

1954 - 2004

Hommage à

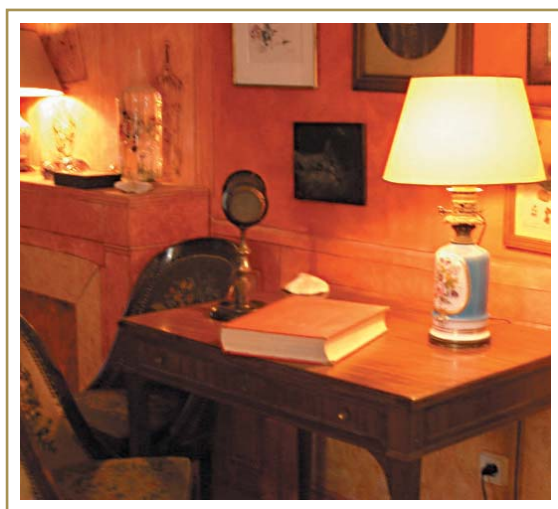
Colette

À l'occasion du cinquantième de sa disparition



Avec l'amicale complicité de M^e Foulques de Jouvenel.





Bureau de Colette au Palais Royal

Remerciements

Nous tenons tout particulièrement à remercier pour leur gracieuse collaboration :

- Mme Simone Bauer, documentaliste
 Mme Lise Becker, consultant
 M. Gérard Bonal, Président de la Société des Amis de Colette
 Mme Samia Bordji, Musée Colette
 Mme Marie-Christine Clément, auteur de *Colette Gourmande*
 M. Jean Chalon, biographe de Colette
 M. Guy Cormerois, Maire de Saint-Sauveur-en-Puisaye
 Mme France Fuerxer, décoratrice
 Mme Valérie Hardy, graphiste
 Mme Brigitte Isel, Ass. Générale des Familles du Bas-Rhin, Dépt Culture
 M. Foulques de Jouvenel, ayant droit de Colette
 M. Gilbert Lalane, Air France
 Mme Jeanne Loesch, Conférencière
 M. Francis Markus, Co-président d'Elior
 M. Guy Martin, Le Grand Véfour Paris
 Mme Astrid Massiot, Bibliothèque Municipale de Strasbourg
 M. Charles Muller, docteur ès-lettres
 Mme Laure Paoli, Editions Albin Michel
 M. Pascal Parlon, Manufacture de Porcelaines R. Haviland & C. Parlon
 M. Daniel Perroy, Dir. Affaires Culturelles, Conseil Général de l'Yonne
 M. Georges Pietro di Borgo, La Table Royale, Paris
 Sylvie Ribaut, Fleurs Vert Clair, Strasbourg
 M. Olivier de Richoufftz, Comité Régional du Tourisme
 Yvelise Siard, Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace,
 La Maison des Champagnes Veuve Clicquot
 M. Arnaud Santos, stagiaire IECS
 M. Philippe Wolf, Directeur de la Maison d'Alsace, Paris
 M. François Wolfermann, Librairie Internationale Kléber
 Mme Sara Yalda, Le Figaro.





Colette...

Fantasque, libre, vagabonde, sensible, singulière, "à part" ... Colette était tout cela et plus même ! Les qualificatifs ne manquent pas pour tenter de cerner sa personnalité mystérieuse qui tenait du véritable génie. De ce génie qui invente et crée, qui bouscule et provoque, qui innove et ouvre de nouveaux horizons.

Celle qui, un jour, écrivit de sa plus belle plume : *"Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine"* méritait bien qu'on lui rendît hommage à travers un menu gastronomique, à l'occasion du cinquantenaire de sa disparition, en août 1954.

Ce style d'écriture particulier qui la distingue - imagé, sensuel, olfactif - nous a donné envie de remonter ses traces. Oscillant avec grande habileté entre la mesure et la spontanéité, Colette puise sa matière au plus profond des racines de son terroir, et c'est ce qui en fait sa richesse. Le parallèle évident avec notre métier de restaurateur a été un atout supplémentaire pour nous faire redécouvrir ses œuvres.

La lire, c'est observer avec minutie, c'est vibrer, c'est se régaler des petites et grandes choses de la Vie. Ses livres sont autant d'odes au ravissement des sens, à l'enchantement des saveurs, des lumières et des parfums... Elle nous offre de superbes bouquets de sensations délectables. Ses mots justes et sincères ne se lisent pas, ils se dégustent et se savourent pleinement. Fine gastronome, amoureuse de grands vins, Colette a célébré les plaisirs de la table à travers moult descriptions exquises, qui éveillent nos esprits et réveillent nos papilles.

Lors de nos recherches, nous avons lu que Pauline, sa cuisinière et gouvernante pendant de très nombreuses années, a dit d'elle, *"qu'elle écrivait mieux quand elle mangeait bien"*. Nous aimons à penser, avec notre brigade, que ce Menu qui lui est dédié vous satisfera autant qu'il aurait pu lui inspirer quelques belles pages de la littérature française...

Monique et Emile JUNG

Ta lettre vient d'arriver : j'y
réponds avec joie, - et soulagement.
Je ne sais plus quasi, ni quoi,
ni'avait donné à croire que tu
arrivais à Paris. Et sans l'aide
de personne, je m'inquiétais de
tard. Tu vas créer une
ma Marguerite
...ice

Des livres qui se cuisinent comme la vie se mitonne...



Prenez une, voire deux ou trois bonnes biographies de Sidonie-Gabrielle Colette. Lisez-les avec grande attention, sans omettre de bien regarder entre les lignes. Puisez également dans les archives de la presse, sans oublier d'aller butiner sur Internet.

Le tableau de sa vie bien remplie s'esquisse alors, marquée par de multiples amours et de singulières expériences. En se distanciant, cinq grandes périodes se dessinent.

La première fut celle de l'enfance ingénue à Saint-Sauveur-en-Puisaye, en Bourgogne, où Sido, sa mère "chérie" occupe le devant de la scène. La seconde se déroula aux côtés de Willy - Henry Gauthier-Villars -, celui qui révéla son écriture littéraire puis journalistique. La troisième illustra l'univers du music-hall et de ses folles amours avec Missy - Mathilde de Morny -. La quatrième se passa aux côtés d'Henry de Jouvenel, puis de son fils, Bertrand, et enfin, la cinquième, s'acheva avec Maurice Goudekot, avec qui elle resta près de 30 ans, jusqu'à la fin de sa vie.

En parallèle, rencontrez le cercle des amis passionnés de Colette et son président très engagé. Lisez ou relisez chronologiquement quelques-uns de ses livres. Vous voilà alors face à sa vie et à son œuvre qui se chuchotent, se répondent et s'influencent, traçant ainsi son grand destin d'écrivain.

Bien qu'elle fût une femme de terroir, Colette choisit de résider à Paris tout au long de sa vie en ayant toujours une villégiature en province pour se ressourcer. Ainsi, ses lieux d'évasion furent les Monts-Boucons (1900), Rozven (1910), Castel Novel (1911) et Saint Tropez (1926).

C'est de ces endroits préservés et privilégiés que nous nous sommes inspirés pour concevoir ce menu. Nous vous suggérons donc une jolie balade gustative dans cinq belles régions françaises - la Bourgogne, le Jura, la Bretagne, le Limousin et la Provence -, sans oublier la Capitale.

Parisienne par excellence, qui fut plus provinciale que Colette au fond de son âme ? C'est dans cet esprit que nous avons concocté ces mets aux accents de terroir en espérant être fidèles à l'essence même de ce qu'était celle qu'on appelait La Bonne Dame du Palais Royal.

Emile Zola



Maurice Goudekot

Second de cuisine



Le Menu Colette

Prélude

*Les Fritots de Cuisses de Grenouilles
de "Saint-Sauveur-en-Puisaye"*

Acte I

*L'Oeuf en Meurette des "Monts-Boucons", jeunes Légumes
et vinaigrette de Pinot noir de Bourgogne*

Acte II

*Les Langoustines comme à "Rozven",
Mousseline d'Artichaut
Duo de Salicornes et Fleurs de Câpres*

Acte III

*Le Médaillon de Veau "Castel Novel"
et Foie de Canard poêlé
Pommes de Terre Roseval, Blettes vertes et blanches*

Acte IV

Le Plateau de Fromages de la "Treille Muscate"

Entracte

*Sorbet à l'Orange Sanguine
sur Gelée cristalline de Vin d'Orange*

Acte V

La petite Fantaisie du "Palais Royal"

Ce menu est susceptible de changer en fonction du marché et de la saison.



1 8 7 3 – 1 8 9 3

L'Enfance et l'Adolescence



Sidonie Gabrielle Colette est née le 28 janvier 1873 à Saint-Sauveur-en-Puisaye dans l'Yonne, d'Adèle-Eugénie-Sidonie Landoy et de Jules-Joseph Colette.



Colette, son pseudonyme, est le nom de son père, le capitaine Colette, le second mari de sa chère mère, dite Sido. Sorti de Saint-Cyr, ce Capitaine de 26 ans, a perdu une jambe pendant la guerre d'Italie, en 1859. On lui octroie ensuite un poste de percepteur à Saint-Sauveur-en-Puisaye où il épouse Sido. *“Il est né pour plaire et pour combattre, improvisateur et conteur d'anecdotes”*. Il aimait écrire et il versait dans la politique, accompagné de sa fillette, il allait de hameau en hameau.

“Minet-Chéri”, comme aime la surnommer Sido, passe une enfance campagnarde dans la maison familiale. Magnifiée par l'intensité de ses souvenirs, cette période de sa vie se retrouve tout au long de son œuvre, ainsi que tous ces lieux respirant le bonheur.

Sido a transmis à sa fille le goût de la lecture et de la liberté, l'amour de la nature et des animaux. C'est d'elle qu'elle tient son appétit de connaître, de voir, de toucher, de sentir, d'aimer... Elle a eu une influence déterminante sur l'œuvre de l'auteur, évoquant souvent ce délicieux parfum d'enfance à jamais perdu.

Colette a eu une jeunesse des plus heureuses.

“Vous n'imaginez pas quelle reine de la terre j'étais à douze ans! Solide, la voix rude, deux tresses trop serrées qui sifflaient autour de moi comme des mèches de fouet, les mains roussies, griffées, marquées de cicatrices, un front de garçon que je cache à présent jusqu'aux sourcils... Ah! que vous m'auriez aimée, quand j'avais douze ans, et comme je me regrette.”

Les vrilles de la vigne





“Je suis la fille d'une femme qui, dans un petit pays honteux, avare et resserré, ouvrit sa maison villageoise aux chats errants, aux chemineaux et aux servantes enceintes.
Je suis la fille d'une femme qui, vingt fois désespérée de manquer d'argent pour autrui, courut sous la neige fouettée de vent, crier de porte en porte, chez des riches, qu'un enfant, près d'un âtre indigent, venait de naître sans langes, nu sur de défaillantes mains nues... Puissé-je n'oublier jamais que je suis la fille d'une telle femme qui penchait, tremblante, toutes ses rides éblouies entre les sabres d'un cactus sur une promesse de fleur; une telle femme qui ne cessa elle-même d'éclorre, infatigablement, pendant trois quarts de siècle...”

Colette évoquant Sido dans *La Naissance du Jour*.



La maison natale de Colette

“La maison était grande, coiffée d'un grenier haut. La pente raide de la rue obligeait les écuries et les remises, les poulaillers, la buanderie, la laiterie, à se blottir en contrebas tout autour d'une cour fermée. Accoudée au mur du jardin je pouvais gratter du doigt le toit du poulailler: le Jardin du Haut commandait le Jardin du Bas.... La façade principale, sur la rue de l'Hospice, était une façade à perron double... une maison bourgeoise de vieux village, mais la roide pente de la rue bousculait un peu sa gravité, et son perron boîtait, quatre marches d'un côté, six de l'autre.”

La maison de Claudine



1893 - 1905

L'époque Willy

L'apprentissage de l'écriture



En 1891, alors qu'elle n'a que 18 ans, Colette tombe amoureuse d'Henry Gauthier-Villars, dit Willy. On peut penser qu'ils se sont rencontrés à la librairie Gauthiers-Villars. Il est alors âgé de 32 ans. Leur mariage a lieu à Châtillon le 15 mai 1893.

Willy est un homme du "Monde". Journaliste, il écrit des sonnets, se consacre à la critique musicale et fréquente les cercles littéraires, esthétiques et intellectuels de la Capitale. Les femmes l'adorent, il est reconnu partout, il est souvent cité pour ses mots d'esprit, ses calembours, ses dîners mondains.

*"En peu d'heures, un homme sans scrupule
fait, d'une fille ignorante,
un prodige de libertinage,
qui ne compte plus aucun dégoût".*

Mes apprentissages.

Il voudrait faire de sa femme la plus utile des collaboratrices mondaines. Mais très vite, il s'aperçoit de son erreur. Jamais Colette ne sera la "salonnière" intrigante qu'il désire. En revanche, il se rend compte de son joli brin de plume et la met alors au travail. Articles pour journaux, comptes-rendus de soirée, chroniques diverses... elle écrit infatigablement, il signe.

Nostalgique de sa vie provinciale, elle se plaît à lui conter les péripéties de sa vie scolaire, lui brossant le tableau pittoresque de la vieille école de Saint-Sauveur et dépeignant avec talent le portrait des institutrices qu'elle y a connues. "Voilà-t-il pas un merveilleux sujet de roman ?" Il s'agit bien-sûr de souvenirs fantaisistes assez loin de la morne réalité de Saint-Sauveur en Puisaye.

*“ Mon dieu ! que j'étais jeune,
et que je l'aimais cet homme là
et que j'ai souffert !... ”*

La vagabonde

Sous l'impulsion de son mari, Colette commence à rédiger ses primes souvenirs, ceux de sa tendre enfance dans sa Bourgogne natale, se rappelant d'un simple conseil de sa mère bien aimée, "regarde !".





En 1900, paraît “Claudine à l'école”, chez Ollendorf. Le succès est immense et immédiat et permet à Willy d'offrir à Colette le domaine des Monts-Boucons. En 1901, sort “*Claudine à Paris*”, en 1902, “*Claudine en ménage*”, et enfin, en 1903 le dernier de la série, “*Claudine s'en va*”, sous le seul nom de Willy, et pourtant presque entièrement écrit par Colette.

Colette fait ainsi son apprentissage de la vie parisienne, aux côtés de son mari infidèle, qui la traite plutôt comme un “nègre” parmi ses “nègres”. Elle se séparera de Willy en 1906 et divorcera en 1910.

*“J'épouse la fille du capitaine Colette
(de Châtillon)... Heureux
de témoigner ma reconnaissance
à une famille qui a été pour Jacques
d'une bonté absolument touchante.
Elle n'a pas de dot d'ailleurs,
ce qui ne réjouit pas nos parents”.*

Lettre de Willy à son frère.



Les Monts-Boucons

En septembre 1900, Willy achète le domaine des Monts-Boucons, au-dessus de Besançon, pour la plus grande joie de Colette qui retrouve un peu de son enfance dans la maison, la petite ferme et les cinq ou six hectares de terre qui les entourent. Bonheur qui sera de courte durée car Willy, pressé d'argent, revendra les Monts-Boucons, trois ans plus tard.

*“Mon Dieu, c'était une oasis—le mot n'est pas trop fort.
C'était une petite propriété datant du Directoire,
quelques hectares, qui avaient été longuement négligés,
qui n'en étaient que plus beaux.”*

Mes Vérités



*Colette dans un champ
de pavots aux Monts-Boucons,
la propriété que Willy avait
achetée pour elle en 1900.
C'est là qu'elle écrit
La retraite sentimentale
où les Monts-Boucons
apparaissent sous le nom
de “Casamène”.*



1905 - 1911

L'époque Missy

ou la Vie de Bohème



Séparée de Willy en 1906, Colette change de vie. Elle suscite le scandale en nouant une liaison avec Mathilde de Morny, dite Missy, marquise de Belbeuf et fille du Duc de Morny. Missy aime s'habiller en homme et fumer le cigare, elle joue des rôles masculins au théâtre. Pour subvenir à ses besoins, Colette joue la pantomime et fait du music-hall. A l'époque, ses prestations provoquent des réactions diverses, lorsqu'elle apparaît nue sous des voiles, des haillons ou des peaux de bêtes.

“ *Vivre d'abord, divorcer ensuite,
et puis continuer à vivre.* ”

“Femme libre”, Colette mène une existence compliquée entre la scène, ses premières conférences, une collaboration au journal “Le Matin”, ses liaisons avec Missy ou Auguste Hériot (le fils d'un des propriétaires des grands magasins du Louvre), sans oublier l'écriture. *Les Vrilles de la Vigne* paraissent en 1908, *l'Ingénue libertine* en 1909 et *La Vagabonde* en 1910.

Le 21 juin 1910, le divorce est prononcé entre Colette et Willy. La même année, elle rencontre au “Matin” Henry de Jouvenel, l'un des deux rédacteurs en chef, sans mettre Missy dans la confidence.

En 1911, Missy offre à Colette une maison à Rozven, en Bretagne, non loin de Saint-Malo.





*“Que voulez-vous que je fasse ?
De la couture, de la dactylographie, ou le trottoir ?
Le Music-hall, c'est le métier de ceux
qui n'en ont appris aucun”.*



Rozven

Colette et Missy découvrent ensemble la Bretagne. Elles trouvent près de St Malo un manoir à deux corps de bâtiments séparés, au fond d'une baie. Il faudra une année pour décider la propriétaire à vendre Rozven. Missy versera les fonds et la maison sera au nom de Colette.

*“Je veux que vous voyiez Rozven,
son anse de mer verte, les rochers compliqués,
le petit bois, les arbres neufs
et les anciens, la terrasse chaude, les rosiers,
ma chambre jaune, et la plage où la marée
apporte des trésors.
J'ai un perchoir de rocher entre le ciel et l'eau.
On pêche les homards d'un bleu vif
et des crevettes en agathe, et des crabes
qui ont le dos en velours de laine.”*

Lettres de la Vagabonde

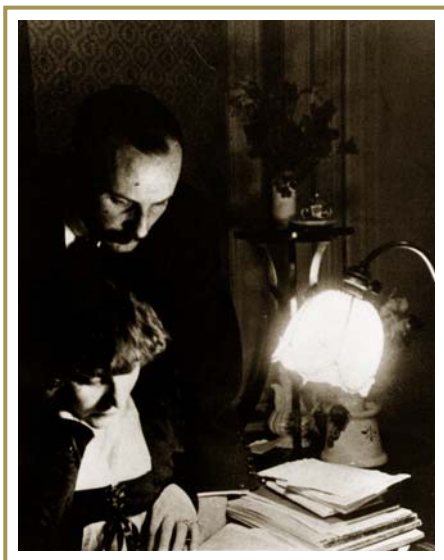
Missy, fille du Duc de Morny, lui-même fils naturel de la Reine Hortense. A 18 ans, Mathilde a été mariée au Marquis de Belbeuf, dont elle divorce en 1903, sans avoir jamais vécu avec lui. Elle fume de gros cigares, s'habille en homme, porte un chapeau melon. Sa famille est très riche. Elle défraye la chronique. Elle était arrière-petite-fille de l'impératrice Joséphine par son père et descendait de Louis XV par sa mère.



1915 - 1925

L'époque de Jouvenel

La maturité



Henry

Colette rencontre Henry de Jouvenel des Ursins en juin 1911. Il est rédacteur en chef du journal "Le Matin". Il a 35 ans, et il est doté d'un charme auquel peu de femmes résistent. Il a un fils Bertrand âgé de 8 ans, de son premier mariage avec la très jolie fille d'un riche industriel, Alfred Boas. Il a également un autre enfant, Renaud, de sa maîtresse, Isabelle de Comminges, qu'il n'a pu épouser car la maladie mentale de son mari l'empêche de divorcer.

Le 19 décembre 1912, Colette épouse Henry de Jouvenel, et se nomme désormais "Madame la Baronne de Jouvenel".

*"Un titre qui m'allait
comme une plume dans le derrière."*

Mes Vérités

Bel Gazou, leur fille

Le 3 juillet 1913, Colette met au monde une fille qui sera son seul enfant. Elle la prénommera Colette mais elle sera connue surtout sous le nom de "Bel Gazou". Elle la regardera, mais seulement de temps en temps. Colette, en effet, va très vite lui trouver une nurse anglaise et s'en séparer pour ne la retrouver qu'aux vacances à Rozven ou Castel-Novel. Plus tard, Bel-Gazou sera pensionnaire à St Germain en Laye. Colette aime les enfants, mais de loin. Sa fille décède en 1981, la lignée de Colette s'arrête sans héritier direct.

Passionnée de journalisme, Colette mène une vie très active aux côtés de son mari, ponctuée de fréquents séjours à Castel Novel, château de la famille en Corrèze, ou à Rozven, en Bretagne. Jusqu'à ce que la guerre éclate, et vienne imposer au couple un rythme chaotique de séparations, de rencontres, de retrouvailles et de voyages. Tantôt, Colette part rejoindre son mari au front, tantôt ils séjournent tous deux en Italie.





Castel Novel

Bertrand

C'est au début de 1920 qu'un autre personnage entre en scène dans la vie de Colette. Il s'agit de Bertrand, le fils d'Henry et de Claire Boas, qui a alors 16 ans, Colette en a 47. Elle vient de publier *Chéri* dont Auguste Hériot a inspiré le personnage principal.



Alors que son mari s'éloignait d'elle, Colette s'est rapprochée du fils aîné de ce dernier, Bertrand, né à Paris le 31 octobre 1903. Si Bertrand est amoureux de cette femme qui pourrait être sa mère, Colette est amoureuse de ce garçon qu'elle traite comme son propre fils. Cet amour partagé dure 5 ans. Ce sont, sans doute, les années les plus heureuses de la vie de Colette. *“Jusqu'en 1925, dit Bertrand, je lui ai été entièrement, absolument fidèle et sans effort”*. (Amoureuse Colette)

*“Ici, pas de bas, pas de souliers, pas de frisure.
Les foins qu'on rentre, les étables pleines, 360 volailles,
des dindons, des petits pintadons, six veaux du mois,
des oies de Toulouse.
Les taureaux de saillie sont si beaux avec leurs cheveux
frisés sur le front. Et surtout la belle campagne
qui enveloppe tout cela.”*



1925 - 1954

L'époque Goudekot

La reconnaissance

En 1925, Colette débute une relation avec Maurice Goudekot, courtier en perles, de 16 ans son cadet. En sa compagnie, elle fait quelques voyages en Afrique du Nord, en Europe, aux Etats-Unis. Il lui fait également découvrir les charmes de la Provence, où elle achète en 1926 "La Treille Muscate", une superbe propriété à Saint-Tropez.



À cette époque, Colette écrit énormément et reçoit les plus grands honneurs : en 1936, elle est proclamée Commandeur de la Légion d'honneur et devient Membre de l'Académie Royale de Belgique. Écrivain connu et reconnu, elle continue à mener sa vie habituelle pendant l'Occupation.

“ A propos, nous nous sommes mariés, Maurice et moi..., Cérémonie de dix-sept minutes, tout compris, deux témoins en guise de cortège. Que veux-tu ? En plus de dix années, nous n'avions pas trouvé une matinée libre pour régulariser. ”

Lettres à Hélène Picard



Colette trouve un appui solide et précieux auprès de Maurice, la réciproque n'est pas moins vraie : lorsqu'il est durement frappé dans son commerce de perles par la crise des années 30, elle ne ménage pas ses efforts jusqu'à ouvrir un magasin de cosmétiques pour lui venir en aide. Et lorsqu'il est arrêté en décembre 1941 puis interné au camp de Compiègne, elle remue ciel et terre pour le faire libérer. Elle y parvient le 6 février 1942 et retrouve un Maurice Goudekot amaigri qui se réfugie d'abord en zone libre, puis passe la guerre discrètement à Paris.



Le Jardin du Palais Royal



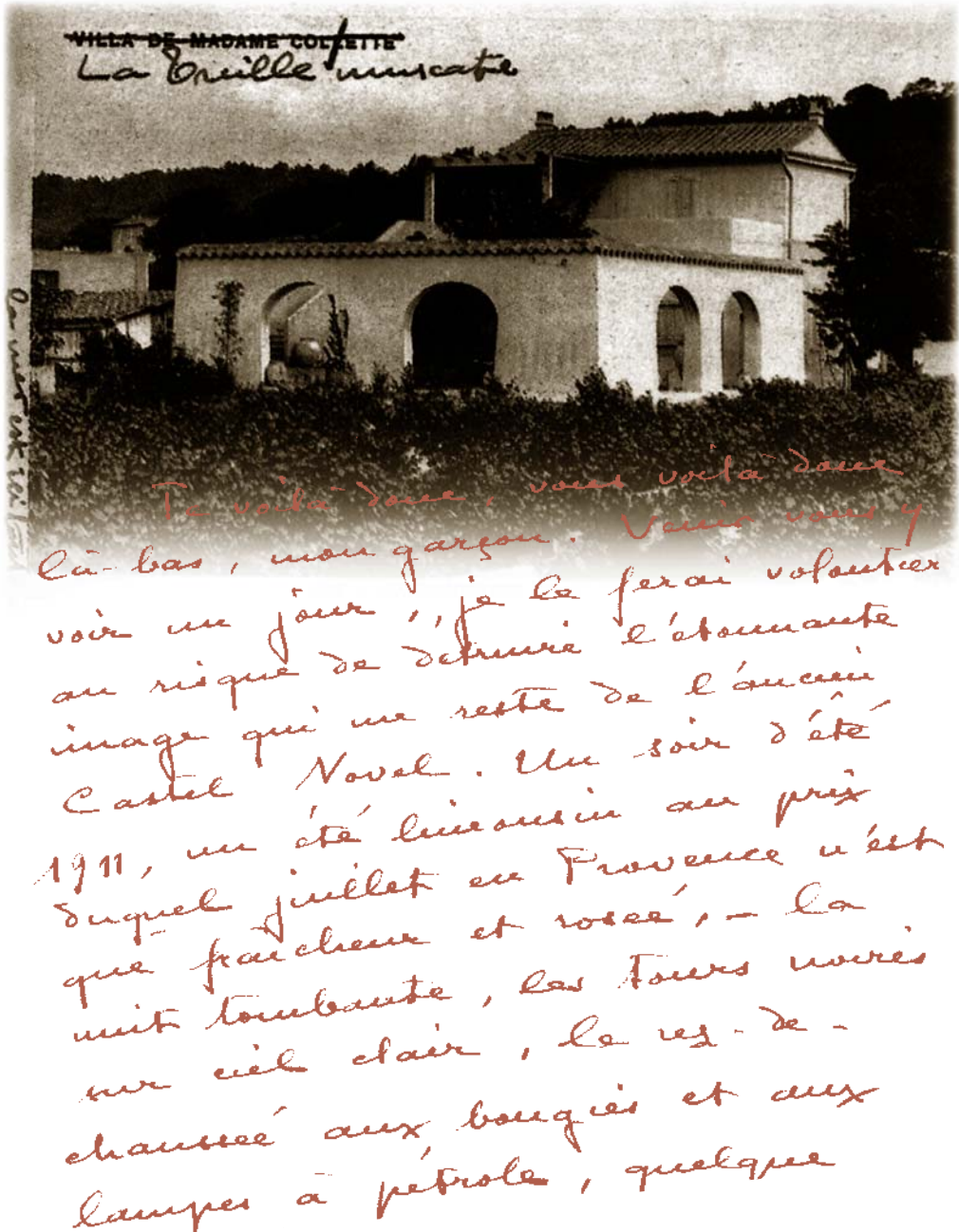


En mai 1945, elle devient Présidente de l'Académie Goncourt, et succède aux couverts de Sacha Guitry.

Colette souffre d'arthrite. Elle se retire au Palais Royal. À partir de 1950, elle a l'impression de ne plus avoir rien à dire, ni à écrire. Entre temps, elle est devenue un véritable mythe.

À sa mort en août 1954, elle a des obsèques nationales. La presse unanime salue en Colette un écrivain unique par son amour de la vie, sa sensualité et son style flamboyant.

En 1926, Colette achète, aux environs de Saint-Tropez, une villa qu'elle baptise du nom de "Treille Muscate" en raison du raisin Muscat qui y pousse. Elle y reçoit beaucoup d'amis tels les peintres Luc-Albert Moreau et Dunoyer de Segonzac. C'est là qu'elle compose une de ses œuvres les plus abouties, La Naissance du jour, véritable hymne à la beauté des paysages méridionaux.





Morceaux choisis

Il n'y a pas une page de Colette, dont la prose feuilletée et parfumée est déjà une spécialité qui ne fasse aussitôt saliver... Redécouvrons quelques-unes de ses lignes gourmandes et savoureuses.

Les truffes façon Colette

...L'ayant achetée, mangez-la seule, embaumée, grenue, mangez-la comme un légume qu'elle est servie à fastueuses portions. Elle ne vous donnera pas, une fois étrillée, grand peine; sa souveraine saveur dédaigne les complications et les complacités. Baignée de bon vin blanc très sec — gardez le champagne pour les banquets, la truffe se passe bien de lui — salée sans excès, poivrée avec tact, elle cuira dans la cocotte noire ouverte. Pendant vingt-cinq minutes, elle dansera dans l'ébullition constante, entraîne, entraînant dans les remous et l'écume... une vingtaine de lardons, mi-gras, mi-maigres, qui étoffent la cuisson. Point d'autres épices!... Vos truffes viendront à table dans le court-bouillon.



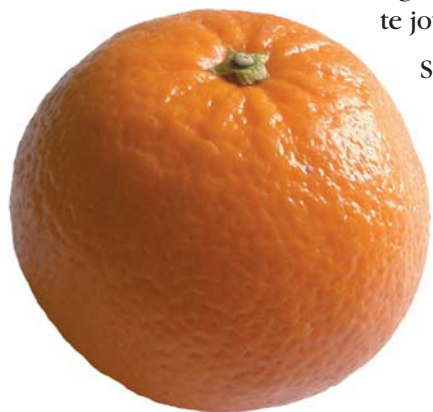
Portaits et Paysages

*“Quoi, une tartine de beurre !
vous l'avez dit, mais parfaite.”*

Le Vin d'orange

Il date d'une année où les oranges, du côté d'Hyères, furent belles et mûries au rouge dans quatre litres de vin de Cavalaire, sec, jaune, je versai un litre d'Armagnac fort honnête, et mes amis de se récrier : “Quel massacre une eau de vie de si bon goût! la sacrifier à un ratafia imbuvable !...” Au milieu des cris, je coupai, je noyai quatre oranges coupées en lames, un citron qui pendait le moment d'avant, au bout de sa branche, un bâton de vanille argenté comme un vieillard, six cents grammes de sucre de canne. Un bocal ventru, bouché de liège et de linge, se chargea de la macération, qui dura cinquante jours ; je n'eus plus qu'à filtrer et mettre en bouteilles.

Si c'est bon ? Rentrez seulement chez vous, parisiennes, à la fin d'un dur après-midi d'hiver ou de faux printemps, cinglé de pluie, de grêle, fouetté de soleil pointu, frissonnez des épaules, mouchez-vous, tâtez votre front, mirez votre langue, enfin geignez : “je ne sais pas ce que j'ai”. Je le sais, moi. Vous avez besoin d'un petit verre de vin d'oranges.



Prisons et paradis





LE FIGARO — JEUDI 18 MARS 1971

GASTRON

Jean Chalon a retrouvé Pauline, la cuisinière de Colette « Madame écrivait mieux après avoir bien mangé... »

Le régal de Colette, c'était poitrine de veau farcie. Je tiens cet aveu purement culinaire de celle-là même qui entra au service de Madame quand Madame était encore baronne de Jouvenel... et qui veilla sur son bien-être pendant presque un demi-siècle. J'ai nommé Pauline, la gouvernante amie, présente dans L'Etoile Vesper, Le Fanal bleu et toute la Correspondance.

Cheveu blanc, teint rose, collier d'or et robe noire, Pauline s'est maintenant retirée dans un pavillon de la banlieue nord en compagnie de son mari et de ses souvenirs : photos et lettres de Colette.

— Madame adorait les choses simples, dit-elle. Elle n'aimait pas la cuisine compliquée ni recevoir beaucoup de monde à la fois. Elle préférait les fruits aux gâteaux et le poisson à la viande. Et elle tenait à ce que son café fût servi brûlant, dans des tasses réchauffées (1). Elle écrivait mieux quand elle mangeait bien.

Et elle mangeait bien, Pauline en est témoin. Comme l'une de ses héroïnes, Julie de Carnéilhan, Colette avait « un estomac qui ne s'offensait de rien sinon du vide ». Et le menu qui ouvre la première page de Julie de Carnéilhan était l'un de ceux que Colette pratiquait : « Une côtelette de porc froid et une tartine beurre, une demi-livre de grée, selles et une tasse de très bon café. »

Toute l'œuvre de Colette abonde en recettes culinaires. Pas un roman, pas une nouvelle où les personnages ne s'abâtissent et mangent copieusement, voluptueusement, Gasoulet à la couenne dans Gigi. Et, dans La Naissance du jour, « un déjeuner méridional : salades, rascasse farcie et bigarnets d'aubergines, ordinaire que je corsais de quelque oiseau rôti ».

Il est vrai que Colette avait été à bonne école, celle de Sido, qui donnait à sa fille en guise de goûter « une tranche de pain bis, longue d'un pied, coupée à même le pied, croûte et roulée, effritée de douze livres, écorchée semoule sur la table de grattes, puis noyé dans le lait frais ». Elle continua quand elle vint à Paris et fréquenta les amis de M. Willy qui



Colette et Pauline : « J'ai faim, qu'est-ce que nous mangeons aujourd'hui ? »

— Tout ce que Madame buvait, c'était un peu de champagne. Et elle n'a jamais fumé. Dans les lettres que Pauline conserve pieusement résonne un hymne à l'ail et à l'oignon cru. « Nous mangeons ail nouveau et oignons par boisseaux. » Et ce grand soupir de désespoir : « Figurez-vous que la Provence est en panne d'ail. » Et ce cri qui retentit encore aux oreilles de Pauline : « Pauline, j'ai faim. Qu'est-ce que nous mangeons aujourd'hui ? Qu'est-ce que vous nous avez fait ? »

On ne saurait énoncer plus clairement ses goûts. Quant aux boissons : « L'eau, c'est pour la soif ; le vin, c'est selon sa qualité et son terroir, un tonique nécessaire, un luxe, l'honneur des mets. »

vers le réfrigérateur que l'on dévasta ? Colette n'échappait pas à cette règle ni à cette hâte. Et elle dévorait ses plats préférés, la côtelette de veau à la moutarde, le bœuf en daube, le carré de porc à la paysanne, la soupe à l'oseille, le clafoutis limousin et, surtout, cette poitrine de veau farcie dont Pauline a bien voulu me confier la recette :

« Enlever les os plats de la poitrine, puis, avec un long couteau, l'ouvrir de bout en bout dans le sens de la longueur, au milieu de son épaisseur, pour qu'elle forme une poche que l'on remplit avec une farce composée de chair à saucisse à laquelle on peut mélanger une part égale de viande cuite et hachée, des oignons hachés, cuits au beurre, des fines herbes, sel, poivre et un œuf entier. Après avoir farci la poitrine, recoudre l'ouverture, puis la mettre dans une braise, sur un lit de carottes et d'oignons enroulées. La graisser au peu dessus, avec du saindoux et la mettre au four. Quand elle est bien colorée, mouiller avec un demi-litre de bouillon au jus ; à défaut, mettre tout simplement de l'eau. Puis saler, couvrir et laisser cuire au four pendant au moins deux heures.

« Servir la poitrine coupée en tranches, arrosée de son jus bien dégraissé, et accompagnée de chipolatas. »

On écrit peut-être un jour une très sérieuse étude établissant les rapports entre la gastronomie et la littérature, et tout ce que doit une belle page à un bon repas. « Madame écrivait mieux quand elle avait bien mangé », soutient Pauline. Et Madame n'a-t-elle pas écrit : « Une page difficile, une fin de roman se trouvent bien d'un repas un peu chaud en épices, d'un verre exceptionnellement rempli. Congestion devient alors synonyme d'inspiration... »

Jean Chalon.

(1) Pauline a conservé cette habitude.
(2) Pois chiches.

LES PROP JAMES

Reto

Bien dorées, bien grillées, les « grillés de porc » dont nous parlions constituent une posture culinaire à leur façon d'accommoder un morceau dont l'appellation impropre

La grillade de porc est de ces nourritures exceptionnelles s'adressant, ne dit pas à des adeptes, mais tout à des amateurs, de même que l'onglet de bœuf, le poulet, le canard, le dindon, le lièvre, la tanchette et cet organe donne au taureau de son panache.

« Ou se tient-il ? » demande à Roger, l'écrivain franc de la Grille, cette charmante maison qui fut jadis un atelier pour les maraîchers leurs chevaux ; la uns à térieur et les autres de

Roger retourna son bretteur sur son long doré. — C'est par ici.

— Non, dit un client d'interrompant son vermicassis. C'est plus bas.

Bientôt, tout le monde en train de palper le doigt de Roger pour y découvrir la grillade. C'était une véritable leçon d'anatomie, dans un cor aux tons bistres baignés de mêmes clairs obscurs et Rembrandt.

Tout le monde fut d'accord sur la conclusion : ch sujet ne porte que deux « laides » (la nature est avare ses morceaux choisis) et c'est de la viande à déguster au delà du sacrifice de mal.

Qui tue le cochon de mais ? Autrefois, à la cérémonie, cette cérémonie est dite, à vrai dire, c'est un malheureux cochon qui se situait entre l'Épée et les Rampeaux. Elle n'est qu'une occasion de déguster oreilles, des queues et

A la carte

De la pâtisserie au filet Dalloyau



Banyuls

OFFRE PROMOTIONNELLE DU GROUPEMENT INTERPROFESSEIERS DU CRU BANYULS

BOUR

Pâtisserie 7, RUE BOURDALOUL PATISSERIE de première qualité avec toutes ses spécies 1900

Chocolaterie Mai Ses formidables TRUF à 15 F les 500 gr. LUNCHS-RECEPTION



Le Musée Colette

à Saint-Sauveur-en-Puisaye



*L*a Bourgogne, sa région natale ne pouvait lui rendre un plus bel hommage en lui consacrant un lieu de mémoire à la hauteur de son talent.

Installé dans le château de Saint-Sauveur-en-Puisaye, le Musée Colette domine la ville et offre une vue plongeante sur le jardin de sa maison natale. C'est là, dans ce charmant village, que Sido et "Minet chéri" vécurent heureuses et complices !

Cette imposante bâtisse du XVIII^e siècle se caractérise par sa tour Sarrazine datant du XI^e siècle, qui est le dernier donjon à plan ovale de France.

Entouré d'un vaste parc et d'une cour d'honneur qui s'étendent de part et d'autre de ses façades, ce château repose sur des fondations médiévales, aménagées au fil des siècles.

Le premier niveau abrite le hall d'accueil, un restaurant et une librairie consacrée à Colette et à la région. Sur chaque marche de l'escalier en bois qui mène vers les étages, les œuvres de Colette sont gravées en lettres d'or.

Ici, dans ce lieu intimiste qui lui ressemble tant, tout est impressions et sensations, ressentis et souvenirs. Dans l'atmosphère baignée d'une lumière bleue, chère à Colette, son mobilier et ses objets personnels prennent vie et invitent à la rêverie. Il est une magnifique reconstitution du salon et de la chambre de son appartement du Palais Royal.





Scénographie au Musée Colette

Imaginez ce délicat parfum qui s'en dégage - mélange suranné d'eau de toilette, de papier et d'encre - serait-ce celui de la grande Dame ? Fermez doucement vos yeux et laissez-vous bercer par le son de sa voix. L'âme de Colette est bien là, accompagnée de son élégance naturelle et de sa singularité !

Musée vivant par excellence, ce cadre respire la littérature et l'histoire riche de l'auteur. La muse Colette est un bien joli prétexte pour éveiller nos sens, les réveiller et les émerveiller afin de faire naître en nous des émotions rares et intenses. La plus extraordinaire étant une bibliothèque imaginaire où le hasard mène à la découverte de l'écrivain et de ses œuvres.

*Revenez sur les traces de Colette
et vous aussi entrez dans la légende !*

Musée Colette

89520 Saint-Sauveur-en-Puisaye

Tél. : 03 86 45 61 95 - Fax : 03 86 45 55 84

<http://www.centre-colette.com>



La Société des Amis de Colette :

Si vous voulez rejoindre la Société des amis de Colette, contactez-la à l'adresse suivante :

Mairie - 89520 Saint-Sauveur-en-Puisaye

tél/fax: 03 86 45 66 20

courriel : soccolette@aol.com



La plupart du temps,
c'est l'ordinaire qui me pique
et me vivifie.

Amoureuse de la vie, gourmande, sensuelle, curieuse de tout, passionnée et libre, Colette ne fut pas seulement la fille de Sido, l'écolière un peu perverse, l'amie des bêtes ou le grand écrivain comblé d'honneurs, autant de clichés dans lesquels on l'a trop souvent enfermée. Mille et une vies d'une scandaleuse et d'une provinciale. Notre amoureuse Colette est là où l'amour surgit d'une couleur, d'un parfum, d'un plaisir intact. Loin des honneurs, nous retrouverons toujours Colette dans l'air iodé d'une plage bretonne d'où la mer se retire, dans l'appétit joyeux qu'éveillent les huîtres fraîches ou dans la mélancolie voluptueuse d'une rose éclose.

Colette est cette femme qui s'émerveille des brindilles de la vie à l'aune de sa mémoire d'enfance sous le fanal bleu, dans la brume de novembre au Palais Royal.

François Wolferrmann

Albin Michel



LE FIGARO



Cette opération s'inscrit dans le cadre des Célébrations Nationales orchestrées par le Ministre de la Culture.



— AU CROCODILE —

10 rue de l'Outre • F 67000 Strasbourg
Tél. (33) 03 88 32 13 02 • Fax (33) 03 88 75 72 01
www.au-crocodile.com