

L'éducation gastronomique d'un jeun anglais

Souvenirs de Roderick Ramage de 1952 en France, quand il avait 12 ans.

L'arrivée au Quai du Louvre

Les Gallets, Charles Gallet, son épouse et sa famille, habitaient un vaste appartement à 1 Quai du Louvre, et Monsieur French, qui, selon la loi du déterminisme nominatif, était mon professeur de français, connaissait cette famille et qu'ils voulaient une vacance échange chez une famille anglaise pour leur fille. Mes parents voulaient le même pour moi (mais en France). Ainsi, leur fille Marie, âgée de quatorze ou quinze ans, a passé quelques semaines chez mes parents à Stafford et, après, moi chez la famille Gallet.

Comment suis-je arrivé à 1 Quai du Louvre ? J'ai une image indistincte d'une voiture négociant des bornes pour atteindre l'entrée. Après la guerre, nous avons passé nos vacances d'été avec la famille Lowings à Broadstairs en Kent, parce que, pendant la guerre, la mère et le fils cadet avaient été évacués à Stafford et ils ont vécu chez mes parents, tandis que le père était resté à Kent, dans les pompiers. Mes parents m'auraient mis sur le ferry à Dover, qui est 35 kilomètres au sud de Broadstairs, avec mon billet de train à Paris et retour. Peut-être que Monsieur Gallet m'a récupéré de la gare. L'appartement à 1 Quai du Louvre était fermé pour l'été. Les lustres et les meubles du salon étaient recouverts de hollandais. À l'âge de 12 ans, je me demandais pourquoi.

Dîner dans la cuisine

Monsieur Gallet et moi-même, nous étions assis à la table de la cuisine, tandis que madame Gallet était occupée au poêle. La table était mise pour trois, une grande assiette, un couteau, une fourchette et deux verres pour chacun. La table portait également du vin et de l'eau et une corbeille de pain. J'avais accompagné Monsieur Gallet jusque dans les caves pour choisir son vin et, à table, il me versa un peu moins qu'un demi-verre et l'a rempli de l'eau. Madame Gallet servit cours après cours, trois ou quatre, peut-être deux ou trois seulement. Chez mes parents, je l'avais appris à dresser la table et qu'il faut mettre des couteaux et fourchettes etc. appropriés pour chaque cours, et avec chaque cours une assiette propre ; et chaque cours consistait en plusieurs aliments différents, généralement de la viande et deux légumes. Mais pas ce soir. Chez Gallet, au lieu d'une nouvelle couvert pour chaque cours, nous avons gardé nos assiettes, couteaux et fourchettes, et, non seulement cela, mais chaque cours consistait en un seul aliment, viande, pommes de terre, pois, et peut-être quelque autre chose, salade, et du pain avec tout.

Les pois

Déjà, l'été 2019, j'ai passé soixante-sept ans en pensant à cette assiette de pois, que Madame Gallet nous a servis. Des pois tout seuls, rien que des pois, mais quels pois. Depuis, je n'ai jamais goûté de tels pois, mais j'ai souvent essayé de les reproduire, toujours sans succès. Peut-être que la première expérience gastronomique consciente n'est pas différente de celle du premier baiser.

À Viessoix

Tôt le lendemain, les Gallets me laissent sortir seul et me promener le long du Quai du Louvre avant de quitter Paris. La maison de vacances des Gallets se trouvait à Viessoix, près de Vire, en Normandie. Leur maison n'avait qu'un étage et était longue et basse, avec quelques larges marches et une balustrade menant à une grande porte. La première pièce à gauche était un dortoir pour les garçons. À gauche, plus loin, se trouvait la salle à manger et à l'extrême gauche, le salon. Les quartiers de Monsieur et Madame étaient à droite à l'avant, et plus loin la cuisine. Au cours d'une promenade dans le pays quelques jours plus tard (ou peut-être l'année suivante), Marie m'a montré les ruines de leur ancienne maison, grande, carrée, autrefois impressionnante, maintenant une coquille brisée, détruite par des tirs lors de l'avance des Alliés en Normandie. Marie m'a raconté que les soldats allemands résistants aux Alliés ont dit à elle et les autres enfants, qu'ils devaient se cacher sous la table et pas bouger.

Pendant un certain temps après la guerre quelques-uns des grands constructeurs automobiles ont poursuivi leur commerce en France, avant de succomber à la réalité économique et, en particulier, l'impôt socialement vindicatif sur tous autos dont le dépassement du moteur dépasse 2 litres. Peut-être Monsieur Gallet aurait voulu conduire un Delahaye ou un Talbot-Lago ou similaire. Peut-être, au centre de Paris, le petit Renault 4 était le choix le plus judicieux. Peut import la raison, il conduisait un Renault 4. Madame Gallet, qui comme son mari, n'était pas petite, a occupé le siège arrière : elle aurait compris, qu'un voyageur seul serait plus confortable sur le siège arrière que sur le siège du passager avant, à côté de son mari. On m'a mis à l'avant pour le voyage au pays. Monsieur Gallet était le genre de conducteur qui croyait que la place naturelle de la pédale d'accélérateur était dure sur le plancher et que le premier accessoire automobile à utiliser en cas d'urgence était le bouton de klaxon. J'ai dû prendre le volant, quand il a cherché ses gants et les a mis, avant de reprendre le contrôle.

Vinaigrette

Nous avons mangé à une grande table dans la salle à manger, plus d'une douzaine d'entre nous, peut-être même une vingtaine. Je me suis assis avec les jeunes garçons à un coté de la table à l'extrémité droit la plus loin

de la cuisine. Monsieur Gallet étai responsable de la salade et ne faisait confiance à personne. Il se leva pour s'adresser au saladier et prit une grande cuillère à son main gauche. D'abord il y mit de la poudre de moutarde, y ajouta du vinaigre, les a mélangés avec une petite cuillère et les a versés sur la salade. Ensuite, il a répété l'exercice avec du sel et de l'huile d'olive. Ou vice versa, j'ai oublié – le moutard avec le vinaigre ou l'huile, et en quel ordre ?

Les raisins

Chez mes grands - parents maternels, à Manchester, il y avait une cantine de couvert délicat : des couteaux et des fourchettes de fruits, et ma mère avait appris, quand toute petite, les employer pour manger les raisins, après les avoir enlevés la peau et les pépins. Quelqu'un, probablement une de mes grands-tantes vierges, victimes féminines du massacre des jeunes hommes de la Grande Guerre, m'avait mis en garde contre l'ingestion de pépins de raisin, au cas où l'un resterait coincé dans mon appendice. Tous les dîners à Viessoix se terminaient avec des fruits. J'ai pris un ou deux raisins, enlevé les pépins du premier avec mes dents et les a crachés dans ma main avant d'avaler la peau et la chaire. Mon appendice était sauf, et maintenant je pouvais enlever les pepins du deuxième. Personne n'a dit rien, mais tout le monde m'a regardé. Que fait ce drôle de garçon anglais ? Un des autres garçons rempli sa bouche avec une poignée des raisins, les a mâchés vigoureusement et avalés, peau, pépins et tout, et alors mis une poignée sur mon assiette et à attendis. Toujours conscient de l'avertissement de ma grand-tante, je me suis rempli la bouche avec la poignée des raisins et manœuvrai lentement les pépins dans l'espace entre mes lèvres et mes gencives, avant d'avaler la chair, et fait rire tout le monde, que j'avais gardé tous les pépins dans ma bouche et essayé de les cracher derrière ma main. J'ai appris assez rapidement que les pépins de raisin n'attaquent pas mon appendice.

Camembert

De Gaule s'a demandé, en désespoir, comment peut-on gouverner un pays avec un fromage différent pour chaque jour de l'année, mais je ne me souviens d'aucun autre fromage à Viessoix que le camembert : si bien que Monsieur Gallet n'avait confiance en personne d'autre de lui à sélectionner le fromage. Tous les samedis il se présenta à l'étal du marché de son marchand de fromage préféré, où il lèverait le couvercle d'une boîte, examinait la croûte, appuyait doucement sur la surface, à l'occasion reniflait, échangeait peut-être un mot avec le marchand, remplaçait le couvercle et y écrivait le jour, quand il devrait être servi, et alors il dirigea son attention vers la case suivante jusqu'à ce qu'il eût choisis assez pour toute la semaine.

Ce n'ait que beaucoup plus tard que j'ai appris que le camembert est un moderne cousin de brie. Seulement, ils disent, que le camembert a été fait d'abord en 1791 par une fermière normande, Marie Harel, sous la direction d'un moine, qui avait fui l'Ile-de-France à cause de la révolution et a été abrité par elle. Brie est toujours fait dans les « roues » complets, et le camembert de même jusqu'à environ 1890, quand M. Ridel, ingénieur, conçut la circulaire boîtes en bois encore utilisées aujourd'hui, facilitant le transport du camembert et en élargissant le marché.

Goûté

Pour l'après midi on donnait aux enfants des demi-baguettes et morceaux, peut-être cinq centimètres, de chocolat. On aurait pu manger le chocolat tout de suite, mais la méthode approuvée entre nous était de pousser le chocolat dans la baguette et le faire durer jusqu'on vient de finir le pain. Pour boire, la limonade ne provenait pas d'une usine chimique, mais de citrons pressés, édulcorés avec du sucre et dilués avec de l'eau.

Chaque mardi après-midi, tout la grande famille, cousins et éloignés, en vacances dans la région se sont réunis à la maison d'été de chaque famille à son tour. Ces réunions n'étaient qu'un pâle reflet de ce qu'il y avait quand arrière-grand-mère était encore en vie et dirigeait toute la famille. Le pain et le chocolat et la limonade étaient les mêmes. À une réunion, à une grande maison imposante, j'admire le français couramment d'une petite fille anglaise en vacances avec une autre famille. Dans le livre anglais *Hirondelle et Amazones*, elle aurait été Nancy. Il y avait eu des disputes avec un des garçons, quand la soi-disant Nancy a couru vers un groupe d'entre nous et annoncé triomphante, « j'ai dégonflé ses pneus ». Je n'ai jamais eu l'occasion d'utiliser cette expression, même si c'est toujours au bout de la langue.

Déjeuner rustique

Monsieur Gallet avait l'habitude de visiter les fermes sur son domaine et un jour m'a emmené avec lui. Le fermier était un petit homme, avec son pantalon soutenu par une large ceinture de cuir en dessous de son gros ventre de pot. Quand je lui était présenté, il m'a offert sa poignée au lieu de son main non lavé. Il était à la mi-journée, et nous avons été invités dans la maison de ferme pour y déjeuner. La porte donnait directement sur la cuisine, dominée par une longue table en bois. La table n'était pas « dressée », à part des verres à boire. Au centre de la table se trouvaient des miches de pain circulaires, de la charcuterie et des fromages. Alors que la famille et les ouvriers agricoles s'installaient à la table, les hommes utilisaient leurs couteaux de poche pour couper d'abord des tranches de pain, qui serviraient comme des assiettes et ensuite des morceaux de

viande et du fromage et les mis sur leur pain. Mon petit canif chétif n'a suffi pas, et quelqu'un a dû couper du pain pour moi.

Andouille de Vire

Une andouille est une saucisse base de chaudin de porc fumé et une spécialité de Vire. Je me souviens que cela existe, mais pas si je ne l'en ai jamais essayées.

Un petit café

Un jour nous avons visité le bord de la mer. Il pleuvait. Madame Gallet avait acheté du pain et du fromage et, à cause de la pluie nous avons entrés un café pour acheter de quoi boire et y ont manger notre déjeuner bien que pas acheté là. J'ai dit qu'en Angleterre, le propriétaire nous aurait éjecté, mais ils ont répondu qu'il était normal en France.

Galettes

Une jeune Gallet doit cuire des galettes. Ces pains plats étaient une autre spécialité locale, de Normandie at de Bretagne. Un après-midi avant mon départ de Viessoix, Marie m'a éloignée des garçons où nous jouions sur des cordes attachées à des arbres. En face de la maison était un ancien bâtiment agricole devant laquelle elle avait fait une petite cuisine temporaire, allumé un feu de bois et cuit des galettes comme un régal.

Rentré en Angleterre

Comment ? J'ai tout-à-fait oublier. Je n'avais probablement pas de billet aller-retour, j'étais trop jeune pour faire le voyage de retour par moi-même. Je suis sûr que nous ne sommes pas rentrés à Paris, alors peut-être que mon père viendrait me ramener chez moi. Tout de même j'avais retourné l'année prochain et garde toujours des beaux souvenirs de mes séjours chez la famille Gallet et ma première introduction à la gastronomie familiale française.

1,200 mots, 18 juillet 2019