

À LA CLOSERIE DU TILLEUL

MARTINE ROUSSAUD MITONNE AVEC SON ÂME

En Touraine, dans l'ancien presbytère de Chédigny, cette "mère" perpétue les us et coutumes de sa Charente natale, où la table trouve toute sa place dans les valeurs de l'existence.

Il est des femmes qui sont nées pour cuisiner. Même si la formule ne s'inscrit pas vraiment dans l'air du temps, au risque de froisser les codes, elle est criante de vérité concernant Martine Roussaud. Nulle considération sexiste dans ce compliment à l'authentique cordon-bleu qu'est la patronne de La Closerie du tilleul, à Chédigny, sur les bords de l'Indrois, près de Loches, en Touraine, mais l'affirmation tenace et répétée qu'il est des choses en ce bas monde qui ne se font pas de la même façon selon que l'on est un homme ou une femme. Il n'est pas ici question de supériorité ou de prédisposition, mais de sensorialité, à ne surtout pas confondre avec la sensualité. En cuisine, la donne n'est pas tout à fait la même. Pour avoir observé et côtoyé un certain nombre de cuisinières et de cuisiniers, avec le privilège d'en avoir approché certaines et certains plus près que d'autres, l'évidence est flagrante. On pourra disserter et jouter à l'infini sur la physiologie des anges, le concept de « mère », fondement de la gastronomie française, n'est pas un leurre. Cela dépasse le geste, la méthode, le savoir, et relève « *ce tout petit supplément d'âme* » qui apporte sa note distinctive à un moment donné. Sachons raison garder dans les comparaisons, et beaucoup de modestie dans les démonstrations, mais il y a dans les terrines, les tourtes, les quiches, les daubes, les gigues, les matelotes et les fricassées de Martine Roussaud

comme une rondeur, un accent, une émotion, qui procurent, pour les unes dans l'intensité d'un saveur, pour les autres dans la précision d'un arôme, une pointe de tendresse comparable à ce que peut susciter le bémol d'un compositeur ou la rime d'un poète. La musique et la littérature sont aussi affaire de goût. Il est des symphonies exquises et des passages délicieux qui n'ont rien à envier au romantisme d'un pot-au-feu de canard aux légumes d'automne mijotant savamment devant lâtre. Pour ceux qui en douteraient, il y a donc du culturel dans la cuisine et les mets les plus raffinés sont souvent signés par les cuisiniers les plus cultivés dans leur domaine professionnel. En ce sens, la culture de Martine Roussaud en matière de recettes vaut l'agrégation et la rigueur avec laquelle elle les détaille relève du cours magistral. Cette réalité a, hélas, conduit certains chefs pédants à se prendre pour des artistes, oubliant, avec une pointe de mépris, qu'ils sont surtout des artisans.

À La Closerie du tilleul, la culture est aussi dans l'environnement architectural et agricole, celui de l'ancien presbytère réaménagé en maison d'hôte et celui du jardin de curé en conservatoire botanique. À l'ombre du clocher croissent des fruits et des légumes à peine ronsardiens, qui racontent dans l'assiette leur lieu de naissance et le moment de l'année où ils ont été cueillis.

L'ANCIEN JARDIN DU CURÉ

est devenu conservatoire botanique. À l'ombre du clocher croissent des fruits et des légumes qui racontent dans l'assiette le moment de l'année où ils ont été cueillis.



Ici, tout est né quelque part. Accompagnée par son époux, Jean-François, délégué aux intendances sensorielles, donc essentielles, Martine Roussaud cultive aussi ses racines angoumoises, très à l'aise en terre tourangelles, en perpétuant les us et coutumes de sa Charente natale, où la table trouve toute sa place dans les valeurs de l'existence.

COHÉRENCE GUSTATIVE

L'acte culinaire ne consiste pas seulement à donner à manger, noble tâche en soi, mais aussi à penser ce que l'on va préparer à manger. Une pensée qui ne se résume pas à la réalisation d'une recette, aussi élaborée soit-elle, mais qui porte l'expression d'une sensibilité personnelle marquée par le tempérament et ce besoin qu'ont les mères cuisinières de donner de la gourmandise, c'est-à-dire du bonheur, à leurs préparations. Aucun cliché dans ce précepte, car nourrir une famille suscite une forme de générosité de cœur inconnue des brigades de restaurant. Sans doute est-ce là que se situe le distinguo de la féminité culinaire. Le grand chef, lui, privilégie toujours la création. De fait, l'inventivité n'est qu'un élément accessoire de la dimension gastronomique, car toute œuvre induit une part d'idée dans sa composition, l'essentiel se situant dans la sensation d'harmonie entre les saveurs et les arômes. Un grand plat est celui dont on se souvient longtemps parce que chaque ingrédient était à sa juste place et que l'ensemble révélait une cohérence gustative donnant du plaisir. Les lois de la cuisine ont bien changé et l'on privilégie désormais plus facilement le sensationnel que le sensoriel. Rien de cela à La Closerie du tilleul, si ce n'est la ferme volonté de refléter un paysage, une saison, une tradition, à travers l'authenticité et les vertus organoleptiques d'un produit, sa fidélité aux pratiques locales et son respect de l'environnement. L'ancien édifice chargé de mémoire et d'anecdotes gourmandes, car les abbés de jadis n'étaient pas tous des ascètes, semble se réjouir d'abriter cette mère qui donne tout son être pour que le repas soit un régal. Si les femmes grandes chefs se comportent souvent comme les chasseurs de gloire en toque, à savoir dans le challenge et la prouesse, Martine Roussaud, elle, ne cherche à tirer aucun prestige de ses délices et ne convoite aucun trophée médiatique. Les intitulés de ses plats sont d'une simplicité bourgeoise ou, mieux encore, ménagère, terme injustement tombé en désuétude et désignent d'inoubliables veloutés de légumes du potager, une terrine au sainte-maure frais au poivron doux absolument sublime, une daube de joue de bœuf liée au pied de veau, des gratins magnifiques, des civets de légende, selon ce que son mari, qui joue aussi les sommeliers, rapporte du marché de Loches, et des desserts « façon grand-mère » qui remettent certaines pendules de l'appétit à l'heure. On savait que Chédigny avait un bon maire qui fleurit son village, il a désormais une bonne mère qui mitonne avec son âme. ■

La Closerie du tilleul, ancien presbytère, 4, place de l'Eglise, 37310 Chédigny.
Tél. : 06 31 12 38 36. Chambre d'hôte de 75 à 110 € (petit déjeuner inclus).
Dîner table d'hôte : 28 €. Restaurant dimanche soir, lundi et mardi, menu à 28 €.

TOUT EST ICI VOLONTÉ DE REFLÉTER UNE TRADITION À TRAVERS L'AUTHENTICITÉ ET LES VERTUS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS.



FIDÈLES AUX PRATIQUES LOCALES, Martine Roussaud et son mari Jean-François ne tirent aucun prestige de ses délices et ne convoitent aucun trophée médiatique.