

<https://www.lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article146>

La rubrique de Jeannine Cappy

Hier, le Saint Nicolas...

- Revue N°31 -

Date de mise en ligne : samedi 20 mai 2006

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés



Un hôtel prestigieux.....

Pendant plus d'un siècle et demi, sa réputation a attiré une nombreuse clientèle à Sainte Ménehould. Il avait l'exclusivité de l'enseigne « A la renommée des pieds de cochon » depuis 1793, précise même le verso de cartes postales du siècle dernier.

Des personnages illustres s'y sont arrêtés au début du XX ème siècle. Les rares photographies retrouvées témoignent du passage de quelques uns d'entre eux : le Prince héritier du Japon Hirohito, futur empereur, venu en 1921 faire un voyage de six mois en Europe [1], l'état-major français se restaurant en 1917 [2], le Maréchal Pétain, probablement en 1937 à l'occasion d'une tournée générale de nos frontières de l'est qu'il a effectuée en qualité de membre du comité de guerre, la Grande Duchesse Charlotte de Luxembourg.

Au XIXème siècle, Louis Brouillon, historien local, écrivait déjà [3] :

*« Victor Hugo, en route pour le Rhin, profita d'un arrêt qu'il fit à l'hôtel de Metz le 24 Juillet 1838, pour donner une description charmante de la cuisine de cet établissement, qui, comme son rival l'**Hôtel Saint Nicolas, est situé rue Chanzy. C'est, du reste, dans les cuisines de ces deux maisons célèbres que se préparent les délicieux pieds de porc, dont la renommée est européenne.** »*

Les noms de quelques uns des propriétaires qui ont contribué au renom du Saint Nicolas sont restés dans les mémoires : les demoiselles Rolot, à la fin du XIXème siècle début du XXème puis Mme Hecquet , M. Deschazeaux, enfin Roger et Stéphanie Thiébault prennent la suite en 1948. Ils arrivent de Tourcoing avec leurs deux petites filles, Annie et Monique âgées de 5 et 2 ans.



L'entrée de l'hôtel avec son fiacre. On distingue sur le panneau le nom de la propriétaire, Melle Rolot

Hier, le Saint Nicolas...



Quelques années plus tard, le fiacre est remplacé par une automobile. On voit ici le personnel de l'établissement avec le propriétaire, M. Deschazeaux



Au milieu d'aides de camp, le premier à gauche est le général Weygand, le deuxième sur la droite, le général Lyautay, ministre de la guerre de 1916 à 1917. Debout au fond, le maître d'hôtel, Ernest Champenois.



Le futur empereur du Japon, Hirohito s'apprête à quitter l'hôtel...



La Grande Duchesse Charlotte de Luxembourg



Le maréchal Pétain avec le propriétaire du Saint Nicolas, M. Deschazeaux, probablement en 1937

Un renouveau après la guerre...

Annie Boulanger et Monique Poncelet, les deux filles de Roger et Stéphanie, restées ménéhildiennes, ont réveillé leurs souvenirs pour « le petit journal » et racontent d'une même voix leur vie à l'hôtel où elles ont grandi et beaucoup travaillé.

Hier, le Saint Nicolas...

« Nos parents tenaient une boulangerie pâtisserie à Tourcoing, mais le désir de se rapprocher de la famille meusienne [4] ainsi que le besoin d'air pur pour la santé de Monique les a décidés à venir s'installer à Sainte Ménehould. Pour nous, c'est comme si nous y étions nées. Curieusement, nous sommes arrivés ici ... le jour de la Saint-Nicolas.

Au début, notre père était seul aux fourneaux, (en l'occurrence une cuisinière à charbon !) La guerre était terminée depuis peu de temps et la vie ne reprenait que petit à petit. Aussi, il trouvait alors le temps de cultiver un jardin à l'isle Sainte Marie. C'était son plaisir et les légumes étaient pour le restaurant.

Rapidement, la clientèle s'est agrandie et il a fallu embaucher du personnel. L'hôtel disposait de 7 chambres et de 10 autres à l'annexe située au fond de la cour Mais les locaux étaient vétustes, les murs en torchis. Rien n'était plus aux normes. Plutôt qu'une rénovation coûteuse, nos parents ont choisi de tout démolir et de faire du neuf. Les travaux ont commencé en septembre 1963. A la pentecôte 1964, on pouvait rouvrir ! En neuf mois, le nouveau bâtiment, reconstruit sur pilotis, à cause du sol marécageux, était prêt pour le service, avec 18 chambres pour l'hôtel, toutes dotées du confort dernier cri, une belle salle de restaurant pouvant accueillir 70 convives. Tout le matériel était neuf et moderne.

Avec les emprunts à rembourser, les neuf mois d'arrêt de l'activité, il a fallu travailler dur ! A part Gérard, le petit frère né en 1957, toute la famille s'y est mise, Monique a choisi la cuisine avec le père, Annie le service dans la salle. Notre mère, c'était la « logistique » [5] ! Elle était à la réception, s'occupait du restaurant, surveillait la bonne marche de l'établissement et mettait la main à la pâte à l'occasion.

Notre clientèle a très vite augmenté, du personnel supplémentaire a été embauché Ainsi, une femme s'occupait uniquement de la lessive, une autre du repassage, une autre encore du raccommodage. Nous pouvions aussi compter sur des extras en cas de cas de « coup de bourre », l'arrivée d'un car par exemple.



L'hôtel dans les années 1930. Il restera ainsi jusqu'en septembre 1963.



Pentecôte 1964, le nouvel hôtel.

Une gastronomie du terroir...

Il y fallait beaucoup de main d'oeuvre. En été, nous servions fréquemment 70 repas midi et soir ! Nous cuisinions surtout des produits> locaux. Les légumes venaient de chez Bayeux ou de chez Weber. Souvenir d'enfance resté inoubliable : la maison Weber venant livrer les légumes avec une charrette à bras

Nous avons, bien sur, perpétué la tradition des pieds de porc à la Sainte-Ménéhould, avec la recette qui avait fait ses preuves. Nous en préparions environ 150 chaque semaine destinés non seulement au restaurant, niais aussi à la vente au détail et aux expéditions. On commençait par brûler les pieds achetés à l'abattoir de Vitry le François, ensuite, il fallait les gratter, les désongler, les emballer deux par deux tête bêche et les cuire dans le court-bouillon « secret », pendant 36 heures, dans de grandes marmites à gaz. On les laissait refroidir et égoutter sur grille. Puis, on les déballait et on les roulait dans la chapelure. [6]

Ea, c'était toute l'année, mais il y avait aussi la saison des grenouilles ! Vers le mois de mars, des ramasseurs allaient les pêcher (ce n'était pas interdit !) dans les nombreux étangs du coin et nous les vendaient. Ils nous les amenaient vivantes. D'un coup sec on leur tranchait la partie supérieure du corps. Ensuite on dépouillait les cuisses et on les nouait pour la présentation. C'était gluant, à la fin, on en avait un peu marre ! On les faisait « revenir » [7] avec un soupçon d'ail, crème fraîche et persil, hum ! un vrai régal, les clients appréciaient. Ils appréciaient de même ème les escargots bien argonnais eux aussi, et préparés maison.

La carte du restaurant offrait, en plus des célèbres pieds, des grenouilles et des escargots, quelques spécialités comme les rognons de veau au champagne, l'osso bucco ou le brochet froid en sauce verte. Notre père était le roi des mokas, des millefeuilles et des savarins.

Il arrivait aussi que notre cousin Michel, cuisinier sur leu France » viennent nous rendre visite. Il restait souvent 2 ou 3 semaines. Il prenait alors entièrement les commandes aux fourneaux et cuisinait des mets inhabituels, notamment une soupe de moules qui plaisait beaucoup.

Une clientèle qui évolue...

Petit à petit, les cadres de Tuboplast, Cotuplas ont remplacé les voyageurs de commerce. Ils restaient quelques fois pendant deux ou trois semaines. Des Japonais en stage à Cebal, ont été là une année entière. Forcément, des liens amicaux se tissaient. Au bout d'un moment, ils venaient même en cuisine pour apprendre nos recettes françaises Ils nous faisaient aussi connaître les leurs.

Nous recevions beaucoup d'inconnus de passage, mais aussi des hommes politiques de la région, des personnalités du monde du spectacle venaient très régulièrement ! Hugues Auffray, était un habitué du restaurant, Luis Mariano, Bourvil, JC. Brialy, Brassens, Trénet, Tino Rossi et toute sa famille, bien d'autres encore sont venus déguster notre cuisine et loger à l'hôtel. Yvette Horner et ses musiciens étaient des fidèles. On les voyait au moins une fois tous les deux mois. L'accordéoniste Raymond Boisserie arrivait avec sa femme. » si aucune table n'était libre, il prenait par la main le jeune fils d'Annie, l'emmenait promener et revenait manger un peu plus tard, quand c'était plus calme.

L'hôtel était parfois retenu en entier à l'occasion d'un événement ou d'un mariage. Une fois, une noce entière est venue du Nord de la France à bord d'un bus. Après le repas, ils ont défilé dans les rues, musique en tête, au grand ébahissement des Ménehildiens. C'est la coutume là-bas, mais pas ici.



En 1964, la famille Thiébault entourée du personnel de l'établissement

Quelques événements surprenants...

La vie dans un hôtel est très vivante, avec beaucoup d'imprévus bons ou mauvais, mais toujours variés. Quelques fois, c'était drôle, comme ce jour de 15 août ou par malheur, la cuisinière à fuel ne tirait pas. Notre mère, n'hésitant pas une seconde, décide alors, tout simplement qu'il faut la nettoyer, intérieur, tuyaux, tout, quoi ! Nous nous y sommes mis à plusieurs, et tout est rentré en ordre, sauf nous qui étions noirs de la tête aux pieds !

D'autres fois, c'était plutôt tragique ! Ainsi, cet infanticide qui s'est passé chez nous, au début des années 1950. Une jeune femme, venue avec ses parents, a accouché dans les toilettes et noyé le bébé. Elle est partie précipitamment, les parents de même, après avoir réglé leur note. Leur attitude était tellement bizarre que notre mère a relevé le numéro de leur voiture. Imaginez la suite, les toilettes bouchées, la macabre découverte, l'enquête de police ...

Une autre fois, après le repas clôturant un congrès de professeurs de technique, les convives montent se coucher. Une femme appelle aussitôt disant qu'il y avait des fourmis dans sa chambre. Nous y allons vite, car un incident de ce genre n'est pas bon pour la réputation de l'hôtel ! La chambre est inspectée de fonds en combles, mais de fourmis, point. La cliente prétend alors en voir des tas, un chat écorché, plein d'autres bêtes ! Le médecin appelé en hâte diagnostique une crise de délirium, avant d'embarquer la dame pour l'hôpital, non sans lui avoir administré, en guise de calmant... une bonne ration de vin rouge. Effet immédiat !

Mais le hasard, quelquefois, provoque des rencontres, aussi imprévisibles que bouleversantes. Au début des

années 1970, un client entre au restaurant. Il regarde notre mère. Elle le voit au même moment. Ils deviennent tous les deux très pâles, incapables l'un comme l'autre de prononcer une parole. Puis, le client tourne les talons et quitte la salle précipitamment.

Cet homme, c'était l'allemand venu arrêter notre père pour faits de résistance à Tourcoing en 1942. Il l'avait fait interner à la prison de Loos les Lille en attendant sa déportation. Notre mère, enceinte à cette époque, et lui s'étaient bien reconnus car elle était allée le voir plusieurs fois pour essayer d'avoir quelques nouvelles de notre père. Interné en juillet 1943 au camp de Siegburg, près de Bonn, il n'en est revenu que fin 1944, dans un état d'épuisement total. Et puis, l'heure de la retraite a sonné pour nos parents. Après trente ans de leur vie consacrés au Saint-Nicolas, ils l'ont vendu en 1978. Il était en pleine prospérité. »

Vingt-huit ans après, il n'en reste plus rien. Après une récente liquidation totale, des travaux en cours actuellement vont transformer l'immeuble en logements et boutiques.

Pour que vous puissiez de temps en temps vous rappeler cet hôtel restaurant renommé, Monique Poncelet a confié la recette d'une de ces spécialités qu'elle a cuisinées pendant de nombreuses années pour le plaisir des clients gourmets.

Le rognon de veau au champagne

Faites fondre un morceau de beurre et faites y dorer le rognon. Flambez le ensuite au cognac. Mettez le de côté. A la place, faites blondir une échalote hachée menu. Ajoutez des champignons de Paris, saupoudrez de farine, délayez d'un verre de champagne, salez, poivrez. Laissez un peu épaissir. Remettez le rognon que vous laisserez mijoter 6 à 8 minutes. L'intérieur doit rester rosé. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement.

Il ne reste plus qu'à vous régaler !

[1] Excursion sans précédent pour un prince japonais de la couronne

[2] Date portée derrière la photo

[3] Argonne, guide du touriste et du promeneur

[4] Le frère de Roger, Gaston Thiébault était député-maire de Verdun

Hier, le Saint Nicolas...

[5] Logistique : mot du vocabulaire militaire qui signifie : Art de combiner tous les moyens de ravitaillement et de logement des troupes !

[6] Pour la dégustation, contrairement à ce que beaucoup croient, on ne mange pas les os. Simplement, comme ils sont devenus friables, on ouvre les plus gros pour sucer la moelle.

[7] Faire revenir : passer au beurre sans laisser brunir.