

## Histoires Gourmandes 6 : le punch Victor Hugo et l'Extemporary

Le Syndicat d'Initiative de Vauhallan a remis à l'honneur deux apéritifs valbiévrais du XIX<sup>e</sup> siècle, dégustés lors de ses manifestations.

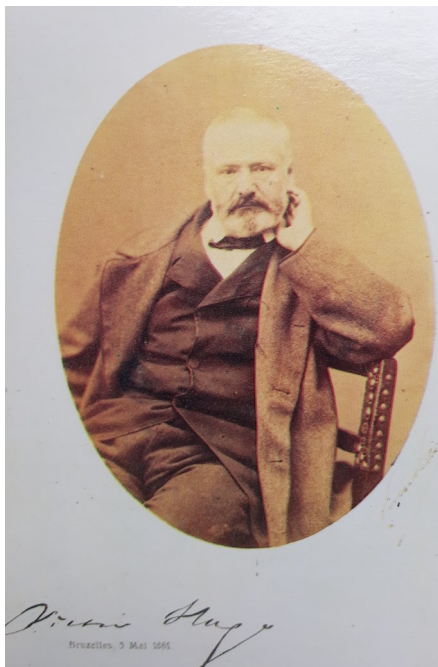
Victor Hugo, qui arpentaient la Vallée de la Bièvre, était connu comme « un des plus solides appétits de son temps » d'après Théophile Gautier et Alexandre Dumas.

Il avait une manière très particulière de boire son *punch* dénommé depuis *à la Victor Hugo* : se caler les mâchoires avec des morceaux de sucre, placer dans sa bouche une petite orange pelée, quelques quartiers de citron et un demi-verre de rhum ; puis broyer le tout <sup>1</sup>.

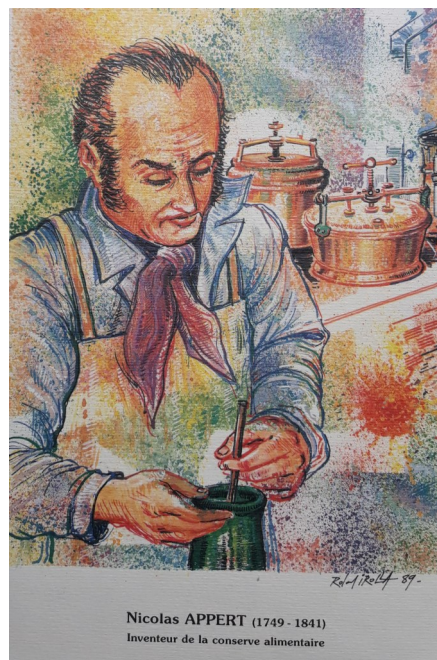
Succès garanti lors de vos festivités !

L'autre est *l'Extemporary* dont raffolaient les Anglais, fabriqué par **Nicolas Appert**<sup>2</sup> inventeur massicois de l'appertisation (voir VU#19). Son ami, le célèbre gourmet Grimod de la Reynière présente dans son *Almanach des Gourmands 1803-1812*, ce cocktail dont il lui a soufflé le nom, qui signifie *improvisé à la minute*.

Plus récemment, Béatrix de l'Aulnoit et Philippe Alexandre dans le chapitre « L'inventeur qui efface les saisons » de leur ouvrage « Des fourchettes dans les étoiles » (Fayard 2011) écrivent « Il a aussi inventé un punch des îles au sucre de canne qui fait fureur ».



Portrait de Victor Hugo par Pierre Petit  
Maison Littéraire de Victor Hugo (Bièvres)



Nicolas APPERT (1749 - 1841)  
Inventeur de la conserve alimentaire

1 : Le nouveau guide vert de la Vallée de la Bièvre - AVB 1989 + dossier SI

2 : Dossier SI