**La belle mais triste histoire des Cordons-Bleus**

Dans une toute nouvelle étude publiée dans l’*American Journal of Medicine*, le professeur Richard DeShazo a comparé les nuggets de deux grandes chaînes de fast-food. Résultat des analyses : la viande de poulet (les muscles) n'est pas le composant principal de ces beignets. En revanche, il y a 50 à 60 % de graisse, de nerfs, d'os, de veines, de tissus conjonctifs et de cartilage. (1)   
  
Mais pire que les nuggets, à mon avis, il y a l'histoire des Cordons-Bleus : 

**L'histoire des Cordons-Bleus**

*« Mes chers enfants,   
  
Je vais vous raconter une histoire belle, mais un peu triste.   
  
C'était il y a fort longtemps, bien avant l'invention des surgelés et du four à micro-ondes.   
  
A cette époque, il n'y avait ni pizzas sous cellophane, ni lasagnes en barquette. Les gens ne mangeaient pas encore avec des couverts en plastique, ni dans des assiettes en carton.   
  
Ils allaient au marché pour acheter des produits frais. A la maison, ils cuisinaient sur des gazinières, et mangeaient tous ensemble autour d'une table. C'était il y a très longtemps, à une époque où même le Coca-Cola n'existait pas, et où les enfants buvaient de l'eau.   
  
Une personne faisant très bien la cuisine était appelée « Cordon-Bleu ». Cette drôle d'expression se référait au ruban bleu que portaient les titulaires de l'Ordre du Saint-Esprit, la plus haute distinction de la monarchie créée par Henri III. A l'époque, ruban se disait « cordon », d'où l'expression « Cordon-Bleu ».   
  
Un jour, l’un de ces cuisiniers exceptionnels inventa un moyen particulièrement délicieux de préparer les escalopes de veau.   
  
Un « escalope » est une mince tranche de viande, qu'on fait en général revenir dans du beurre, avec de la chapelure pour que cela croustille. Les meilleures escalopes sont les escalopes de veau. Ce sont aussi les plus chères, le veau étant une viande tendre et savoureuse, très recherchée.   
  
Au lieu de faire cuire les escalopes directement dans la poêle comme c'était l'habitude, ce cuisinier eut l'idée de mettre sur chaque escalope une tranche de succulent jambon et d'un délicieux fromage venu des alpages suisses, le gruyère. Puis il les plia en deux, les roula dans la chapelure et les fit cuire dans du beurre, avec du sel et du poivre. Il les servit accompagnées d'une sauce à la crème fraîche, aux échalotes et au vin blanc.   
  
Comme vous l'imaginez, le résultat fut exquis : le fondant de l'escalope de veau était redoublé par celui du fromage de gruyère. Le jambon tiède au goût relevé donnait du caractère. Les convives furent enchantés. En la mémoire de ce cuisinier, qui était un « Cordon-Bleu », la recette fut baptisée « escalopes Cordon-Bleu » et devint un plat traditionnel français servi dans les grandes occasions.   
  
Puis un jour, des personnes eurent l'idée de fabriquer directement des escalopes Cordon-Bleu dans des usines. Le succès fut immédiat : on s'aperçut que c'était un plat idéal pour la restauration collective. Le cuisinier n'avait qu'à ouvrir le paquet, mettre les escalopes Cordon-Bleu à chauffer, et hop, c'était terminé. C'était dans les années 1980.   
  
Les escalopes Cordon-Bleu, qui avaient été rares jusque-là, devinrent un plat de base dans les cantines scolaires et dans les menus les moins chers des cafétérias.   
  
« Les moins chers ? Mais comment est-ce possible ? »   
  
C'est bien simple : le veau fut remplacé par du poulet, puis par de la dinde, et enfin par une pâte à base de viande reconstituée, bien moins chère encore. Le gruyère fut remplacé, comme dans les « Cheese Burger » de McDonald's, par un liquide gluant rappelant le fromage fondu. Le jambon fut remplacé par de la dinde également, cuite avec des arômes et des colorants pour rappeler le goût du jambon. Seulement les gens ne s'en apercevaient pas vraiment puisque, de l'extérieur, les « Cordons-Bleus » (que l'on n'ose quand même plus trop appeler « escalopes »), avaient toujours la même apparence. Et pour que les gens aient l'impression de manger quelque chose de consistant, les Cordons-Bleus furent recouverts d'une chapelure molle et huileuse, de plus en plus épaisse.   
  
Aujourd'hui, il n'est même plus nécessaire de salir une poêle pour les préparer puisque les Cordons-Bleus peuvent être réchauffés directement au micro-onde !   
  
Et pour les absorber, il suffit de ne pas penser à ce qu'on mange, en laissant par exemple la télévision allumée pour regarder le match de foot pendant le repas.   
  
Quant aux enfants, la plupart mangent aujourd'hui des Cordons-Bleus depuis le plus jeune âge. N'ayant aucune idée de ce à quoi ressemblait le plat à l'origine, ils ne voient aucune raison d'être malheureux. »*