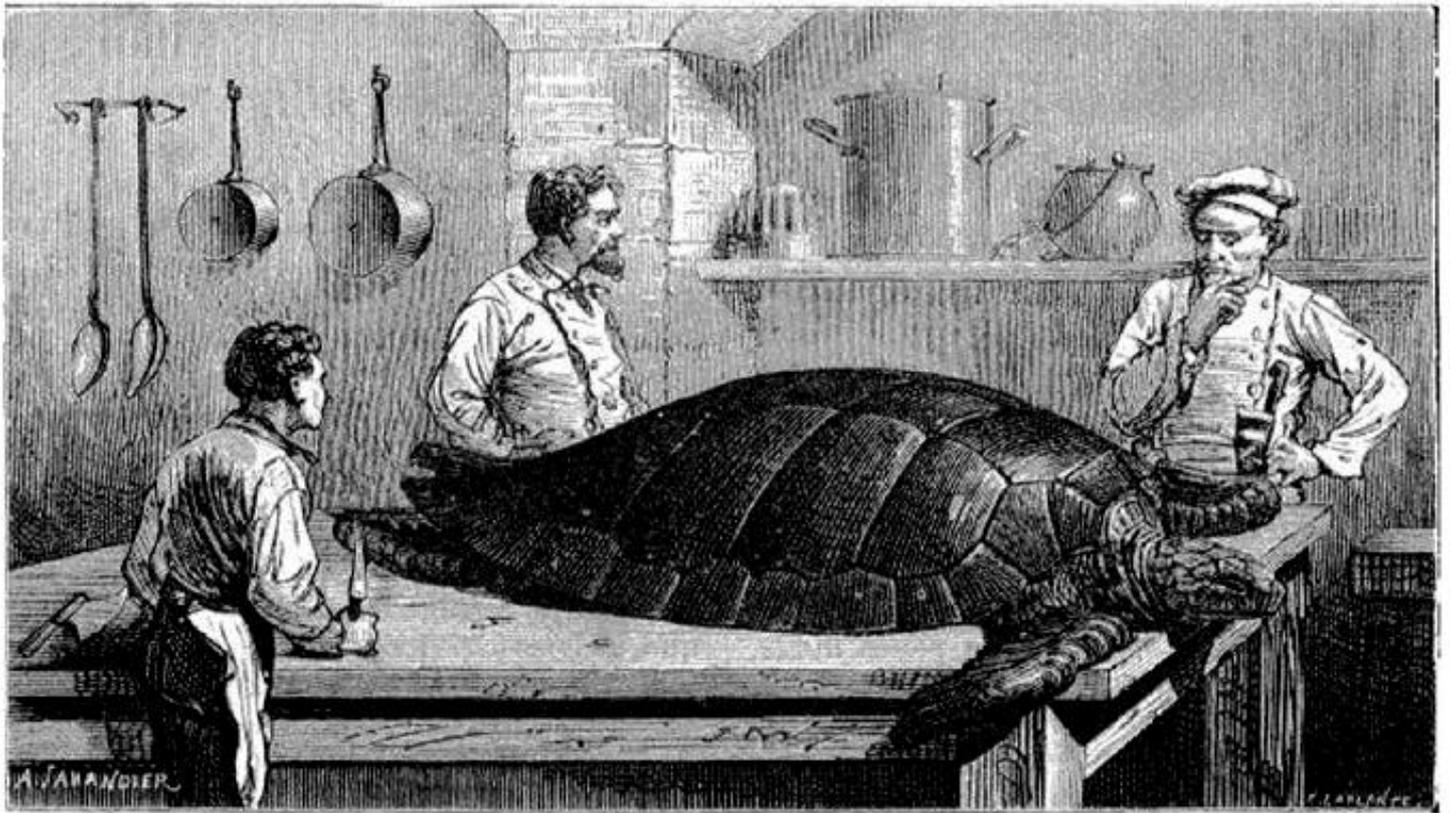


Les tortues franches de Paris

«MM. Potel et Chabot, les marchands de comestibles de la rue Vivienne, ont eu l'heureuse idée de se rendre acquéreur d'un lot de tortues franches, *Chelonia mydas*.



La grande tortue franche de la rue Vivienne.

Elles ont été exposées dans les devantures de leurs divers magasins où une foule considérable de curieux stationne constamment devant ces monstrueux chéloniens trop dédaignés des gourmets.

En effet, ces animaux ne sont pas seulement, comme un vain peuple le pense, bons à faire un excellent bouillon, leur viande bouillie de manière à en retirer tout le suc, conserve le goût du bœuf le plus délicat. !!! La viande, fort abondante, n'est pas la seule partie qui puisse être utilisée. La graisse est d'une délicatesse aussi grande que celle de l'oie, les parties tendres, telles les nageoires et les cartilages servent à faire une délicieuse gelée, enfin le foie, très volumineux, peut se manger comme le foie de veau.

Seule la carapace ne peut être consommée dans ce qu'on peut appeler 'Tortue de Boucherie'.

Le dessin représente une des plus volumineuses (1,45 mètre) au moment où on allait la dépecer »

Je n'ai pas changé un mot de cet édifiant article d'un certain Wilfrid de Fonvielle, journaliste, aérostier et vulgarisateur scientifique, dans la revue 'La Nature' en 1875.

Certains passages choquent aujourd'hui, pensez qu'il y a plus d'un siècle, la consommation de tortue était monnaie courante et particulièrement dans les grands repas où servir une 'soupe claire de tortue' était le summum de bon goût.



Et n'oublions pas que jusqu'en 1978, les établissements BILLEN, grossistes en poissons, avaient le monopole de la vente de la viande de tortue sur le marché de Rungis. Leur EMA (Empreinte Mécanique d'Affranchissement) était siglée avec une tortue.

NdR. Comme la tortue à un 'goût de bœuf délicat', surveillez attentivement les étiquettes des préparations culinaires actuelles !!!