

# *Libretto*

DU MÊME AUTEUR

*Au-delà des linceuls*, Phébus, 2023.

ÉLOI AUDOIN-ROUZEAU

OUVRE TON AILE  
AU VENT

*libretto*

© Phébus/Libella, Paris, 2021

ISBN: 978-2-36914-833-3

«Au diable les fâcheux, les imprécateurs, les pisse-froid et les Cassandre.

Nous, les canards de la Tour d'Argent, nous qui, de père en fils, avons gardé l'art et l'humeur de faire la fête – votre fête – nous réclamons la parole.»

*Extrait du courrier envoyé aux amis de la Tour d'Argent,  
à l'occasion du Nouvel An 1978*



Ce matin, dans les rues de Paris, et comme tous les ans, le même jour à la même heure, toutes les cloches se mirent à sonner sur un rythme effréné. Il y avait foule sur le quai de la Tournelle, entre la cathédrale et la Tour d'Argent : une assemblée compacte de journalistes, de politiques, de commerçants, de fonctionnaires, de retraités, d'étudiants. Certains avaient sorti leur plus beau costume et exhibaient leurs décorations. D'autres portaient des couleurs vives, des plumes rouges sur la tête, ou avaient le visage peint comme pour un carnaval. Malgré la diversité de cette multitude, chacun se mêlait aux autres dans une seule et même gaité. Des fanfares enchaînaient des airs aussi variés que connus et, autour des caisses claires, des tambours et des trompettes, les Parisiens buvaient et dansaient, s'embrassaient et riaient, puisque, une fois l'an – une fois seulement – il leur était permis de le faire.

Je m'étais pour ma part toujours tenu à l'écart de cette fête. Parce que je ne me reconnais dans aucune autre tradition festive hormis celles que j'invente pour déguiser la grisaille de ma propre vie. Parce que, aussi, je me fiche un peu des autres, tenant les foules en horreur. Le «vivre-ensemble» m'évoque un lieu étouffant et cloisonné dont il faut à tout prix se tenir à distance. Cela dit, je ne peux nier la curiosité que j'éprouve à observer les gens, à les scruter

sans me mêler à eux. Et donc, ce matin-là, j'allumai la radio comme des millions de Français, afin de suivre l'évènement d'une oreille.

Le temps que soit sonné le départ annuel de la Grande Chasse, la voix du présentateur nous abreuvait d'informations hétéroclites. On apprenait ce que nous savions déjà depuis des lustres : l'âge de l'oiseau sacrifié (sept semaines), son poids (trois kilos) et l'heure de son lâcher (10 heures). Celui-ci aurait lieu au dernier étage de la Tour d'Argent, le plus vieux restaurant du monde.

C'était ce restaurant qui, bien avant que le gouvernement ne la revendique à son tour, avait imaginé la pratique du lâcher de canard. Autrefois coutume mondaine seulement connue d'un petit nombre, elle était devenue une cérémonie cathartique et jouissait d'une immense popularité. En quelques années, la Fête au Canard s'était érigée au rang de tradition suprême, supplantant les loisirs de masse, les évènements sportifs et autres parades militaires devenues trop coûteuses. On la célébrait chaque année en automne, la veille de la Toussaint, au jour précis où avait débuté la grande épidémie, vingt ans plus tôt.

Cette journée, dans notre société désormais si puritaine et peu encline à la débauche, était comparable au brutal desserrement d'une vis. L'unique occasion offerte à beaucoup de Parisiens de se relâcher un peu. Un moyen aussi de commémorer le passé, de réveiller la mémoire des disparus. Ou, pour d'autres, parmi lesquels les plus jeunes, une façon au contraire de s'en affranchir, d'oublier les morts et de célébrer la vie dans une effusion de bruit, d'alcool, de blasphème et d'obscénité, de liesse et d'euphorie. En place des grandes émeutes que le pays avait souvent connues, à Paris surtout, notre président à vie, à l'origine de l'essor de cette tradition, avait fait le pari, jusque-là réussi, d'une « jacquerie



bien encadrée et bon enfant», selon ses termes, et qui «valait mieux qu'une insurrection ou un Grand Soir».

Ainsi la Fête au Canard avait-elle pris les airs d'une immense kermesse populaire. En s'inspirant des journées orgiaques de l'Antiquité ou des anciennes ferias de Bayonne, on laissait au peuple le loisir de se débaucher pour un temps limité. Une fois la chasse terminée, le soir venu, les cloches de Paris éteignaient le feu qu'elles avaient allumé le matin même et chacun rentrait chez soi pour dîner. On sonnait au matin le tocsin du désordre et, le soir, le glas du retour au calme.

Vingt ans déjà que l'on avait frôlé l'extinction, lors des *événements*.

Souvent, lorsque l'on prononçait ce mot, les voix glissaient vers le grave et se voilaient d'une tristesse un peu convenue. Les *événements*, telle était l'expression fuyante qui contenait tout et ne disait rien – rien de l'effroyable pandémie qui avait pris naissance en Irlande avant de s'abattre sur le monde. Dans la presse ou dans les livres, on l'écrivait en italique, pour ne pas avoir à détailler davantage.

Parmi les théories ayant tenté d'expliquer l'origine de la pandémie, celle qui désignait les élevages avicoles s'était imposée. Une espèce en particulier avait été élue coupable : le canard, car l'épidémie avait, semble-t-il, débuté au sein d'un grand élevage de canards de Barbarie, dans le comté de Cork, au sud de l'Irlande. Le virus s'était déployé à une vitesse folle, passant d'une espèce à l'autre et touchant bientôt presque tous les oiseaux. Canards, mais aussi poules, oies, pintades furent abattus par milliers pour contenir l'épidémie. Mais trop tard, ou en vain. Rien n'empêcha la mort de millions d'hommes et de femmes, ainsi que l'effondrement de nombreux pays.

Le canard devint alors un animal tabou, et ce de façon quasi universelle. Un totem maudit à travers le monde, dont

par la suite on mima chaque année la mise à mort. L'objectif était toujours d'anéantir l'oiseau symboliquement responsable de tous nos malheurs. Ces fêtes avaient l'attrait d'un sacrifice cérémoniel, avec ses formes canoniques et ses variantes. À Washington, le président abattait devant la foule une dinde, dont la dépouille était livrée aux chiens de la Maison-Blanche. La France était le seul pays, avec la Chine, où l'on osait consommer la chair de l'animal sacrifié. À Pékin, le président et son épouse dégustaient le canard à la façon des empereurs : laqué et en trois services. À Paris, un oiseau de la même espèce était lâché, et celui ou celle qui parvenait à l'attraper et à le rapporter vivant à la Tour d'Argent avait le privilège de le partager sur place avec le président, une fois le volatile préparé par les maîtres-canardiens, selon une très ancienne recette de Rouen, qui veut que l'oiseau soit servi « dans son sang ».

Le soir du 31 octobre, il était de coutume de dîner en famille autour d'un poste de radio planté au centre de la table, qui diffusait tous les détails du cérémonial. Ceux qui vivaient seuls – dont je fais partie – passaient eux aussi leur soirée en compagnie de la radio, en présence virtuelle du président et du chasseur victorieux. Chaque année, à la fin du repas, le gagnant recevait des mains du président une enveloppe contenant un certificat avec le numéro du canard abattu, ainsi qu'une liasse de vingt millions de francs-neufs. Une somme qui permettait de vivre somptueusement au moins une année entière. Pour couronner le tout, selon un rituel immuable, le sommelier de la Tour d'Argent apportait au vainqueur une bouteille poussiéreuse. Prétendument l'un des flacons les plus précieux de la cave du célèbre restaurant, et que je soupçonne, moi, d'être une vraie piquette. Oui, pour ma part, j'ai cessé de croire à ce que les gens osent encore

appeler la «générosité», encore l'un de ces mots disparus depuis longtemps. Le cœur ne nous sert plus qu'à vivre, du moins à faire circuler le sang. Tout le reste, croyez-moi, n'est que posture.

Il faut l'admettre, les *événements* avaient marqué la fin de nos richesses, de nos libertés et du simple plaisir de vivre. La plupart des restaurants avaient été contraints de fermer leurs portes. Beaucoup ne les rouvrirent jamais, mais l'État choisit de sauver, en raison de son prestige, l'antique et mythique Tour d'Argent.

Il fallut en revanche réadapter tous les menus traditionnels du plus vieux restaurant du monde. Bien que l'enseigne demeurât celle des privilégiés, de nombreux produits, trop chers ou bien disparus, manquaient à la carte, tels les oiseaux d'élevage, désormais interdits. Les chefs ne pouvaient plus réaliser les recettes qui avaient fait la renommée de la maison, rendue célèbre par ses spécialités de volailles.

Au temps des rois, Henri IV s'y faisait cuisiner sur demande une poule au pot d'exception. Le cardinal de Richelieu traversait Paris pour aller y déguster une oie entière, que l'on préparait pour lui seul, avec des pruneaux. Plus tard encore, durant le règne bourgeois de l'époque républicaine, on y apprêtait des dindonneaux truffés, des poulardes en papillote, du poulet Marengo ou sauté « à la Valmy ». Des plats qui n'existent plus aujourd'hui et dont la musique des appellations chante encore, tel un brin de poème.

La conjoncture nouvelle obligea les chefs de la Tour

d'Argent à faire assaut d'imagination. Les années d'après furent marquées par le retour en force de certaines espèces d'oiseaux protégées, autrefois interdites de chasse. Dans les campagnes, on se remit à manger du merle ou du héron. Les oiseaux nobles étaient souvent envoyés à Paris – et finissaient pour la plupart à la Tour d'Argent. Les premiers temps, le restaurant put donc déterrer d'anciennes recettes, comme les bécassines en cocotte, ou bien encore les ortolans «façon Salvador Dalí», pour le plus grand bonheur de ceux, très rares, qui avaient encore les moyens de se les offrir. En conséquence, la France fut le premier pays où disparut la quasi-totalité des oiseaux. En deux décennies à peine, soit qu'ils fussent devenus un objet de chasse, soit qu'ils se fussent éteints d'eux-mêmes, ils s'effacèrent du paysage. Les vieilles gens gardaient le souvenir des forêts et de ces chants qui, depuis près de vingt ans, s'étaient tus. Seuls demeuraient quelques oiseaux des villes, pigeons, corneilles, qui y trouvaient encore de quoi se nourrir, et dont on ne parvenait pas à se défaire. Ils régnaient en parasites détestés et partageaient leur territoire avec les chats dont on était, depuis, infesté. Si on maintenait ces derniers en vie, c'était surtout pour qu'ils chassent les pigeons : ils étaient des tueurs d'oiseaux bien plus efficaces que les chiens. Les chiens errants avaient été presque tous euthanasiés. Il en subsistait, paraît-il, quelques-uns dans le bois de Vincennes, redevenus sauvages et ne s'aventurant que très tard, dans la nuit, pour fouiller les poubelles des plus petites rues.

Dans les campagnes, il n'y avait plus aucun oiseau de basse-cour, sauf un : le canard de Vendée, un grand canard noir qui survivait encore par petits groupes épars dans les zones marécageuses à l'ouest de Challans, où il était autrefois élevé en plein air. Le climat favorable de la région permettait

de garder un sol humide riche en vers et mollusques dont ces oiseaux se nourrissent depuis toujours. La viande du canard de Challans était naguère considérée comme l'une des plus nobles de France. Aussi, lorsque tous les oiseaux d'élevage furent abattus, l'État ferma les yeux et permit que fût épargné ce volatile de marque. On se contenta de fermer la maison Burgaud, qui jusque-là en prenait soin, et on abandonna ces canards à leur sort.

L'État veillait au grain. Les marais de Vendée demeuraient très surveillés, par un grand nombre d'anciens gendarmes reconvertis en gardes-chasse. Gare à celui qui osait y braconner. Une très longue peine de prison pour certains, une exécution sommaire pour d'autres, cela dépendait du moment ou de la rencontre. De même que sur l'île du Trident, ce sanctuaire immuable où Hélios laissait paître ses troupeaux, peu nombreux étaient ceux assez fous pour s'y risquer. Les canards des anciens temps étaient donc protégés – seul l'un d'entre eux était exceptionnellement chassé, une fois par an, à Paris, à la veille de la Toussaint.

L'oiseau d'aujourd'hui avait été choisi pour son jeune âge. Son poids, en revanche, n'avait pas été un critère de sélection pour les gardes-chasse qui l'avaient capturé. Avant son voyage pour Paris, il était encore maigre. Il avait été enfermé dans une boîte pleine de granulés et munie de trous par lesquels lui arrivait un peu de lumière. L'obscurité accroissant son anxiété, donc sa faim, le canard s'était gavé sans relâche et avait pris ainsi le bon kilo qui lui manquait.

Comme ses prédécesseurs, il avait été mené en train jusqu'à Paris. Comme eux, il serait lâché le matin depuis la Tour d'Argent, rive gauche, quai de Tournelle, en face de l'île Saint-Louis. Peu habitué aux êtres humains et engourdi par une semaine de gavage, le canard de Challans s'envolait

en général assez maladroitement et finissait le plus souvent par se poser dans une rue où il était vite attrapé. La plupart du temps, il atterrissait dans un quartier proche, et la chasse se terminait à la mi-journée, sans mettre fin pour autant à la fête qui rassemblait les foules dans les rues de la capitale.

Tué le soir même par le maître-canardier, l'oiseau était préparé d'une manière unique, qui avait fait le renom de la maison : le « canard au sang », façon Frédéric Delair.



De tous ceux et celles dont je vais vous parler dans ce livre, Frédéric Delair est le premier sur lequel je voudrais m'attarder.

On ne sait pas grand-chose de l'enfance ni de la jeunesse du prodige. Une chose est sûre, il trouva et força son destin de cuisinier dans le Paris hédoniste de son époque. Il avait déjà un certain âge quand il racheta la Tour d'Argent, en 1890. Lieu qu'il connaissait mieux que personne, puisque pendant des années il y avait exercé la tâche de premier maître d'hôtel. Devenu propriétaire, il trouva enfin la liberté qui lui manquait. Celle que recherche tout créateur. Car créateur, il l'était, à n'en pas douter, et de la même veine qu'un Auguste Escoffier, le maître de la gastronomie moderne, son contemporain. Frédéric Delair était lui aussi désireux de hausser sa cuisine à un rang supérieur et, s'il n'avait pas croisé sa destinée de cuisinier, il se serait peut-être essayé aux beaux-arts, tout comme Auguste Escoffier lui-même.

Pendant des années, au sommet de sa Tour, entre la salle et les fourneaux, le vieux Frédéric voua sa personne entière à son idée. Lors de ses plus hauts moments culinaires, au fil de ses plus belles créations, il affirmait avec force : « Il n'y a rien de plus sérieux que le plaisir », mots qui devinrent la devise de son restaurant. C'est lui encore qui réinventa le « canard

au sang», ce plat qui allait le faire entrer dans la postérité, pour son goût unique, bien sûr, et pour la mise au point de l'extraordinaire cérémonial du service venu le sublimer.

Personne ne savait découper le canard de Challans avec autant de grâce que le vieux Frédéric Delair. Il réalisait ce rituel «à la volée», sans que jamais la carcasse ne touchât l'assiette : un tour de force qu'aucun autre ne parvint à reproduire après lui. Il y avait alors dans les gestes de ce petit homme à la mine sévère et aux favoris blancs quelque chose d'aussi jeune et d'aussi mystique que sa cuisine.

À la mort de Delair, ses disciples perpétuèrent la tradition et continuèrent de numéroter chaque canard sacrifié à la Tour d'Argent. De grands personnages du passé eurent l'honneur de goûter à ce plat légendaire. Leurs noms furent notés dans un registre et ils reçurent un certificat comportant le numéro du canard consommé. Parmi eux, des hommes d'État, des têtes couronnées, et nombre de célébrités du siècle dernier, dont l'établissement s'enorgueillit toujours.

C'est en 1949 que, pour la première fois, fut lancée l'idée de procéder à un lâcher de canard dans le ciel de Paris : le deux cent millième de la Tour d'Argent, attrapé en moins d'une heure et, comme tous ceux qui par la suite lui succédèrent, mangé le soir même.

Je ne sais plus quel numéro portait le canard destiné à s'envoler aujourd'hui. À la radio, j'appris que le président venait de faire son entrée dans les salons de la Tour d'Argent, où l'attendait le grand monde. Près de la fenêtre, des journalistes encerclaient le premier maître-canardier, qui sortit l'oiseau de sa boîte et le présenta fièrement aux invités. Il tenait le canard entre ses mains gantées de blanc, comme elles le seraient ce soir, lorsqu'il le découperait. Devant les micros, il détailla les critères d'excellence de l'oiseau, à commencer par sa forte