

Causerie d'histoire mantaise : Un grand Maître Rôtisseur Mantais

Par Henri CLÉRISSE

Avant de devenir propriétaire de l'Auberge du Cheval-Blanc (Hôtel du Grand-Cerf actuel), Louis-Balthazard Riquet, né en 1731, (décédé à Mantes, en son domicile dans cette même auberge du Cheval-Blanc en Ventôse de l'An VII, avait appartenu à plusieurs cuisines de grandes maisons sous la direction de chefs renommés dont les noms sont restés célèbres. L'un d'eux, nommé Heliot, cuisinier réputé fameux, écuyer ordinaire de la bouche de Madame, Dauphine de France, puis chef des cuisines de Louis XV, l'avait admis dans les services de la table royale, ce qui permet d'affirmer qu'il possédait des talents culinaires de premier ordre.

Le *Cheval-Blanc* était depuis longtemps une bonne maison dans laquelle la clientèle s'arrêtait parce qu'elle était certaine d'y prendre un bon repas.

On sait que l'un des attraits de la France d'autrefois, pour les voyageurs étrangers, était notre supériorité culinaire à laquelle, pour ceux qui parlaient notre langue, s'ajoutait l'agrément de l'esprit de conversation rendu plus plaisant encore par le ton naturel et la manière élevée avec lesquels on s'exprimait.

Notre auberge remplissait ces conditions: joie de table, plaisir de la causerie; mais cela ne suffisait pas à maître Riquet qui, ne voulant vivre que pour son art et faire grandement les honneurs de sa cuisine, laissant à son épouse la direction de la maison, attendait, non sans impatience, qu'une circonstance favorable lui permit de réaliser son projet de grand rôtisseur. Cette heure sonna en 1782: le 15 août de cette même année, la *Ferme des Voitures de la Cour*, au Quai d'Orsay, à Paris, en organisant un service de transport de voyageurs et de marchandises, entre Paris et Mantes, par Nanterre, Triel, Meulan, et en installant au *Cheval-Blanc* son

Cette communication, proposée sous ce format par le site *Mantes histoire*, fut publiée sous cette référence:

CLÉRISSE (Henri), *Causerie d'histoire mantaise: Un grand Maître Rôtisseur Mantais*. Le Mantois 3 — 1952 (nouvelle série): Bulletin de la Société «Les Amis du Mantois». Mantes-la-Jolie, Imprimerie Mantaise, p. 9-11.

bureau et ses écuries, donna à cette auberge, un important essor commercial.

Riquet sut intelligemment exploiter cette situation imprévue.

Jusque là, sauf quelques exceptions, il n'avait servi que des déjeuners et des dîners, non de haute qualité, la clientèle n'y répondait pas, mais d'excellent fricot. C'était pour lui un gros effort que de composer un plat de lapin ou de veau. Sa collaboration à la confection de mets de repas de grandes tables autrefois, lui rendait la préparation de plats ordinaires et même moyens de tous les jours, sans agrément.

À l'heure des dîners et des soupers on l'entendait donner l'ordre à son entourage de servir la *mangeaille*. La *mangeaille*, expression de dédain qui indiquait bien tout le mépris qu'il avait pour la petite cuisine.

Il ne servit plus que des plats de qualité et réussit, en peu de temps, à faire de sa maison, une des haltes les meilleures de cette route, que les fins gourmets ne tardèrent pas à estimer.

À l'avant-propos de mon petit ouvrage intitulé: *Tavernes, Cabarets et Hôtelleries*, de la route de Paris à Rouen, par Magny-en-Vexin, Écouis..... aux temps de la poste chevaux, paru en 1926, aujourd'hui épuisé, j'ai traité de la condition matérielle des établissements qui s'offraient alors aux voyageurs le long des parcours des grands chemins de poste.

Pour donner une idée de la variété de ces exploitations commerciales, je communique ici un extrait de cette étude:

«... L'influence qu'exercèrent ces maisons fut considérable dans la vie de ce que l'on appelait alors le monde du roulage. Il y avait des haltes pour toutes les bourses et pour tous les goûts, depuis l'hôtellerie réputée où s'arrêtaient les grands équipages, jusqu'à l'humble auberge où remisait le roulier. Mais toutes les routes n'offraient pas aux voyageurs en quête d'un bon gîte d'étape, les avantages d'une auberge favorable, il y en avait beaucoup de détestables, où on était mal couchés, mal servis. Certaines d'entre elles, n'avaient même de l'auberge que l'enseigne trompeuse où il était annoncé: «*Bon gîte et bon boire*». Dans celles-ci c'était à peine si on y trouvait de quoi se rafraîchir... Par contre, sur d'autres grands chemins, de nombreuses auberges confortables et bien tenues attiraient la clientèle et faisaient tout le long du parcours la joie des voyages... Il y eut ainsi quelques routes privilégiées...»

Je regrette de ne pouvoir citer les hôtelleries célèbres alors situées dans un assez large rayon autour de nous, leurs annales, d'un intérêt considérable, dépasseraient le cadre de notre page consacrée à maître Riquet auquel je reviens:

Parmi les spécialités renommées de maître Balthazard Riquet, deux d'entre elles sont parvenues jusqu'à nous : ce sont, en hors-d'œuvre : l'an-guille de Mantes roulée, glacée au four et un entremets chaud : foie gras à la duchesse.

Le docteur Bonneau, à Mantes, et Paul Goulé, ancien magistrat possédaient sur notre ville, dans leurs collections de vieux papiers des notes importantes, quelques-unes curieuses comme celle-ci par exemple qui nous apprend que notre grand rôti-seur n'acceptait pas qu'un client choisisse lui-même le vin qu'il voulait boire, il le lui imposait dans son intérêt d'après le mets qu'il s'était fait servir mais aussi pour la bonne renommée de sa maison.

Paul Goulé, déjà nommé, possédait une note datée de 1787, portant l'en-tête du *Cheval-Blanc*, relative à une gelée de fraise moulée. Le montant de ce délicat dessert s'élevait à 8 sols.

De grands personnages, de passage en notre ville, appréciant la finesse des plats et l'élégance de la table du *Cheval-Blanc*, s'y arrêtaient de préférence à d'autres hôtelleries, elles aussi cependant en renom.

On cite notamment : le célèbre diplomate de Talleyrand-Périgord, le comte de Maurepas, ministre sous Louis XV et sous Louis XVI, le fabuliste Florian...

Dans des notes importantes laissées par Charles Racine, qui fut titulaire de la poste aux chevaux de Mantes, de 1785 à 1819, il est mentionné, en juillet 1787, qu'il eut l'honneur de fournir un attelage de quatre chevaux et deux postillons au fils aîné du comte d'Artois, qui avait dîné au Cheval-Blanc, accompagné de deux personnes.

Après la disparition de Louis-Balthazard Riquet, son gendre et successeur Charles-Nicolas Degournay, ne resta à la tête de cette maison que quatre années, il décéda en l'An XII. Ce n'était ni un maître rôti-seur comme l'avait été son beau-père, ni même un hôtelier de grande classe, cependant il avait su, pendant un moment, maintenir la renommée de la maison, mais la qualité du maître disparu s'était bientôt fait sentir, et les convives, peu à peu, allèrent vers de nouvelles haltes plus en vogue par la somptuosité de leur cuisine.

Sa veuve resta à la tête de l'hôtel que leur fils, Louis-Arnould-Théodore Degournay, reprit plus tard.

Les beaux jours de l'art gastronomique étaient disparus de l'établissement avec Riquet ; d'ailleurs depuis la seconde Restauration, les spécialités

françaises délaissées insensiblement, permirent à une cuisine dite moderne, n'ayant de comparable avec l'ancienne que le nom, de triompher de la supériorité culinaire de la vieille France.

Louis-Balthazard Riquet avait eu un concurrent sérieux en la personne de Jean-Clair Provost, lequel, excellent cuisinier-pâtissier, avait composé un gâteau genre masepain, friandise très recherchée qui lui attirait de nombreux clients. (Voir dans *Le Courrier de l'Arrondissement de Mantes*, du 18 octobre 1949, une causerie intitulée: «De quelques spécialités Mantaises»).

Jean-Clair Provost avait fondé l'hôtel du Grand-Cerf, immeuble actuellement occupé par les magasins de nouveautés «À la Belle Fermière», place de la République. Cette maison, ouverte à la clientèle en 1780, ferma ses portes en 1844. (Voir sur cet hôtel, ma brochure avec gravure et plan, parue dans le Journal de Mantes, des 20 septembre 1933 et 10 janvier 1934, sous le titre: «L'ancien Hôtel du Grand-Cerf, à Mantes»).

Cette même année 1844, M. Raoult, successeur de Louis-Arnoult-Théodore Degounay, se rendit acquéreur de l'enseigne du Grand-Cerf qu'il transporta à l'hôtel du Cheval-Blanc, c'est alors que ce dernier établissement porta cette double enseigne: «Hôtel du Cheval-Blanc et du Grand-Cerf réunis».

La vieille maison, toute remplie de souvenirs, où le passé mantais respire, est une des belles parures restées intactes[?] dans notre cité blessée.

[?] La vieille maison en question a été depuis démolie et remplacée par l'actuel Crédit Lyonnais. [NDÉ]