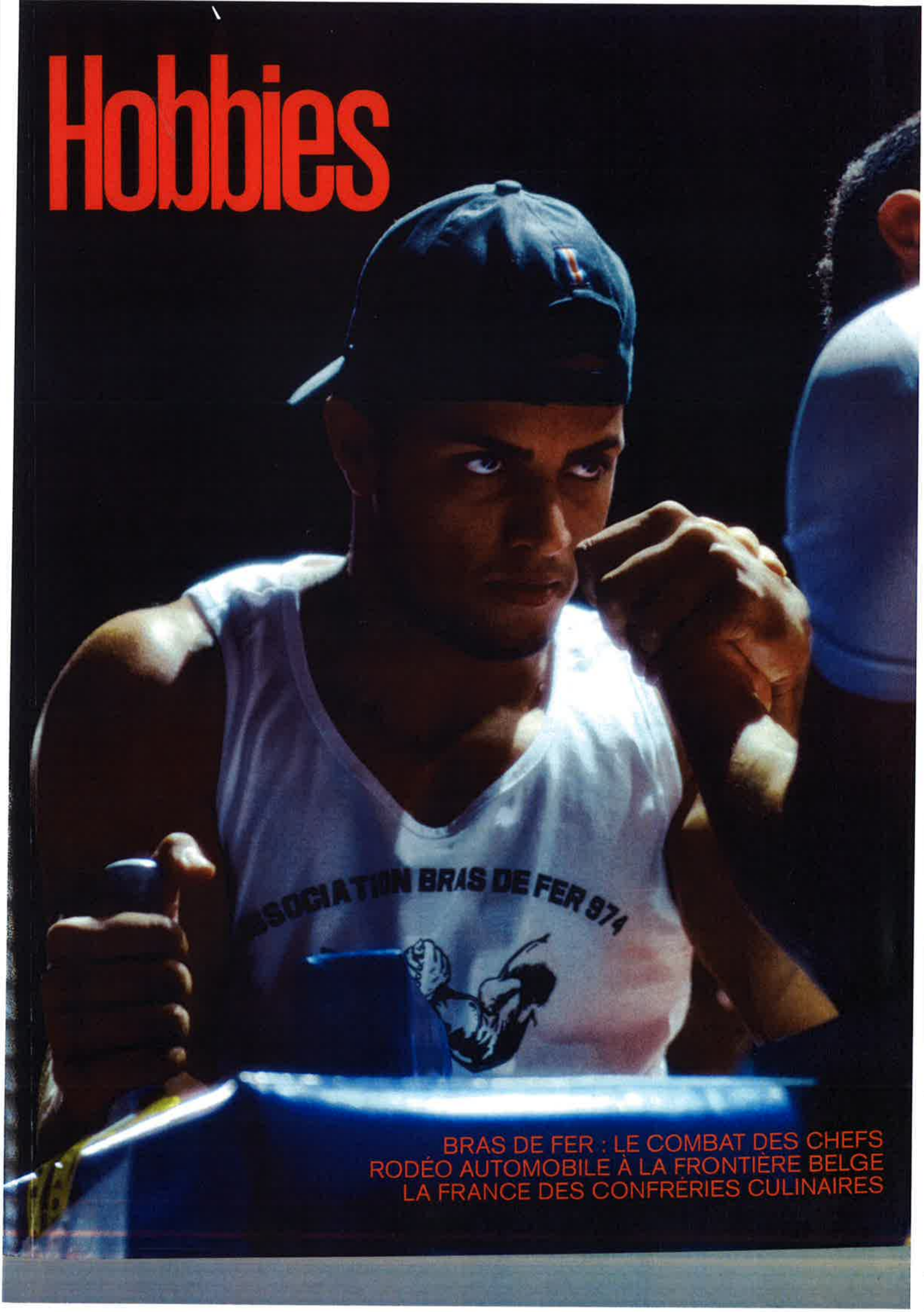
Hobbies



BRAS DE FER : LE COMBAT DES CHEFS
RODÉO AUTOMOBILE À LA FRONTIÈRE BELGE
LA FRANCE DES CONFRÉRIES CULINAIRES

LA GRANDE BOUFFE

VOYAGE AU PAYS DES CONFRÉRIES CULINAIRES

Vins, cassoulets, pâtés ou huîtres. Des milliers d'hommes et de femmes se réunissent chaque week-end, en robe ou en cape, pour célébrer les spécialités culinaires françaises. Ces amoureux de la bonne chair forment les quelques centaines de confréries gastronomiques qui émaillent le territoire et suscitent l'intérêt de l'étranger. Car derrière l'aspect folklorique de tels rassemblements se cache une certaine idée de la France, rayonnant à travers le monde à l'aide des produits du terroir. De Castelnaudary à Bangkok, rencontre avec ces chevaliers en guerre contre l'uniformisation des goûts.

Par Grégoire Belhoste — Photographies par Edouard Richard

GRANDE CONFRERIE DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY

D'ordinaire, les rues de Houdan sont calmes. Seules quelques rares voitures traversent la ville et troublent la quiétude qui règne dans cette bourgade des Yvelines. Mais ce dimanche de printemps, alors que l'horloge n'indique même pas dix heures, des bruits étranges se font entendre au cœur de la commune. Des cris de coq s'échappent de la salle des fêtes. Le son augmente à mesure que l'on s'approche du bâtiment, à tel point qu'il faut pénétrer à l'intérieur pour comprendre ce qui s'y trame. Dedans, une centaine de personnes applaudissent des deux mains. Ils viennent d'engloutir des tartines de rillettes en avalant un café bien serré et assistent, vissés sur des chaises en plastique orange, à un rituel évoquant une société secrète du Moyen Âge. Sur scène, une rangée de quinquagénaires caquettent au micro, avant de prêter serment et d'être décorés d'une médaille. Les applaudissements redoublent, la télévision locale filme. Pourquoi tant d'honneur? Ce matin-là, ces hommes sont intronisés chevaliers de la Confrérie Gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan. Cape nouée autour du cou, chapeau couvrant une tignasse grise, Michel Maizoué reçoit une dernière salve d'applaudissements au moment de conclure la cérémonie. Dans un coin de la salle, un homme sourit. Daniel Prévost, le contrôleur fiscal allumé du *Dîner de cons*, connaît bien le rituel. En plus d'être chevalier de la confrérie, il est l'auteur du mot d'esprit trônant sur la banderole accrochée au dessus de la scène, une maxime récitée sur scène par Michel Maizoué dans un silence religieux : *« Le temps passe et les œufs durent. »*

Ici, on donne du « Commandeur » à Michel Maizoué. Avec quelques amis, il a fondé cette confrérie gastronomique. L'association promeut les produits culinaires de cette commune des Yvelines aux matinées traditionnellement si paisibles. Houdan, trois-mille cinq-cents habitants, compte l'un des taux de chômage les plus faibles de France, un bureau de poste, un hôpital, pas moins de cinq boulangeries, et depuis quatre ans, donc, une confrérie à la gloire de son pâté de volaille. Tout a commencé au café La Paroisse, en face de l'église. Maizoué et quelques-uns s'y retrouvent les dimanches matin, à l'heure de *Téléfoot*. *« Les conversations sur la politique et le football sont arrivées rapidement : Nicolas Sarkozy ou François Hollande, le Paris Saint-Germain ou l'Olympique de Marseille*, rejoue le septuagénaire. *Au bout d'un moment, ça devenait*

Selon le Grand Maître, plus de 250 personnes sont venues fêter le cassoulet. Un record. *« Ceci démontre l'importance du monde confrérique. Nous ne sommes pas des zozos ou des zozotes. Nous défendons nos régions, notre terroir, notre gastronomie ! »*

un peu lassant. Comme on aime bien les choses de la table, l'idée m'est venue spontanément : "Essayons de créer une confrérie et de faire avancer un projet." » La bande a trouvé une astuce : à chaque tournée commandée, tous déposent cinq euros dans un pot commun. Une partie sert à payer les cafés, l'autre à financer la confrérie.

Midi sonne. La centaine de personnes massée dans la salle communale sort défiler en ville. Plusieurs confréries voisines sont venues grossir les rangs : celle des Chevaliers du Miel des Yvelines, celle des Chevaliers du Hareng et de la Coquille Saint-Jacques de Dieppe, celles des Chevaliers de Bacchus, du Goûte-Boudin de Mortagne-au-Perche ou encore des Coteaux de Sucy-en-Brie. Les cheveux gris témoignent de la moyenne d'âge avancée des convives du jour, pour la plupart retraités. Dans des capes dorées et de longs manteaux écarlates, fourreaux accrochés à la taille et médaillons autour du cou, tous traversent la ville, sous le regard des enfants et le crépitement des flashs. Les chevaliers de Houdan sont reconnaissables par leur cape noire surmontée d'un liseré rouge. « *Toutes les confréries ont un costume*, pose Michel Maizoué, plutôt fier du sien. *Le nôtre, c'est une simple cape sur laquelle on a mis une très grande crête de poule.* » Une fanfare rythme le pas de la procession, qui passe devant la boulangerie, puis la pharmacie, la boucherie, l'auto-école, les pompes funèbres et la quincaillerie, avant d'emprunter la rue de Paris et de longer le monument aux morts de 14-18. « *Ils vont vite parce qu'ils veulent prendre l'apéro et se rafraîchir le gosier* », taquine un marcheur. Revenu à la salle des fêtes, tout le monde enlève sa tenue. « *Retour au civil* », commente un invité. Lunettes rectangulaires sur le nez, une veste de costume sur le dos, Stéphane Méjanès savoure. Ce journaliste gastronomique vient d'être sacré chevalier de la Confrérie de la Poule et du Pâté de Houdan. « *Je suis aussi chevalier de la Confrérie du Brie de Meaux. J'accepte volontiers, parce que c'est le patrimoine, la transmission et la préservation de nos traditions. Je ne suis pas quelqu'un de passéiste, mais on a beaucoup à apprendre de nos anciens.* » Stéphane Méjanès jette un œil autour de lui. Une baguette d'un mètre de long est posée sur une table. Un cri de poule s'échappe des enceintes. Le journaliste rit : « *J'aime beaucoup ce décorum, ce côté folklorique, mais dans le bon sens du terme.* »

OYEZ ! OYEZ !

Braves gens et belles dames, Par la Gloire du Cassoulet, Nous Grand Ordonateur déclarons ouvert le 4ème chapitre de notre Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary sous la présidence de son Grand Maître.

et avec le concours de Confreries Amies

Nous, Grand Maître de la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary demandons soutien à nos Chevaliers ici présents, pour recevoir en toute estime, les futurs Dignitaires dont nous allons entendre devant vous le serment solennel de fidelite

Nous aoutris Cabalies de l'ordre JURAN

d'escouta en touto Justisso lou Gran Mestré é de jutcha per la soulo Glorio del Cassoulet

Yeou, juri, de défendre touto la bido é al déla la calitat e la glorio del gran Cassoulet de Castelnaou ou qu'al abets, m'en toumbé la testo dins bosto Grando Cassolo

GARDO TA BIDO, TE BOULEN PLA

Yeou, Gran Mestré, te souéti loungo bido et te faou Dignitaïré de nostro Grando Confrério del Cassoulet de Castelnau.

[illegible] es acabat.

« What is this cassoulet? »

Un buste de Marianne, un parquet bien verni et quelques tableaux suspendus aux murs, accompagnés de la mention *« don de l'État »*. Par un samedi d'hiver, le maire de Castelnaudary a ouvert les portes de la salle du conseil municipal pour accueillir la Confrérie du Cassoulet. *« Je suis chaviré de bonheur, cette salle n'accueille d'ordinaire que trente-trois édiles »*, annonce le maire, avant d'expliquer que cet endroit est celui où *« se prennent toutes les décisions de la ville »*. Preuve de plus qu'on ne plaisante pas, ici, avec le plat typique du pays. La commune de l'Aude, plantée à quelques kilomètres de Toulouse, s'est autoproclamée « capitale mondiale du cassoulet ». Un statut que les chevaliers de la confrérie, rassemblés dans la petite salle municipale, veillent à préserver. Ce jour-là, le maire parle du plat comme du *« premier vecteur porteur »* de la ville et rappelle la place cruciale de la gastronomie dans le tourisme. Il jette un coup d'œil à sa droite, puis poursuit : *« La personne la plus importante à Castelnaudary, ce n'est pas le maire, c'est l'homme qui est à mes côtés. C'est un véritable dieu ici. »* Tonnerre d'applaudissements. Le *« dieu »* en question sourit, un peu gêné. Voilà plus d'un quart de siècle que Jean-Louis Malé fait partie de la Confrérie du Cassoulet. Il en est devenu le Grand Maître, l'homme à la baguette, celui qui supervise les opérations. Pour les besoins de sa mission, ce retraité avale une soixantaine de cassoulets chaque année, mais garde la ligne malgré un tel régime. Son style est méthodique, organisé, carré. Son amour de la bonne bouffe sans limites. Dès le plus jeune âge, il a posé ses lèvres sur les Grands Crus ou les champagnes d'exception dont raffolaient son père et son grand-père. Aujourd'hui, il n'achète aucune viande chez le boucher et ne consomme que le gibier qu'il chasse et conserve chez lui, dans sa chambre froide. À la mairie, Jean-Louis Malé annonce que plus de deux-cent-cinquante personnes sont venues, ce jour-là, fêter le cassoulet. Un record. *« Ceci démontre l'importance du monde confrérique,* appuie le Grand Maître, devant un parterre de confrères. *Nous ne sommes pas des zozos ou des zozotes. Nous défendons nos régions, notre terroir, notre gastronomie ! »*

« Il faut arrêter de tout casser, de vouloir tout uniformiser et que de Bordeaux à Marseille, on ne puisse manger que du steak haché et des frites. »

Jean Louis Malé, Grand Maître de la Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

À quoi peuvent bien servir les confréries culinaires ? À faire vivre le folklore d'antan ? À tuer le temps entre retraités gourmands ? Ou bien à promouvoir une sorte de *«soft power»* à la française, basé sur un goût démesuré des spécialités locales ? À écouter Jean-Louis Malé, la troisième option semble tenir la corde. *«L'uniformisation des goûts n'est pas une fatalité»*, répète le Grand Maître derrière le pupitre de la mairie. Quand il le faut, sa confrérie monte au créneau pour défendre ses valeurs. Par exemple, lorsque le restaurant La Dînée a été menacé de fermeture. Assis à une table de la Halle aux Grains, Georges Gouttes, 71 ans, savoure le cassoulet servi aux convives du jour. Il serre des mains et discute avec les uns, les autres, comme un duc dans son domaine. Il faut dire que l'homme est à la tête du plus grand restaurant de cassoulet en France – un établissement situé le long de l'autoroute A61, qui a donc bien failli fermer ses porte il y a quelques années. En 2012, la société Autoroutes du Sud de la France (A.S.F.) informe le restaurateur que sa concession ne sera pas renouvelée. À la place de ce restoroute de terroir, un Autogrill doit ouvrir. Stupeur. *«La confrérie a été la première à intervenir auprès des autoroutes, auprès du président de la République, auprès des ministères. Cela a été relayé par les médias, qu'ils soient écrits ou télévisés. On a eu quand même pas moins de sept chaînes de télévision qui sont venues dans mon établissement*, raconte Georges Gouttes, entre deux verres de rouge. *Les clients ont rédigé deux-mille lettres de soutien. Ce n'était pas une pétition, je voulais que le client donne sa motivation, la raison pour laquelle il venait et celle pour laquelle il voulait qu'on reste. Derrière tout ça, il y avait un mouvement de fond : les gens venaient chez nous pour chercher autre chose que manger. Ce qu'ils voulaient c'était du vrai, de l'accueil, de la convivialité, de la cuisine régionale, quelque chose qui ait un goût.»* Grâce à l'appui de la confrérie et de quelques politiques locaux, l'A.S.F. rétropédale. Une autre procédure d'appel d'offres est ouverte : elle stipule que l'établissement doit promouvoir la cuisine régionale et recourir aux produits locaux. La concession de La Dînée est renouvelée. Ouf. Quelques années après, Jean-Louis Malé en parle comme d'un *«combat important»*, parce qu' *«il faut arrêter de tout casser, de vouloir tout uniformiser et que, de Bordeaux à Marseille, on ne puisse manger que du steak haché et des frites»*.

Ce combat dépasse les frontières françaises. Avec son épouse, Jean-Louis Malé s'offre des vacances dans le monde entier. *«J'en ai ras-le-bol de boire du chardonnay quand je suis au Chili, en Afrique du Sud, en Australie ou n'importe où. Ça m'emmerde. Parce que ce sont toujours les mêmes chardonnays, dans lesquels on a mis des copeaux à tremper, qui est une infusion de planche et qui a le même goût partout.»* Avec la confrérie, le Grand Maître s'est rendu au Vatican ou à Bangkok pour faire goûter son cassoulet. Un plat inconnu dans ces contrées, mais toujours vu d'un bon œil pour son *«authenticité extrême»*. *«La télé nationale thaïlandaise a parlé du cassoulet servi à l'Ambassade de France, avec toutes les huiles possibles et imaginables de la ville»*, se félicite Jean-Louis Malé. Georges Gouttes, lui, revient de New-York, où il a passé quelques jours avec d'autres membres de la confrérie. La délégation était invitée par Ariane Daguin, connue comme la «papesse du foie gras» aux États-Unis. Depuis quelques années, cette entrepreneuse née en Gascogne tente d'imposer le cassoulet en terre américaine, en organisant notamment chaque année un grand concours culinaire baptisé «Cassoulet War». Les premiers résultats se font déjà sentir. Selon le *New York Post*, le cassoulet séduit Brooklyn. *«C'est tendance, c'est le nouveau ramen»*, écrivait le quotidien en 2016. D'autres font remonter la hype du cassoulet à plus loin encore Un producteur local se rappelle du discours de Barack Obama après le résultat des votes de l'élection présidentielle, un soir de novembre 2008. *«Des journalistes de Canal+ avaient fait une banderole avec écrit* "Cassoulet Forever". *Ils ont été pris en photo le jour de l'élection, à Times Square, devant la tribune d'Obama. Ça a fait un buzz énorme.» «What is this cassoulet?»*, s'interroge le web américain, alors que le terme devient ce jour-là le soixante-deuxième mot le plus cherché sur Google.

Selon le *New York Post*, le cassoulet séduit Brooklyn. *«C'est tendance, c'est le nouveau ramen»*, écrivait le quotidien en 2016.

« Le temps passe et les œufs durent. »

Comme si, d'un boui-boui de la campagne française aux tables de Manhattan ou Osaka, il n'y avait désormais plus qu'un pas. *« Alain Ducasse parle de* "glocal", *la globalisation du local,* note Stéphane Méjanès. *Ces produits du terroir, une fois qu'ils sont faits et signés de la bonne façon, ils intéressent tout le monde. Le goût est universel, la cuisine est une langue universelle et les confréries participent à ce rayonnement. L'institution qui gère toutes les confréries en France s'appelle d'ailleurs "l'Ambassade" : il y a cette idée d'être des ambassadeurs du goût. »*

De Montmartre à Shenzhen

Un samedi de janvier, Gilles Guillet arrive comme une balle sur la place des Abbesses, au cœur de Montmartre. *« Vous êtes prêts ? »*, demande le Grand Maître à ses compères de la Confrérie du Clos de Montmartre. Il est 18 heures 30 et la messe de la Saint-Vincent s'apprête à débuter. Sous une pluie fine le cortège se met en route pour un défilé de seulement quelques mètres. À l'entrée de l'église Saint-Jean de Montmartre, les petits poulbots, tels qu'on surnomme les gamins du quartier, leur font une haie d'honneur en frappant plus ou moins en rythme des tambours. Dedans, la plupart des sièges sont occupés. Michou prend place au troisième rang. Affaibli et amaigri, il ne se lèvera plus de toute la cérémonie. Le vicaire général de Paris, monseigneur Alexis Leproux prend la parole avec un discours tout en analogie : *« Ceux qui veulent du bon vin sans passer par le pressoir du sacrifice risquent d'avoir seulement un fade jus de raisin ».* Car il est ici question de défendre le produit des vignes des alentours. Une cuvée certes modeste – entre mille cinq-cents et deux-mille bouteilles par an, vinifiées dans les sous-sols de la mairie du 18e arrondissement – mais au rayonnement international. Avec une dizaine de millions de visiteurs chaque année, c'est peu dire que la butte Montmartre voit défiler du monde. Au mois d'octobre, la fête des vendanges réunit un demi-million de visiteurs, ce qui en fait le troisième événement parisien le plus fréquenté. Quant à la confrérie, elle compte pas loin de quatre-cents membres, dont certains vivent au Japon ou en Chine. Depuis quatre ans, le Manneken-Pis de Bruxelles fait lui aussi partie du club. Il a été intronisé sur place par des confrères belges. *« Nous sommes aussi jumelés avec des vins de Tahiti. Une année, des Tahitiens et des Tahitiennes ont dansé devant notre commanderie. Un grand souvenir »*, se réjouit Gilles Guillet, assis dans les bureaux de son entreprise, dans une ruelle de Montmartre. Le Grand Maître a aussi reçu des délégations chinoises, du temps où l'ambassadeur de Chine en France était membre de la confrérie. *« Ils cherchaient un support pour faire valoir leurs terroirs chinois,* raconte-t-il. *En Chine, quand ils font quelque chose, c'est tout de suite gigantesque. J'ai demandé au vice-président de la coopérative de Shenzhen combien de bouteilles ils faisaient par an. Il m'a répondu :* "On n'en fait pas beaucoup, Monsieur, pour le moment on commence." *Je lui ai demandé un chiffre, c'était soixante-dix millions de bouteilles. »* Dans un coin de son bureau, le Grand Maître de la Confrérie du Clos de Montmartre conserve des dizaines de médailles accumulées au fil de ses aventures culinaires, mais aussi un extincteur en forme de bouteille de bordeaux. *« Les confréries, les différents produits du terroir, je pense que c'est une vraie richesse pour la France au niveau mondial,* poursuit-il. *Même si certains pensent que ça fait un peu ringard, mais enfin... »* Ce matin-là, à deux pas des bureaux de Gilles Guillet, le Café des Deux Moulins fait le plein. Quelques habitants du coin sont assis au comptoir, mais la salle accueille surtout des touristes venus de loin pour voir ce troquet rendu célèbre par *Amélie Poulain*. Une certaine image de la France, entre la carte postale et le tablier taché de vin rouge.