

### DES MOTS ET DES METS

## Le « BISTROT DU DIMANCHE » *Au Moulin de la Galette*

Echange culturel au sommet, de mots et de mets au Moulin de la Galette, sous une pluie d'Etoiles et de Toques montmartroises invitées à la table du Don Quichotte du terroir français, j'ai nommé l'incomparable Jean Luc Petitrenaud qui recevait, autour d'un splendide bouquet bleu de micros d'Europe n° 1, les chefs de cuisine Laurent Tarridec, du Moulin Rouge, Antoine Heerah, du Moulin de la Galette et du Chamarré, Bertrand, de la Bougnate, Patrick Fracheboud, directeur de la Bonne Franquette, Frédéric Lafleur, directeur du Diapason au Terrass Hôtel, et Alain Valentin, Toqué de la Butte, troubadour d'un jour, venu conter l'aventure du vin montmartrois.

Un mélange explosif de savoyards, de bretons et d'auvergnats pur jus, sagement calés sur leur chaise face à la carrure de rugbyman du Mauricien Antoine Heerah. Tout un aréopage singulièrement courbé devant la gravitation de douceur féminine incarnée par la belle voix radiophonique de Wendy Bouchard, chroniqueuse vedette d'Europe n°1. Voilà une table gravée dans la Pierre montmartroise, une table où Dalida prenait quotidiennement ses repas, une table qui faillit tourner, tenue sous le poids des mots et le choc des esprits accouchés

par Petitrenaud. On entendit Laurent Terridec évoquer la Goulue, Antoine Heerah raconter le Moulin de la Galette, Frédéric Lafleur parler des ruches installées autrefois au sommet du Terrass Hôtel, Patrick Fracheboud nous rappeler l'attachement des impressionnistes pour



l'Antique Bonne Franquette, et Wendy Bouchard révéler que Michel Drucker débutant dans les studios d'enregistrement installés au Moulin de la Galette dans les années 60, avait surpris Tom Jones garnissant son pantalon de coton, dans un endroit que la décence nous interdit de nommer.

Joe Cocker et Jimi Hendrix présents en sont restés bouche cousue. Wendy Bouchard a pris plaisir à révéler ce secret si bien caché. On se demande parfois où va se loger l'esprit montmartrois. Enfin nos Maîtres queues ont repris la main en faisant saliver nos papilles. Antoine Heerah soulignant que les Galettes du Père Debray étaient

accompagnées du lait Ribot, qui vient du mot ribote en breton, ce liquide qui s'écoule de la baratte lorsque l'on bât le beurre. Antoine ne propose pas de galette, mais sa terrine de saison, son fricassé de perdreau accompagné de cèpes et d'oignons doux des Cévennes a mis Paris sous ses ailes. Patrick Fracheboud est resté fidèle à la cuisine parisienne, qui est une cuisine de toutes les régions de France, sa soupe à l'oignon gratinée, son entrecôte vert pré, son

cresson, sa salade de mesclun font partie des délices de la Bonne Franquette.

Bertrand de la Bougnate cultive les recettes de grand-mère et propose le vole-au-vent, le hachi-parmentier, le bœuf bourguignon et la tête de veau. Les bobos en sont gagas. Enfin Laurent Tarridec dans son Moulin Rouge bâti pour le monde entier reste fidèle au foie-gras, au saumon fumé, aux raviolis de foie gras, au carré d'agneau, au homard qui lui fit gagner des étoiles.

Et Jean Luc Petitrenaud, de son côté, rajoutait ça et là une louche de poésie et de chansons de son cru dans la marmite en fusion de la bonne cuisine française, de quoi scotcher les français sur Europe n°1 après la messe du Dimanche. On en redemande.

Jacques Habas