

La «vraie» soupe de la Mère Royaume

Tous les enfants à Genève le savent: la soupe de l'Escalade commémore la bravoure de Mère Royaume qui a jeté sa casserole sur la tête d'un soldat savoyard lors de l'attaque de la ville en décembre 1602. Si cet événement a été largement commenté, dessiné et chanté, personne ne sait exactement quelle était la recette de la Mère Royaume. Comment cette soupe était-elle préparée? Comment étaient cultivés les légumes en 1602?

Et si aujourd'hui, quand nous préparons cette soupe le 12 décembre à l'école, nous nous mettons dans la peau de Dame Royaume pour trouver des légumes de saison, cultivés dans le bassin franco-genevois. Que mettrions-nous alors dans notre marmite?

Manque de pot pour Dame Royaume

On Savoyar uprè de la Mounia
Y fu tûa d'on gran cou de marmite
Qu'onna fenna li accouilla dessu
I tomba mour, frai et rai eitandu

*Un Savoyard, auprès de la Monnaie
Fut tué d'un grand coup de marmite
Qu'une femme lui expédia dessus
Il tomba mort, froid et raide étendu
(Cé qu'è lainô, strophe 29)*

A Genève, tout le monde le sait: la soupe et la marmite de l'Escalade sont de tradition pour commémorer la bravoure de la Mère Royaume qui a jeté sa marmite sur la tête d'un soldat savoyard lors de l'attaque de la Ville de Genève dans la nuit du 11 au 12 décembre 1602.

On connaît toutefois moins l'histoire de la famille Royaume. Catherine Cheynel a perdu un premier mari à Lyon et s'est remariée à un potier d'étain qui deviendra graveur de monnaie une fois installé à Genève. Car la famille s'y est réfugiée au début septembre 1572, fuyant les persécutions à l'encontre des Huguenots. Le 15 septembre déjà –trois semaines après le massacre de la Saint-Barthélemy– Pierre Royaume est admis comme habitant de Genève, puis il obtient la bourgeoisie avec son épouse le 17 janvier 1598, quatre ans avant le coup de la marmite.

Le coup du pot, plutôt. A l'époque, les soupes mijotaient sur les fourneaux dans des pots de fer, d'où est dérivé le terme de «potage», puis de «potager». Par la suite, la «soupe» a changé de texture, lorsque la tranche de pain n'y était plus noyée. Dès lors, le mot «potage» désignait exclusivement le bouillon de légumes.



La soupe de 1602

La soupe, au temps de l'Escalade, constituait l'ordinaire de la grande majorité de la population. Elle était servie presque à tous les repas. Cette soupe était composée de légumes de saison et de la région, en fonction de leur disponibilité: choux, oignon, rave, navet, poireau. Elle était relevée certaines fois par des légumes moins communs, carotte –qui probablement était blanche, d'où le nom de racine blanche, ou panais– ou épinards. Un morceau de viande était parfois cuit en même temps. La diversité des produits, leur qualité, pain blanc ou bis, tranche de lard ou beau morceau, variait en fonction du statut social de la famille, paysan, artisan ou notable.

«Les recettes de potages du 17e siècle sont quasi inexistantes car tout le monde savait comment faire une soupe.» Pour François de Capitani, historien et conservateur du Musée national suisse de Prangins, le contenu exact de la marmite de Mère Royaume restera un mystère.

re. D'autant que «la soupe» est un met générique, la base de l'alimentation de la population en ville et à la campagne. Et cette population, surtout les plus pauvres, «se nourrissait de ce qu'elle avait sur le moment», poursuit l'historien. De plus, la soupe cuisait continuellement, elle pouvait donc être «rallongée» en cours de route avec les légumes devenus disponibles et varier de composition au fil du temps.

Des lois, des règlements et des comptes-rendus concernant plusieurs aspects de l'alimentation des Genevois vers 1600 ont bien été trouvés dans les archives de la Ville de Genève. Notamment sur la culture de céréales, la fabrication de pain, la production et transformation de viande, la pêche ou la vigne. En revanche, la culture maraîchère n'était pas soumise à règlement et très peu de documents relatent la production de légumes à cette époque. Des sources ont été retrouvées par la suite, comme par exemple un règlement de 1733 de l'hôpital de Vevey qui précise «Quatre jours de la semaine on mettra cuire 1/2 livre de boeuf par tete pour les pauvres, a quoy le recteur ajoutera du jardinage ou du legume pour le diner.»

Légumes du diable

Cette viande comprenait sans doute les os, précise M. de Capitani, ce n'était donc pas 250 g de chair par personne... Mais rien ne dit quels étaient les «jardinage ou legume». Des recoupements donnent toutefois d'autres indications. Les cultures de l'époque, estime Werner Reust, un ancien ingénieur agronome de la Station fédérale de Changins, devaient pousser «hors terre» car les racines étaient alors souvent considérées comme des «légumes pestiférés». Ces dernières, les carottes par exemple, ne devaient donc pas être trop populaires à cette époque, pense-t-il. La pomme de terre arrivait juste en Europe et n'était pas encore introduite à Genève. L'ingénieur doute même que le topinambour, déjà connu, soit vraiment implanté vers Genève. En revanche, la région produisait des céréales, orge et épeautre, qui entraient dans les recettes de soupe. Afin d'épaissir le potage, des légumineuses étaient aussi utilisées, principalement les lentilles, le pois et les fèves. La châtaigne qui se trouvait en abondance dans les contreforts du Jura était également prisée, tout comme le haricot sec. Parfois du riz d'importation du Piémont entraient également dans sa composition lorsque d'autres produits venaient à manquer.



Rave



Poireaux

Soupe au pain

François de Capitani a par ailleurs trouvé une description de nourriture «des pauvres» de 1780 mentionnant les raves, les fèves, les haricots, les choux, les bettes, la laitue, les pommes de terre, les poireaux.

Pour lui, la soupe de la Mère Royaume contenait donc probablement de la viande de boeuf –«c'est-à-dire de la vieille vache longuement cuite»– du riz ou de l'orge et des légumes à disposition en cette saison: racines, courges, choux, oignons etc. Le sel ne manquait pas, ajoute l'historien, «mais le poivre était encore réservé aux riches». Enfin, les herbes aromatiques indigènes étaient connues et appréciées.

Quant à la consommation de la soupe, le repas était constitué d'une tranche de pain posée dans une assiette sur laquelle on versait un bouillon de légumes, note l'encyclopédie Wikipédia. «La soupe se mangeait toujours avec du pain», confirme François de Capitani. «Il n'était pas souvent frais, on le cuisait toutes les deux semaines ou on l'achetait chaque semaine et il était toujours dur, il fallait donc le faire tremper».

Imaginons une recette de soupe 1602

Avec l'aide des historiens-ennes et avec un peu de déduction, imaginons la soupe qui mijotait sur le fourneau de la Mère Royaume.

Ingrédients: un chou, deux oignons, une rave, 4-5 poireaux, 4-5 racines blanches, un peu d'épinard, 200 g de lentille, 200 g de riz, 250 g de lard.



Panais

Couper les légumes et le lard en cube, émincer les épinards. Faire revenir le lard, les oignons, les lentilles, le riz, ajouter les légumes. Noyer le tout sous l'eau, saler. Ajouter les épinards en fin de cuisson. Servir sur une grosse tranche de pain complet.

La soupe de 2008

En décembre, si nous voulons cuisiner une soupe en utilisant les légumes produits localement, nous pouvons désormais nous baser sur un tableau de saisonnalité publié par l'Office de promotion des produits agricoles de Genève. Les légumes présents en cette saison sont les betterave, carotte, céleri branche, céleri pomme, chou blanc, chou de chine, chou frisé, chou-rave, chou rouge, ciboulette, courge, échalote, épinard, oignon, panais, persil, poireau, rave d'automne, topinambour, racine de persil.

A l'inverse, parmi les légumes n'ayant pas leur place dans cette soupe figurent les concombres, les tomates ou



Sur les tableaux du XVII^e siècle, comme celui-ci du peintre bernois Albrecht Kauw, les légumes pouvant servir à préparer une soupe apparaissent: carottes, pois, navets et autres racines, radis blancs, courges, bettes, choux, salsifis, oignons.

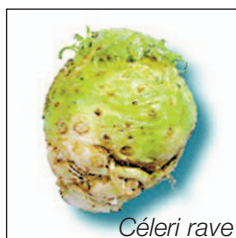
les champignons que l'on trouve pourtant dans les paquets de massepains. Mais aussi les courgettes, haricots frais, poivrons, petits pois frais, aubergines, tous des légumes d'été. De même, la pomme de terre de garde est difficile à trouver, car Genève cultive principalement des pommes de terre nouvelles récoltées à fin septembre.

Une recette parmi d'autres

Ingrédients: 3,5 litres d'eau, 2 cuillères à café de gros sel, 3 poireaux, 4 carottes moyennes, 1 branche de céleri ou 1 petit morceau (deux centimètres) de céleri rave, 1 morceau de chou, 2 pommes de terre, 1 oignon.



Céleri
branche



Céleri rave

Enlever presque tout le vert des poireaux, couper le blanc dans le sens de la longueur, bien laver, couper en petits morceaux. Éplucher les carottes, les couper. Couper le chou en morceaux. Laver la branche de céleri ou quelques feuilles et tronçonner. Plonger tous les légumes dans l'eau bouillonnante. Ajouter 1 oignon coupé (facultatif), 3 ou 4 gousses

d'ail et les pommes de terre coupées. Laisser cuire trois-quarts d'heure à feu doux.

Légumes sans frontières

En 1602, les légumes étaient cultivés sur des lopins de terre autour des fermes et des maisons des villages environnant dans la campagne genevoise. La production était principalement à usage familial et personnel, seul le surplus était transporté en ville et vendu sur les marchés.

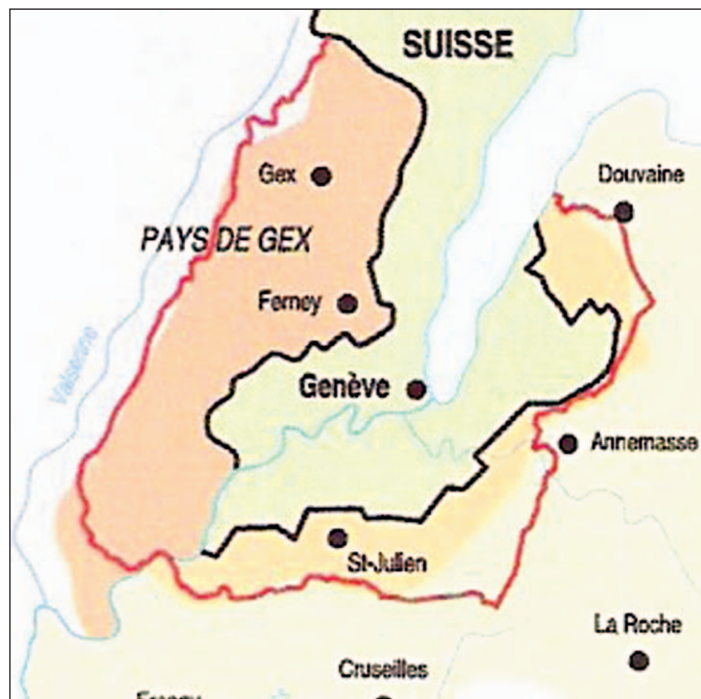
Il faut imaginer Genève à cette époque. Elle était recroquevillée dans ses remparts, vivant sous la menace constante des Savoyards. Autour des murailles, tous les arbres étaient coupés sur plusieurs centaines de mètres. Pas de buissons, peu de maisons afin de pouvoir guetter les mouvements ennemis et assurer la défense de la cité.

Pour se nourrir, Genève faisait venir nombre d'aliments de l'extérieur et s'approvisionnait auprès des fermes au-delà du glacis, la «zone de sécurité». Les paysans savoyards nourrissaient donc Genève. A certaines périodes de disette, les autorités de la ville ont importé du riz du Piémont afin d'assurer la subsistance de la population, comme l'indique le livre «Vivre à Genève en 1600» de Liliane Mottu-Weber, Anne-Marie Piuze et Bernard Lescaze.

Canton cultivé

Par la suite, Genève a été un des premiers lieux de culture maraîchère intensive de la Suisse, dès 1690 environ. Les champs trouvaient place sur la plaine de Plainpalais, puis à la Jonction.

En 2008, la production maraîchère qui nourrit en partie la population provient des cultures sur le territoire du canton et de la zone franche (voir carte). Cette dernière comprend le pays de Gex (392 km²) et la Haute Savoie (151 km²). Les produits de cette zone sont considérés comme «suisses».



La première zone franche a été mise en place par le roi de France Louis XVI en 1775. Elle a été reconnue au niveau international par le traité de Paris de 1815 et le traité de Turin en 1816. Cette zone franche permet aux produits d'être commercialisés à Genève en sautant les démarches douanières.

L'ensemble des surfaces cultivées représente aujourd'hui 36 hectares de serres, 22 hectares de tunnels plastique et 250 hectares de plein champs. Une cinquantaine de sortes de légumes y sont produites pour un total de quelque 20 000 tonnes par année.

La soupe de Betty Royaume

La Mère Royaume ne serait donc pas trop dépaysée si elle devait préparer une soupe en 2008. A part la pomme de terre qui serait un nouveau légume pour elle, la racine blanche qui est moins répandue en 2008 qu'en 1602, et probablement quelques variétés de légumes différentes, la soupe qui mijoterait sur son fourneau aurait une recette de base à peu près identique à celle d'il y a 400 ans.

Dame Royaume serait toutefois surprise par la facilité, en 2008, de trouver quantité de légumes frais sur les marchés et dans les magasins à Genève, sans parler des légumes en boîtes ou congelés. Surprise aussi car ces légumes ne sont pas toujours produits sur place, certains peuvent même venir de très loin et ne correspondent pas forcément à la saison en cours au bout du lac. De plus une partie des cultures sont produite sous de «grandes tentes» transparentes. Le choix et l'achat de légumes ne sont plus soumis aux aléas des périodes de disette et dépendent moins de la météo. A son époque, elle n'avait pas le choix et était une «consomm'atrice» inconsciente favorisant par obligation les légumes de saison et de proximité.

Sources

«Vivre à Genève autour de 1600», Liliane Mottu-Weber, Anne-Marie Piuz, Bernard Lescaze, Genève, tome I, éditions Slatkine 2002

Site internet de l'OPAGE (Office de promotion des produits agricoles de Genève)

Site internet de l'Union maraîchère de Genève

Fondation Pro Specie Rara

Syndicat interprofessionnel de travailleuses et travailleurs (SIT)

Remerciements: Liliane Mottu-Weber, Anne-Marie Piuz, François de Capitani, Werner Reust.

A l'occasion de leurs 170 ans cumulés, «Les Jardins de Cocagne» (30 ans) et *Le Courier* (140 ans) ont collaboré dans un domaine qui leur est cher: la souveraineté alimentaire et l'approvisionnement de proximité.

«Les Jardins de Cocagne» est une coopérative genevoise de production et de vente de légumes biologiques. Environ 400 ménages reçoivent chaque semaine un cornet de légumes produits aux portes de Genève et livré dans leur quartier.

Le Courier est un quotidien d'information et d'opinion qui compte aujourd'hui environ 10 000 abonnés, répartis principalement dans les cantons de Genève, Vaud, Neuchâtel et Valais.