

## Escargots et grenouilles



Le seul lien que l'on peut établir entre des animaux aussi différents que l'escargot et la grenouille, c'est qu'ils sont tous deux associés à la gastronomie française, à la fois dans son raffinement et dans son excentricité. De la grenouille, seules les cuisses sont dégustées. On les fait frire avec de la panure, du sel et des oignons. Quant aux escargots, un plat gastronomique typiquement bourguignon, la recette est très élaborée, elle nécessite plus de huit jours de préparation, puis on les frit à la poêle avec une persillade. En fait, ce sont surtout les touristes de passage en France qui font l'expérience des grenouilles ou des escargots. Les Français, eux, en mangent plutôt rarement. A leurs yeux, l'idée de consommer ces animaux semble plutôt déplacée. Pourtant, il faut reconnaître que les escargots et les grenouilles ont réussi à définir la cuisine française de manière remarquable.

*d'après Clés pour la France en 80 icônes culturelles,  
éd. Hachette*