

BRUNO BERTHEUIL

NORMANDIE

GOURMANDE ET CRÉATIVE

Photographies
Maria Greco Naccarato

Imprimé en mars 2019 sur les presses de l'imprimerie Graphius (Gand)
Dépôt légal : mars 2019 – ISBN 978-2-84811-407-1

Editions des Falaises, 2019
16, avenue des Quatre Cantons - 76000 Rouen
102, rue de Grenelle - 75007 Paris
www.editionsdesfalaises.fr

Paris-Normandie
Hall A - 107, allée François Mitterrand
CS 41095 - 76174 Rouen cedex
www.paris-normandie.fr





LE MARIAGE DE L'ARTISANAT ET DE LA GASTRONOMIE

La table est dressée sous les pommiers et un drap a été tendu entre deux arbres pour protéger du soleil, à moins que ce ne soit du vent qui, en ces premiers beaux jours, peut souffler assez fort, surtout s'il vient de la mer. Nous sommes à Yport dans le Caux-Maritime.

La mariée trinque avec son père, peut-être son beau-père, on ne sait pas exactement. Il est debout, il s'essuie le coin des lèvres, il vient de faire un discours. Assis en face, le coude nonchalamment appuyé sur le dossier de sa chaise, les cheveux lissés et la moustache élégante, souriant, le marié regarde le spectacle. D'autres convives lèvent leur verre pour célébrer l'événement. Le repas est déjà avancé. Certains ont encore la fourchette à la main, il reste quelques reliefs dans les assiettes et le saladier derrière le bouquet de roses est vide. Devant la mariée, cependant, la belle volaille comme on en trouve dans les basses-cours normandes semble intacte et, au premier plan, la tourte qui nous fait de l'œil n'est pas encore entamée. Quoi qu'il en soit, on a déjà bien bu, sur la nappe en lin blanc, beaucoup de bouteilles, dix si l'on y regarde bien, du vin, du calvados et évidemment du cidre. Les visages empourprés sont souriants. L'atmosphère est à la fête.

Dans son célèbre *Un repas de noces à Yport* (1886), Albert Fourié, nous invitant à partager le moment, nous rappelle qu'un repas ce ne sont pas que des plats, même si, pour cette si belle occasion, les richesses que prodigue l'agriculture normande sont nécessairement mises à contribution. Un repas, c'est un partage, une ambiance, une belle table où plats, assiettes, nappe ou bouquets comptent autant que ce qui est servi. Pour une grande occasion comme celle-ci, on a sorti la belle vaisselle : le plat en faïence pour la volaille, les cruches et des flacons les plus variés pour les alcools. Pas question non plus de servir le cidre dans un pichet en grès comme celui dans lequel on remplit la boisson pour la collation : on a préparé cette cruche si caractéristique de l'artisanat verrier du pays de Caux sur laquelle, entre le long goulot et le corps bombé, il y a cette collerette en pâte de verre qui retient la goutte pour qu'elle ne tache pas la nappe. Les artisans pensent à tout.

Comme pour ce repas de noces, les belles tables incarnent la rencontre, le mariage pourrait-on dire, entre la gastronomie et ces artisans qui, en travaillant la faïence, les tissus, le verre ou même le cuivre, contribuent à donner encore plus de relief aux plats.

Sur une table, c'est en réalité toute une région qui vit et qui crée.



Albert Fourié
Un repas de noce à Yport
1887, huile sur toile, 245 x 355 cm
Rouen, musée des Beaux-Arts



LA FAÏENCE ROUENNAISE, DE L'ART SUR LA TABLE

Du XVI^e au XIX^e siècle, la faïence trouve à Rouen une terre d'élection. Elle participe à la renommée de la ville et assure la fortune des maîtres faïenciers, qui ont poursuivi le travail de Masséot Abaquesne puis d'Edme Poterat. A la fois techniciens de haut niveau et artistes-créateurs, ces artisans d'exception fournissent aussi bien les tables les plus aristocratiques que celles de cette bourgeoisie rouennaise qui a toujours mis les arts de la table dans ses priorités. Les plats, les assiettes, les soupières ou autres pichets en faïence, décorés dans le fameux style « vieux Rouen », tel qu'on a pris l'habitude de le désigner, font partie des classiques qui pendant des décennies ont tenu une place de choix dans les trousseaux des jeunes mariées. Pour nombre de ces pièces en faïence, art de la table rime avec œuvre d'art. L'incontournable musée de la Céramique de Rouen en est certainement le meilleur témoignage.

Dès la Renaissance, la faïencerie connaît ses premières heures de gloire en Normandie. Venu du Cotentin, Masséot Abaquesne installe son premier atelier à Rouen vers 1526. Il est le premier à réaliser son émail à base d'étain, lui permettant d'obtenir des couleurs très vives et les motifs qu'il développe s'inspirent des modes italiennes en vogue à cette époque. Les arts de la table sont en réalité encore loin des préoccupations et des projets de Masséot Abaquesne. Il doit en grande partie sa renommée aux pavements de faïence qu'il produit pour de nombreuses demeures luxueuses, à commencer par le château d'Ecouen, joyau de la Renaissance française. Cependant, au-delà de ces pièces d'ornementation murale, il fournit, à la demande d'un pharmacien, une très grande série de pots (plus de 4 000 au total !). Ces magnifiques pièces très colorées annoncent celles qui orneront les tables normandes un siècle plus tard. A Rouen, la faïence ne devient véritablement une activité florissante que dans la seconde moitié du XVII^e siècle. En effet, après la mort de Masséot Abaquesne, l'activité disparaît pratiquement. Il faut attendre 1644 pour que la production prenne un tournant majeur quand Nicolas Poirel, seigneur de Grandval, obtient de la régente Anne d'Autriche le privilège de la fabrication de la faïence en Normandie. Peu compétent dans cet artisanat, il confie la mise en œuvre de la manufacture, installée sur la rive gauche de Rouen, à Edme Poterat qui acquiert une maîtrise exceptionnelle et développe la production de la faïence au point de racheter le monopole une trentaine d'années plus tard. Tout en s'inspirant comme ses prédécesseurs des motifs venus d'Italie, il puise aussi ses inspirations dans les poteries chinoises et ce sont les productions décorées par un camaïeu de bleu qui se développent. Les Poterat vont ainsi se succéder de père en fils à la tête de leur manufacture.



Table dressée du musée
de la Céramique de Rouen.



Atelier d'Alain
et Jocelyne Augy.

Avec la fin du monopole des Poterat, les manufactures se multiplient. Dans les années 1720, on compte au moins 13 faïenciers et leur nombre continue d'augmenter pour arriver à une vingtaine à la veille de Révolution française. Tout au long du XVIII^e siècle, véritable siècle d'or de la faïence rouennaise, l'activité est florissante et les fours produisent tellement que l'on réglemente parfois l'usage du bois par crainte d'en manquer. La production rouennaise acquiert alors une renommée qui dépasse les frontières de la Normandie et rivalise avec les autres grands centres de la faïencerie française comme Nevers. Peu à peu, les motifs bleus laissent place aux décors beaucoup plus colorés qui deviennent caractéristiques du style rouennais. Les objets se diversifient bien au-delà des arts de la table : bureau (écritoire, encrier...), toilette (plat à barbe, porte-perruque, etc.) ou objets d'ornementation.

Mais cet essor ne survit pas au siècle. A partir de 1790, la faïence entame à Rouen un lent déclin et en une cinquantaine d'années, toutes les manufactures ferment. Le développement de la porcelaine dont la production s'industrialise rapidement et la concurrence de la faïence anglaise ont fini par avoir raison de ce métier d'art. Pendant un siècle, la fabrication de la faïence s'éteint pratiquement à Rouen. Certes, des faïenciers ailleurs en France continuent de produire et décorer des plats dans ce style caractéristique du « Vieux Rouen » mais la faïence rouennaise ne peut, en réalité, se limiter à un motif décoratif imité. Fort heureusement, en 1960, un couple d'antiquaires, Andrée et Michel Carpentier, qui avaient pu voir l'intérêt des collectionneurs pour cet artisanat disparu, apprennent le métier et implantent un atelier rue Saint-Romain. Depuis, ils ont passé la main à Alain et Jocelyne Augy. A part la peinture qui n'est plus au plomb et l'électricité qui alimente maintenant le four et le tour, rien n'a changé dans le processus de fabrication. Les pièces, toutes uniques, sont façonnées à partir de la terre parfois sur le tour, parfois dans des moules fabriqués pour l'occasion. Après une première cuisson à 980°, les pièces devenues des « biscuits » pour reprendre la terminologie des faïenciers, sont trempées dans un bain d'émail. Elles sont ensuite peintes à la main – cela peut prendre plusieurs heures voire plusieurs jours. Une deuxième cuisson va apporter toute sa solidité à la pièce et fixer l'émail en lui donnant son brillant. Rue Saint-Romain, à deux pas de la cathédrale, la tradition de la faïencerie rouennaise poursuit ainsi son chemin.

RECETTES



PLATS PRINCIPAUX



RAVIOLES DE CANARD À L'ORANGE ET AU CIDRE

Cette recette est née d'une demande de pâtes au canard de mon neveu pour son anniversaire : manger à la fois du canard à l'orange et des raviolis ! Une occasion de s'amuser à faire découvrir des goûts et des saveurs classiques sous un aspect moins habituel.

FAITES CHAUFFER

le cidre, le jus d'orange, le miel et le gingembre en poudre.

ÉPLUCHEZ

et découpez les carottes en petits dés.

DÉCOUPEZ

les cuisses en deux en séparant le manchon du haut de cuisse. Ajoutez les cuisses et les carottes au cidre et laissez cuire à feu doux pendant 1h30 pour confire les cuisses. A la fin de la cuisson, les chairs doivent se détacher très facilement.

PRÉPAREZ

la pâte à raviole. Tamisez la farine. Mettez-la dans un grand bol en faisant une fontaine dans laquelle vous cassez les œufs. Ajoutez une pincée de sel. Travaillez énergiquement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Enveloppez-la dans un film transparent et laissez reposer ½ heure. Passez la pâte par petits morceaux dans un laminoir pour obtenir des plaques que vous laissez reposer ½ heure. Pour faire ces plaques, il est préférable de commencer par une grande épaisseur que vous réduisez en plusieurs fois. Prévoyez un peu de farine à la sortie du laminoir pour éviter que la pâte ne colle au plan de travail.

RÉCUPÉREZ

les cuisses et les morceaux de carottes. Laissez réduire la sauce que vous maintenez au chaud. Épluchez les cuisses pour récupérer toute la chair que vous émiettez. Ajoutez les carottes, le persil ciselé. Salez poivrez à votre convenance.

DÉCOUPEZ

des cercles de 9 cm de diamètre dans les plaques de pâte. Disposez un peu de farce et refermez en soudant les bords avec un peu d'eau. Pour plus de facilité, il existe des emporte-pièces qui permettent de réaliser facilement des ravioles.

FAITES BOUILLIR

une grande quantité d'eau salée. Mettez à cuire les ravioles pendant 4 minutes. Puis passez-les dans la casserole de sauce chaude pour terminer la cuisson et pour bien les napper.

Pour 4 personnes

2 cuisses de canard

3 œufs

300 g de farine

30 cl de cidre

15 cl de jus d'orange fraîchement pressée

2 pincées de gingembre en poudre

2 cuillérées à soupe de miel

3 carottes

8 branches de persil plat

Sel, poivre

Préparation : 45 min

Cuisson : 2 h

(toutes cuissons comprises)





CANETON ROUENNAIS AUX CERISES

Inspiré par le *Guide culinaire* d'Escoffier et après avoir été un classique proposé par quelques bonnes tables normandes, le canard aux cerises a été injustement oublié. Voilà pourtant, en été, une belle façon de mettre à l'honneur le canard et les cerises de la vallée de la Seine.

DÉSOSSEZ

le canard en récupérant les filets et les cuisses. Récupérez un peu de graisse que vous découpez en petits dés.

DÉCOUPEZ

la carcasse et faites-la revenir à feu vif dans un sautoir pendant une vingtaine de minutes. Quand les chairs et les os ont pris une belle coloration, faites flamber avec un peu de calvados, laissez cuire 2 à 3 minutes puis déglacez avec le porto. Réduisez le feu et laissez chauffer pendant 5 minutes. Filtrez et récupérez le jus qui servira de base à la sauce. Pressez l'orange, ajoutez au jus et faites réduire à feu doux. Réservez.

DÉNOYAUTEZ

les cerises, réservez-en quelques-unes pour la décoration des assiettes.

RETIREZ

la peau des cuisses, désossez-les, puis découpez les chairs en morceaux. Dans une petite casserole, faites fondre un peu de graisse de canard, puis faites cuire doucement les morceaux de cuisses, en ajoutant la moitié des cerises.

PRÉPAREZ

les filets de canard pour une cuisson à la poêle en entaillant légèrement la peau. Faites cuire à feu vif d'abord côté peau pendant 3 à 4 minutes, puis 1 minute côté chair. Baissez la chaleur, puis remettez côté peau pendant 2 à 3 minutes. Laissez reposer quelques instants.

CHAUFFEZ

légèrement le jus pendant la cuisson des filets, puis ajoutez l'autre moitié des cerises, la gelée de groseille et les épices. Prélevez quelques cuillérées de sauce (sans prendre de cerises) que vous ajoutez aux morceaux de cuisses et laissez compoter doucement.

DRESSEZ

les assiettes en présentant les filets découpés, nappés de sauce et servis avec une cuillérée des cuisses compotées.

Pour 4 personnes

- 1 caneton
- 300 g de cerises (bigarreau reverchon)
- ½ orange à jus
- 15 cl de porto
- 5 cl de calvados
- 2 cuillérées à soupe de gelée de groseilles
- 1 pincée de gingembre moulu
- 1 pincée de cannelle
- Sel, poivre

Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
(toutes cuissons comprises)