bois servant de boîtes
Fin XIX^e siècle.





Véritable œuf de caille peint à la main.

connaissaient pas le calendrier liturgique, mais suivaient le cycle des saisons (période où la lumière du jour monte) et celui de leur biologie, elles poussaient abondamment durant le Carême et on se trouvait à Pâques devant une grande quantité d'œufs. C'est à partir de cette époque qu'on prit l'habitude de s'offrir des œufs à Pâques. Comme ils étaient conservés dans de la graisse liquide ou de la cire, pour améliorer leur apparence, on les décorait de couleurs vives avec des colorants végétaux.

Au XIX^e siècle et jusqu'au milieu du XX^e siècle, les enfants de chœur parcouraient les villages pour quêmander des œufs et



Œuf en apatite (Madagascar) – Œuf en pierre de Kisii, appelée stéatite ou pierre de savon (Kenya).



Pisanki (ou pyssanki) de la région de Bucovine (Roumanie).



Œufs en faïence de Hongrie. Les motifs fêtent le printemps, saison du renouveau.



EN 1855, ALEXANDRE III COMMANDA UN ŒUF PRÉCIEUX AU JOAILLER KARL FABERGÉ POUR SON ÉPOUSE MARIA FEODOROVNA.



Œufs décorés en argile ferrugineuse de Soufflenheim, cité des potiers depuis le XII^e siècle – Œufs en grès bleu de Betschdorf (véritable grès au sel, unique en France), tradition depuis le XVI^e siècle (Alsace).

Œuf icône russe peint à la main, Vladimirskaïa. Notre-Dame de Vladimir, au visage fin, les yeux tristes, serre contre sa joue son fils, symbole de tendresse. C'est l'une des icônes la plus vénérée – Œuf rouge du village de Fedoskino, traditionnellement peint le Jeudi Saint, le rouge rappelle le sang du Christ sacrifié.



Œuf pour pot-pourri en porcelaine (« The Victoria Rose Garden » - Collector Egg).

en échange jetaient de l'eau bénite sur les maisons.

Dans la religion orthodoxe, à Pâques, l'œuf est omniprésent. Lors de la messe de minuit, le pape bénit les œufs décorés apportés par les fidèles. En 1855, Alexandre III commanda un œuf précieux au joaillier Carl Fabergé pour son épouse Maria Féodorovna. Chaque année cela devint une tradition continuée par Nicolas II. Au début du XX^e siècle, plus de quatre

mille œufs de porcelaine sont fabriqués à chaque fête de Pâques par les manufactures impériales pour être distribués au peuple russe par le tsar et son épouse en même temps qu'ils donnent le fameux baiser de Pâques. En 1916, quinze mille œufs en papier mâché avec de délicates enluminures sont distribués aux soldats sur le front.

En Hongrie, en Pologne mais surtout en Ukraine et en Roumanie, l'écriture du pisanka (œuf écrit) était un rituel sacré. Elle s'accomplissait le soir et la nuit par la mère ou la femme la plus âgée de la famille, dans un silence rythmé de prières, d'incantations magiques et de chants de printemps. Aujourd'hui les motifs sont encore dessinés à la cire puis l'œuf est teint dans des bains de teinture de plus en plus foncée. On jetait les coquilles dans les rivières pour assurer le salut des enfants morts sans baptême.

À la cour des rois de France, on échangeait des œufs recouverts d'or. Louis XIV en distribuait en personne à ses courtisans. Louis XV surprit Madame du Barry avec un énorme œuf exceptionnel qui renfermait une statuette de Cupidon. Au XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle, les enfants recevaient des boîtes en bois de forme ovoïde.

Les œufs en chocolat sont apparus vers le milieu du XIX^e siècle : ils donnent toujours lieu à la traditionnelle chasse aux œufs pour les enfants le matin de Pâques. En France, ils sont lâchés par les cloches qui reviennent de Rome avec la bonne parole ; en Allemagne, ils sont cachés par les lièvres ; en Suisse par le coucou, ailleurs par les poules, le renard...



Œufs Matriochka - Russie.