



Simenon et la table charentaise

Des années vécues en Charente-Maritime, Simenon a conservé le goût de la chaudière fourasine, de la mouclade et de bien d'autres produits de la mer. Par l'auteur des *Chemins charentais de Simenon*

Par Paul Mercier Dessin Fabrice Neaud

« **D**u vrai. Ce serait assez bien ma définition du mot «vrai». Ce qui touche directement à la vie de l'homme. Ce qui la rend possible. [...] Pourquoi le mot «saindoux» me met-il soudain l'eau à la bouche ? Je n'en ai pas mangé depuis la guerre 1914-1918. Je le revois étalé sur du pain noir. C'était un corps gras. Nous avons besoin de corps gras. Et en le mangeant, nous avons conscience de nous défendre. Que la gastronomie, à côté de cela, est artificielle et sans joie... » (Quand j'étais vieux, dictée du 8 août 1960)

Il y a deux Simenon, Dr Simenon, celui des traditions populaires, fidèle aux *Recettes de Tante Marie*, l'art d'accommoder les restes, et Mister Georges, le snob, celui qui s'affiche avec Curnonsky, le prince des gastronomes, et son dauphin, Courtine, à la Tour d'Argent et dans les grands dîners mondains (le menu du Grand Véfour dans *Les Anneaux de Bicêtre* en est le symbole). Courtine contourne la difficulté en mettant tout sur le dos de la cuisinière modèle, dans *Le Cahier des recettes de Madame Maigret*, souvent réédité depuis 1974, jugé incomplet par les connaisseurs. Quelque part, Simenon met au défi Courtine de publier la recette de la marinade du «cochon long», chère aux tribus mélanésiennes anthropophages, une méthode de préparation valable pour le «cochon court», en particulier quant au choix des herbes aromatiques... Manger, penser manger, comme on dit aujourd'hui, c'est aussi une affaire de rites sociaux et une façon d'honorer ses appartenances sociales et son goût du terroir. Heureusement, dirons-nous, Maigret n'est pas venu souvent enquêter dans la région, la seule fois qu'il s'y est attardé, alléché par le souvenir d'huîtres dégustées à Fouras autrefois, il en sera sevré et repartira sans avoir

satisfait son désir gourmand. La cuisine charentaise tient-elle une place spéciale dans toute l'œuvre de Simenon ? La réponse semble incontestable.

On trouve un plat fétiche, du début à la fin de l'œuvre, jamais délaissé par Simenon, alors que bien des Charentais ne savent plus aujourd'hui à quoi ça ressemble et n'en ont jamais mangé : la vraie chaudière fourrasienne¹, pas la chaudière ordinaire, comme le laisse entendre la recette de Courtine. Dès *Train de nuit* (1930), on connaît l'essentiel de la recette dont le prix de revient à l'époque avoisine les quinze francs au marché de Fouras :

«Tu vas manger la chaudière avec nous... [...] Et la chaudière fumait déjà dans les assiettes, une de ces chaudières du pays comme la maman de Jean savait si bien les préparer : des soles, des seiches, du vin blanc. C'était un vrai parfum qui emplissait la salle à manger.» Anguilles ou congre ? Peu importe, la spécialité reste au menu du *Riche homme*, quarante ans plus tard.

«- Si on allait manger la chaudière ?

La spécialité de Fouras, à quelques kilomètres de La Rochelle. C'est une sorte de bouillabaisse à base de petites soles, de seiches et d'anguilles.»

Il n'est même pas besoin d'être en Charente pour apprécier la cuisine du pays, il suffit de trouver une Charentaise digne de ce nom, une cuisinière qui sait tenir les hommes par le bec. Ainsi Rose, une découverte de Maigret en plein Paris, dans *Le Voleur de Maigret* (1966) :

«Toute la journée à ses fourneaux, Rose trouve le temps de converser aimablement avec ses clients et les retenir à table :

Vous restez à dîner, Monsieur Maigret ? [...] J'ai de la mouclade... Je n'oublie pas que je suis née à La Rochelle,

où ma mère était marchande de poissons, de sorte que je connais les bonnes recettes... Vous connaissez la chaudière fourasienne ?

Maigret récita :

– Une soupe d’anguille, des petites soles, des seiches...

– Vous êtes allé souvent par là ?

– A La Rochelle, oui, et à Fouras...»

Avec la chaudière, le narrateur recommande de boire un vin sec et dur qui sert à faire le cognac, un petit blanc de Charente qu’on ne trouve pas dans le commerce. Maigret est tellement enchanté d’avoir déniché ce bistro qu’il fait la promesse à Madame Maigret de l’y emmener :

«Il faut que je t’invite dans ce restaurant-là... Il est tenu par une ancienne chanteuse d’opéra comique qui s’est mise à la cuisine... Elle prépare une de ces chaudières...»



«Je peux vous servir deux douzaines de pétoncles qui viennent de La Rochelle»

Voilà Maigret, un gourmet devenu chroniqueur gastronomique, et l’essentiel du roman tourne à l’escapade gourmande dans les Charentes sans quitter Paris. La cuisine charentaise suffit à évoquer les bords de l’Atlantique et les bribes d’un passé volatile, c’est au bout de la fourchette qu’on la harponne, à la table d’un bistro, le Vieux Pressoir, boulevard de Grenelle, juste en face du métro aérien. Il est tenu par un ancien cascadeur et sa femme Rose, une ancienne cantatrice d’opéra comique reconvertie au «piano». Rose tient de sa vieille mère, qui vend encore du poisson au marché couvert de La Rochelle. Elle soigne ses clients par la gastronomie régionale, sa thérapie à elle. «Mère en cuisine», elle reconforte ces jeunes gens et ces jeunes filles qui s’entredéchirent, qui se fâchent avec les producteurs et qui ne surmontent leur désespoir chronique que grâce au maternage assidu et à la bonne humeur constante de l’infatigable Rose, figure mythique de la femme maternelle et nourricière. Jamais dans aucun autre roman, la nourriture n’a autant compté comme soins, comme on l’enseigne dans les bons traités de puériculture. Le mari de Rose, qui se présente comme le «troquet», se contente de jouer les utilités et lui abandonne le rôle principal. Maigret est

assez content de tomber dans le piège d’une pareille séduction et ne se doute même pas de la concurrence faite aux petits plats de Madame Maigret.

Cet hommage appuyé à la gastronomie charentaise émaille de ses notations rapides le fil de la narration, telle une ponctuation gourmande toute proche du grignotage, sans rien de commun avec la lourdeur d’un livre de recettes. Les plats défilent les uns après les autres, la mouclade, le gigot de mouton pré-salé, les crêpes flambées à l’armagnac², etc. A chaque visite de Maigret, une bonne surprise l’attend et il ne songe pas à faire faux bond à son hôtesse :

«Vous mangez ici ?... J’ai du caneton à l’orange. Avant, je peux vous servir deux douzaines de pétoncles qui viennent d’arriver de La Rochelle... C’est ma mère qui me les envoie... Eh oui !... Elle a passé ses soixante-quinze ans et elle est aux Halles chaque matin...»

Il n’y a pas qu’à Paris qu’on respire les fumets de la Charente : même à Tahiti, le *Touriste de bananes* est cueilli par les vertus culinaires du ragoût aux oignons de M^{me} Nicou. Il faut impérativement que les produits soient frais, viennent du marché du jour même ou mieux, proviennent directement du potager, ce qui est le cas. On n’a pas attendu les rengaines de Jean Pierre Coffe ou de José Bové pour s’en convaincre.

Le marché aux légumes, le marché au poisson sont des passages obligés pour les ménagères et pour les hommes qui prennent le temps de les accompagner ou non. Les senteurs, les odeurs des marchés constituent un leitmotiv trop connu des lecteurs de Simenon pour qu’on y insiste davantage, ce sont des lieux presque sacrés où le spectacle de l’abondance des produits, leurs effluves apaisent une anxiété orale originelle, une faim de vivre insatiable. On connaît moins Simenon les mains dans la farine, enfin presque, puisqu’il ne fait que la leçon de cuisine à Boule³ :

«[Pour tenir mon rang, je me devais de bien choisir les vins de ma cave.] Enfin, je me devais d’être aussi un gourmet. Je connaissais mon Escoffier presque par cœur et ce sont ses recettes que j’enseignais à ma brave cuisinière Boule. Je faisais aussi partie d’un certain nombre de groupes de gastronomes qui se réunissaient, les uns une fois par semaine, les autres une fois par mois, pour des repas raffinés, presque toujours présidés par mon ami Curnonsky.» (On dit que j’ai soixante-quinze ans, dictée du 24 mars 1979)

Le retraité de la petite maison rose, à la fin de sa vie n’a plus les mêmes envies, Escoffier n’est plus du tout son mentor :

«Je me croyais gourmet. [Aujourd’hui] je suis heureux de retrouver un plat tout simple qui m’a enchanté la veille, et la lecture d’Escoffier, que je savais presque par cœur, me soulève aujourd’hui le cœur. Cherchez-y donc un mets qui ne comporte ni foie gras, ni crustacés, ni crème, fouettée ou non, ni vin, ni alcool,

1. Malgré les corrections de Doringe, d’origine rochelaise, Fouras prend curieusement presque toujours deux «r» dans les textes de Simenon et si les habitants de la cité s’appellent les Fourasiens, la chaudière est dite fourasine.

2. Hubert Monteilhet, critique gastronomique à ses heures, applaudit des deux mains pour cette entorse aux productions locales.

3. Pourquoi cherche-t-on ailleurs le prototype de Madame Maigret ? Boule, la fidèle gardienne du logis et la reine de la cuisine, n’a pas eu d’enfants non plus.

ni confit d'oie, ni aucun de ces aliments trop riches qui donnaient la goutte à nos grands-pères.» (Jour et nuit, dictée du 30 avril 1979)

C'est là que le bât blesse, avec la cuisine charentaise, ce pays de «haute graisse», disait Rabelais en son temps. Au temps de la Richardière, on faisait de la cuisine pour un régiment afin de régaler la bourgeoisie, les équipes sportives de passage et les fins becs parisiens, trop heureux de trouver une hostellerie si pantagruélique. Les journaux de l'époque s'en amusaient et le cognac coulait à flots. Mais avec la guerre, c'est une autre histoire et les réfugiés ont leurs idées sur la cuisine et l'art d'accommoder les produits naturels.

Dans *Le Clan des Ostendais*, les familles de pêcheurs flamands sont déconcertées par ce qu'on leur offre à manger en signe de bienvenue, à Charron, et l'affaire a failli tourner à l'incident diplomatique :

«On leur avait préparé un plat du pays, la mouclade, c'est-à-dire des moules à la crème et au curry. Est-ce que les Ostendais n'aimaient pas les moules ? La grosse Maria goûtait, faisait une grimace, puis disait quelques mots et aussitôt les femmes du clan empêchaient les enfants de toucher à leur assiette.

A cause du curry, auquel les gens ne sont pas habitués. Les gens de Charron ne pouvaient pas le savoir⁴.»

La mouclade des boucholeurs, voilà qui distingue l'habitué de la côte Atlantique des touristes de passage qui s'en tiennent aux délicieuses mais banales moules marinières. Les produits de la mer, les huîtres, les coquillages, les poissons d'eau douce, de marais et les autres, rien de tel pour se reposer des plats en sauce. Les plus fines gueules tairont, pour garder leurs secrets pour eux, en effet les civelles grillées et les éclades, les moules au barbecue et aux aiguilles de pin sont réservées aux plus malins, aux braconniers ou encore aux gros portefeuilles.

Pineau, cognac, petit vin blanc rêche de l'île de Ré, l'art de la table ne s'arrête pas là. Simenon, à la Richardière, avait commencé à collectionner la faïence de Marans, à utiliser avec des nappes et des serviettes à l'effigie de la Richardière.

Pourtant, il existe une autre voie pour poursuivre l'enquête, plus personnelle et plus jouissive pour le lecteur : relire chacun des romans charentais et redécouvrir, livre après livre, ce que mangent les personnages et les rituels de la table qu'ils partagent avec leur entourage, leurs familiers. Alors, les bistros, les coups de blanc sur le zinc prennent une valeur de communauté rurale. Le Café de la Paix : celui d'un rendez-vous social, où l'on s'informe de l'actualité du moment et de ce qu'on n'écrira jamais dans les journaux. Il faut s'y montrer pour ne plus être un étranger, pour se faire accepter des «autorités» locales, celles qui font l'opinion. On y mange quand on vient de loin (20 kilomètres), quand on a des affaires en cours, se-

lon les traditions rurales. Les bistros des ports de La Rochelle, c'est autre chose, c'est le monde des pêcheurs et des armateurs.

Pour suivre cette piste des repas quotidiens des gens ordinaires, il suffit de relire les romans, depuis *Le Haut Mal*, avec ce repas manqué pour les hommes de la batterie, jusqu'aux dîners du *Riche Homme*, en passant par les soupers solitaires de Léon Labbé dans *Les Fantômes du chapelier*. Une fois le pli pris, le lecteur a des idées pour s'inviter à la table des personnages de Simenon et partager leurs préoccupations. La tarte aux pommes, le gâteau à la frangipane et un gros morceau de saint-honoré avec le jeune *Malempin*. Ou le menu des touristes à la Pergola dans *Le Haut Mal* : palourdes, soles, huîtres et vin blanc rêche de l'île de Ré. Du jambon grillé, des pommes de terre et du chou du jardin, un ragoût d'agneau, trois harengs grillés et quelques amuse-gueule avec *Le Riche Homme*. On conseillera au lecteur de mener lui-même ses recherches après l'avoir abandonné à l'Hôtel du Port d'Eslandes en compagnie du *Voyageur de la Toussaint* pendant son repas de noces :

«L'endroit était simple, plus que rustique, mais c'était considéré comme le meilleur restaurant de la région et dans le bistrot, on pouvait entendre les pêcheurs qui commandaient des chopines de vin blanc. [...] Il y avait des huîtres sur la table, des palourdes, des crevettes, et on sentait une odeur chaude de mouclade qui venait de la cuisine. Mais les fourchettes étaient en fer et la vaisselle ébréchée.»

La mouclade était trop poivrée, il y avait à redire sur le poulet, mais le porto, le vin blanc de pays, le champagne et la fine pour terminer ont allumé la trogne des hommes, bien que tout le monde ait une tête d'enterrement ce jour-là. Simenon s'y connaît comme pas un pour saper les histoires de famille et les coutumes du mariage. La table charentaise voit passer le soufflé du boulet, le jeune marié n'était pas vraiment dans son assiette mais déjà dans le lit de sa tante.

Bon appétit et bonne lecture, à vous, lecteurs, que les secrets de famille ne taraudent plus et qui prenez du plaisir en compagnie de personnages de Simenon. ■

4. Croquer des sardines crues, à la mode rochelaise ne saurait étonner les amateurs de *maatjes*, ces jeunes harengs bien gras, dont Simenon et les Belges en général raffolent. Le romancier, grand amateur de sardines crues, n'a jamais pu communiquer sa passion culinaire à Boule, pourtant fille de pêcheur normand.

Paul Mercier publie *Les Chemins charentais de Simenon*, en avril 2003 aux éditions Le Croît vif. Ce livre développe son article paru dans *L'Actualité Poitou-Charentes*, n° 53, juillet 2001.

Du même auteur doit paraître en mai 2003 aux Presses universitaires de Franche-Comté :

La pulsion d'écrire, Approche psychologique de la création romanesque chez Georges Simenon.

Omnibus réédite actuellement 25 des 27 volumes de *Tout Simenon* et Gallimard publie début mai un choix de 21 romans dans *La Bibliothèque de la Pléiade*.