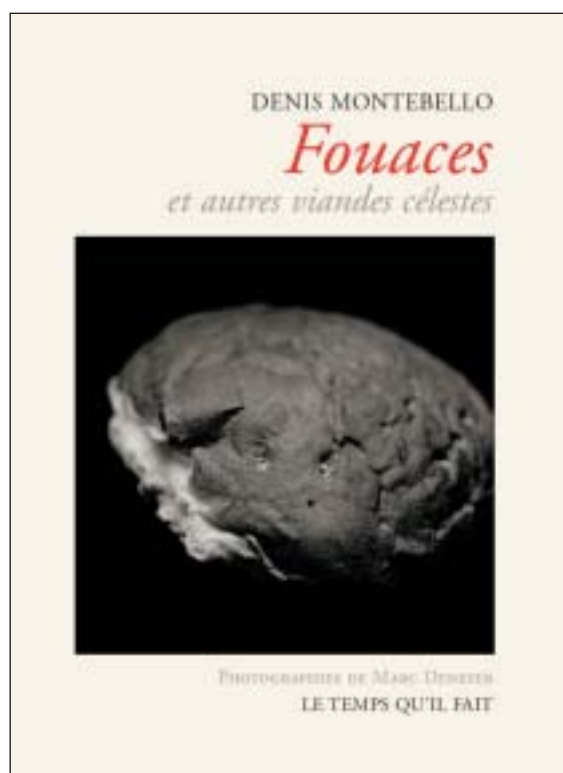


La chaudrée

Par Denis Montebello

Les textes et photographies de cette chronique parus entre 1998 et 2003 sont réunis dans *Fouaces et autres viandes célestes*, éd. Le temps qu'il fait, 144 p., 17 €



Une fable nous dit que pot de fer et pot de terre ne sont pas faits pour aller ensemble. Faut-il la croire, et s'interdire, quand on est un pauvre mangeur de potée, de parler de ce qu'on ne connaîtra jamais que des lèvres et des dents, autrement dit en profanant la sainte chose apparue dans une si grande lumière ?

Quelle est cette *chaudière* dont nous mangeons aujourd'hui le contenu sous le nom de *chaudrée* ? La question nous taraude, pourtant nous ne la poserons pas à la demoiselle très belle, élancée et bien parée, qui tient un chaudron entre ses mains, ni aux *valets* qui portent les chandeliers, ni même au dictionnaire présent sur notre table. Sans doute un pot de fer, nous dirons-nous. Mais Lorrain à trop s'interroger se brise (maxime de circonstance, une de ces vérités qu'*inventent*, dans les récits qu'ils s'efforcent de lire, les archéologues), il ne veut pas revenir morceau. C'est pourquoi nous oublierons le chaudron pour regarder la chaudrée, pour voir enfin à quoi ressemble, en quoi consiste cette «macédoine de menu fretin» comme on la définit parfois. Nous n'y trouverons, bien entendu, brochet ni lamproie ni saumon. Toutefois, en cherchant bien, on constaterait qu'il y a, et de plus en plus, du rose dans le tableau. Inutile de faire son *nez de meuil* (de mulot, c'est-à-dire la tête), la chaudrée est un mélange de poissons dont le nombre et la nature varient selon la pêche (il en fut, raconte-t-on, de miraculeuses)

et selon le pêcheur (nous l'appelons Roi, en réalité il s'agit du patron du bateau, qui seul décide de la portion qu'il prélèvera pour sa consommation et celle des marins). Cette bouillabaisse de l'Atlantique (une spécialité de Fouras) n'admet qu'une règle : associer des poissons plats (soles, plies, céteaux), des raiteaux et des seiches. Mais aussi, selon l'arrivage, l'humeur, la mode, ou tout simplement l'inspiration, des petites anguilles (coupées en tronçons), du congre (en un seul morceau), et pourquoi pas du saumon.

Le traducteur de Virgile sait comment transvaser l'hexamètre dans l'alexandrin : il adaptera de même la recette à son goût (qui n'est pas forcément celui de l'époque) en ajoutant ou non des fruits de certaines fermes aquacoles. Lesquelles ne sont pas si éloignées qu'il y paraît des villas maritimes de l'Antiquité, de la Campanie par exemple, avec leurs viviers. Ce qui nous confirme dans l'idée qu'on peut boire l'eau de la Moselle, comme l'écrivit Sidoine Apollinaire, et «roter le Tibre», être mangeur de potée et parler de la chaudrée.

Chez nous pot de fer et pot de terre ont toujours fait bon ménage. Et bonne cuisine. Une cuisine qui n'est nouvelle qu'aux yeux des béotiens. Nous n'avons pas attendu la choucroute de la mer que nous proposent certaines brasseries pour servir à nos amis de la chaudrée lorraine ou de la potée fourasine.

Coup d'Etat

Pierre Moinot, de l'Académie française, est poitevin. Ce fils de l'école laïque et républicaine est né à Fressines, près de Niort, en 1920. Retenir ces seuls critères pour le lire serait lui faire injure. Pierre Moinot est de ceux qui savent rendre parfaitement la limpidité et la concision de la langue française, et mener un récit qui vous tient jusqu'à la dernière page. C'est un écrivain hors mode, toujours neuf, y compris lorsqu'il nous ramène à son Poitou natal. Le héros de son dernier roman est un homme traqué. Au lendemain du coup d'Etat du 2

décembre 1851, Paul Méhus, vétérinaire dans le sud des Deux-Sèvres et chef local des Montagnards, doit être arrêté, comme tous les républicains, jugés indésirables par le futur Napoléon III. De nouvelles cibles pour la Garde nationale qui les pourchasse jusque dans les chemins creux, du côté de Melle, Celles, Lezay, La Mothe, un pays protestant où la mémoire des persécutions religieuses reste vive. Un pays, donc, où la solidarité demeure un devoir. Après de nombreuses péripéties, Paul Méhus parvient à se réfugier

dans le Marais poitevin, une prison à ciel ouvert qui va le changer. Que trouve-t-il dans le silence de ces lieux inaccessibles ? «Une liberté comme je n'en ai jamais connue.» Subtilement, Pierre Moinot imprègne cette fresque historique de réflexions sur l'engagement politique, la tyrannie, l'amour, la nature. Quant à l'ancrage poitevin, il irrigue le récit avec autant de finesse et de naturel, par de petites touches qui, parfois, attisent notre curiosité, comme par exemple la tarte aux prunes séchées. J.-L. T.

Coup d'Etat, Gallimard, 234 p., 16,50 €