



CLIO. Histoire, femmes et sociétés

14 (2001)

Festins de femmes

Thérèse MOREAU

Charlotte fait de la tête de veau

Avertissement

Le contenu de ce site relève de la législation française sur la propriété intellectuelle et est la propriété exclusive de l'éditeur.

Les œuvres figurant sur ce site peuvent être consultées et reproduites sur un support papier ou numérique sous réserve qu'elles soient strictement réservées à un usage soit personnel, soit scientifique ou pédagogique excluant toute exploitation commerciale. La reproduction devra obligatoirement mentionner l'éditeur, le nom de la revue, l'auteur et la référence du document.

Toute autre reproduction est interdite sauf accord préalable de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France.

revues.org

Revues.org est un portail de revues en sciences humaines et sociales développé par le Cléo, Centre pour l'édition électronique ouverte (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Référence électronique

Thérèse MOREAU, « Charlotte fait de la tête de veau », *CLIO. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 14 | 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006, consulté le 11 février 2012. URL : <http://clio.revues.org/112> ; DOI : 10.4000/clio.112

Éditeur : Presses universitaires du Mirail

<http://clio.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document accessible en ligne sur :

<http://clio.revues.org/112>

Document généré automatiquement le 11 février 2012. La pagination ne correspond pas à la pagination de l'édition papier.

Tous droits réservés

Thérèse MOREAU

Charlotte fait de la tête de veau

Pagination de l'édition papier : p. 189-193

- 1 « Charlotte, fais donc un gâteau ! » avait murmuré nuitamment sa mère. Mais cela n'avait pu être, puisque madame de Corday d'Armont était partie en quatre-vingt-deux avec petite sœur, abandonnant Charlotte et Jacqueline-Éléonore.
- 2 Robes noires et longs silences, l'hiver à Mesnil-Imbert avait paru trop long. Puis, le procès paternel perdu, toute la famille était revenue de Caen, ville maudite où une femme avait mangé cru le cœur du major Belzunce. Alors le manoir avait presque retrouvé ses senteurs d'autrefois.
- 3 C'était bientôt la fête de la Fédération. Charlotte avait donc délaissé pour un temps ses élèves et la dentelle au point de France qu'elle faisait si bien. Elle avait repris son tablier pour se faire la cuisinière de ce banquet impromptu.
- 4 Brumaire et la terre profondément labourée ; Nivôse et les sillons abreuvés ; Germinal, Floréal, Prairial et les Normandes, les Bretonnes, les Comtoises, les Gasconnes, les Poitevines qui, toutes, avaient mis bas.
- 5 Triste et stérile hier, la terre passa aux mains chaudes et fortes de ces jeunes laboureurs. Et voici le renouveau. Les marronniers illuminent les hangars, les granges et la boulangerie. Les veaux nourris de ce doux lait des mères que rien ne supplée, sont prêts pour l'abattoir. Messidor, Thermidor, puis adviendra le règne de la boucherie. À Paris, on parle déjà de grands festins, de deux cent soixante-dix mille têtes à abattre. Charlotte se résolut donc à faire, plutôt qu'un gâteau, une tête de veau.
- 6 La bête élue était de pure race normande ; elle avait mené une vie digne, et Charlotte en connaissait même la fermière et le fermier. Elle épingla l'acte de naissance – ou était-ce le certificat de baptême ? – à l'intérieur de son corsage. En ces temps de fièvre et de folie, il était judicieux d'assurer la traçabilité, et ce, d'autant que certain-e-s profitaient de l'état des frontières pour passer les bêtes en fraude. On croyait avoir affaire à une pure race française, et voilà que l'on se retrouvait avec du bétail suisse originaire du village de Boudry (Canton de Neuchâtel). Ses propres frères n'espéraient-ils pas ramener un nouveau troupeau de Mayence ?
- 7 Charlotte s'était munie d'un grand baquet gris pour faire dégorger la tête. Elle le mit dans l'évier et fit couler un petit filet d'eau empruntée au puits. Comme la tête de veau doit être bien blanche, car c'est là la toute première exigence, elle dut s'arranger pour qu'elle baigne longtemps.
- 8 Dans l'immense cheminée, soutenue par deux piliers à corbeille, et malgré l'abat-vent, des volutes de fumée attirent son attention. Rien de plus doux qu'une fumée quand c'est celle du foyer, mais qu'elle soit bûcher ou incendie, alors cela devient plus inquiétant. Feu de cheminée ou feu dans la cheminée ? La fumée danse paisible, et Charlotte se revoit à treize ans aidant aux travaux des champs, faisant la cueillette des pommes du verger. Les flammes colorent sa robe de toile. Elle court insouciant, les bras nus, le cou découvert. Ses cheveux blonds tombent librement sur ses épaules. À cette époque, elle aurait certainement fait une charlotte aux pommes. La fumée s'épaissit, devient âcre. On y pleure tout près d'elle. Elle a vingt-cinq ans. Ses cheveux tombent mèche à mèche sur le sol. Le cou est dégagé. Elle porte une chemise rouge. La planche et le couteau angulaire l'attendent.
- 9 Charlotte se saisit du couteau à quarante sols. C'était un beau couteau de cuisine, la lame faisait quinze centimètres et le manche était en bois d'ébène. Il y avait un anneau pour l'attacher à la taille. Charlotte sentit venir un frisson. Au loin, par la fenêtre, elle vit alors une chose étrange, immobile et surprenante. C'était une sorte de tréteau ayant pour pieds quatre poteaux. Au bout du tréteau, deux solives tenaient suspendu un triangle d'acier noir. Il y avait encore une planche et un panier au carré. Dans la campagne, tout était peint en rouge.
- 10 Charlotte pose la tête sur la planche et la désosse à l'aide du couteau. La fumée s'épaissit encore, prend d'autres couleurs du temps. La lame avait pénétré du côté droit. Le tronc des carotides avait été sectionné. C'est la perte de sang qui a entraîné la mort. La baignoire devient,

elle aussi, couleur de sang. Le bois crépite : « À moi, ma chère amie, à moi ! ». La fumée se déchire et laisse apparaître une béance. Peut-être saura-t-elle s'échapper. Mais non ! On la rattrape ! Elle est ligotée !

11 Elle a posé les morceaux dans une marmite, elle les recouvre d'eau froide. Elle s'appuie contre la cheminée, les mains derrière le dos. Il faut que la tête blanchisse cinq à six minutes. Elle sait être précise et minutieuse, elle a une montre dans sa poche. Elle rafraîchit la tête, une fois blanchie ; puis la citronne et la découpe en morceaux réguliers. Au delà des braises une chambre. Des hommes fouillent une poubelle. Elle a bien déchiré les papiers afin de faire disparaître les preuves, mais elle a laissé des morceaux trop réguliers. Un apprenti cuisinier croit y lire le mot « roux ». Et c'est ainsi que de nombreuses têtes seront gâchées.

12 Charlotte prit de la farine pour la mélanger à de l'eau afin de faire un blanc. Elle se demanda si elle avait bien fait de choisir une recette comportant autant de blancs, elle qui n'était pas contre-révolutionnaire. N'avait-elle pas refusé de boire à la santé du roi, arguant qu'un roi faible ne pouvait pas être un bon roi puisqu'il était incapable d'empêcher les malheurs de son peuple ? Au contraire, fille de Jean-Jacques, elle savait parfaitement ce qu'était la diète éthique. Elle épluche donc deux carottes, deux oignons qu'elle jette dans la marmite, puis ajoute du sel, du poivre et un bouquet garni. Elle remet avec précaution les morceaux de tête blanche dans le bouillon, non sans avoir pris soin de bien gratter les oreilles. Elle pèle encore un citron à vif qu'elle ajoute au bouillon d'accueil.

13 Au près de la cheminée la chaleur était torride. Charlotte qui guettait les premiers frémissements, se sent prise d'un malaise. Des milliers d'yeux regardent fixement le tableau. L'irruption cutanée mettant la chair à vif, seule l'eau parvient à calmer la douleur. Au fond de la baignoire se trouve un drap qu'on avait mis pour qu'il puisse rester longtemps au bain. La maladie avait atteint de telles proportions que l'on disait que c'était la lèpre. Tout le corps écailleux s'était recouvert de prurit. La tête était une vision d'enfer, avec ses traits enflés et écrasés, ses lèvres humides, ses sourcils broussailleux. Cette tête énorme, disproportionnée au corps rachitique, était entourée d'une serviette d'où dégoulinait le vinaigre (moins cher que le citron).

14 Charlotte couvrit la tête avec le linge pour l'empêcher de noircir si jamais elle remontait à la surface. Elle avait, comme le veulent les us culinaires, laissé la langue, tout en prenant soin de décerveler sa tête. Elle laissa cuire pendant deux heures, puis sortit la marmite de la cheminée. Elle pensait laisser la tête dans le jus de cuisson afin qu'elle restât bien blanche. C'était pour elle une véritable obsession.

15 Si les hôtes de certains palais apprécient la tête de veau, il faut bien avouer que ce n'est pas là un mets aristocratique, et que sa constitution convient mieux aux repas populaires. Ainsi le voulut Charlotte, dont l'ambition était le bonheur du plus grand nombre. Elle voulut aussi que le peuple se souvienne d'elle à l'heure du repas et que son geste ne fasse pas uniquement les délices de quelques grandes tables.

16 Les convives avaient déjà subi maints régimes. Charlotte pensa qu'une sauce gribiche rendrait son mets plus attirant. Elle passa trois jaunes d'œufs durs au tamis, y mélangea deux cuillères à soupe de moutarde, ajouta du sel, du poivre, du vinaigre et de l'huile vierge. Elle battit le tout au fouet pendant cinq minutes et ajouta une échalote et un oignon hachés, des câpres et les trois blancs (encore du blanc !) taillés en fins filets. Voyant qu'elle ne manquait pas de cornichons elle en coupa un certain nombre et les versa dans la sauce.

17 Toute ravigotée, Charlotte enfila une longue robe blanche à pois en mousseline des Indes, prit un fichu de gaze rose dont les bouts passaient autour de la taille pour se nouer à l'arrière. Cela faisait un beau décolleté. Et parce qu'elle ne croyait pas en ces artifices venus des villes industrielles, elle enleva la cocarde noire de son chapeau pour y mettre trois beaux rubans verts. Cheveux à la Judith, teint transparent comme le lait, incarnat comme la rose, velouté comme la pêche, Charlotte partit servir celui qui ne l'attendait pas...

19 Nourrir la patrie, c'est le sort le plus beau.

20 Lecteurs et lectrices pourront voir ce que ce texte doit à Jules Michelet et son Histoire de la Révolution, à Victor Hugo et Quatre-vingt-treize. J'aimerai remercier également Joseph Shearing et Eugène Defrance dont les ouvrages font souvent référence aux documents

d'archives de l'époque (1793), et aussi Virginia Woolf, Margaret Atwood et toutes ces femmes connues et inconnues qui ont à travers l'histoire concocté tant de recettes.

Pour citer cet article

Référence électronique

Thérèse MOREAU, « Charlotte fait de la tête de veau », *CLIO. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 14 | 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006, consulté le 11 février 2012. URL : <http://clio.revues.org/112> ; DOI : 10.4000/clio.112

Référence papier

Thérèse MOREAU, « Charlotte fait de la tête de veau », *CLIO. Histoire, femmes et sociétés*, 14 | 2001, 189-193.

À propos de l'auteur

Thérèse MOREAU

Thérèse MOREAU, née en 1943 à Paris XIVe, a vécu de 1964 à 1978 aux États-Unis d'Amérique ; réside en Suisse depuis 1981, docteure ès lettres, enseignante et écrivaine. Consultante auprès des Bureaux romands de l'égalité entre femmes et hommes ainsi que de l'Agence pour la francophonie. Auteure entre autres de : *Le Sang de l'histoire : Michelet et l'idée de la femme au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion (Nouvelle bibliothèque scientifique), 1982 ; *La Femme*, édition critique, étude de manuscrit, réception, in *Œuvres complètes de Jules Michelet*, t. XX, Paris, Flammarion, 1985 ; *La Cité des Dames*, de Christine de Pizan, introduction et traduction, en collaboration avec Eric Hicks, Paris, Stock/Moyen Âge, 1986 ; *Amanda ou Ce Fruit maudit de vos entrailles* (roman), Genève, Métropolis, 1988 ; *Pour une éducation épïcène ; guide de rédaction et de ressources pour des documents scolaires s'adressant aussi bien aux filles qu'aux garçons*, Lausanne, Réalités sociales, 1994 ; *Livre des fais et bonnes mœurs du roi Charles V le Sage*, de Christine de Pizan, traduction et introduction en collaboration avec Eric Hicks, Stock/Moyen Âge, 1997 ; *Le Grand Livre des Recettes Secrètes, contes*, Genève, Métropolis, 1997 ; *Le Nouveau Dictionnaire des professions, des titres et des fonctions*, Genève, Métropolis, 1999.

Droits d'auteur

Tous droits réservés
