

Marais sec,

Par **François Bon**

Photos **Jacques Bon**

LE LITRE À MOULES (SAINT-MICHEL-EN-L'HERM)

Entre la rue principale du bourg et la rue dite rue Basse, une traverse. Au bout, le hangar de Jézéquel. Presque vide, un peu sombre, l'impression d'humidité liée peut-être à ses nasses et casiers de mareyeurs, qu'il empile au matin dans sa camionnette. Elle c'est avec son vélo et sa remorque qu'elle arpente le bourg. Devant le guidon, il y a sa balance romaine. On achète ce qu'elle propose, selon la pêche. Ça peut être des seiches ou un congre, des crevettes grises encore toutes frémissantes et transparentes, une lourde plie très noire ou des soles. Il n'y a jamais *beaucoup* – les empilements des supermarchés m'effraient, à échelle de cette remorque qui longeait la rue, et elle qui lançait son appel, *y a de la sole les ménagères y a de la moule les femmes* ou quelque chose du genre, je n'ai de souvenir que la voix un peu haut perchée pour le cri, et qu'il suffisait de savoir que c'était l'heure de son passage. Reste aussi le papier journal : le merlu roulé directement dans la chose imprimée, les actualités locales rapportées par *Ouest-France* ou la rubrique nécrologique. Ce qui est sûr, pour moi, c'est la disparition des silhouettes, de lui, d'elle, tandis que l'intérieur du hangar quasi vide, sa lumière assombrie, reste aussi précis que le vélo et sa remorque. L'anse de fer forgé recourbée par quoi la remorque s'accroche sous la selle. Les poids de cuivre qu'on pose sur le plateau de fer blanc de la balance romaine. Et le litre à moules. Région de mytiliculture, c'est un des éléments imposés de la liste des ressources permanentes, avec les escargots, la salade de pissenlits et les trois générations déployées sur l'estran à chaque grande marée – on mange des moules au moins une fois la semaine.

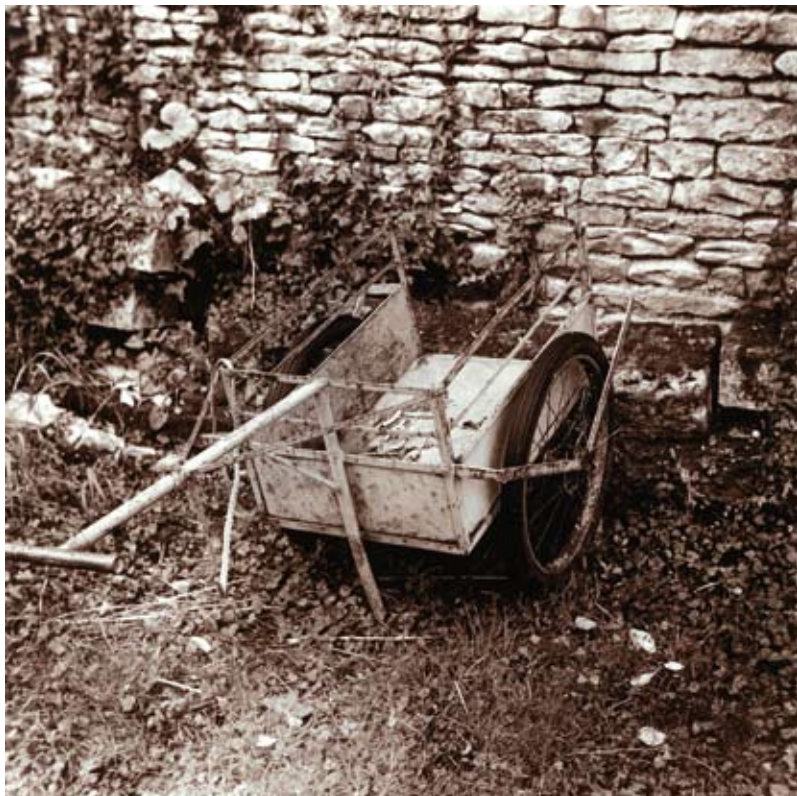
Comme tous les miens, j'ai le réflexe de ranger les coquilles vides en les emboîtant. On les accompagne de pain et de beurre : ça tombe bien, le territoire du village est fait de prises sur la mer, en partie redistri-



buées à la communauté. Ceux qui n'ont pas d'activité agricole reçoivent en compensation des *bons de pain*, part de farine annuellement portée à votre compte à la boulangerie (combien de fois ce sera mon surnom dans la classe, puis de mon frère dans la sienne), et les agriculteurs qui pâturent sur les terres imparties à la famille rétribuent en beurre – comme ce monde est loin. Il n'y a aucune raison que je me souvienne de ce litre à moules, un récipient de bois cylindrique, renforcé de zinc. Sinon que c'est le bruit associé, des moules versées du récipient dans *L'Ouest-Éclair* replié en cornet, qui rappelle et le hangar et le cri, et les poissons chichement posés dans le fond de la remorque, et toute cette économie du nécessaire, de la place relative de chacun dans la communauté. Un jour elle devra cesser d'utiliser ce *litre* qu'on connaît tous, les moules doivent se vendre au kilo. Comme cela touche à un quotidien de si longtemps avéré, l'étonnement m'en demeure jusqu'à aujourd'hui. C'est peut-être pour ça, aussi, que je vois avec autant de précision le *litre à moules* de la Jézéquel.

François Bon anime tierslivre.net et les éditions numériques publie.net. À paraître au Seuil en septembre 2011 : *Après le livre.*

marais mouillé



LA CAISSE AUX GRENOUILLES (DAMVIX)

On ne vivait pas dans des espaces limités. Il y avait des granges, des buanderies, et à Damvix le *fenil*. Les outils n'y étaient pas forcément rangés, mais on savait où les retrouver. Chaque fonction avait son outil, quand bien même on ne l'utilisait qu'une fois par an : il y a un nom, pour ce qui sert à cueillir les asperges, comme une gouge la lame qu'on glisse sous terre le long du pied, pour le casser au plus profond de la butte sableuse ? C'est sur la terre battue, avec le bois de chauffage, et j'ai du mal à retrouver le détail (la vieille moto de Brocq y est encore). Par contre, les yeux fermés à toutes ces années de distance je soulève le bâti de bois de la caisse à grenouilles, avec les deux grillages à maille fine sur le côté, et la trappe à ressort sur le dessus.

Ensuite on est dans la barque, côté conches, un à l'arrière *pigouille* lentement sur l'eau recouverte de lentilles, et sur la planche du plat-bord avant, côte à côte, on s'allonge avec appui sur la poitrine, les deux mains

en avant le plus loin possible, effleurant ce contact grumeleux de l'eau végétale. Il y avait certainement un équilibre entre les ressources qu'offrait le marais et ceux qui en usaient – chaque maison avait sa barque, et le trémail pour la rivière. Et les conches irriguaient les jardins que chacun entretenait. On s'y perdait facilement, mais cette lenteur faisait de l'errance elle-même un prolongement des vieilles légendes d'ici, et chaque ruine ou chaque arbre avait une histoire. C'était bien longtemps avant qu'on draine les conches au tracteur, et qu'on oublie les vieilles conches, qu'elles se bouchent – hors le petit mouchoir de poche réservé au tourisme régional. Les grenouilles, les escargots, les nêfles et quoi d'autre : ce sont les nourritures du peuple dont Rabelais atteste déjà, ce qu'on ramassait librement, même sous le régime féodal.

Alors on repérait les yeux dorés, qui sont le seul signe par quoi on la reconnaît. Elle est là, verte, lourde, elle ne repère pas la masse géante qui la surplombe. On a brusquement refermé la main là où brillaient les yeux dorés. On sent dans la paume que ça se gonfle et se crispe pour sauter, mais on tient bien. Le corps est gros comme la main qui le prend. On se redresse, la caisse aux grenouilles est posée sur le fond de la barque, on la pousse par la trappe. Dans ces deux heures de l'immobilité chaude d'après-midi, en voilà quelques douzaines.

Je ne crois pas que ma grand-mère maternelle ait jamais témoigné d'une once de méchanceté envers quiconque, et jusqu'au terme de sa vie – une *vie simple* (mais ce titre est déjà pris). Dans un des encastresments parmi les vieilles pierres du mur extérieur du fenil, un clou ancien, rouillé, énorme. C'est là qu'on pend les lapins, une ficelle accrochée aux deux pattes arrière : le sang égoutte en bas dans une cuvette, puis on arrache la peau tout net, ils émergent roses, devenus consommables. La peau on la sèche. Dans un autre coin on a la réserve de charbon, boulets et anthracite, et dans le carré où on dépose tout ce qui pourra faire compost on a un coin avec du sable, deux seaux de sable, parce que c'est le seul moyen de se saisir des anguilles qu'une nasse fournit régulièrement – bien curieux de les voir s'agiter même après avoir été coupées en tronçons.

Il n'y avait pas de cruauté inhérente à ces modes d'organisation, où chacun disposait de ressources pour sa propre consommation. Mais lorsqu'on remettait la caisse aux grenouilles à ma grand-mère, on préférait quand même ignorer, et regarder de très loin. Il lui fallait du temps. On revoyait les yeux dorés, la détente brusque du corps mou sous la paume qui serre. Elle, elle les prenait une à une, passant la main par la trappe, les appliquait sur un billot de gros bois, et tranchait au hachoir. Les longues pattes arrière épiautées dans une passoire, le reste dans une bassine en zinc.

Quand je repense à la caisse aux grenouilles (qui doit y être encore, il n'y a aucune raison que mon cousin Jean-Claude, propriétaire actuel, ait rien touché au *fenil* qui fait notre enfance), je ne sais pas bien ce qu'il faut y associer de la mécanisation agricole, qui a fait tant de mal au marais, et la polyculture à échelle familiale remplacée par les parcelles sans haies pour le maïs ou l'élevage. On trouve dans les

étals des brochettes de *cuisse de grenouilles*, mais importées en général de Roumanie ou Hongrie : je n'en achèterai pas.

On ne faisait pas d'elles, les yeux dorés, un repas ordinaire : elles étaient fêtées par le plat préparé, la quantité respective distribuée à chacun. On remerciait l'animal et le marais, comme on faisait pour un sandre ou un brochet livré par la rivière.

Restait la bassine en zinc. On sortait par le garage, on traversait la route, et en bas du pont, on la vidait côté rivière, où on avait l'autre embarcadère, pour la barque de rivière, plus lourde, où il était encore fréquent, ces temps, de croiser les agriculteurs y convoyant une vache, ou toute une famille en balade. La masse morte coulait, à vingt mètres d'où on les avait prises, mais dans une eau qui n'était pas la leur.

On en plaçait une partie dans les nasses : la semaine suivante, les anguilles et écrevisses nécrophages feraient à leur tour le plat familial. ■

An pain de Sachiko Morita

Invitée par la Biennale internationale d'art contemporain de Melle en 2003, Sachiko Morita a travaillé pendant une semaine chez Emmanuel Gripon, boulanger-pâtissier, pour mettre au point deux pains franco-japonais, le pain riz-blé et le An pain, confectionné avec de la pâte à brioche et des haricots azuki (dans les magasins bio) dont voici la recette.

Pour 12 pièces Préparation de la pâte de haricot rouge «azuki» sucrée (An)

- 300 g d'azukis • 200 g de sucre
- une pincée de sel

Dans les épicerie japonaises on trouve la pâte d'azuki en boîte, c'est plus facile et plus rapide. On peut aussi utiliser de la pâte à croissant pour réaliser un pain où le chocolat est remplacé par la pâte d'azuki, c'est très bon.

Lavez les azukis, mettez les dans une casserole, ajoutez 600 cl d'eau.

Mettez sur feu vif et portez à ébullition puis ajoutez un verre d'eau froide. Portez à nouveau à ébullition et laissez bouillir 2 mn. Videz dans une passoire et lavez les haricots à l'eau froide. Recommencez cette étape dans 800 cl. Portez à ébullition dans 900 cl d'eau une troisième fois les haricots sur feu vif.

Baissez le feu et laissez cuire à petit bouillon environ 2 h jusqu'à ce que les azukis soient moelleux (le temps de cuisson est d'autant plus long que les haricots sont vieux).

Pendant la cuisson, ne mélangez pas les haricots. Rajoutez de l'eau si nécessaire pour garder les azukis recouverts.

Égouttez les haricots dans une passoire. Mélangez-les au sucre dans une casserole. Mettez sur

feu moyen et tournez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple un peu humide. Ajoutez le sel à la fin. Laissez refroidir sur une assiette en petites parts.

Divisez la pâte de haricot (An) en 12 parts égales et formez des boules. Étalez chaque boule de pâte à brioche pour former un disque de environ 10 cm de diamètre. Mettez une boule de An au milieu et enveloppez-la avec la pâte en formant une boule.

Disposez chaque boule sur une plaque de cuisson (point de fermeture sur la plaque) en laissant 5 cm entre elles. Mettez une pincée de sésame sur le haut des boules et appuyez du bout du doigt pour former un creux.

Couvrez d'un torchon humide et d'un film plastique. Laissez gonfler. La pâte doit doubler de volume. Cuissez 12 mn au four à 200 °C.



Sachiko Morita

La mojhète, aux racines du terroir

Michelet, pont-l'abbé, lingot, rognon de Rochefort ou de l'Oise : qu'importe la variété, c'est la terre noire du marais mouillé qui lui confère son goût particulier. La mojhète est le légume emblématique de la Venise verte. Elle y pousse dans un sol riche et tourbeux, les pieds au frais et la tête au soleil. «L'or blanc» du Marais poitevin a connu son apogée dans l'entre-deux-guerres, se vendant sur les marchés de Paris, de Bordeaux

ou de Nantes. Depuis le port de Marans, ce légume riche et nourrissant était même expédié jusque dans les colonies.

Les choses ont changé à partir des années 1960. Aujourd'hui, la culture de la mojhète a été pratiquement abandonnée. «*La faute, notamment, à l'impossibilité de mécaniser la culture de ce légume gourmand en main-d'œuvre*», explique Richard Joseph, responsable du service éducation aux patrimoines au Parc interrégional du Marais poitevin. De Niort à La Ronde, une dizaine de producteurs se partagent désormais une trentaine d'hectares.

JEAN-FRANÇOIS COURSAUD, AGRICULTEUR À COULON, est l'un d'entre eux. Douze tonnes annuelles de mojhètes, ramassées à la main, qu'il vend en primeur sur les marchés, dès le mois de juin. Une manière de se démarquer et de rentabiliser une production coûteuse.

«*Je cultive une variété à la peau fine et tendre, très goûteuse, qui cuit rapidement*», vante-t-il. D'aucuns murmurent pourtant qu'il est difficile de différencier la mojhète maraîchine d'un coco de Paimpol : l'agriculteur dément. «*L'important, c'est le terroir. La même variété*

de mojhète plantée 15 km plus loin n'a pas le même goût», assure Jean-François Coursaud, qui fournit également les restaurants gastronomiques de la région et quelques tables parisiennes.

JEAN-PAUL GUÉNANTEN, CHEF DU CENTRAL À COULON, met toute l'année à la carte «*ce plat traditionnel du Marais*» dont raffolent ses clients anglais. Il la cuisine de façon classique «*au court-bouillon, avec un bouquet garni, de la tomate et de l'ail*» mais décline également des recettes plus surprenantes. «*Nous proposons un créme de cocos, une soupe épaisse de mojhètes, qui se consomme glacée. On la sert aussi en clafoutis, en garniture d'un plat de viande*.» Alliée traditionnelle de l'agneau, la mojhète fait aussi merveille avec le canard rôti, précise le chef.

Populaire il y a encore trente ans, la mojhète devient aujourd'hui un produit plutôt «*haut de gamme*». Au Parc interrégional du Marais poitevin, on en est persuadé : c'est sur cette image de marque qu'il y a un potentiel de développement et une possibilité de relancer une production aujourd'hui confidentielle.

Mélanie Papillaud



L'œil de la cuisine

Encornets «à la maujette» de William Christie

Expert en musique baroque, Philippe Beaussant a recueilli quelques secrets de cuisine de ses amis musiciens, qu'il a réunis dans *Mangez baroque et restez mince* (Actes Sud, 1999), à la fois galerie de portraits et livre de cuisine. Il donne quelques-unes de ses recettes, celles de M^{me} Couperin qui avait *Le Cuisinier français* (1651), et de quantité de «baroqueux» parmi lesquels William Christie.

Celui qui a dirigé un somptueux *Atys* de Lully en 1986 (recréé à l'Opéra-Comique en mai 2011 - 3 CD Harmonia Mundi 1987) s'est installé depuis cette époque-là dans une demeure du XVI^e siècle à Thiré, dans le sud de la Vendée. Il y a créé un jardin à la française, qui se visite début juillet et en septembre.

«Poitevin» d'adoption, William Christie a été conquis par les haricots du marais qu'il marie parfaitement aux céphalopodes, dans une sorte de cassoulet végétarien,

les «encornets à la maujette» dont voici la recette.

«Pour 4 personnes :

Faites préparer par votre poissonnier 5 beaux encornets de belle taille (environ 12-15 centimètres).

À la maison, rincez la poche et les tentacules soigneusement et coupez la poche en morceaux de 3 centimètres.

Essuyez-les, faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et faites frire les morceaux d'encornet jusqu'à ce qu'ils rougissent.

Ajoutez 1 oignon haché menu et 4 gousses d'ail, 1 cuillerée à soupe de purée de tomate concentrée, 2 feuilles de laurier et une bonne pincée de sel.

Salez et poivrez, arrosez d'un petit verre de cognac ou d'armagnac, puis mouillez d'un verre de vin blanc sec, couvrez d'eau.

Laissez mijoter doucement pendant 10 minutes sur feu doux.

Pendant que les encornets mijotent, faites cuire 2 poivrons rouges «à l'espagnole» en les brûlant sur une flamme directe (cuisinière à gaz) sinon grillez-les avec votre gril.

Quand les poivrons sont entièrement noircis et tendres, mettez-les dans une feuille de journal et enfermez-les dans une casserole avec un couvercle.

Laissez-les pendant 10 minutes, enlevez la peau en les frottant sous l'eau, coupez-les en morceaux, écossez 700 grammes de haricots demi-secs, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Ajoutez les haricots et les poivrons rouges aux encornets, et laissez mijoter de nouveau jusqu'à ce que le tout soit tendre et que la sauce épaississe convenablement.»

Deux autres recettes de William Christie sont à découvrir dans ce livre : la soupe de potiron et les pigeonneaux «ma façon».