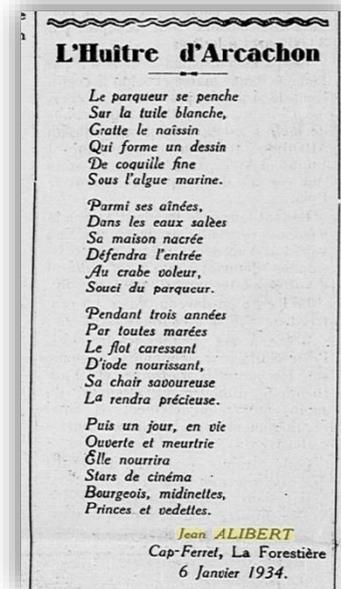


## Lumière sur...

### Poésies et recettes de cuisine

Les Archives municipales de Lège-Cap Ferret ont pour vocation de conserver les archives publiques, mais aussi des documents privés, uniques et parfois personnels. Tous les mois, découvrez un document inédit sur votre commune ! Par son intérêt historique, son aspect esthétique, ou son originalité, ce document témoigne de la mémoire locale.



Poème de Jean Alibert  
(L'Avenir d'Arcachon, 11 janvier 1934, Gallica)

Un peu de poésie pour ce mois de mai... Découvrez les poèmes de deux personnalités hautes en couleurs de la Presqu'île : le chansonnier Lucien Boyer, habitué du Cap Ferret (1876-1942) ; Jean Alibert, le maître restaurateur de La Forestière des années 1930.<sup>1</sup>

A savourer également : de délicieuses recettes poétiques comme la soupe de poissons du Cap Ferret !

<sup>1</sup> Pour en savoir plus sur la vie de Jean Alibert, se reporter à « L'archive du mois de décembre 2020 » (disponible en livret).

## Quatrain

*S'il est des femmes bien gentilles,  
Il est des calembours amers ;  
Le fard enlumine les filles,  
Le Phare illumine les mers !*

*(Il y a quelques années, on tenait dans les phares un registre d'observations. Sur le registre du phare du Cap Ferret, « un de nos amis découpa la blquette suivante, perle de gaité au milieu de réflexions plus graves », paru dans L'Avenir d'Arcachon, 23 juin 1895)*

## Arcachon

*A M. Marcel Gounouilhou, Maire d'Arcachon*

*O Site merveilleux ! O Golfe incomparable  
Enfermé dans un cadre au suave dessin !  
Azur, vagues, forêts... Quel est le misérable  
Qui vous a flagellés de ce mot : le « bassin » ?*

*Il n'avait donc pas vu la dune impérissable  
Qui dresse, tout là-bas, ses montagnes d'or fin,  
Et, devant l'Océan, s'allonge sur le sable  
Comme une blonde en feu qui découvre son sein.*

*Il n'avait pas vogué, le jour, à pleines voiles !  
Il n'avait pas aimé sous un lambris d'étoiles,  
Avec la lune, au centre, ainsi qu'un cabochon.*

*Mais, l'injure finit dans une apothéose :  
Qu'il soit bleu, le matin, ou le soir, qu'il soit rose,  
Ah ! comme il resplendit le Bassin d'Arcachon !*

*Lucien Boyer  
Au Cap Ferret*

*(paru dans La Petite Gironde, 31 juillet 1934)*

## *La soupe au poisson du Cap Ferret*

*Faites revenir quelques gros oignons  
Emincés d'abord par copeaux mignons  
Dans l'huile reçue en vrais estagnons.*

*Un bouquet garni, deux « frrrts » de muscade  
Dans l'huile qui danse et qui cavalcade  
Laissez du Chablis tomber en cascade.*

*Tranchez en carrés ou bien en rondins  
Anguilles, colins, merlans et grondins.  
Laissez ronronner à bous anodins.*

*Dans une marmite, ayez soin de faire  
Un jus de poireaux et pommes de terre :  
Mouillez le poisson avec cette eau claire.*

*Activez alors le feu qui pâlit,  
Et, pendant que cuit le poisson joli,  
D'un bras vigoureux faites l'aioli...*

*Sur de l'ail pilé dans une écuelle  
Versez doucement l'huile rituelle  
Qu'elle tombe fine et continuelle.*

*Puis tournez, tournez, bien que ce soit long,  
Jusqu'à ce que, dur comme un moellon,  
L'aioli se colle après le pilon.*

*Laissez l'aioli parfumer l'espace...  
Prenez le tamis, que le poisson passe  
A travers les trous de sa carapace.*

*Recueillez alors les poissons moulus  
Et servez-vous-en pour corser le jus  
Pour bien le lier, battez tant et plus.*

*Vous touchez au but : la soupe est finie,  
Mais, pour en parfaire encor l'harmonie,  
L'aioli prépare un coup de génie !*

*Délicatement, avec ses parfums,  
Embaumez le jus des poissons défunts,*

*Mais, pas de grumeaux, ils sont importuns.*

*Versez sur du pain grillé dans du beurre,  
Et que Curnonsky brûle ma demeure  
Si l'on peut goûter de soupe meilleure.*

*Lucien Boyer*

*(paru dans Comoedia, 6 novembre 1929)*

### *L'Huître d'Arcachon*

*Le parqueur se penche  
Sur la tuile blanche,  
Gratte le naïssin  
Qui forme un dessin  
De coquille fine  
Sous l'algue marine.*

*Parmi ses aînées,  
Dans les eaux salées  
Sa maison nacrée  
Défendra l'entrée  
Au crabe voleur,  
Souci du parqueur.*

*Pendant trois années  
Par toutes marées  
Le flot caressant  
D'iode nourrissant,  
Sa chair savoureuse  
La rendra précieuse.*

*Puis un jour, en vie  
Ouvverte et meurtrie  
Elle nourrira  
Stars de cinéma  
Bourgeois, midinettes,  
Princes et vedettes.*

*Jean Alibert*

*Cap Ferret, La Forestière, 6 janvier 1934*

*(paru dans L'Avenir d'Arcachon, 11 janvier 1934)*

## *La Petite Marmite*

*Objet sacré de terre cuite  
la Marmite  
distille en son gros bidon  
le bouillon  
bouquet de légumes frais  
composé  
de poireaux, carottes, navets,  
mêlés  
en harmonieuse proportion  
de cuisson  
paleron, gîte moelleux  
nerveux  
et les abats d'un poulet  
amputé  
du cou et des ailerons  
ficelés en botillon  
avec les pattes et gésier  
échaudés.  
Trois heures de cuisson  
suffiront  
à feu doux bien surveillé  
écumé  
pour cuisiner un bouillon  
clair et blond.  
Servez aussi apprêtés  
et parés,  
légumes, bœuf et poulet  
bien coupés.  
Accompagnez la Marmite  
ainsi cuite  
de tranches de pain grillé  
et de parmesan râpé.*

*Jean Alibert, Cap Ferret  
(paru dans L'Avenir d'Arcachon, 9 mars 1934)*

## Votre histoire, notre mémoire

*“Les souvenirs d’un homme constituent sa propre bibliothèque.”*

Aldous Huxley, écrivain anglais (1894-1963)

Contribuez à enrichir cet article ! Si vous avez des photos, des documents sur des poètes ou autres artistes littéraires de la commune, n’hésitez pas à nous les faire partager ! Vos souvenirs nous permettront de mieux faire connaître notre patrimoine.

Service des archives

79 avenue de la Mairie, Lège bourg

[archives.ad@legecapferret.fr](mailto:archives.ad@legecapferret.fr)

05.57.17.07.80

## Sources et références

- Gallica, la bibliothèque numérique de la BnF :
  - *L’Avenir d’Arcachon*, 23 juin 1895
  - *L’Avenir d’Arcachon*, 11 janvier 1934
  - *L’Avenir d’Arcachon*, 9 mars 1934
  
- RetroNews, le site de presse ancienne de la BnF :
  - *Comoedia*, 6 novembre 1929
  - *La Petite Gironde*, 31 juillet 1934