

Pourquoi aiment-ils tant la tête de veau ?



Gargantuesque, la tête de veau servie au Rétro à Sautron.

Ouest-France

On profite de l'entre-deux tours de l'élection présidentielle pour vous parler d'un plat connu pour être celui dont raffolait Jacques Chirac. En plein véganisme, la tête de veau affole ses adeptes.

Il y a les mangeurs de tête de veau, que l'on voit friser du persil et de la narine rien que d'en dire le nom et qui se damneraient pour s'en payer une belle tranche et s'en mettre plein le museau. Et les autres, qui font des beurk rien qu'au nom et tournent de l'œil devant la fraise en tire-bouchon et la blanche cervelle.

La tête de veau, c'est pas rien et en manger, c'est comme entrer dans un cercle très fermé, celui des mangeurs de têtes et d'abats blancs, des sauvages à l'ère du véganisme. C'est partager un quasi cérémonial autour d'un plat qui dit son nom, sans détour et dans la forme, tête de pont du produit tripiier que l'on partage de préférence avec les copains et de préférence entre hommes, ben oui.

Un rendez-vous pris à l'avance, car proposé seulement une fois dans la semaine ou le mois, écrit en gros dans l'agenda et qui déborde largement

sur le reste de la journée. « **Quand il y a tête de veau, je prends l'après-midi** », confirme Christophe, la quarantaine active. Pas besoin de prendre leur après-midi, pour Patrick et ses copains retraités, qui se retrouvent quatre à cinq fois l'année pour la cérémonie : « **C'est plus qu'un plat. C'est le plat de nos parents et celui des copains. Une histoire de convivialité** ». « **Un plat sans valeur entre guillemets, mais une madeleine** », abonde Jean-Luc. C'est au Rétro, à Sautron, que la tablée a élu domicile pour la tête de veau, plat de fête proposé une à deux fois par mois.

Gargantuesque

Ambiance plutôt routiers, dans ce café où la tête de veau est tout simplement gargantuesque. « **Vous voyez la corpulence du cuisinier, c'est pareil ! À emporter, elle me fait trois jours** », soupire Michel, qui pleure déjà les trois plats en inox qu'il n'arrivera pas à finir et qui débordent de légumes, de langue, de cervelle et de la sauce gribiche proposée à discrétion dans un immense saladier. Mais qu'il pourra emporter dans un doggy bag. Enfin, un cow bag.

Décomposée au Rétro, mais il fallait la voir la tête, et surtout celle des voisins quand la tête de veau arrivait entière sur la table, tels les sangliers des banquets astérixien du restaurant Les Pellières, à Saint-Herblain, avant sa fermeture.

François et sa vieille bande de quinquas aimaient s'y retrouver. À ripailler « **entre maris** ». Pas très sexy, mais limite sexiste la tête de veau, non ? « **C'est une façon de faire perdurer nos soirées entre mecs quand, jeunes couples, nos épouses faisaient leurs soirées filles. Sauf que là, on mange ! Et on mange divinement !** »

« **C'est masculin, car les femmes n'aiment pas trop les abats** (NDLR : la tête de veau fait partie des abats blancs, contrairement au foie et rognons, abats rouges), tente de justifier Thierry. **Alors oui, ça devient un plat qu'on partage entre hommes.** » Ce qu'il fait chez Jeannot, au Café du marché, quartier de la cité des congrès, à Nantes, une fois par mois avec Ludo qui, le jour du dit-veau, « **met plus de sous dans le parcmètre** ». « **On prend un peu plus de temps. À l'image des plats de la famille type pot-au-feu qui demandent du temps et que les restaurants ne sont pas nombreux à proposer** », poursuit Ronan, fine gueule et autre compagnon de la tablée

avec Édouard. Ce dernier, cuisinier en restauration collective, a appris la tête de veau lors de son apprentissage : « **C'est une transmission dans la cuisine française. Les têtes arrivaient entières et à 16 ans, j'ai appris à les découper. Mais je ne sais pas si les générations qui arrivent poursuivront.** »

Têtes qui tomberont ou pas, une question de révolution culinaire qui fut aussi une question de Révolution. La tradition de la tête de veau est née, selon les historiens, en Angleterre, pour fêter la décapitation de Charles 1^{er} en 1649. Elle a été reprise en France quand celle de Louis XVI tomba. Aujourd'hui, chaque 21 janvier, des anti-royalistes la dégustent encore. Mais des royalistes aussi ! À en perdre la tête !

Véronique ESCOLANO.

Une confrérie à Pornic « parce qu'il le veau bien »



Quelques membres de la confrérie de la tête de veau de Pornic qui, chaque année, décerne son Vitellus à la meilleure tête de veau du pays de Retz. Empêché par le Covid, son dernier Vitellus date de 2019. Il a été remis à la Bicyclette d'argent, à Machecoul.

Ouest-france

De confrérie nantaise il n'est point, mais une confrérie pornicaise existe depuis 2011. Née d'un groupe de quelques copains, nous apprend leur président, Jean Gautier, constatant alors qu'ils aimaient la tête de veau mais n'en mangeaient point, leurs femmes n'appréciant guère la chose.

Aujourd'hui, ils sont 51, dont sept femmes, qui se retrouvent tous les trimestres pour une « ripaille » autour du plat et défendent bec et ongles la tête mais aussi, par monts et par vaux, les produits du terroir du pays de Retz.

On ne les dit pas « chevaliers » mais « veaux » et « veaux d'or » quand ils portent l'habit, en l'occurrence une biaude, la blouse de vacher, et s'engagent à représenter la confrérie par-delà leur contrée.

Au nom des veaux pornicais, Jean Gautier confirme, non sans fierté, le retour de la tête sur les tables locales. Cabotin : « **Grâce à nous.** » Mais

aussi parce qu'il observe « un retour à une gastronomie ancienne et de tradition ». La revanche sur le vegan.

Où manger la tête de veau

Café du marché, au 2, rue de Mayence, à Nantes. Le jeudi et le vendredi midi. Le soir sur réservation à partir d'un groupe de quinze personnes. Tél. 02 40 47 63 50.

Le Rétro, rue de Bretagne, à Sautron. Tél. 02 40 94 85 10.

Rince-cochon, au 4, place Sainte-Elisabeth, à Nantes. Se renseigner, trois à quatre fois dans le mois. Tél. 02 40 89 43 99.

Bistrot du 7, au 7, rue Voltaire à Nantes, le vendredi et le samedi. Mais attention, derniers jours pour l'y manger, car le restaurant ferme définitivement le 23 avril. Tél. 02 40 69 88 96. **Ma poule**, au 30, rue des Petites-Ecuries à Nantes, tête de veau le jeudi dans ce restaurant récent qui joue la carte du traditionnel, avec aussi des rognons de veau. Tél. 02 28 29 81 29.

La table de papa, au 15, les Trois-Hermines, au Bignon. Tête de veau le vendredi. Ouvert du lundi au samedi, le midi. Le vendredi soir et le samedi soir.

La Vertonne, au 350, route de Clisson, à Vertou, tête de veau le mercredi. Tél. 02 30 34 38 99.

La Taverne des Vallées, au 9, boulevard de la République, à Châteaubriant, tous les mercredis. Réserver avant le lundi midi. Tél. 09 62 63 27 44.

La bicyclette d'or, au 6, place du port à Machecoul, le jeudi midi (d'octobre à avril), 13,50 €. Le restaurant a obtenu le Vitellus d'or de la tête de veau par la confrérie pornicaise en 2019. Tél. 02 40 78 50 48.



Jean-Pierre a quitté les fourneaux de son bel établissement Les pieds sous la table au Tillay, à Saint-Herblain. Sa divine tête de veau faisait courir le cercle des amateurs, informés par un petit SMS, quelques jours avant, d'une belle ripaille à venir.

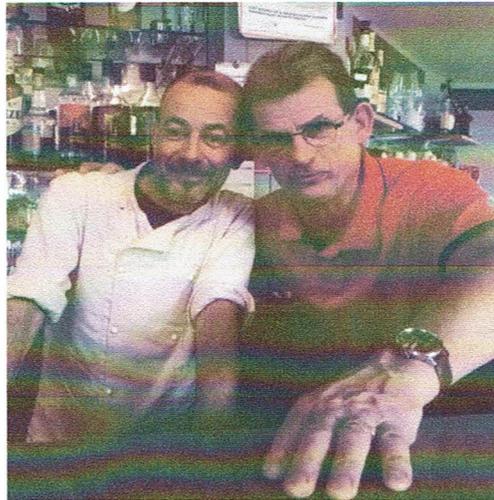
Ouest-France



Jacques Chirac aimait la tête de veau. Réalité ou légende entretenue par sa marionnette dans « Les Guignols de l'info » ? La petite histoire dit qu'elle finissait par lui sortir par les yeux tant on lui en servait. Ici, dans un des nombreux salons de l'agriculture de Paris dont il était inconditionnel.

archives ouest-france

Au café du Marché, on fait la tête depuis 53 ans



Jeannot et son cuistot au café du Marché

Ouest-France

Quand, il y a onze ans, Jeannot a repris le café du Marché, table nantaise née en 1946, il a pris la tête de veau avec. Une tradition née de leur proximité avec le marché de gros, ancêtre du Min (Marché d'intérêt national), qui se tenait au palais du champ de Mars, en lieu et place de l'actuel CIC. **« Dès 11 h, le marché fini, on venait manger la tête de veau. Les gens n'avaient pas tous des réfrigérateurs ; alors, on consommait les abats cuisinés sur-le-champ. »**

Pas une seconde, Jeannot n'a songé supprimer le plat de la carte de son établissement où se mêlent cols blancs et cols bleus, qui pose la terrine du chef sur la table et ne rechigne pas à proposer des tripes et des rognons.

D'autant qu'en ancien boucher, le bien nommé Jeannot Mauboucher, adore la tête de veau. Les jours dédiés, il en sert une bonne soixantaine. Son cuistot, Christophe Lebreton, en est un pro. Ancien du Ripaillon à Pirmil, haut lieu de la tête de veau jusqu'à sa fermeture, il a appris avec sa mère : **« C'était un plat de pauvre qui est devenu cher. »** Sauce ravigote à

base de vinaigrette ou gribiche avec un œuf, peu importe, pourvu qu'il y ait de la fraise. Pour Christophe, pas de tête sans fraise, quand bien même le tortillon est une partie de l'intestin. **« C'est une autre texture, alors que la tête est spongieuse et la langue ferme. C'est l'équilibre qui fait la bonne tête ! »**



Thierry, Ronan, Édouard... Des copains d'abord au rendez-vous de la tête de veau au café du marché, à Nantes.