

Villers-Cotterêts, 20 avril 2024

A Paul RONDIN, directeur de la Cité
Internationale de la Langue française
au château de Villers-Cotterêts

M. Le Directeur, cher Paul

D'éminents personnages ont déjà eu ou auront encore ici même l'occasion de parler, avec un talent et un savoir bien supérieurs aux miens, de notre cher Alexandre, de sa passion pour la gastronomie, et de ce château.

Notre modeste « *Association des trois Dumas et pour la sauvegarde du vieux Villers* », que vous connaissez, est le regroupement d'amis dont le seul point commun est un amour charnel pour Dumas, sa parentèle, cette terre qu'il a foulée, ces pierres magnifiques qui embellissent toujours notre pays de Retz, et ces forêts immenses qu'en tous sens il a parcourues.

Le transfert au Panthéon en 2002 avait été une blessure, le regretté Alain Decaux, notre ami, avait tenté de nous en consoler.

Les blessures laissent toujours leurs cicatrices, mais, si l'on se réclame de Dumas, la joie de vivre doit toujours prédominer ; on se doit de les panser, et de les sublimer.

Et c'est un si magnifique pansement, si vous m'autorisez l'analogie, que le Centre des monuments nationaux a su réaliser sur l'initiative du Président de la République : cette superbe restauration de notre château royal, si près du naufrage. Elle a pour nous le visage de tous ces artisans croisés dans la ville et sur le chantier, et celui en particulier de Xavier Bailly, devenu ami de notre association et qui lui a permis de suivre les étapes impressionnantes de cette réhabilitation si réussie.

Après le pansement, la sublimation : déjà engagée avec brio sous votre direction, une succession d'événements joyeux et instructifs va faire exploser la vie autour de la Cité Internationale de la langue française.

Mme Madeleine Crété, née Dequecker le 30 décembre 1922 dans une honorable famille de notre ville, aura passé plus de cent un ans à espérer puis se réjouir de cette renaissance. Toujours membre d'honneur aujourd'hui de notre association, elle lui a fait don l'an passé, par

l'intermédiaire de ses neveux Michel et François, d'un exemplaire original du Grand dictionnaire de cuisine, objet de mon propos.

Deux mots rapides sur cet ouvrage si brillamment commenté hier par Laurent SEMINEL et Pascal ORY :

Presque quinquagénaire, alors qu'il se retourne vers sa petite enfance, Alexandre se souvient de son attirance pour la cuisine :

En 1805, à l'âge de trois ans environ, il habite tout près d'ici avec ses parents aux Fossés près d'Haramont, ce lieu où j'ai le bonheur de résider. Et là, à l'aube de sa vie, il chérit déjà les séductions de la table au point de ne se rappeler, un demi-siècle plus tard, que d'une seule pièce de ce manoir : la cuisine !

Son hérédité cotterézienne le prédestinait aux plaisirs de la table : son grand-père maternel Claude Labouret avait été maître d'hôtel du duc d'Orléans. Cet aïeul devient hôtelier de l'Ecu de France (*13 place du Dr Mouffier, entre l'actuel bureau de tabac et la pharmacie*). En 1699, la veuve d'Henry Prévost (1632-1680), ancien « *garde des plaisirs de son Altesse Royale Monsieur frère unique du Roy* », reprenait déjà l'Ecu de France ! Ce sont les arrière-grands-parents de Marie-Josèphe Prévost, l'épouse de Claude Labouret, et donc les quadrisaïeux de Dumas.

C'est probablement en pensant à son grand-père qu'il écrira, en préliminaire du Grand Dictionnaire : « *La Révolution, qui démolit tant de choses, créa de nouveaux restaurateurs : les maîtres d'hôtel et les cuisiniers des grands seigneurs, se voyant sans place par l'émigration de leurs maîtres, devinrent philanthropes et imaginèrent, ne sachant à quel saint se vouer, de faire participer tout le monde à leur science culinaire* ».

Plus tard, dès douze ans, il va abondamment braconner. Toute sa vie il chasse ardemment, accommodant souvent lui-même le produit de ses activités cynégétiques. Lors de ses voyages, il goûte avec curiosité les recettes les plus exotiques et en ramène les plus exquis en les adaptant le cas échéant : d'Afrique du Nord, d'Italie, d'Espagne, de Russie ou encore, du Caucase. Lorsqu'il a fini la construction de sa folie de Monte-Cristo à Port-Marly, il reçoit avec munificence la terre entière en préparant lui-même les plats les plus savants. Vers la fin, ruiné et malade, il tient encore table ouverte.

En 1861, une douzaine d'années après la rédaction de ses mémoires, en tête de sa « *Causerie culinaire* », il prophétise que sa « *réputation culinaire* » pourrait bien un jour effacer sa « *réputation littéraire* ».

Et, en 1869, un an avant sa mort, il marie ces deux talents en devenant, selon les termes de Claude Schopp, le premier écrivain de renom accrochant son nom à un livre de cuisine : c'est notre Grand Dictionnaire, écrit à Roscoff.

Alexandre meurt le 5 décembre 1870 chez son fils près de Dieppe. Comme les Prussiens sont à Villers-Cotterêts, on l'inhume temporairement sur place.

Tandis qu'il repose là, son vieil ami originaire de Crépy-en-Valois, le chef Denis-Joseph Vuillemot, celui qui avait préparé un inoubliable banquet à son retour de Géorgie, celui qu'il visitait à l'hôtel de la Cloche de Compiègne, celui-ci donc, complète l'ouvrage, dans lequel on trouve du reste une notice à son nom rédigée par Dumas. Le livre paraît dès 1872 chez l'éditeur Lemerre, par les soins de Leconte de Lisle et d'Anatole France.

Le 16 avril 1872 la dépouille de notre cher Alexandre est transférée à Villers-Cotterêts, comme il l'avait toujours souhaité.

C'est donc cet ouvrage de près de 3 000 recettes que j'ai la grande joie et le privilège de vous remettre en prêt permanent au nom de notre Association. Qu'il soit exposé ici comme marque de notre reconnaissance pour ce splendide ... pansement et ces merveilleuses perspectives de sublimation, déjà si bien engagées, et que vous incarnez si activement au nom du CMN.

Et que son exposition en ces murs témoigne par-dessus tout de cette si belle affinité entre ... les Mets et les Mots



Xavier BLUTEL

Président de l'Association des trois Dumas et pour la sauvegarde du vieux Villers & de ses environs