



« Ce petit héritier d'une maison de champagne est vraiment très cucul la praline. » dixit un propriétaire bordelais.



La saillie ne se voulait pas méchante, elle était de la veine « *il n'a pas inventé l'eau chaude* » mais au fond c'est un brave type. Certaines photos sur Face de Bouc, du genre « moi dans mes vignes... » peuvent s'avérer redoutables : notre **Le Foll** de Ministre, les bras croisés, le regard noir, encerclé nuitamment chez lui par des syndicalistes, a fait récemment les frais des détourneurs de Twitter.

Si je vous la rapporte ce n'est pas pour me payer la fiole de ce garçon bien sous tous les rapports, chevalière armoirée incorporée, mais parce que l'expression **cucul la praline** dans la bouche d'un bordelais ne manquait pas de sel.

En effet, **la praline aurait trouvé son origine lors du siège de Bordeaux**, en juillet 1653, *le duc de Choiseul, maréchal de France et comte du Plessis-Praslin (1598-1675)*, invita les autorités de la ville à un grand banquet afin de négocier la capitulation.

Pour cette occasion il demanda à son officier de bouche **Clément Jaluzot** de nouvelles friandises. Celui-ci repris l'une de ses recettes qu'il avait mise au point en 1636 et dont il avait gardé le secret.

À la fin du repas il les servit aux convives en les baptisant du nom du comte : les praslines.

Ce fut un succès et, après la Fronde, Jazulot s'installe à **Montargis** pour ouvrir une boutique à l'enseigne « La confiserie du Roy » qui fera sa fortune. En 1903 un confiseur, du nom de Léon Mazet, rachète la recette d'origine de la praline qui appartenait à l'époque à la boutique « Au Duc de Pralin ».





« Les amandes entières sont plongées dans un sirop et chauffées à pas loin de 150°C. C'est cette méthode de cuisson qui donne l'aspect irrégulier de la praline. En effet si le sucre adhère bien sur les amandes, les cristaux de sucre se cristallisent mais se collent de manière irrégulière. Les pralines sont brillantes car elles sont "vernies" avec de la gomme arabique. »

« Dans son « Parfait Conficturier » paru en 1667, le cuisinier **François Pierre de La Varenne** (1618-1678), cuisinier du marquis d'Uxelles, explique qu'il faut « remuer sans cesse les amandes, remuer pour qu'elles ne caramélisent pas trop lorsqu'on les met à bouillir avec du sucre, remuer encore quand on les écarte du feu pour les faire sécher doucement, remuer toujours pour une dernière cuisson dans le « poêlon ». Les futures pralines dégorgent alors un petit sirop qui les enrobera définitivement lorsqu'elles refroidiront. »

Le comte de du Plessis-Praslin, futur vainqueur de Turenne à Rethel, utilisait dit-on pour conquérir les cœurs des belles et séduire les ambassadeurs.

Dans Paris les élégants chantaient :

*Quand le bonbon fut fait, il n'était point commun,*

*Bosselé de tous sens et coloré de brun,*

*D'un fumet délicat qui flattait les narines,*

*On eût cru le produit d'une essence divine...*

Voilà pour la praline mais **d'où vient l'expression « cucul la praline » ?**

**Des Seychelles** où ce cher Duc, qui était dans la marine du roi de France au XVIIème, a dit-on laissé son nom de « Praslin » à l'une des îles de l'archipel dont il a été l'administrateur colonial ou pour d'autre il aurait ajouté à son titre le nom de l'île qui s'appelait déjà « Ile du Praslin ».

Mais ça ne nous dit pas le pourquoi du cucul...

Tout bêtement parce que sur cette île il y a **de grosses noix de coco appelées aussi « coco fesses »**

*« Tous les regards s'étaient tournés vers lui et le public se mit à rire gaiement, du reste sans hostilité. On le trouvait simplement cornichon, cucul la praline, ratapoil et rantanplan ».*

**Marcel Aymé**, Travelingue, 1941

Sur un blog consacré au feuilleton **Desesperate Housewives** on peut lire : « *Des femmes au foyer... Quoi de plus ennuyeux et cucul la praline comme sujet ? Leurs excentricités, leurs vies... Pfff ! Quel ennui ! Du déjà vu, une série qui est à peu près aussi nulle que « Amour, gloire et beauté », bref je suis très déçue !* »