

# Semainier

## L'Américain, le haricot de mouton, et un dîner à la Maison Fournaise

**AUX FINS GOURMETS**, spécialités basques et béarnaises, tout un programme. Il fallait pourtant oser entrer dans ce bistrot du boulevard Saint-Germain à l'éclairage clandestin et aux habitués à l'œil soupçonneux. De quoi ? Un inconnu dans la maison, un rôdeur de ville chez nous, un touriste. Terribles Parisiens réfugiés dans leurs loges, se protégeant de l'indiscret avec un sens épouvanté de la propriété. Dans cette ville siège l'ordre des inhospitaliers.

Celui qui nous avait suggéré le lieu du rendez-vous ne souffrait d'aucun complexe, joyeusement américain seulement, correspondant du *New Yorker* dans la capitale. Ce brave avait donné de la plume lors de la « bataille du Balzar » et ne rechigne pas, de temps à autre, à instruire ses compatriotes des insondables mystères de notre gastronomie. Un haricot de mouton allait servir d'interprète.

Le haricot de mouton. Voilà encore un plat trop peu servi dans nos arrondissements, un régal populo qui reste beaucoup trop confidentiel. Un peu traînard sur les flammes, mais hautement simple à préparer ; une sorte de cassoulet nonchalant qui aurait décidé d'en rester là. Le *New Yorker* était bien d'accord. Comme il convenait d'être d'accord sur l'excellente tenue de celui que servaient les cuisines de cette auberge citadine, dont l'ambiance commençait à se réchauffer sous l'effet d'un vigoureux et robuste madiran. Notre invité n'ignorait rien de la puissance de feu de ce costaud du terroir et le dégustait avec une gouleyante modération. Connaisseur.

Mais alors, justement, parlons-en, c'est quoi, aux Etats-Unis, un journaliste enchaîné aux fourneaux, assermenté au tourne-

broche ? Un homme de gauche ; d'ailleurs, ils sont tous de gauche. Des démocrates qui militent pour la culture et l'éveil du goût ; contre la barbarie du rouleau compresseur industriel et sans relief ; contre le temps des assassins et leur moulinette à fabriquer des gros très gros ou des maigres très maigres. Pas de honte, pas d'états d'âme. La corporation part en croisade et fonce dans le tas. Pour elle, défendre ce rameau de la civilisation est un devoir, un honneur. Vous m'en direz tant.

De vos tambouilles massacrées et massacrant tout ne semble pourtant pas à rejeter, si l'on remarque la brillante avancée de nos chefs de retour de chez vous, de Californie plus particulièrement. La Californie, fruit mûr et joufflu, où l'Occident, dit-on, serait sur le point d'inventer la table de demain ; la mondiale, la généreuse, celle mijotée à la grammaire d'un espéranto qui pourrait enfin être entendu par tous. Elle vient, elle arrive. Elle plaît, elle séduit. A preuve, le Michelin n'aura pas attendu longtemps, comme c'est d'ordinaire son genre, pour la féliciter et lui faire savoir combien le commandeur était content d'elle.

### « L'HIRONDELLE DES FAUBOURGS »

En effet. Trois fourchettes attribuées d'entrée de jeu, après seulement quelques mois de service, au Spoon lancé par Ducasse, rue de Marignan (*Le Monde* du 23 décembre) et à ce Café Mosaïc de l'avenue George-V (*Le Monde* du 17 février), voilà qui devrait encourager la démonstration. Qui réjouit en tout cas le distingué public de ces deux nouveaux pôles gourmands où l'on vient montrer sa bonne mine et la grosse santé de sa carrière en choisissant des plats voyageurs et pas toujours maladroits. Comme ces gre-

nouilles en beignets à la coriandre ou ce maquereau laqué et tomates confites au vinaigre noir, parfaitement bien menés chez Mosaïc.

Avec la jeunesse, les voyages formeraient-ils donc aussi le palais, rendant de plus en plus acceptables les métissages de l'extrême, bouquet des saveurs grinçantes que l'on attendait ? Il conviendrait tout de même de se méfier. Ainsi, Alexandre Vialatte (ses chroniques sont rassemblées chez Julliard/Pocket) nous incitait-il, en date du 8 janvier 1967 – hier presque – à la plus extrême prudence en nous donnant la recette du pied de missionnaire accommodé à la boîte de petits pois non ouverte – coutume locale pour les petits pois –, chose mangée en toute innocence par l'un de ses amis, grand fréquenteur des territoires profonds du Pacifique, et furieusement gêné d'avoir à répondre à l'évêque du coin, qui lui demandait, quelques mois plus tard, des nouvelles du bon père accidentellement dévoré.

Vialatte, redoutable touche-à-tout, qui remarquait qu'à la case oiseau – quel est l'oiseau que vous préférez ? – Antoine Blondin, cédant au questionnaire de Marcel Proust, avait répondu sobrement, « l'hirondelle des faubourgs », et Claudel, « le perdreau froid ». Mais cessons de plaisanter avec la nourriture.

Il faisait beau durant les premiers jours de la semaine dernière. On cherchait de l'eau, des essoufflements de péniches, du soleil couchant. Qu'était devenue cette Maison Fournaise si

