

HONFLEUR

GOURMAND

Pierrette Chalendar

HONFLEUR GOURMAND

*Toutes les photos sont de Maria Greco Naccarato
à l'exception des pages 46, 59, 68, 79, 84, 88*

© Éditions des Falaises, 2025
16, avenue des Quatre Cantons - 76000 Rouen
www.editionsdesfalaises.fr



Sommaire

7	Introduction
27	Entrées
29	Crêpes de sarrasin aux oignons nouveaux et au livarot
31	Salade honfleuraise
33	Poissons
35	Barbue à la crème de raifort et au fumet
36	Daubière des marées
40	Harengs en marmite
42	Matelote de morue pochée au cidre normand
46	Raie à la crème à l'ancienne à la moutarde de Normandie
48	Turbot à la carotte de Lisieux et aux meuniers du Pays d'Auge
51	Fruits de mer
52	Beignets aux crevettes roses et au safran de Normandie
55	Coques au bouillon pimenté
57	Ficelles honfleuraises
58	Moules à la normande
60	« Godefiches » aux mini-champignons et aux poireaux
64	Huîtres « chapelurées » au cidre
68	Marmitée de boulettes de crevettes grises
71	Volaille et gibier
72	Canette aux pommes
74	Perdreux à la normande et au pain brié
77	Viande
78	Hachis en terrine de Honfleur
81	Jambon aux fines herbes et ses fleurons en feuilletage
83	Desserts
85	Flan aux pommes et à la Bénédictine
87	Galipiot à ma manière
89	Gaufres du Pays d'Auge
91	« Sucrin » de Honfleur à la cannelle
92	Teurgoule
95	Sablés normands



Louis-Alexandre Dubourg
Honfleur. Le Vieux Bassin et la Lieutenance
Huile sur toile, 36,5 x 47,5 cm
© Musées de Honfleur - Henri Brauner / Illustria, Trouville



Camille Corot
Honfleur, le vieux port, vers 1824
 Huile sur toile, 30 x 42,6 cm
 Providence, Rhode Island School of design

Introduction

Honfleur : ce nom résonne comme un lieu chargé d'histoires. Et si on écrit ce dernier terme au pluriel, c'est que la ville est le siège d'une grande diversité historique et culturelle, ce qui permet de la considérer sous différents horizons. Si on ne prend en compte que le port à l'exception d'autres éléments topologiques de la cité, on dira qu'elle a été port de pêche, de commerce puis port de guerre et depuis quelques décennies, port de plaisance. Mais ce serait déformer la dynamique temporelle dont elle a été l'objet. C'est-à-dire un lieu ayant différents passés mais sans que l'un d'eux soit entièrement révolu. Lucie Delarue-Mardrus, poétesse, traductrice et romancière qui y a vu le jour, l'a bien compris puisqu'elle écrivait au sujet de Ludivine, l'héroïne de *L'Ex-Voto* : « elle retrouvait sans le savoir l'instinct du grand passé normand » car « les enfants de Honfleur, descendants de fameux pirates, ont gardé tout ce qu'ils ont pu de leur ancestralité. Ils ignorent profondément, cela va sans dire, leurs origines. Mais leur âme corsaire s'exprime jusqu'à aujourd'hui féroce. » De manière générale, le passé viking se perpétue dans la façon de vivre des gens du cru, développant une mémoire collective qui englobe des pans entiers d'un en-deçà parfois très éloigné du présent, mais qui y reste tout de même lisible.

Lointains voyages

L'esprit d'aventure gardera toute sa force au long des âges, depuis la guerre de Cent Ans (1337-1453) jusqu'au XIX^e siècle. Il se concrétise par des expéditions d'abord menées en bordure des côtes britanniques puis, plus tard, vers des contrées beaucoup plus éloignées, tel le Brésil

qui aurait été découvert par Binot Paulmier, capitaine de Gonneville, honfleurais de naissance même si le navigateur portugais Pedro Alvarez Cabral l'avait précédé trois ans auparavant. Puis ce sera Jacques Cartier qui, le 9 août 1535, verra l'embouchure du Saint-Laurent tandis que Samuel Champlain quittera Honfleur en 1608 pour débarquer sur ce qui deviendra le Québec.

Ces longs périple allaient ouvrir la voie à la pêche au grand large. Jehan Denys, lui aussi honfleurais – son nom figure sur le registre des baptêmes de la paroisse de Saint-Léonard en 1457 – fut le premier à établir le contact avec l'île de Terre-Neuve. Les cargaisons de morues, de harengs, de flétans, de homards et dans une moindre mesure, de fanons et d'huile de baleine (un débarquement de ces produits eut lieu dans le port de Honfleur le 5 septembre 1681) se sont multipliées.

L'arrivée de telles quantités demandait une mise en conserve très élaborée. Le sel était déjà stocké en 1025 sur l'estuaire de la Claire. Ultérieurement, trois entrepôts seront installés rue de la Ville pour saler le poisson. La grande pêche allait connaître son plein développement de 1650 jusqu'à la Révolution, après quoi, elle périlclitera en raison d'une distribution aléatoire de « l'or blanc ». Le prix de la morue devient très élevé, le volume des ventes baisse. Néanmoins, la pêche côtière se maintient, tant pour les poissons que pour les fruits de mer ou les crustacés, l'ensemble étant vendu à la criée dans les rues par des vendeuses ambulantes et ce, jusqu'au milieu du siècle dernier.

Un commerce florissant

Plus tard, les voyages au long cours amèneront les marins vers l'Afrique, les Antilles, la Louisiane et les Açores. Ce sera la douloureuse période de la traite des Noirs. Elle débute en 1673 et prend fin le 27 avril 1848, date où elle est légalement abolie dans toutes les colonies françaises.

Au départ, on amène des objets de quincaillerie (couteaux, ciseaux, haches...), de verroterie (colliers de perles de verre, pendentifs...), des vêtements ou accessoires (manteaux de couleurs vives, tricornes...), des alcools qu'on offre aux souverains locaux et à leurs proches collaborateurs. En contrepartie, on achète des esclaves des deux sexes, y

compris leurs enfants. Ils seront entre quinze et dix-huit millions à supporter un périple éreintant (on estime à deux millions environ le nombre de morts parmi ces déportés) qui les conduira dans les plantations sucrières, caféières ou dans les champs de coton et de tabac. Les navires qui les ont transportés repartent alors vers leur port d'attache, soit Honfleur, Nantes, La Rochelle, Le Havre ou Bordeaux qui, eux aussi, ont été des ports négriers, où ils déchargent sucre, café, poudre d'or, bois précieux et épices provenant des comptoirs ouverts par des marins honfleurais en Extrême-Orient. Tous ces produits seront ensuite acquis par les familles nobles ou réexpédiés dans les pays d'Europe du Nord.

Ce négoce est rentable globalement, mais les risques sont tout de même bien réels. Car les convois peuvent être attaqués par des pirates, des flibustiers venus piller les marchandises qu'ils transportaient. L'un d'eux, Jean Doublet, né à Honfleur en 1655, sera tour à tour morutier, corsaire et négrier.

La perte des colonies et les guerres maritimes qui se sont succédé sous la Révolution et le Premier Empire verra la fin de la traite négrière.

La cité des arts

Cette période de déshonneur n'entamera pas la renommée paysagère de la ville. Que ce soit les habitants ou les gens de passage, tout un chacun est sensible à ces rues sans âge avec leurs maisons aux façades et aux toits d'ardoises ou celles à colombages colorés avec encorbellement de la rue Haute, des Lingots, ou de l'Homme-de-Bois. C'est un vrai plaisir que de musarder vers l'église Sainte-Catherine, élevée sur des terres appartenant jadis à Madame de Montpensier et de humer les effluves venus du large ou vers celle de Saint-Léonard ou devant la chapelle de l'Hôpital avec ses colonnes de pierre blanche. Et puis il y a les greniers à sel de la rue de la Ville (construits sur ordre de Colbert, ils servent aujourd'hui de lieu d'exposition de peintures et de salle de théâtre), le pavillon de la Reine qui fut la demeure de Lucie Delarue-Mardrus, le pavillon Louis-Philippe installé sur le Mont-Joly. Parmi ces joyaux, voici les yachts et les bateaux de plaisance au côté des



Eugène Boudin
Retour de la Terre-Neuvier, 1875
Huile sur toile, 73,5 x 100,7 cm
Washington DC, National Gallery of Art

humbles bateaux de pêche qui stationnent dans le Vieux Bassin, même si les *picoteux* utilisés pour pêcher le *pico*, poisson voisin de la plie, ne sont plus en service.

Ces perceptions, qu'elles soient visuelles ou olfactives, incitent quiconque les ressent à se tourner vers les arts et, en particulier, la peinture. Car celle-ci a le pouvoir de donner à voir l'objet représenté dans toute sa beauté, que ce soit par le chatoiement des couleurs, par leur morcellement ou leur savante accumulation. De fait, Honfleur a suscité ou stimulé bien des vocations d'artistes.

Cependant, les peintres qui sont à l'origine de l'impressionnisme n'ont pas créé leur mouvement *ex-nihilo*, ils ont bénéficié des techniques et des modes d'appréhension des éléments naturels (l'eau, les vagues, la lumière, la pluie...) mis au point par des artistes britanniques tels Bonington (1801-1828), Turner (1775-1851) dans la dernière moitié de sa vie, Constable (1776-1837), lequel écrivait : « Ce que je veux traduire (...), c'est la lumière, la rosée, la brise, la floraison, la fraîcheur ». Honfleur aura été le lieu d'élection de ce qui deviendra l'impressionnisme, car elle a fait naître des affinités qui se sont avérées aussi longues que fructueuses. Qu'on en juge : Claude Monet raconte que peu de temps après avoir fait sa connaissance, Boudin l'exhorte à le suivre pour peindre sur le terrain. Armé de son chevalet, il se met au travail : « ce fut comme un voile qui se déchire, confesse l'auteur des *Nymphéas*. J'avais saisi ce que voulait dire la peinture. Ma destinée de peintre m'était ouverte. »

De même, c'est le hasard qui fera se rencontrer Courbet et Boudin ; celui-ci était au Havre avec un ami lorsqu'ils remarquent un tableau original. Ils demandent qui en est l'auteur. C'était Eugène Boudin, avec lequel ils sympathisent immédiatement. En sa compagnie, ils se rendent à Honfleur. Cette amitié a perduré. Ce fut la même chose avec Jongkind qui devait rester très proche de Monet et de Boudin, ce dernier aidant financièrement son confrère hollandais avant qu'il eût fait la connaissance de Durand-Ruel qui, en achetant toute sa production, lui assura une certaine aisance matérielle.

Cette fraternité partagée devait engendrer de fréquents séjours dans la ville et donner lieu à de nombreux chefs-d'œuvre. Jongkind y séjourne



Louis-Alexandre Dubourg
Marchande de marée à Honfleur, entre 1840 et 1891
 Huile sur toile
 Musée d'Art et d'Histoire de Cognac



Honfleur, le marché aux poissons, 1876
Huile sur toile, 76 x 128 cm
© Musées de Honfleur - Henri Brauner / Illustria, Trouville

entre 1863 et 1865 durant l'été. Il peint alors *Bateau de commerce et bateau de pêche*, daté du 23 août de la dernière année mentionnée. Corot, qui fut élève au lycée impérial de Rouen durant six ans, sillonna à maintes reprises la Normandie ; à Honfleur, il représentera la calvaire de la Côte de Grâce en 1830, *Maisons sur les quais* et une vue du port. Monet, havrais d'origine, laissera *L'Embouchure de la Seine* en 1865 et *Le Port de Honfleur* l'année suivante ; Louis-Alexandre Dubourg, fondateur du musée Eugène-Boudin, y exécute sa *Marchande de marée* tandis que Boudin livre *Marée basse près de Honfleur* et bien d'autres tableaux ou esquisses qui ont la ville pour cadre. Quant à Monet, ses premières œuvres, comme *Le Phare de l'hospice* et *Halage d'un bateau* qui préludent à sa réflexion sur la représentation du reflet et du soleil couchant dans l'eau, sont réalisées à Honfleur, tout comme *Femmes au jardin* et *Femme en blanc*, produites alors qu'il logeait à l'hôtel du Cheval Blanc (devant l'entrée, six bateaux de pêche prendront feu après que les Allemands eurent dynamité la flottille de pêche le jour où eut lieu le débarquement des Alliés).

On le voit, la ville a été un centre attractif pour un grand nombre de créateurs. Mais il existe un site unique, la ferme Saint-Siméon, qui devait exercer « un sortilège auquel les artistes sont forcés de se prendre », comme l'écrit Lucie Delarue-Mardrus. Boudin en était le maître des cérémonies – le terme, cependant, est inapproprié puisque toute solennité était bannie –, il y amena ses amis, chaleureusement accueillis par « la bonne mère Toutain », laquelle leur assurait le manger, le coucher et les distractions (parties de quilles, sauteries, concours pour départager deux pensionnaires rivalisant de vitesse pour réaliser tel motif, comme ce sera le cas entre Karl Daubigny (fils de Charles-François) et le Russe Bogolnhof). Corot y occupait la chambre 19 et Monet, la 22. Alexandre-Félix Cals, un ami très cher de Boudin, y déposa une *Nature morte au lièvre*.

Hormis les peintres, la cité a accueilli nombre d'écrivains parmi lesquels Henri de Régnier, proche de Mallarmé et qui fut vice-président de la Société du Vieux-Honfleur, Albert Sorel, honfleurais d'origine, romancier, diplomate et historien ou Baudelaire. Ce dernier a résidé



Eugène Boudin
Nature morte au lièvre et au perdreau, entre 1856 et 1860
 Huile sur toile, 72,5 x 50,3 cm
 Collection particulière

presque quatre mois dans la « maison Joujou », propriété de sa mère, Madame Aupick ; il a quitté Paris, cette « maudite ville inondée de lumière, de chaleur et de poussière ». Il découvre alors l'extrême variété chromatique du monde environnant depuis « le jardin perché au-dessus de la mer ». Les nuages, en particulier, le captivent comme le montre le poème intitulé *L'Étranger* où il est question « des nuages... (des) merveilleux nuages ». Boudin, lui, présente « ses ciels au pastel », « (ces) ciels brouillés », « (ces) jours blancs, tièdes et voilés » peints pour des « études » effectuées tel jour, à telle heure, selon telle direction du vent, comme l'indique le poète dans le *Salon de 1859*. Finalement, ces esquisses auront été pour lui une façon de concrétiser les fulgurances de son imagination, ses fantasmes et ses aspirations.

L'auteur des *Fleurs du mal* a laissé une empreinte durable dans l'histoire de la cité et ce ne fut pas le seul. Alphonse Allais en fut un autre. Il passa « (son) enfance traînée sur les quais de (son) vieil Honfleur natal et à jamais chéri ». Derrière les vitres de la pharmacie paternelle, il observe les passants de la place de la Grande-Fontaine et prend plaisir à noter le ridicule de certains clients quant aux pouvoirs de la médecine et des praticiens. La satire sera son domaine de prédilection. Sa plume volubile – il écrira plus de mille contes – frappe à l'envi curés, militaires gradés, notables de tout acabit. Son écriture puise dans des registres d'expression multiples (histoires drôles, devinettes, jeux de mots, contrepèteries), développant une véritable jubilation dans la façon de tisser des histoires parfois loufoques et toujours surprenantes, avec pour objectif de détruire l'esprit de sérieux chez le lecteur et de le rendre ouvert aux possibilités inventives infinies de la langue. Alphonse Allais a été directeur du *Chat noir* à Montmartre, où Erik Satie fut un temps pianiste. Né lui aussi à Honfleur, il habite une maison au n°122 de la rue Haute, puis s'installera sur le boulevard Charles-V (n° 67). Sa *Musique en forme de poire* et ses *Gymnopédies* figurent parmi les œuvres les plus novatrices de son temps. « Satie est l'unique » (Jean Cocteau) ; c'est un « précurseur maladroit et génial » (Ravel) ; « il est indispensable » (John Cage). Mais le mot le plus juste est sans doute celui de Debussy qui l'appelait « Monsieur le Précurseur »...

Marins en fête

Le 23 février 1898, Satie se trouvait à Rouen, « cette ville encore toute chaude d'un passé vertigineux, encore toute pleine de l'ardeur sacrée de nos Pères, les terribles Normands ». Ce jugement aurait très bien pu s'appliquer à Honfleur. Il exprime les attaches qui lient le compositeur au passé tumultueux de sa ville natale.

Car les natifs restent à jamais marqués par le sceau du grand large et des mille et un périls que cela implique. De ces dangers, le marin, quelle que soit sa fonction à bord, a toujours eu conscience. C'est parce que la peur d'une fin tragique lui est chevillée au corps qu'il se place en permanence sous la protection de la Vierge Marie. Encore aujourd'hui, les gens de mer font une prière quand, depuis leur bateau, ils aperçoivent le calvaire de la Côte de Grâce. On peut considérer que la Fête des Marins est la concrétisation de cette religiosité dont nous parlions plus haut. Car si son caractère profane est indéniable – nous reviendrons ultérieurement sur les réjouissances qui s'offrent à tout un chacun en cette occasion –, le primat du religieux ne fait guère de doute.

D'abord, il faut signaler l'ancienneté du pèlerinage qui mène à la Vierge Notre-Dame-de- Grâce et qui daterait du XI^e siècle. La chapelle qui lui est consacrée est achevée en 1613. Elle devait subir les affres ravageurs de la Révolution – elle sera alors transformée en taverne – jusqu'au Concordat de 1801, moment qui verra affluer à nouveau les paroissiens. Ceci prouve leur attachement profond à la Mère de Jésus. Le temps passant, le sanctuaire devait recevoir la visite de personnalités aussi diverses que Champlain, Louis XIII, Napoléon I^{er}, Louis-Philippe et la reine Marie-Amélie ou encore Sainte-Thérèse-de-l'Enfant-Jésus. Le caractère religieux de la Fête se lit aussi dans la décoration ostentatoire des processions chrétiennes telle celle de la Fête-Dieu, où de nombreux reposoirs garnis de bouquets de fleurs à profusion jalonnent la marche des officiants et des suiveurs. Il en va de même le lundi de Pentecôte, date où est célébrée chaque année la Fête des Marins ; le chemin emprunté par la foule est ponctué de drapeaux tandis que les bateaux supportent quantités de fleurs taillées dans du papier bleu et blanc et fixées aux mâts et aux cordages de chacun d'eux, ou bien dans les



Eugène Boudin
Fête dans le port de Honfleur, 1858
Huile sur bois, 41 x 59,3 cm
Washington, National Gallery of Art



Fruits de mer

« GODEFICHES » AUX MINI-CHAMPIGNONS ET AUX POIREAUX

« *Godefiche* » est un normandisme de la coquille Saint-Jacques. Flaubert emploie ce terme dans *Un cœur simple* : « La marée basse laissait à découvert des oursins, des godefiches et des méduses. » On la pêche en novembre en Normandie.

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 à 25 min

16 coquilles Saint-Jacques

12 mini-champignons de couche

2 blancs de poireaux

1 échalote

1 court-bouillon au cidre

160 g de beurre

20 cl de crème fraîche

100 g de chapelure

Préchauffer le four 10 minutes (220°C/240°C).

Parer les coquilles Saint-Jacques en éliminant la poche noire et le corail sur chacune d'elles. Les passer sous l'eau fraîche. Ne conserver que les noix. Les ébarber. Les éponger sur un linge de cuisine.

Pocher les noix 5 min au plus dans un court-bouillon au cidre amené à frémissements. Conserver un peu de ce dernier.

En sauteuse, faire fondre 80 g de beurre, y faire suer les mini-champignons avec l'échalote épluchée et hachée et les blancs de poireaux parés et émincés. Compléter du court-bouillon réservé.

Laisser réduire avant d'ajouter la crème fraîche ainsi que le beurre fractionné restant. Remuer.

Déposer 4 noix dans chacune des 4 coquilles réservées. Napper de sauce.

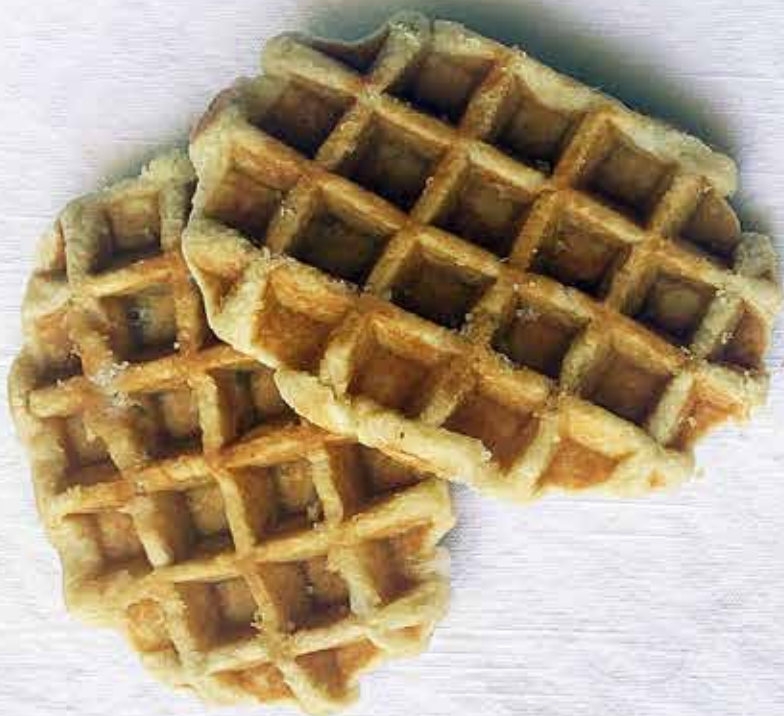
Chapelurer sommairement.

Passer au four quelques minutes avant de servir.





Desserts



GAUFRES DU PAYS D'AUGE

Le pont-l'évêque est un fromage à pâte molle et crémeuse. Ce sont les moines cisterciens qui ont mis au point son mode de fabrication. Il s'agit d'un fromage AOP.

Préparation : 15 min

Cuisson : 6 min

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 œufs

20 g de beurre
35 cl de lait
Quelques menus morceaux de pont-
l'évêque AOP
Quelques traits de calvados
Sel

Confectionner une pâte à gaufres avec farine, levure et une pincée de sel. Ajouter le beurre, le lait et les œufs. Travailler le mélange afin d'obtenir une pâte assez lisse. Compléter avec le fromage AOP et le calvados. Mélanger à nouveau.

Chauffer le gaufrier. Y verser la pâte. Laisser cuire chaque gaufre 6 min.