

Des omelettes haut de gamme préparées sur l'île aux monastères

Le Mont-Saint-Michel et le succès de la courageuse femme de chambre « La Mère Poulard »

Par Birgit Holzer

Mont-Saint-Michel. Transformons-nous en pèlerins pieux de la fin du 19^{ème} siècle en route pour le célèbre Mont-Saint-Michel au Nord-ouest du littoral français : le vent et la pluie nous fouettent le visage, nos pieds sont trempés et les derniers mètres pour rejoindre la célèbre île aux monastères sont presque cauchemardesques. Il est déjà très tard et nous sommes affamés ! Et nous ne savons pas si nous allons encore pouvoir trouver un lieu pour manger un plat chaud à cette heure si tardive. Mais la chance est avec nous : nous tombons sur « La Mère Poulard », la généreuse « Mère Poulard ». Elle fait en effet la promesse, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, de préparer des omelettes savoureuses dans son four à bois et permet aux pèlerins affamés du monde entier d'aller se coucher le ventre plein, idéalement dans son auberge.

Aujourd'hui, les touristes viennent par milliers visiter ce majestueux relief insulaire rocheux trônant au beau milieu de la mer. Un village y est d'ailleurs apparu au 12^{ème} siècle et un cloître selon l'archange Michel. Le Mont-Saint-Michel est classé, depuis 1979, au patrimoine mondial de l'Unesco. Il fait partie des curiosités les plus visitées en France. Chaque année, près de 3 millions de personnes se promènent dans les rues étroites de la petite île et gravissent les 360 marches qui permettent d'accéder au monastère. Il est toujours possible de manger chez « La Mère Poulard », même si la célèbre cuisinière est décédée il y a 85 ans. Mais sa convivialité, sa gentillesse et son art de recevoir vivent encore !

De savoureuses omelettes - très rassiantes – sont toujours préparées dans les locaux et sous son nom, devenu depuis une marque. La facture reste toutefois un peu salée : 38 euros par assiette, pour une version salée agrémentée de noix de St Jacques ou une version sucrée flambée au Calvados et accompagnée de pommes caramélisées. La cuisson de ce plat authentique reste assurée dans le four à bois pittoresque, dans un lieu bénéficiant d'un emplacement exceptionnel et fascinant, d'après les principes légendaires de la Mère Poulard.

Au début de son parcours florissant, Napoléon a eu l'idée, en 1863, de fermer la prison mise en place juste après la révolution française dans l'ancien cloître. La construction d'une nouvelle digue a alors permis de relier l'île au littoral. Le monument historique, initialement érigé au 10^{ème} siècle puis modifié pendant de nombreuses années durant, au fil des styles s'imposant de siècle en siècle, a été entièrement rénové. L'architecte mandaté, Edouard Corroyer, est alors venu sur l'île avec sa femme de chambre, Annette Boutiaut, tombée éperdument amoureuse du fils du boulanger du coin, Victor Poulard. Ils se sont ensuite mariés et ont ouvert une auberge pour les nombreux pèlerins et les quelques visiteurs, à une époque où le tourisme n'était qu'à ses débuts. Comme les voyageurs arrivaient bien souvent en-dehors des heures de repas habituels, Annette Poulard, de nature très maternelle, a alors mis au point la recette de son omelette pour la proposer comme plat principal facile et rapide à préparer. Pour la cuisiner, elle n'avait besoin que d'une portion de beurre et de son four à bois, qui donnait à ses préparations un goût fumé unique en son genre. L'entreprise a très vite connu un franc succès et le couple Poulard a décidé d'ouvrir un hôtel en 1888, qui attire encore à ce jour des célébrités du monde entier. Les murs sont remplis de photographies prises avec des visiteurs et clients très célèbres comme Ernest Hemingway ou Winston Churchill. Tous les présidents français y sont même venus !

« La Mère Poulard » est aujourd'hui une puissante institution sur le Mont-Saint-Michel et une multinationale couronnée de succès. L'entreprise compte plusieurs hôtels et restaurants, deux

musées, une fabrique de biscuits au beurre ainsi que des succursales de cafés et restaurants au Japon. Près de 1 000 personnes travaillent aujourd'hui pour la chaîne. Son chef actuel, Eric Vannier, a été maire du Mont-Saint-Michel pendant 24 années au total car autrefois, le petit village fortifié comptait encore un millier d'habitants. Aujourd'hui, il n'y a plus que 100 personnes inscrites sur les listes électorales et 20 résidents permanents. La plupart sont d'ailleurs des entrepreneurs. En outre, cinq moines vivent dans le cloître et sept sœurs dans les Fraternités monastiques de Jérusalem. « Jusqu'à il y a encore deux ans, une famille vivait sur l'île. Les deux parents étaient guides touristiques », raconte Cécile Loiseau, également guide-interprète. « Ils devaient toujours faire garder et scolariser leurs enfants sur le continent. Quand le troisième est parti, ils ont quitté l'île ! »

Mais la menace plane sur le Mont-Saint-Michel qui pourrait bien perdre son statut de terre insulaire car l'eau de l'île aux monastères ne fait plus toujours le tour – la digue construite par Napoléon arrêta les courants marins et la baie s'ensable chaque jour un peu plus. Après des études menées pendant des dizaines d'années, d'importants travaux de construction ont débuté en 2006, et ont perduré pendant 9 ans. L'architecte autrichien, Dietmar Feichtinger, a remplacé l'ancienne digue par une grande passerelle avec une autre digue en filigrane. Le parking qui se trouvait à côté du monastère a été déplacé trois kilomètres plus loin. Des navettes transportent les touristes et des tours en calèche y sont aussi organisés. Tout a été fait pour redonner à l'île sa sérénité et son authenticité un peu à la manière de la « Mère Poulard » malgré les flux très importants de touristes.