

POUR RÉUSSIR UN VRAI BEURRE BLANC

Le soir venait dans le feu croisé des canons à eau, derniers arc-en-ciel sur les champs humains peuplés de dos. Ca sentait le poireau et l'herbe mouillée du côté d'Anglesort, la pomme sur la route de la Chebulette. Odeur de soupe et de tarte, odeur des devoirs dans la cuisine quand maman prépare le dîner. C'était un automne aux lumières douces et à peine rousses sur les noyers. Des oiseaux planaient au plus haut du ciel au-dessus des ponts. D'autres volaient au ras de l'eau. La Loire dorée du côté de Thouaré noircissait à Mauves.

Sur la Divate, deux hommes discutaient.

— La Loire sauvage, la Loire sauvage! Tu me fais bien rigoler avec ta Loire sauvage! Il est à tout le monde, le sable! disait le premier juché sur un tracteur.

— Il est d'abord à la Loire, répondait l'autre qui portait un gros pull de laine bleu comme on en voit aux torses des marins. A force de creuser, vous aller finir par faire écrouler la Divate. Tu seras bien avancé, le jour où le fleuve passera par-dessus le bord et viendra reprendre sur tes planches le sable que tu lui as volé!

Les deux hommes se connaissaient comme se connaissent la main droite et la main gauche. L'un sur le fleuve, l'autre sur les planches, ils avaient toujours vécu en bonne intelligence. Tant que le sable se déposait en abondance au fond du lit de Loire, tant que les saumons, les brochets, les anguilles et les lamproies aimaient à nager entre

2

Mauves et Bellevue, le maraîcher et le pêcheur buvaient ensemble le muscadet des coteaux. Le mardi soir, ils soufflaient en choeur dans les cuivres et les bois de l'harmonie de Saint-Yo.

Hélas, depuis qu'un monsieur de Nantes, savant et diplômé, avait eu l'idée de faire sauter les roches de Bellevue pour faciliter le passage des bateaux jusqu'à Angers, tout allait de travers. Le sable glissait dans le courant jusqu'à Saint-Nazaire sans s'arrêter au pays. Et filaient avec lui les saumons, les brochets et les anguilles à la recherche de haltes plus paisibles. Les îles elles-mêmes finiraient par filer un jour, lentement grignotées par les marées et les courants.

Et voilà que les viallats, ceux de la vallée, prétendaient encore creuser le lit du fleuve et le priver du peu de sable qui lui restait! Ceux de la digue qui parlaient de la Loire avec les mots des amoureux ne décoléraient pas.

"Quoi! tempêtaient les maraîchers de leur côté, il faudrait faire venir à grand prix du sable de mer plein de coquillages et de sel quand on a sous la main celui que nos pères et les pères de nos pères ont toujours tiré du fleuve? Et tout cela pour une demi-douzaine de pêcheurs et une poignée d'écolos occupés à rêvasser toute la sainte journée au bord de l'eau!"

Les marins et les maraîchers buvaient à présent le muscadet chacun de leur côté. Certains soirs, ils trouvaient le fond du verre un peu âpre au gosier.

En ce temps-là, Julia, fille de Loire, aimait Julien, l'enfant des planches. Roméo et Juliette au pays des poireaux...

La querelle du sable prit bientôt une telle ampleur que ces messieurs de Nantes nommèrent une commission. Un commissaire pour les poireaux, un commissaire pour les poissons, un commissaire pour les couchers de soleil et un commissaire de la République pour l'intérêt supérieur de la Nation. Les quatre commissionnés appointés s'attaquèrent sans tarder au problème. Au bout de trois mois, on publia un rapport préliminaire à l'ouverture d'un livre blanc. Six mois après, on annonça un train de mesures urgentes à prendre sans délais. Deux années passèrent avant qu'on décide d'un moratoire sur l'extraction du sable, aussitôt suivi d'un moratoire de moratoire et de l'interdiction des autorisations d'interdiction spéciales et provisoires.

Julien guettait Julia le dimanche au sortir de messe sans oser l'aborder. Un amour impossible au pays des radis.

On en était là quand le professeur Musarain prit pension dans le bourg. C'était un petit homme bien mis au regard vif et aux gestes rapides, aux ongles soignés et au col toujours impeccable. Il se lia très vite d'amitié avec les champions, ceux des champs, dont il fréquentait assidûment - quoique sans excès - les caves. Quand on lui fit part de la grande querelle qui agitait le pays, il souleva son chapeau rond et soupira sur l'intolérance du monde. Quand on lui parla de la pauvre Julia qui se mourait d'amour pour son Julien et du pauvre Julien qui rêvait toutes les nuits de la belle Julia, il se leva d'un bond et décida d'oeuvrer à sa manière au bonheur des amants.

Le samedi suivant, dans la salle de la Quintaine archi-comble, le professeur Musarain exposa son plan. Il parla du troisième millénaire et d'une ère nouvelle pour l'humanité. Il évoqua nos lointains ancêtres préhistoriques et le destin fabuleux du premier singe qui, en osant marcher sur ses pattes de derrière, ouvrit à sa race la maîtrise du monde.

"Il est temps dit-il que les maraîchers cessent de courber le dos sur la semence et sur les plants. Il est temps que les maraîchers regardent le ciel sans se préoccuper de la pluie, du froid et du vent. Vous n'avez fait jusqu'ici que de bien timides avancées sur la voie du progrès. Des machines à planter les poireaux, à cueillir la mâche, à poser les arceaux... broutilles! Vous manquez de sable? Supprimons le sable! Vous trouvez certains jours que la terre est bien basse? Supprimons aussi la terre: Voici, mes amis, l'arbre des temps nouveaux!"

Il brandit alors un magnifique rosier dont les racines tenaient toutes dans un petit cube de laine de roche. Dans le cube, terminant un tuyau, une aiguille était fichée comme le goutte à goutte dans le bras d'un malade à l'hôpital.

Le professeur Musarain parla si bien ce soir-là que, dans les semaines qui suivirent, il vendit à tous ses équipements futuristes. On vit le pays se couvrir de serres immenses où plus personne ne pénétrait. Une fois le système mis en place, des capteurs de lumière décidaient de l'ouverture et de la fermeture des volets, d'autres calculaient la quantité de nourriture et les dosages du grand cordon d'alimentation. D'autres encore réglaient la température et l'hygrométrie. Directement commandés par l'ordinateur central, des robots assuraient les récoltes et l'emballage à la taille parfaite du bouton de

5
rose, à l'idéale maturation de la tomate. Les cartons dûment étiquetés glissaient sur des tapis roulants jusqu'aux quais d'embarquement des camions. Quand on se promenait dans le secteur des serres, on entendait le clic-clac des clapets, le viiiiiim-bong des volets, le spchitt spchitt des vaporisateurs, le sac-sac des sécateurs, le chikitikiti des tapis roulants, le schratch des cartons, le brrr des chauffages, le bgzzzz des néons et le bingo des tiroirs-caisses.

Julia aida son père à installer ses nouvelles machines. Elles venaient de pays lointains dans des caisses de bois peintes de noms difficiles à lire. Alors qu'elle ouvrit une caisse, un papillon s'en échappa et vola dans la serre où les premiers rosiers étaient déjà en place. Il était si beau avec ses deux ailes noires mouchetées de pourpre et de mauve que, malgré les recommandations du professeur qui avait bien insisté sur la nécessité d'éviter la pénétration de corps étrangers dans le dispositif, elle ne put se résigner à tuer l'insecte. " A quoi serviraient les roses si les papillons ne pouvaient s'y poser? " pensa-t-elle. Elle ferma la porte et courut rejoindre Julien qui pêchait en Loire.

Suivit alors la période la plus faste de l'histoire du pays. Les camions de Saint-Yo sillonnaient la France, l'Europe et bientôt le monde qui s'arrachait la mâche garantie sable, la tomate imputrescible et le muguet longue conservation. Les pêcheurs guettaient avec espoir le fond du lit de la Loire où, peu à peu, le sable remontait. Les maraîchers uniquement occupés à tenir leurs comptes florissants passaient leurs journées à lire, à faire du théâtre, de la musique et du sport. Julia et Julien dont les parents étaient réconciliés projetaient de se marier avant l'été. Love Story au pays du céleri.

Seuls les viticulteurs qui vivaient en marge de la commune restèrent un peu en retrait de l'euphorie générale. Ils avaient refusé les nouvelles machines arguant de ce que la vigne devait pousser ses racines au plus profond de la terre pour bien en capter les inimitables saveurs. On chuchotait aussi dans les caves que le professeur Musarain était trop poli pour être honnête. Il avait disparu aussitôt ses serres vendues. On aurait peut-être dû s'en méfier comme autrefois on aurait dû se méfier de l'ingénieur de Nantes qui avait fait sauter les roches de Bellevue. Et si l'on pouvait à présent faire pousser des plants sans soleil et sans terre, rien qu'avec des machines, pourquoi ici? Pourquoi pas demain dans les déserts où bientôt dans la lune quand la terre serait devenue trop petite? Et les vigneronns claquaient des langues dubitatives en goûtant le vin nouveau.

Les champions, gens des champs, sont par nature soupçonneux, méfiants, bourrus et rebelles aux innovations. C'est du moins ce que prétendaient les viallats, ceux de la vallée. La suite prouva qu'ils n'avaient pas entièrement tort.

Un soir qu'elle rentrait à la Grenouillère, Julia tendit l'oreille vers la grande roseraie de verre. A la place des clic-clac des clapets, du viiiiiim-bong des vosphitt sphitt des vaporisateurs, du sac-sac des sécateurs, du chikitikiti des tapis roulants, du schratch des cartons, du brrr des chauffages, du bgzzzz des néons et du bingo des tiroirs-caisses, elle entendit des scronch et des crunch, des slurp et des glurp comme une gigantesque mastication. En approchant, elle constata que toute la serre semblait envahie de végétation, au point que certains éléments de sa structure

commençaient à se fissurer. Elle se précipita au bout de la chaîne et ouvrit un carton. A la place des roses, elle découvrit des branches brisées, saignantes de sève humide, comme arrachées par un vandale armé d'un sécateur rouillé. Son père averti arriva en courant. Ils entrouvrirent un volet. On aurait dit qu'une plante énorme avait pris le pas sur tous les rosiers, les étouffant de ses branches gigantesques. Une tige large comme dix bottes de ruche sortait directement de la cuve d'alimentation. Julia pensa au papillon, le magnifique papillon aux ailes noirs mouchetées de pourpre et de mauve. Une graine exotique sans doute cachée dans ses ailes et déposée dans le bac avait suffi à faire naître le monstre végétal.

Le maraîcher coupa immédiatement tous les circuits qui commandaient son usine à fleurs. Trop tard. Au milieu de la nuit, sous la pression fantastique du monstre, la serre vola en éclat dans une formidable explosion de verre brisé. On dit même qu'un canard touché en plein vol par un éclat s'abîma comme une pierre sur l'île du plan d'eau du Chêne.

Pêcheurs, maraîchers et viticulteurs, gens de la vallée, des champs et des lotissements, jeunes et vieux, tout Saint-Julien se retrouva autour de la plante qui montait à présent à l'assaut de la lune.

On essaya d'attaquer ses racines à la hache, à la scie et à la tronçonneuse. La bête se cabrait et lançait en tous sens ses tentacules terminés de bouches aux dents d'épines acérées comme les poignards. A chaque approche, on risquait sa main, son bras ou même sa tête! On essaya le feu, l'essence et même le vapam. Rien n'y fit. Les

8

balles des fusils des chasseurs ricochaient sur l'écorce de l'hydre végétale. Quelqu'un parla de dynamite. Un viticulteur intervint alors.

— Ne vous inquiétez pas, dit-il, elle va crever toute seule, votre saleté. Ces machins-là ne sont bien que dans les laboratoires. Un peu d'air frais et vous allez la voir tomber malade, tout comme les parisiens qui découvrent la campagne...

A ce moment-là, un souffle vent poussa sur la serre un petit nuage qui attendait son heure au-dessus des ponts de Thouaré. Il se mit à pleuvoir. Une pluie de printemps, douce et fine, une pluie vivante et simple. Le monstre trembla, frissonna et flétrit peu à peu sous l'averse. Quand il n'y eut plus qu'un gros tas de fibres et de feuilles sans vie dans les restes de verre et d'allu, chacun rentra se coucher non sans avoir jeté avant un oeil à ses propres installations.

Au mois de juin, comme prévu, Julia épousa Julien dans la petite chapelle de Saint Barthélemy. C'est le papa de Julien lui même qui avait apporté quelque chose auparavant au papa de Julia le chargement de sable qui lui manquait pour mettre en culture une planche de roses. Un mariage sans roses, on n'a jamais vu cela.

La fête fut parfaite, le muscadet égal à lui même. Happy End au pays de la fraise.

Au moment du dessert, un descendant de Clémence accepta de donner à tous ceux de Saint Julien la véritable recette du beurre blanc. "C'est aussi, dit-il, la recette pour vivre au pays en bonne harmonie."

Pour réussir un vrai beurre blanc...

Prendre un fleuve, sauvage de préférence, et le laisser déborder sur les champs et les près.

Attendre que les alluvions se déposent dans la vallée(cela peut demander un certain nombre d'années, voire de siècles...) Prendre son temps, éviter de le perdre.

Dresser une digue entre le fleuve et les près et placer une vache sur les terrains ainsi gagnés.

Traire la vache et baratter le lait de manière à obtenir le beurre le plus fin possible.

Dans le même temps, planter des vignes sur les coteaux, vendanger, distiller et expédier l'alcool obtenu jusqu'à la ville d'Orléans par bateau .

Réserver un peu de sel de Guérande au passage du bateau, le laisser repartir et faire des signes de la main aux mariniers.

En attendant que l'alcool revienne d'Orléans transformé en vinaigre, travailler la terre alluviale, tirer un peu de sable du lit du fleuve et en couvrir la terre. Sur la préparation obtenue, planter des échalotes.

Laisser pousser les échalotes. Arroser, rêver. Prendre son temps, éviter de le perdre.

Quand les échalotes sont à point, les cueillir. Préparer le beurre, les échalotes et le vinaigre dans la cuisine. Regarder le soleil se coucher sur la Loire, se coucher tôt et mettre le réveil de bonheur.

Partir à la pêche au lever du soleil.

Revenir de la pêche avec un brochet ou un sandre. Poser le poisson dans la cuisine avec le beurre, les échalotes et le vinaigre d'alcool. 10

Inviter des amis du pays sans oublier un étranger, un rapporté, à qui on demandera de venir avec un peu de poivre.

A présent, il ne manque rien. Suivre les indications de votre livre de cuisine habituel.

Pour réussir un beurre blanc © MCLA 1996.