



O GENTILS OQUELICOTS DE NEMOURS

Texte : Pierre-Brice LEBRUN
Photos : Alen MÉAULLE

On croise de curieux cueilleurs,
en juin, du côté de Nemours :
agenouillés dans l'herbe tendre,
ils emplissent leurs paniers d'osier
de pétales rouges et de perles de rosée...



L

Le jour se lève à peine, le petit matin embrumé encore les pâturages : il faut se dépêcher, les pétales, fragiles, doivent être récoltés avant onze heures, avant que le soleil ne les sèche et que les insectes ne viennent les grignoter. On observe, à la dérobée, ces étranges vendangeurs : sont-ce des amoureux éconduits, au caractère bucolique, qui viennent effeuiller des fleurs sauvages en souvenir de leur belle ? On les regarde prélever avec délicatesse, un à un, les pétales aux yeux rehaussés de noir, pour les poser sur le voile de soie qui tapisse le fond de leur panier. Les pétales du coquelicot sont plus fragiles, et plus légers, que ceux de son amie la rose : pas question, pourtant, d'oser les abîmer ! on les attend, à l'atelier, pour les transformer en chocolat, en liqueur ou en sirop, en confit ou en délicieuse friandise.

Le coquelicot, Madame, n'imaginez pas le domestiquer, l'élever, ou le planter, ni même en décorer votre maison : trop épris de liberté pour survivre en bouquet, il se flétrit dès qu'on l'arrache à sa terre natale. Gentil, le coquelicot est imprévisible, comme tous les timides : il pousse seulement quand il en a envie.

On ne peut pas vraiment prévoir son arrivée, ni la provoquer en préparant le terrain : il apprécie les champs en friche, les prés au repos et les terrains vagues, le bord des routes et les herbes folles. Il déteste les pelouses bien ordonnées et les parterres soigneusement tracés. Il a eu du mal à supporter la culture intensive des trente glorieuses, il renaît depuis que l'Europe encourage les jachères. Claude Monet, qu'il a beaucoup inspiré, battait la campagne, le chevalet sur l'épaule, pour guetter son éclosion. Un jour, l'herbe était verte, alors, il continuait sa promenade, le lendemain, quand il la retrouvait vêtue de rouge, il s'installait sans traîner pour la croquer : ami des marguerites, le coquelicot ne vit que quelques jours, de préférence dans des endroits isolés, champs de céréales ou prairies oubliées. Il n'aime pas se faire remarquer : sa fleur s'ouvre uniquement pour libérer les graines qui assurent sa descendance. Du côté de Nemours, c'est la course, la course au coquelicot : il faut en collecter assez (quatre tonnes) pour en manger toute l'année, alors, à la chocolaterie, tout le monde s'y met !





Dans le langage des fleurs, le coquelicot symbolise l'ardeur fragile. Ses noces célèbrent huit ans de mariage. Son nom, c'est amusant, provient d'un jeu de mots : en 1545, coquelicoq dérive de coquerico, le chant du coq, pour assimiler les pétales du coquelicot à la crête rouge du coq !

Les Anglais l'appellent Poppy, et l'associent, c'est moins gai, au souvenir des combattants tombés pendant la première guerre mondiale. Le coquelicot est le héros du poème In Flanders Fields (au champ d'honneur), écrit en 1915 par le lieutenant-colonel John Mac Crae, médecin du Corps de santé canadien, qui rapproche le rouge de leurs pétales du sang versé par les soldats pendant les batailles d'Ypres et de la Somme. On le porte désormais à la boutonnière, le 11 novembre, pour ne pas les oublier.

Le coquelicot, Madame, vous ne pouvez pas le capturer, c'est heureux pour lui, mais vous pouvez le déguster : il est devenu, de Nemours, au sud de la Seine-et-Marne, la spécialité. En 1872, Monsieur François Étienne Desserey, installé au 66 de la rue de Paris, a l'idée de confectionner et de commercialiser des pastilles au coquelicot. Les confiseurs, un rien rabat-joie, expliquent doctement que la recette est simplissime : ce n'est que du sucre aromatisé, cuit dans une bassine de cuivre.

Certes : mais c'est drôlement bon !

Monsieur François Étienne Desserey n'a rien inventé : on doit le procédé à Monsieur Jean-Jacques Machet, auteur du célèbre ouvrage, toujours de référence, "le confiseur moderne, ou l'art du confiseur et du distillateur contenant toutes les opérations du confiseur et du distillateur, du parfumeur et du limonadier", dont la première édition est parue en 1803 : il donne la recette des pastilles à la fleur de coquelicot dans la troisième édition de son opus, datée de 1817.

Le coquelicot, Madame, derrière son air inoffensif, il faut tout de même le savoir, fait, comme l'opium, partie de la famille des pavots : il a donc des effets narcotiques, mâtinés de propriétés émoullientes, sédatives et béchiques. C'est, d'ailleurs, comme pastille contre la toux qu'il a commencé sa carrière. Monsieur Desserey le vendait tel un médicament : si vous toussiez, prenez des tablettes à la vraie fleur de coquelicot ! Surprenant coquelicot : ses feuilles et ses pétales, séchés, peuvent se fumer, ou se préparer en tisane, ses graines sont utilisées, en boulangerie, dans la préparation des pains aromatisés. On en écrasait jadis quelques feuilles dans la bouillie des enfants, pour favoriser, de manière naturelle, leur sommeil et leur endormissement. La gent féminine apprécie tout particulièrement le coquelicot, à cause, peut-être, de sa touchante et délicate fragilité, ou grâce à son élégance ? Un célèbre parfumeur l'utilise comme symbole de ses fragrances fleuries, on le retrouve en peinture, ou apposé, stylisé, immortalisé sur pas mal d'objets de déco. Le coquelicot ne vit pas longtemps, mais il vit libre, et il sait se faire désirer : il a donc tout pour plaire.

Monsieur Desserey aura plusieurs successeurs, à Nemours et aux alentours, qui perpétueront la tradition, jusqu'à ce que l'on s'aperçoive récemment que le coquelicot dispose d'un fabuleux potentiel gourmand : le cantonner à un rôle d'antitussif apparaît désormais comme une aberration gastronomique !





Du côté de Nemours, on le transforme maintenant en liqueur ou en sirop, pour napper les glaces, parfumer les crèmes brûlées, les gratins de framboises et les soupes de fruits rouges. Le coquelicot se prête volontiers, en cuisine, à tous les délires, de l'apéritif au dessert : allongé de vin blanc, de Crémant ou de Cidre, le voilà cousin de Kir (quand cela se saura, le cassis n'aura qu'à bien se tenir !). Incorporé aux pâtisseries, il dégage des arômes champêtres et primesautiers insoupçonnés : les tartes ont le goût de la rosée, les macarons, la fraîcheur des prairies embrumées par le petit matin.

Le coquelicot se fait aussi vinaigre pour assaisonner la salade, les gésiers dorés ou les coquilles Saint-Jacques en carpaccio.

Le crottin de Chavignol toasté en frêtille de bonheur, de le sentir à ses côtés. Devenu confit, le coquelicot adore le foie gras et les fromages forts, qui avouent le préférer à la célèbre confiture de cerises noires. Plus singulier encore : il adoucit et embaume le Camembert frit, et donne aux oignons une saveur aigre-douce légèrement acidulée, qui les rend purement et simplement irrésistibles, avec un magret, ou une terrine de lapin. Un filet de liqueur de coquelicot dans les sucres de cuisson caramélise la volaille, fait sourire la canette ou chanter la perdrix !

Du côté de Nemours, Madame, le coquelicot, on le travaille à l'ancienne, à la main, de façon artisanale : de retour à l'atelier, chacun pose, sur des claies, le résultat de sa cueillette, pour trier les pétales qu'il rapporte. Ils sont très doux, ces pétales, très sensibles au toucher, plus veloutés, plus fins que ceux des roses : il faut ôter les feuilles, les cochenilles et la poussière de pollen qui s'y sont accrochées, il faut brasser des kilos et des kilos de pétales pour les aérer, puis, tout de suite, très vite, sans attendre, transformer en sirop la récolte du jour. Il servira de base pour la confection des bonbons, des liqueurs et des confits. Ah, les bonbons au coquelicot ! toute une enfance fond sous la langue, tout une histoire se raconte aux papilles, une histoire de Nationale 7 qui descendait là-bas, vers le Midi : on s'arrêtait à Nemours, en passant, pour acheter un paquet qui nous occupait jusqu'à Montélimar, on y faisait le plein, de nougats et d'essence. En remontant, on recommençait : cela rendait le retour moins difficile. Le bonbon au coquelicot des jeudis pluvieux avait, à toujours, pour l'éternité, un petit goût de vacances, comme celui à la violette à celui des dimanches passés chez grand-mère... Du côté de Nemours, Madame, il existe même une délicate tuile de chocolat noir recouverte d'un fin caramel au coquelicot, qui craque sous la dent pour faire, je vous l'assure, se pâmer tous les gourmands ! ●