

Le Safari historico-gastronomique de l'artiste britannique Glen Baxter conduit à la découverte du patrimoine culinaire régional. À voir au musée de Cognac.

Par Grégory Vouhé



J.-L. T.

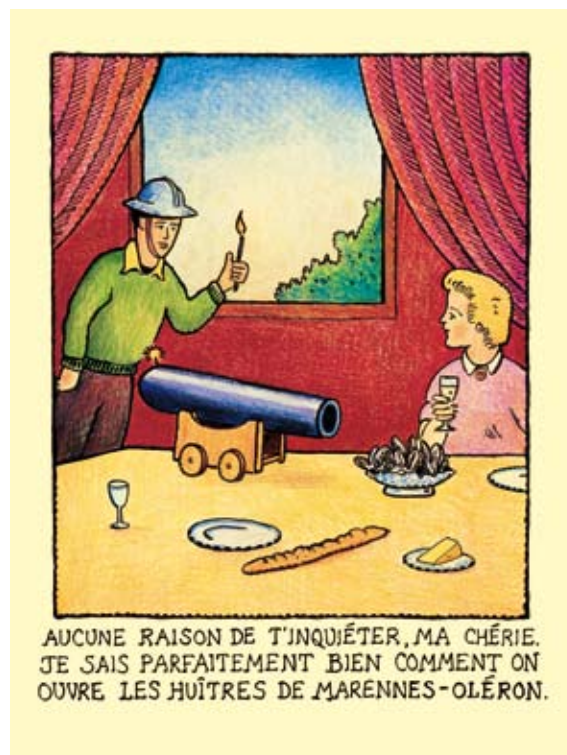
# Le Grand Tour des saveurs de Glen Baxter

À partir du XVII<sup>e</sup> siècle, pour parfaire leur éducation, les jeunes gens fortunés de l'Europe du Nord, Allemands et Anglais, avaient eu coutume de voyager vers le Sud, en France comme en Italie. D'innombrables vues de paysages à l'aquarelle, des années 1780 à la fin de l'époque Victorienne, attestent encore de l'engouement des Britanniques pour les voyages sur le continent. La découverte de nouvelles saveurs n'était naturellement pas en reste lors de ces explorations. En témoigne par exemple tel personnage de la romancière anglaise Barbara Pym (1913-1980), qui, un été de 1970, «emmènerait sa Renault rubis en Dordogne et partirait à la recherche de truffes et de Montbazillac, ce qui était la façon la plus raffinée de passer ses vacances à travailler» pour un critique gastronomique (*Un brin de verdure*).

## EXPÉDITIONS GASTRONOMIQUES

Depuis l'an 2000, c'est le *Grand Tour* du Poitou-Charentes qu'effectue Glen Baxter. Les produits locaux y sont si extraordinairement exotiques pour ce Britannique né à Leeds en 1944 que leur découverte s'est d'ailleurs muée en véritable *Safari*. Qu'on en juge par leurs seuls noms : jonchée, douzanes, millas et autres cornuelles ; fricot, tourtière, petatou, ou encore grimolles ! Ainsi à l'aube chasse-t-on littéralement au fusil le tourteau fromagé en Poitou-Charentes. Des expéditions amènent le sergent Montebello sur la route de Brioux-sur-Boutonne, où, sauf erreur, il observe le plus grand petatou jamais vu, puis au cœur du jardin de Gilles Clément, à la recherche des ingrédients des fameux escargots aux orties. Lors d'un safari à

Barbezieux, l'expédition anglaise est en route pour découvrir le berceau des non moins fameuses poules noires. D'autres permettent de localiser le farci poitevin et les cartelins perdus. Prenant de la hauteur, c'est à bord d'une fusée qu'il est possible de détecter le farci poitevin, planète qui ressemble assez à un gros chou vert, ou inversement. Au terme d'une longue quête, Michel découvre enfin le lieu où Marielle entreposait secrètement la jonchée, tandis que «Dans leur désespoir, les experts redoublaient d'ardeur pour tenter de localiser le fagot charentais» : les recettes sont, comme



Glen Baxter sait parfaitement comment on sert le broyé du Poitou : la preuve avec ce broyé géant confectionné par Goulibeur pour le vernissage de son exposition à Poitiers en 2010.

il se doit, jalousement gardées. Si l'expédition Truco découvre en 1923 le secret de celle du melon au Porto, c'est « Dans une allée sombre au cœur d'Azay-le-Brûlé [qu'] un sinistre personnage glisse la recette secrète de la tarte aux prunes séchées à une femme au bord de la crise de nerfs ». Ainsi croise-t-on au fil de l'histoire les héros récurrents de l'œuvre de Baxter : personnage masqué au teint verdâtre, Mexicain jouant du lasso et cow-boys du Lazy K Ranch (déchargeant la livraison express de chabichou pour les célébrations du nouvel an), contrebandiers et policemen (déjouant le plan pour débarquer le sofa sur la côte anglaise), explorateurs et détectives. Les dessins du *Safari* ne rappellent cependant pas seulement les *comics*, ces livres illustrés pour la jeunesse des années 1940.

### DES CONVERSATIONS PIECES

Point de natures mortes ou de scènes de genre pour rendre compte de la richesse du patrimoine gastronomique régional : souvent le dessinateur met en scène de véritables *conversations pieces*. Brillamment illustré dans l'Angleterre du XVIII<sup>e</sup> siècle par Hogarth (1697-1764), Reynolds (1723-1792) et Gainsborough (1727-1788), le genre désigne des scènes intimes où des personnages identifiés, représentés dans leur maison ou leur jardin, ont des rapports de communication ou de conversation. Jean-Luc s'apprête ainsi à servir le broyé du Poitou aux convives réunis autour de la table de la salle à manger, quand Françoise, constatant la submersion de ladite table sous la sauce aux lumas – qui ont trouvé refuge sur les invités – s'enquiert : « Chéri, es-tu absolument certain d'avoir suivi la recette scrupuleusement ? » Se voulant rassurante, l'annonce : « Aucune raison de t'inquiéter, ma chérie. Je sais parfaitement bien comment on ouvre les huîtres de Marennes-Oléron », précède l'opération effectuée à table, comme, chaque dimanche, la découpe des petites portions de fressure maison destinées aux enfants.

Encore plus intime peut-être, la cuisine est le lieu des tentatives culinaires d'Ulysse pour réussir une parfaite tourtière en présence de madame Jagueneau. Avec André, le cérémonial de la dégustation du cognac conduit au salon, étant entendu que les réjouissances peuvent aussi se tenir au jardin, lorsqu'il s'agit d'une cuisson au tournebroche. Évidemment l'on y converse encore : « Pourquoi gaspiller de l'argent dans un voyage à Paris quand ici même dans mon jardin de Niort, tu peux apprécier la ville reproduite en angélique ! » expliqua l'oncle André. Mais cela n'empêche pas d'aller au restaurant, voire même directement chez le conchyliculteur, à l'exemple de la famille Chauvaud qui justement préfère ses lavagnons « en direct du producteur ». On va au restaurant déguster les « mojhètes piates à la Cantona », la grimolle aux pommes, la sauce Robert ; à la guinguette pour la soirée fricot (où pour rester



dans le ton les musiciens jouent avec le produit de la pêche). Cela ne défend évidemment pas de continuer la conversation, bien au contraire : « Tous nos plats principaux sont servis avec une garniture légère de sel de l'île de Ré » expliqua le serveur » une fois attablé au Marais. Que ce soit à l'auberge du Poisson d'Or – où le chef se présente telle la *Vénus* de Botticelli – ou à la maison, des rideaux lourdement drapés encadrent la scène, comme au théâtre.

### COSTUMES OBSESSIONNELS

Les vêtements font voyager dans l'espace-temps historico-gastronomique. D'évidence, le *Safari* se prête à une collection de costumes. Des plus attendus, explorateurs et chefs cuisiniers, aux plus improbables travestissements – du moins à ce qu'il pourrait sembler à première vue. Mais après tout, pourquoi la nombreuse clientèle de la boulangerie de Rom se priverait-elle du plaisir d'aller acheter le pain romain en costume de légionnaire ? Ou l'oncle Émile de revêtir l'habit le mieux adapté à la dégustation de l'apéritif Duhomard, ainsi baptisé dans les années 1920. Logique, le choix d'un costume de homard tout rouge procède sans doute de la même recherche de perfection historico-gastronomique. Bien sûr des habits Renaissance participent

Les 46 dessins originaux de Glen Baxter réalisés pour *L'Actualité* sont exposés au musée d'art et d'histoire de Cognac, jusqu'au 4 septembre. 05 45 32 66 00

À Chef-Boutonne les 24 et 25 septembre, la Fête de la chèvre présente des dessins de Glen Baxter, avec la participation du lycée Jean-François Cail.

agréablement aux réjouissances, étant entendu que cela n'empêche ni le port de lunettes de soleil et d'un baladeur, ni l'électrification de la mandoline : on vit avec son temps ! D'autres éléments du costume sont naturellement indispensables. Singulièrement des casques de toutes espèces. L'ouverture des huîtres au canon recommande ainsi fortement le port du casque militaire (ancien modèle), comme l'exportation interplanétaire du pineau requiert indubitablement celui de cosmonaute. Mieux vaut se doter d'un casque de spéléo (sa lumière intégrée le distingue du casque d'explorateur) pour espérer découvrir la jonchée cachée au fond d'une grotte. Et comment la mise au point du beurre d'Échiré aurait-elle pu être couronnée de succès sans un casque avec batteur intégré ? Indiscutablement, des casques scaphandriers font pareillement besoin, autant pour la bouilliture d'anguille dans le Marais Poitevin que pour aller déguster les lavagnons chez le producteur – où l'on n'hésite pas à transporter le mobilier de la salle à manger pour s'installer comme à la maison. Point n'est besoin d'insister sur l'abondance des nappes, quadrillées ou non, sur lesquelles prennent évidemment place les pièces de vaisselle, ni même sur la panoplie d'ustensiles de cuisine non moins indispensables (cuillères en bois et chaudrons). Sans doute l'enclume et le burin sont-ils aussi nécessaires pour la fabrication des crêpes de Jean-Luc, comme la réussite d'une parfaite tourtière fait elle appel au contenu de la boîte à outil. Comment mettre en doute le fait que d'autres préparations exigent des installations plus sophistiquées, aussi nécessaires à l'ajustement des macarons de Montmorillon qu'à la plus parfaite chaudière, à la délicate cuisson du chevreau à la Poitevine ou à la transformation des poirions ? Nul ne saurait davantage discuter le bien-fondé des vieilles

*Le Safari historico-gastronomique en Poitou-Charentes*, bilingue français-anglais, texte d'Alberto Manguel, entretien avec Glen Baxter et glossaire gourmand, éd. Atlantique, 2010, 128 p., 22 €

## LE POIRION DE SAINT-SAUVANT

Dans la Vienne, des habitants de Saint-Sauvant ont propulsé la fête du poirion dans le calendrier des réjouissances gustatives. Lors de la dernière édition, ils ont inauguré la machine inventée par Robert Ouillette pour faire de la compote mais aussi traiter séparément les queues et les pépins des poirions. En fait, il s'agit d'une reconstitution approximative car les plans ont été perdus. Les poirionneurs se sont donc fiés au dessin de Glen Baxter. La machine ne fonctionne pas... mais un autre prototype est à l'étude ! Rendez-vous le 23 octobre 2011 à la 10<sup>e</sup> fête du poirion, qui promet de nouvelles recettes pour accommoder cette petite poire sauvage qu'on trouve dans les haies. L'an passé, des cuisiniers inspirés avaient préparé du gaspacho de concombre et poirion, du risotto au

poirion et lait de soja, du chutney de poirion aux épices, du boudin au poirion, du flan de poirion et son coulis de fruits rouges, de la mousse de tabaraïe de poirion aux épices et crème chantilly.



J.-L. T.

coutumes régionales : depuis la Renaissance, comme l'enseigne le costume des participants, «le premier jour de janvier, le millas doit passer deux fois sous l'arceau avant d'être mangé».

## AU LONG DE L'HISTOIRE

Si les légendes qui explicitent ces scènes peuvent trouver leur origine dans les gravures du XVIII<sup>e</sup> siècle, elles évoquent souvent plus directement tantôt les annotations accompagnant les photos des albums de famille, tantôt les légendes des illustrations de presse, qui font replonger dans un passé plus ou moins lointain : dimanche 20 novembre 1892, «Monsieur Robert Ouillette de Saint-Sauvant dévoile son dispositif pour transformer les poirions en compote en moins de trois secondes» ; 15 août 1957, à Cozes près de Royan, «La tentative de record du monde de jonglage avec figures par les jumeaux Dezurik est interrompue par une phénoménale averse de grêle». Avec un brin de nostalgie pour des temps révolus, les souvenirs s'égrènent : «Chaque dimanche nous avions droit à une petite portion de fressure maison» ; île de Ré, 1<sup>er</sup> octobre 1928, «Mon premier poste fut de rester six mois sur le pont afin de m'assurer que la seiche soit prête le 23 avril pour le ragoût du capitaine». De l'aube teintée d'orange à la nuit la plus noire, les jours se succèdent dans une remarquable gamme de ciels passant de l'azur au bleu nuit, parfois parés d'une lune qui éclaire la scène, plus souvent étoilés. D'évidence, leurs couleurs chatoyantes contribuent aussi à la séduction des dessins du maître du *nonsense*, qui, depuis douze ans, met son art au service du patrimoine gastronomique de la région. Ainsi, «Tout au long de l'histoire, il y a eu de multiples tentatives pour s'emparer des recettes secrètes du Poitou-Charentes». ■



# Scofa, une recette tenue secrète

**B**eaucoup ont succombé à la tentation. Le scofa, meringue parfumée aux amandes et garnie de crème au beurre, est fabriqué par les sœurs du Carmel



UN PLAN POUR PASSER EN CONTREBANDE LA RECETTE SECRÈTE DU SCOFA EST DÉJOUÉ SUR LA CÔTE ANGLAISE

de Niort depuis quarante ans. Délicate et élaborée, la préparation du scofa est un secret qui ne franchit pas les portes des monastères.

C'est un pâtissier de Saint-Maixent-l'École qui a transmis ce précieux savoir-faire aux carmélites dans les années 1970. «À son départ en retraite, il nous a confié cette recette et nous a formé à sa réalisation», se souvient sœur Rose-Marie. Le gâteau a été baptisé par une sœur : scofa comme «sucre crème œuf farine amandes». Le nom, comme une marque, est déposé. Au fil des années, le scofa est devenu l'unique spécialité des carmélites niortaises. Une pâtisserie qui aide la communauté à vivre et qui, fort de l'engouement suscité, a même «fait école».

Il y a quelques années, les sœurs ont confié la recette aux moines de Ligugé puis aux carmélites de Bayonne. Un «partage fraternel» qui obéit à la règle : «les communautés qui font du scofa doivent impérativement utiliser les mêmes ingrédients»... et garder le secret ! Le beurre vient du Poitou-Charentes ; pas question d'utiliser de la poudre d'amandes : les fruits secs entiers sont patiemment broyés manuellement...



Marc Denevier

Surtout, il faut acquérir le coup de main. «Même si je vous donne les ingrédients et les proportions, je vous mets au défi de réaliser un scofa», prévient sœur Rose-Marie. «Un pâtissier nous a avoué avoir essayé... Sans succès !» Les moines de Ligugé, comme les sœurs basques, sont donc venus régulièrement se former au carmel de Niort. «Une expérience très riche» qui permet à la gourmandise de régaler des gourmands bien au-delà de la région. Et à cet étonnant succès commercial de faire vivre trois communautés religieuses. **Mélanie Papillaud**

## La moussaka de Katerina

La moussaka est un motif récurrent dans l'œuvre de Glen Baxter. Cette spécialité mériterait en soi un safari... Mais l'auteur, qui fréquente souvent la Grèce, n'a jamais réussi à en percer le secret. Voici la fameuse recette de la mère de Victoria, en direct d'Athènes.

### Pour une grande famille

- 1,5 kg de pommes de terre • 1,5 kg de courgettes • 1,5 kg d'aubergines (longues) • ½ botte de persil finement coupé

### Farce de la viande hachée

- 1 kg de viande hachée de bœuf
- 1 oignon haché • 1 verre de vin blanc • 1 verre à thé d'huile d'olive
- 1 grande cuillère à soupe de jus de tomate • 150 à 200 g de tomates finement coupées ou râpées (à rajouter dans le jus de tomate) • Sel et poivre

### Béchamel

- 15 grandes cuillères de farine • 1,5 à 2 litres de lait • 300 g de beurre • 4 jaunes d'œuf • 100 g de parmesan râpé • 100 g de fromage dur râpé

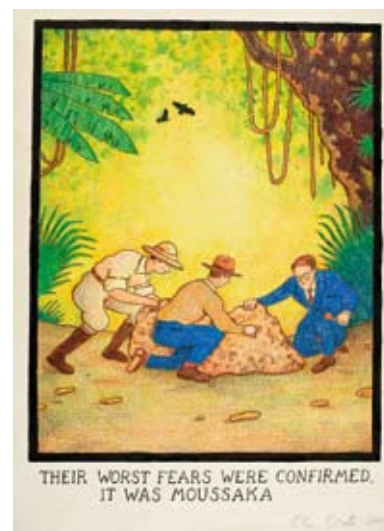
**Faire revenir à la poêle les pommes de terre coupées en rondelles, avec du sel. Puis poser sur un papier absorbant.**

**Procéder de même avec les aubergines puis avec les courgettes. Dans une grande poêle, faire revenir dans l'huile l'oignon haché, verser la viande hachée et bien mélanger. Déglacer avec du vin blanc. Cuire jusqu'à ce que le vin s'évapore.**

**Ajouter un peu d'eau dans le jus de tomate et verser dans la préparation. Ajouter sel et poivre.**

**Cuire jusqu'à ce que le jus de tomate soit absorbé. Laisser refroidir.**

**Pour la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole, verser la farine, cuire à feu doux jusqu'à ce que la couleur s'assombrisse. Ajouter le lait jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Enlever du feu. Saler légèrement, poivrer généreusement. Verser le fromage, mélanger. Laisser refroidir puis mélanger les jaunes d'œufs.**



THEIR WORST FEARS WERE CONFIRMED. IT WAS MOUSSAKA

**Dans un grand plat, poser une couche de pommes de terre, une couche d'aubergines, une couche de courgettes, sans laisser d'espace entre les ingrédients. Répartir la viande hachée au-dessus, verser la béchamel. Cuire au four jusqu'à ce que la béchamel soit dorée. Laisser refroidir ½ heure avant de la couper la moussaka.**

Leurs pires terreurs se confirmaient : c'était de la moussaka.