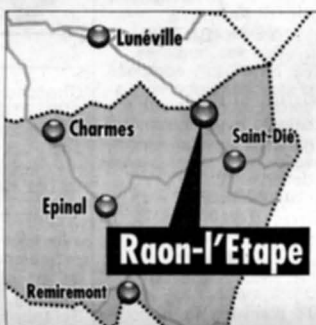


Dans les pas de...

Ecrivains lorrains, ils ont évoqué les terroirs, la vie paysanne, les usines, les guerres. Nous les avons suivis dans leurs décors familiaux, les rues de leur enfance, au bord des rivières où ils ont médité, dans les vergers et sur les collines où l'un ou l'autre de leurs livres ont pris forme, dans les cuisines aussi où se forgea leur goût.

C'est à une promenade dans cette Lorraine des lettres à laquelle nous vous invitons. Une dizaine d'étapes dans les quatre départements en compagnie de conteurs, romanciers, essayistes et historiens dans les pas desquels nous avons cheminé pour tenter de saisir les changements ou la pérennité des paysages et des villes.

Eloge de la meurotte



n'était pas triste. Il est vrai que les parents de la mariée, prénommée Brigitte, n'étaient autres que des « *hostelains* » : « Pendant quatre jours entiers, l'âtre flamba de feux de sapin qui mêlèrent leur odeur subtile et résineuse au parfum évocateur des ragoûts où l'on avait pas épargné les épices : muscade, girofle, cannelle, gingembre et safran, dont nos aïeux aimaient les violents arômes. »

Sadoul poursuit : « Les chapons et les pièces de rôts pleurèrent devant la flamme des larmes de graisses scintillantes, précieusement recueillies dans les lèches frites. Les jambons, décrochés des poutrelles où ils avaient bruni, bouillirent dans le verjus non loin des saumons que la Moselle proche avait fournis. »

Un repas gargantuesque se prépare donc : « La gueule du four englutit, pour les dorer, maintes quiches et tartes, maints pâtés de venaison, de mouton, de veau à la sauce blanche... » Mais après le mariage et les agapes, le couple se déchirera. Normal, souligne Sadoul, puisque la cérémonie avait été célébrée début novembre, « au voisinage du jour des âmes », fâcheux présage.

Le parfum des herbes potagères

Comme tous les Lorrains pur jus, Charles Sadoul appréciait particulièrement ce plat robotif baptisé « *meurotte* » dans les campagnes du sud de la région (à ne point confondre avec la « *chaude meurotte* », sorte de vinaigre servi chaud pour les salades).

Dans un petit article paru en 1904, l'auteur de « *l'art rustique lorrain* » livre la recette de ce plat de poissons : « Il n'est point de bonne auberge lorraine dans les pays de rivière où l'on ne mange cette excellente et savoureuse ma-

telote ou meurotte de poissons où s'allient en un harmonieux ensemble la douceur de la crème, l'arôme des épices, le parfum des herbes potagères et le fumet discret de nos vieux vins. »

« Si Brillat-Savarin l'eût connue, il l'aurait, sans conteste, mise au rang de ses éprouvettes gastronomiques, à côté du pâté de Strasbourg », ajoute-t-il.

Sadoul avoue que son estomac penche pour « la meurotte de truite », la plus populaire des meurottes en Lorraine. Pour bien la réussir, il faut d'abord « de ces bonnes petites truites noires des Vosges » bien entendu. « Des bleues tachetées », chères à Gérard de Nerval, à la rigueur.

Les Vosgiennes sont réputées depuis le XVIII^e siècle au moins. On en mangeait jusque sur les tables nobles de Paris. Exit donc toutes les autres espèces, énormes et farineuses qui ne sont même pas dignes de figurer dans un pâté.

Pour accompagner l'animal, il faut « du bon vin rouge, vieux et assez fort », « des petits oignons, un peu d'ail et d'échalote, du persil, une feuille de laurier piquée d'un clou de girofle, du poivre et du sel sans craindre », ajoute l'écrivain.

Enfin, pour accompagner dignement cette « truite en meurotte », rien de mieux qu'un petit vin de Thiaucourt ou de Pagny de 1865 ou 1893. Ne cherchez pas, ils sont impossibles à trouver de nos jours.

Pour être tout à fait au paradis des gourmets, ajoute Sadoul : « Il ne manquera que l'odeur des sapins et l'appétit donné par une course en montagne, assaisonnement que l'on ne peut pas toujours trouver. » On se passera de celui-ci, si tous les autres sont à leur place dans l'assiette.

François MOULIN

Jambons bouillis dans le verjus

Sadoul avait aussi un faible pour le précieux cuisinier Christophe Alnot, qui tenait boutique rue Saint-Julien à Nancy, lui-même fils d'un autre chef du duc de Lorraine. En 1935, l'érudit faisait saliver ses lecteurs en livrant une des recettes d'Alnot : celle des épinards mijotés pendant plusieurs heures dans du jus de veau, puis du jus de cochon et de jambon, enfin du jus de volaille et de gibier ! N'en jetez plus.

Quelques années auparavant (en 1906) sous le titre « *Un mariage au bon vieux temps* », Sadoul avait pris soin de raconter, par le menu, les préparatifs d'une noce au pays de Bruyères dans les Vosges, au début du XVII^e siècle. Et ce



La famille de l'écrivain Charles Sadoul en 1928.

Photo DF