

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

# Angélique de Niort

**A**ngélique de Niort. Ce serait une femme, elle serait née le 7 mars 1722 à Côte Vertu, Montréal. De Jacques Niort et de Marie-Marguerite Lemoine. Baptisée le 8 mars 1722 à Saint-Laurent (Montréal). Mariée à Joseph Delaunay le 1<sup>er</sup> octobre 1742. A Sault-au-Récollet, QC.

Ce serait, convenons-en, un pauvre récit. Une vie qui n'aurait pas de quoi nourrir une *vie*. Une vie qu'on aurait bien du mal à transformer en destin, même si c'est une rencontre comme on en fait en errant sur la Toile, même si cela tient du hasard objectif.

Même si cette Angélique de Niort ressemble comme une sœur à une autre Angélique, dont on tirera des romans, des films et des prénoms pour au moins une génération, rien ne dit qu'elle ait quitté le couvent où son père l'avait envoyée, son marais pour épouser un grand boiteux du Languedoc, riche mais défiguré. Néanmoins, avec cette Angélique nous passons, comme à la fin de la série, du Poitou au Canada. Là commence (et s'achève) le roman. Ou plutôt, là s'achève le roman et commence la vie.

C'est une autre saga que nous invite à écrire cette herbe «des Anges» (comme la Marquise à qui Michèle Mercier prêta son visage), ou «du Saint Esprit», aujourd'hui cultivée dans le marais poitevin, à Bessines pour être exact. Une autre ? La même, puisque venue d'une vallée de l'Himalaya, d'un Nord que d'aucuns situent en Scandinavie, toujours on finit au couvent, confit en dévotion ou avec du sucre.

Cette grande ombellifère fut d'abord, comme toute herbe qui se respecte, sauvage. Peuplant les confins. Vaguement domestiquée par des cavaliers de la steppe en voie de sédentarisation. Descendue des montagnes, cherchant vers le sud, à l'ouest, une terre où prendre racine. Où l'on eût la tête au soleil

et les pieds au frais. Arrivant avec les grandes invasions. Avec les Scythes, que les Romains essayaient de fixer. Sur cette terre qui était eau et feu, ivresse. Cela rappelait à ces barbares leurs voyages, appela d'autres extases. Des extases mystiques, comme en ont à force de jeûnes, de veilles et de prières les moines élisant ces déserts.

Ceux qui, quelques siècles plus tard, dompteront le marais, cultiveront dans les jardins de leurs monastères cette herbe, se demanderont qui, de l'archange Gabriel ou de saint Michel, en révéla l'usage à un de ces solitaires. Mais ils ne s'interrogeront pas sur les «grandes et divines propriétés» de cette *racine*, c'est-à-dire de la tige. Une tige cannelée épaisse et creuse.

L'angélique fut longtemps une plante officinale. Recommandée pour soigner les troubles de l'estomac, les coliques et le rhume. Elle luttait efficacement contre les morsures de serpent, les piqûres de scorpion et les puces du rat. Elle préservait du «mauvais air» et des épidémies. Cette «herbe aux anges», on l'a compris, avec son nom éloignait le diable. Elle le combattit en 1510 à Milan, et l'on ressortit cette arme en 1610, à Niort, contre la peste qui sévissait.

La plante est imposante, elle peut atteindre 1m70. C'est une *belle plante*, reconnaissable à son odeur aromatique. Voilà pourquoi (dans la pensée magique), avec ses grandes fleurs en ombelle, avec aussi sa sève qui brûle (pour couper la tige, en juin, il faudra par conséquent prendre des gants), l'angélique aide à concevoir «les femmes réputées trop froides et fait venir les fleurs aux filles qui tardent trop à les avoir».

La cuisine s'émancipe lentement, difficilement de la médecine (comme la médecine de la magie). Il faut



attendre que les alchimistes abandonnent les fourneaux, que tous ceux qui tentent de transformer la mort en vie, du moins de la repousser à coups d'alcoolat vulnérable, baume du commandeur, eau de mélisse des carmes et autre élixir de longue vie laissent aux cuisiniers la cuisine. Et aux gourmands l'angélique. On en est encore à penser que l'angélique est avec le frêne et la fumeterre de ces plantes qui rendent centenaire. La preuve, cet Annibal Camoux décédé à Marseille à l'âge de 121 ans et qui chaque matin mâchait une racine d'angélique.

L'angélique confite telle que nous la connaissons, avec sa couleur verte translucide et son goût épicé, est une création relativement récente. On l'attribuerait volontiers à Mélusine, à cause de la couleur (sous

laquelle on la montre dans les versions les plus sucrées du mythe, quand le monstre devient une gentille fée, la sauvageonne une nonne ou une épouse, et que, poussant la romance, on la fait s'envoler à la fin pour le Canada), mais c'est une création des sœurs de la Visitation de Sainte-Marie. Une création que continuera Pierre Thonnard, pour le plus grand bonheur de nos galettes, des cakes et des sorbets.

L'angélique est donc bien née à Niort. Et c'est là qu'elle poursuit sa vie. Entre nostalgie et désir. Avec elle la caille se souvient qu'autrefois elle avait des ailes. Elle remonte, comme la truite quand elle flambe, comme nous après un *rabalou* – un mélange de liqueur d'angélique et de vin blanc sec du Poitou – à la source. Autrement dit au ciel. ■