

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

BLOIS ET SON PATRIMOINE CULINAIRE

Bruno GUIGNARD

Ville de passage, ouverte aux influences de la cour puis de la capitale, Blois n'a pas comme certaines villes, développé de folklore, de langage ou de costume caractéristique. De même la gastronomie n'offre pas de caractère franchement marqué comme en certaines provinces de France. Il serait toutefois réducteur de dire que Blois ne possède pas de spécialités gastronomiques. Si certaines ne sont plus que des souvenirs, d'autres sont toujours d'actualité.



Blois: vue aérienne sur la ville / © Gillard et Vincent - CRT Centre-Val de Loire

La crème de Saint-Gervais est sans doute la spécialité qui a eu la plus longue carrière. Ce petit village à 2 kilomètres au sud de Blois, traversé par la petite rivière du Cosson, produisait une crème fraîche réputée. Du XVI^e siècle jusqu'au début du XX^e siècle, les visiteurs, les guides, les touristes ne cesseront de vanter ses mérites. Vendue en petits pots de grès recouverts d'une feuille de platane, elle est, aux dires de l'historien Jean Bernier en 1682 « la meilleure du royaume ». Mais ce témoignage, peut-être suspect de chauvinisme, est confirmé par les récits que de nombreux étrangers ont fait de la dégustation. Tous s'accordent sur le fait que la qualité de cette crème est due à la fraîcheur des caves de Saint-Gervais dans lesquelles elle se fabrique et elle se conserve. Quelques autres avancent également que l'herbe des pâturages de la vallée du Cosson entre pour beaucoup dans l'excellence de la crème puisque les mêmes vaches transportées à Paris ne donnaient pas une crème aussi bonne. Y avait-il autre chose, comme dans les créquets d'Angers qui mélangent fromage blanc, crème fraîche et blancs d'œufs battus? Nous ne le saurons sans doute jamais, la crème de Saint-Gervais ayant définitivement disparu juste après la première guerre mondiale.

Le pain d'épices et le jus de réglisse n'ont pas laissé des traces aussi éclatantes de leur célébrité. Néanmoins ils sont mentionnés dans plusieurs guides entre le XVIII^e et le XX^e siècles sous l'appellation non équivoque de pain d'épices de Blois et jus de réglisse de Blois.

A la fin du XIX^e siècle, plusieurs hôtels de Blois s'étaient constitué une réputation sur leur pâte d'alouettes « façon Pithiviers » et la confiserie Nouvelon proposait des pâtés d'alouettes en croûte et des terrines d'alouettes en spécifiant bien que « la saison des pâtés d'alouettes commence au mois d'octobre et finit au mois de mars ».

En 1921, la revue régionaliste *Le jardin de la France*, s'inquiète de la prolifération d'une cuisine « touristique » et internationale standardisée au détriment de la cuisine locale. Face à ce dépérissement, le docteur Paterne, délégué départemental du Touring Club, préconise l'inscription sur les cartes des auberges de plats tels la friture de goujon, l'anguille tartare, la matelote de tanche, la plie de Loire au gratin, la brème farcie, l'alose maître d'hôtel pour les poissons. Comme plat principal : le bœuf en daube, le pigeon à la crapaudine, le poulet au sang, le garenne en gibelotte, le lièvre en civet, le salmis de perdreaux. Les fromages de Marolles, de Thenay et de Vendôme, les fruits de la région conduisent aux entremets : les pets de nonne, les rondeaux et les pommes glacées immortalisées par la mère Soupiron à Bracieux. Les résultats de l'enquête lancée dans la foulée par le même Dr Paterne et publiés en juin et novembre 1921 révèlent que de nombreux établissements des environs de Blois, de Sologne et du Vendômois, proposaient encore ces plats du terroir, « simples, bien accommodés et de couleur locale », même si ce sont plus des spécialités départementales que strictement blésoises.



Pavé de Blois / © C du Centre

A ces délices disparues on ajoutera deux spécialités actuelles vendues dans les meilleures confiseries de Blois : les Pavés de Blois, à base de nougatine, de praliné et de chocolat et les Malices du loup, mélange de pâte d'amandes parfumée à l'orange, de miel, de noisette et une pointe d'anis. Cette confiserie est issue d'une réflexion commune de plusieurs pâtissiers et confiseurs du Loir-et-Cher qui, au début des années 1990, se sont unis pour confectionner une spécialité départementale, exclusivement fabriquée et vendue par des pâtissiers confiseurs, à l'exception formelle des boulangers.

On peut y ajouter les produits du terroir que sont les asperges de Sologne, les fromages de chèvre, les

vins rouges, blancs et rosés et, empruntés aux régions voisines, les rillons et rillettes de Touraine, le boudin noir aux pommes et la galette de pommes de terre du Berry, fabriqués dans plusieurs établissements blésois. Si l'on mentionne enfin plusieurs tables étoilées à Blois même et dans ses proches environs on voit que Blois soutient une réputation gastronomique discrète mais non usurpée.

Bruno Guignard
Responsable du fonds patrimonial des bibliothèques de Blois

BIBLIOGRAPHIE

- Annuaire de Loir-et-Cher, années 1890 à 1914.
- PATERNE Dr, « La carte gastronomique de Loir et Cher », Blois et le Loir et Cher, janvier-avril 1921 et juin-novembre 1921.
- GUIGNARD Bruno, Blois au fil de la plume, Saint-Claude de Diray : Hesse, 1999.
- GUIGNARD Bruno, « La crème de Saint-Gervais », Le Loir-et-Cher à Paris, n° 110-111, mai-août 2006.