

# English french pub

À Néré, en Charente-Maritime, les soirées fish'n'chips du bistrot Saint-Pierre réunissent aussi bien les Anglais que les Français.

Par Héléne Bannier Photo Xavier Léoty

**T**ous les mois au bistrot Saint-Pierre à Néré, une petite commune de Saintonge au milieu des vignes, on mange *fish'n'chips*. L'établissement a été racheté il y a douze ans par Russel Bell et Michèle Curé, un couple franco-britannique qui a su réunir, à table et au comptoir, la population anglo-charentaise locale, et apporter une délicieuse touche *so british* à ce bar-restaurant de village.

En cuisine, 300 morceaux de poisson frit et des montagnes de frites viennent juste d'être préparés. Dans une énorme casserole, les *mushy peas* (purée de pois cassés) sont aussi prêts à être servis, ainsi que la sauce tartare, les cornichons et les bouteilles de vinaigre de Malte. Tous les ingrédients indispensables à la confection d'un traditionnel *fish'n'chips* sont réunis pour 60 couverts. En salle, deux immenses tables ont été dressées, et au bistrot Saint-Pierre ce vendredi soir on affiche complet.

RECETTE DE CATHERINE

## Le millas

Pour 6 à 8 personnes

Mélangez dans l'ordre :

- 6 cuillères à soupe de farine de maïs
- 6 cuillères à soupe de farine de blé
- 8 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 grosse pincée de sel
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 1 cuillère à soupe de beurre

Faites bouillir 1 litre de lait et versez-le aussitôt sur le mélange. Brassez avec une grande cuillère en bois vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et compacte (façon béchamel très épaisse).

Quand ce mélange est devenu froid et épais, versez-le dans un moule à gratin préalablement beurré. Faites cuire à feu doux (160°) pendant 45 mn. Dégustez tiède ou froid.

Le millas est un dessert saintongeais traditionnel généralement consommé en automne et en hiver. En effet, il fallait autrefois attendre que le maïs soit ramassé et moulu (fin



Marc Denevier

octobre) avant de pouvoir cuisiner ce plat local. Et la farine de maïs n'étant jadis pas traitée, il fallait la consommer assez rapidement. Aujourd'hui on trouve de la farine de maïs toute l'année, mais selon Catherine «mieux vaut continuer de manger du millas en hiver car c'est un plat extrêmement roboratif !» Il est très rare de trouver du millas en boulangerie ou en pâtisserie. C'est un dessert qui se cuisine en famille. À Matha par exemple, la commune où habite Catherine, le seul commerce où l'on trouve du millas est une charcuterie ! Les propriétaires en préparent une fois par semaine, pour répondre à la demande des adeptes des environs.

## SO BRITISH

Le cuisinier du lieu, c'est Hervé, un jeune homme du coin qui se décrit comme «*plutôt blanchette, cuisine simple, familiale et festive*». Pour les soirées *fish'n'chips* mensuelles, il est accompagné et conseillé par Barbara, une Britannique ayant longtemps vécu en Afrique du Sud avant de s'installer en Charente-Maritime il y a douze ans. Elle-même a organisé des soirées *fish'n'chips* dans le bar qu'elle tenait à Sainte-Même en Charente-Maritime. Le secret d'un bon *fish'n'chips* selon Barbara : la bière brune que l'on ajoute à la pâte qui sert à préparer les beignets de poisson !

«*Russel est Anglais ; moi, mon père est Français et ma mère Mauricienne, mais j'ai passé presque toute ma vie en Angleterre*», explique Michèle la tenancière du bar-restaurant, avec un petit accent qui ne laisse pas douter des très nombreuses années passées Outre-Manche. *Avant je tenais un bistrot français à Londres. Quand on a racheté le bistrot Saint-Pierre, on a commencé à organiser des soirées thématiques, des concerts, des expos, et parfois des soirées fish'n'chips. Forcément ça a attiré les Anglais des villages autour. Et vu le succès, on a décidé d'en faire tous les derniers vendredis du mois, sauf en été, à cause de la chaleur...»*

Ce soir-là, à quelques rares exceptions près, tous les clients sont des Anglais, venus retrouver les saveurs



populaires si «*typiques des vendredis soirs où on allait chercher les fish'n'chips qu'on rapportait à la maison et qu'on mangeait en famille*» raconte Marge, originaire de Chesterfield, et qui habite depuis six ans à Saint-Jean-d'Angély. Marge est attablée avec son mari Peter et un couple d'amis, Roger et Christine. Ces derniers se sont installés à Néré pour leur retraite il y a un an. «*On ne savait pas que ce bar existait quand nous sommes arrivés dans le village. Nous, on voulait rencontrer des Français, pas des Anglais, mais ils sont ici !*» plaisante Roger avant de saluer d'autres clients britanniques et de leur donner rendez-vous pour une prochaine partie de bridge. Tous les quatre accompagnent leur poisson et leurs frites au vinaigre d'une bouteille de bordeaux et Peter, qui vient ici pour la première fois, se remémore les soirées au pub et ne manque pas d'avoir une pensée pour ses comparses anglais qui «*à cette heure-ci, même s'il n'est pas tard, doivent être bien plus éméchés !*»

### THE MIX OF PEOPLE

Viva, *middle age*, collier de perles et coupe au carré impeccable, habite Auge-Saint-Médard près de Rouillac, avec son mari Jeremy. Ils viennent au bistrot de Néré de temps en temps, le dimanche en général. «*Ici c'est vraiment anglais, c'est rigolo et Russel est formidable ! On aime cet endroit, tout le monde se salue, et on utilise le système d'échange de livres en anglais et en français qui a été mis en place, c'est très pratique.*»

John Cass, originaire du Wiltshire, est lui ce qu'on appelle un pilier de comptoir : «*J'adore l'ambiance. Michèle et Russel réussissent à faire un formidable mix of people.*» En effet, si les Britanniques des communes voisines ont pris l'habitude de venir dans ce bistrot, les Charentais du coin aussi. De tous âges et de tous horizons. Cela fait dix-sept ans que John vit dans les environs de Néré et il a vu, depuis la reprise du bar par le couple franco-britannique, «*quelque chose changer dans l'atmosphère. Chacun est le bienvenu, Français et Anglais. C'est un lieu où l'on peut parler anglais mais où l'on peut aussi rencontrer des Français, socialiser. Moi je l'appelle l'english french pub.*»

Ce n'est pas Coralie qui contredira John. Néréenne d'adoption, elle est l'une des rares Françaises en ce début de soirée baignée d'odeurs de friture et de langue de Shakespeare. «*Ce soir il n'y a pas beaucoup de Français mais ce n'est pas toujours comme ça*» précise-t-elle. Alors que la majorité est déjà en train de dîner, Coralie est encore accoudée au comptoir et sirote un verre de rosé. «*Les Anglais mangent trop tôt, pour moi c'est encore l'heure de l'apéro !*» Pour elle le bistrot Saint-Pierre est devenu «*un point de ralliement. Ca y est, on parle anglais !*» s'amuse-t-elle en se souvenant de son passable anglais d'école. Et ses yeux s'illuminent quand elle parle de cet endroit atypique et du dynamisme qu'il apporte à cette commune de 750 habitants. «*Si un jour ils ne sont plus là, je ne sais pas ce qu'on fait !*» conclut-elle en plaisantant à peine. ■