



## DÎNER DE CERVELLE OFFALLY GOOD

PAR | BY DAVID SZANTO

**Malgré que la scène gastronomique montréalaise soit plutôt favorable aux abats, les plats à base de cervelle se font rares sur les menus de la cité. Au Cinquième Pêché, sur le Plateau Mont-Royal, on ose proposer des abats savoureux, mais de tels restaurants demeurent peu nombreux (le plat du Cinquième Pêché, appelé Cervelle et frites, consiste en une petite et élégante portion de pépites croustillantes accompagnées d'une sauce tartare onctueuse et relevée). Même Au Pied de Cochon de Martin Picard, connu pour son audace, on apprête sa fameuse Tête de cochon de manière à mettre en valeur ce qui se trouve à l'extérieur du crâne de l'animal, plutôt que l'organe qu'il abrite.** →


**Despite Montreal's organ-friendly dining scene, brain-based dishes do not feature prominently on most menus. The Plateau's Au Cinquième Pêché dares offer the tasty offal, but such restaurants are few and far between. (The restaurant's "brain and chips" is an elegant, small portion of crisp-fried nuggets with a zingy and unctuous tartar sauce.) Even at Martin Picard's envelope-stretching Au Pied de Cochon, the famous whole-roast pig's head is cooked to optimize what's outside the animal's skull, and not the organ within.** →→

→ La maladie de la vache folle, les films de zombies et les phobies alimentaires jouent peut-être un rôle dans cette pénurie, mais la cervelle en tant qu'aliment jouit d'une belle et longue histoire. Les personnes les plus proches des sources de leur alimentation le savent, élever un animal est un investissement en ressources et rien ne devrait être gaspillé, des pieds à la tête, dans le corps d'une bête qu'on mène à l'abattoir.

Certaines sociétés croyaient que la consommation de la cervelle d'un animal permettait d'intégrer sa puissance. Siège de l'intellect et des sens, la cervelle était valorisée, réservée aux chefs et aux invités d'honneur de la communauté (le cerveau humain était également au menu de certains rituels tribaux, bien que cette pratique puisse engendrer le *kuru*, un trouble similaire à la maladie de Creutzfeldt-Jakob, la forme humaine de l'ESB). La cervelle est plus riche en graisses et en cholestérol que les autres parties de l'animal et offre une texture délicate, ainsi qu'un goût qui rappelle le ris (la glande thymus, provenant habituellement du veau). La cervelle se marie bien avec des assaisonnements relevés et des textures contrastées, ce qui en fait un plat idéal pour rompre avec les habituels braisage et grillade.

La cervelle de veau et la tête de veau sont deux plats bien connus des Montréalais. Le premier est un simple plat de cervelle sautée accompagnée d'une sauce au beurre, alors que le second implique une préparation plus complexe de la tête du veau en entier, incluant la langue et d'autres chairs, le tout roulé et poché, servi avec une vinaigrette ou une sauce à la moutarde. En Italie, différentes recettes du *testa di vitello* sont servies comme mets de célébrations, garnies de ris, de truffes, de noix, de pancetta et autres.

La cervelle d'agneau et de porc est également populaire ailleurs dans le monde, servie avec des œufs brouillés dans le sud des États-Unis, ainsi qu'au Portugal, d'où le plat pourrait tirer son origine. On peut dénicher des sandwiches à la cervelle frite et des tacos à la cervelle dans divers coins des États-Unis et de l'Amérique latine, et l'on consomme parfois même de la cervelle d'écureuil, malgré que la consommation de cervelle d'animaux sauvages peut entraîner des effets nocifs pour la santé. De plus petits animaux offrent leur cervelle également, y compris la caille et le pigeonneau, dont la cervelle peut être délicieusement aspirée à même la petite tête croquante de la carcasse rôtie. Bien que les légendes urbaines regorgent de festins où l'on dévore la cervelle de singes encore vivants, ces histoires ne semblent pas fondées. Il arrive cependant que la cervelle de singe devienne effectivement un plat, cuisiné, cependant, plus communément en Chine et dans certaines parties de l'Asie du Sud-Est.

Riche et délectable, la cervelle devrait être dégustée lorsqu'on s'en sent le courage et que sa provenance est digne de confiance. Comme la majorité de la cuisine à base d'abats, la cervelle souffre d'une mauvaise réputation, mais bien apprêtée, elle peut être à la fois surprenante et plaisante, tant pour la bouche que, bien sûr, pour la tête. 

→→ Mad-cow disease, zombie movies, and food phobias may play a role in this culinary paucity, but eating brains has a fine and broad history. As people who are closer to the sources of their food know, raising an animal is an investment in resources, and nothing should be wasted—whether from high or low on the beast's body.

Historically, some societies believed that consuming the brain of an animal would incorporate its power into the eater. As the home to the intellect and senses, the brain was highly prized, reserved for community leaders or honourees. (Human brains have also been consumed in certain tribal rituals, however the practice can cause *kuru*, a disease similar to Creutzfeldt-Jakob disease, the human form of BSE.) Brain is higher in fat and cholesterol than other animal parts, with a delicate mouthfeel and mild flavour similar to sweetbreads (the thymus gland, usually taken from veal). It also combines well with lively seasonings and contrasting textures, lending itself well to meat dishes that diverge from your basic broil or braise.

*Cervelle de veau* and *tête de veau* are two dishes more familiar to Montrealers. The first is a straightforward serving of sautéed brains with a brown butter sauce, while the second features a more complex preparation of the entire veal head, including tongue and other flesh, the whole rolled up and poached, then served with a vinaigrette or mustard sauce. In Italy, various *testa di vitello* recipes are traditional holiday fare, enriched with sweetbreads, truffles, nuts, pancetta, and other additions.

Lamb and pig brains are also popular around the world, sometimes served with scrambled eggs in the southern United States, as well as in Portugal, where the dish may have originated. Fried brain sandwiches and brain tacos can be found in parts of the U.S. and Latin America, and even squirrel brains are sometimes consumed, although eating the brains of wild animals can have deleterious and permanent health impacts. Smaller animals give theirs up as well, including quail and squab, whose brains can be sucked deliciously right from the crunchy head of a whole roast bird. And while urban myths of eating live monkey brains abound, they are unlikely to hold any truth. Cooked, however, monkey brains are sometimes consumed—most commonly in China and parts of Southeast Asia.

Rich and delectable, brains should be tasted when their provenance is trusted and one's soul is willing. Like much organ-based cuisine, they suffer a negative reputation, but well made, brain is pleasurable and surprising, both to the mouth and, of course, to the head. 