

Saveurs d'ici / Les rissoles de Coucy

Par *Anonyme*

Créé le 26/07/2010 11:00

Les rissoles des sires de Coucy sont de petits pâtés frits, farcis de poisson ou de viande... Généralement, ils sont préparés lors des grandes foires et mangés sur place... Aujourd'hui ce sont de petits croissant farcis d'un hachis de veau et de porc. Autrefois, ces rissoles étaient faites uniquement de viande hachée et de farine de seigle.

Leur origine remonte au Moyen-Âge, au temps où il fallait rendre hommage à son seigneur... Trois fois l'an, les jours de Pâques, de Pentecôte et de Noël, l'abbé de Nogent, vêtu d'un habit de semeur, entrait le matin à Coucy par la porte de Laon, monté sur un cheval dont la robe était de couleur isabelle et qui avait la queue et les oreilles coupées ; il portait un fouet à la main, un semoir rempli de blé et devant lui, un panier plein de petites pâtisseries nommées « Rissoles ». Il devait être en outre suivi d'un chien roux, également sans queue ni oreilles, et au cou duquel une rissole était suspendue. Il s'avavançait dans cet équipage jusqu'au donjon où il faisait trois fois, au bruit du claquement de son fouet, le tour d'un lion de pierre.

S'il manquait quelque chose à l'équipage, un seul clou à la ferrure du cheval, ou la rissole au cou du chien, ou bien encore, si le cheval était mal appris, l'équipage tout entier était confisqué. Si au contraire, le tout se passait dans les règles, l'abbé obtenait la permission de descendre, mettait un genou en terre et embrassait le grand lion. Le sire de Coucy prenait ensuite le tiers, des rissoles contenues dans le panier, des douze miches et des trois lots de vin qui devait accompagner l'offrande et l'on délivrait à l'abbé un acte d'obéissance, un rite observé du XIe au XVIIIe siècle.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Les rissoles perdurent encore aujourd'hui.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/saveurs-dici-les-rissoles-de-coucy>