

De l'art et du poulet en Bresse

C'est une ferme du XVII^e siècle avec colombages et briques posée au milieu du bocage bressan, à une poignée de kilomètres de Louhans (Saône-et-Loire), capitale mondiale du poulet de Bresse qui a fêté en 2007 son demi-siècle d'appellation d'origine contrôlée. Dédé enfourche ses morceaux de volaille sur une longue fourchette avant de les présenter à la braise incandescente tout juste sortie du four à pain. Sous l'effet de la chaleur, la peau du poulet grésille et dégage un puissant fumet. Il est à peine 10 heures et déjà la faim triture le ventre à la vue du gueuleton qui se prépare dans les murs de l'association de la Grange rouge¹. Dédé est catégorique : dans sa recette, « c'est très important de faire friller² le poulet pour lui donner tout son goût ».

Depuis plus d'un quart de siècle, les membres de la Grange rouge collectent et transmettent le patrimoine

¹ La Grange rouge, La Chapelle-Naude (Saône-et-Loire).

Rens. : 03 85 75 85 75. www.la-grange-rouge.fr.

² Brûler la peau, en patois bressan.

des nourritures bressanes dans des ateliers culinaires, des cahiers de recettes et différentes manifestations.

La Grange rouge, il fallait bien un nom pareil à un lieu de fait divers pour attirer tous les fondus de la pôchouse, les accros du poulet de Bresse à la crème et les mordus des gaudes. À les écouter, la cuisine bressane est une goûteuse addiction aussi incurable qu'une passion pour le paris-brest ou le côte-rotie.

Ce matin, ils sont une douzaine de fines gueules à s'être donné rendez-vous pour faire le pain, confectionner un cake aux légumes, un poulet de Bresse à la crème et aux champignons et des aumônières à la crème mousseline et aux fruits frais. Au four à pain, il y a Jean-Louis et Maurice, les retraités de la boulange qui roulent les *r* et la pâte, et Jean-Philippe, surnommé « le Capitaine » parce que dans une vie précédente, il commandait des pétroliers sur toutes les mers du monde. L'officier au long cours a commencé à faire du pain quand les équipages se sont internationalisés. « Il n'y avait plus de cuisinier sachant le faire, raconte-t-il. Manger sans pain sur un bateau, c'est un coup à terminer à la côte. » Jean-Philippe scrute la braise dans le four qu'il a chauffé avec la charbonnette, ce bois de chauffe coupé dans le bocage bressan. Quelqu'un caresse la courbe délicate des pâtons qui ont levé : « On dirait un ventre de femme. »

À la cuisine, Dédé fait dorer au beurre ses poulets de Bresse découpés en morceaux et « frillés » dans une large poêle et les saupoudre d'ail et d'échalotes hachés avant de les placer dans une cocotte mouillée d'un verre d'eau et d'un autre de vin blanc. Dédé cuisine depuis quarante ans alors que dans le civil, il a été plombier-chauffagiste jusqu'à la retraite. « Tous les vendredis, je fais une émission avec une recette en patois sur Radio Bresse », annonce-t-il avec une pointe de fierté. Il se verrait bien élargir son audience « avec la radio sur Internet ». À la Grange rouge, il est considéré comme une sommité de la pôchouse – une sorte de bouillabaisse de poissons d'eau douce gras (anguilles, tanches, poissons-chats) et maigres (brochets, perches) qui ne supporte pas l'approximation. « Ce qui est primordial, c'est l'anguille, elle donne un goût spécial. Il faut aussi beaucoup d'ail et surtout pas d'eau. Que du vin blanc. » Au fournil, Maurice évalue la cuisson du pain en tapotant une miche : « Il faut que ça sonne bien clair pour qu'il soit cuit. Pas comme du bornu³. »

La conversation roule sur les gaudes, cette farine de maïs torréfié qui longtemps fut l'un des piliers de l'alimentation bressane sous la forme d'un potage à base d'eau et de lait. « Ça lestage », dit-on sobrement devant

³ Bois pourri, en bressan.

le four à pain. Jean-Philippe s'enflamme pour défendre les gaudes « longtemps assimilées à de la bouillie, de la mauvaise alimentation ».

Le marin est intarissable sur la Bresse, « une région où il est viscéral de bien manger ». La veille encore, il est allé à Louhans, a garé sa voiture « avec les clés dessus » pour se rendre au marché de la petite ville dont la première trace historique remonte à 1269. Tous les lundis, Louhans se transforme, entre le lever du jour et midi, en un vaste foirail largement dédié au manger et à sa culture fondée sur une autarcie qui a de beaux restes dans la campagne environnante : « La semaine des ruraux est rythmée par le marché de Louhans, explique une habitante. D'abord il y a la messe du marché. Ensuite ils font leurs courses, mangent la tête de veau que les restaurants mettent au menu chaque lundi avant d'aller chez le médecin ou chez le notaire. »

On vient de Bourgogne, de Rhône-Alpes et de Franche-Comté pour parcourir ce caravansérail de la Bresse gourmande où l'on peut se procurer aussi bien une poule « prête à pondre » (9 euros), un lapin fauve de Bourgogne que des plans de salade à repiquer (2 euros les douze), un épluche-légumes pour gaucher ou une mangeoire pour cailles et poussins. Pattes bleues et crêtes rouges, les poulets de Bresse sont alignés comme à la parade devant celle qui les a élevés. Ils ont vécu au

moins quatre mois au grand air, se nourrissant de ce qu'ils trouvent dans l'herbe en plus des céréales et des produits laitiers. Puis ils ont passé une dizaine de jours au repos en épinette (cage de bois), histoire d'affiner leur graisse avant de trépasser. « La peau doit être nette, sans éraflure. Il faut que l'on voie la graisse dessous parce que la viande doit être persillée », explique une marchande de volailles de Bresse qui aime cuisiner son poulet tout simplement : « Avec un peu de sel, d'oignons et de vin blanc. J'enfourne à four froid et je règle mon thermostat à 180°C. Une heure de cuisson par kilo. »

À la Grange rouge, midi vient de passer et une longue table a été dressée dans une salle basse aux poutres apparentes. Christine Buatois a accordé au menu trois vins de sa cave située sous l'une des 157 arcades de la Grande-Rue de Louhans⁴. On s'abandonne au pouilly-fuissé 2005 (domaine Chataigneraie Laborier) qui laisse un goût d'amande en bouche avant de mordre dans le moelleux et harmonieux cake aux légumes de Marie-Thérèse. Dédé est devant ses fourneaux. Appliqué comme un jour de concours. Il a sorti ses morceaux de poulet de la cocotte avant de les maintenir au chaud. Il a filtré la sauce dans une casserole. Puis il a délayé un

⁴ La Cave des Cordeliers, 69, Grande-Rue, Louhans (Saône-et-Loire).

jaune d'œuf dans 20 cl de crème fraîche avant d'incorporer le mélange doucement avec un fouet dans la sauce. « Il faut chauffer en remuant sans laisser bouillir », explique-t-il aussi précis qu'un horloger suisse quand il parle de ses cuissons : « Faire mijoter, c'est très important. Les gens ne savent plus faire mijoter. Ils mettent plein gaz sous leurs plats et reviennent une demi-heure après. » Les jours d'hiver, Dédé, lui, laisse longuement mijoter sa soupe sur le coin de sa cuisinière pendant qu'il fait la sieste. Certains ajoutent de la maïzena dans la sauce du poulet. Pas Dédé qui aime « la sauce liquide ». Il retire la casserole du fourneau, goûte la sauce : « Pas assez chaude », décrète-t-il en remettant le feu sous la casserole. « Je suis un peu maniaque », s'excuse Dédé. En salle, son poulet à la crème est un petit bonheur dans lequel on engloutit force pain maison pour en savourer la sauce. On boit un maranges 2005 (domaines Palo Chevrot) aux arômes de griotte et de mûre. Le poulet de Dédé repasse une deuxième fois sous les rappels des convives. Dédé, la mine rougie par son coup de feu en cuisine, a le triomphe tranquille : « J'essaie de retrouver les mêmes goûts que lorsque ma mère cuisinait. Elle faisait quelque chose de bon avec pas grand-chose. »