



POINTS DE VUE

Madame Derobert, j'ai été conduit à exprimer certaines réserves tenant à l'optique que je conservais, moi-même, quant à la personnalité de ce personnage notoire, pour le moins, à ses propres yeux.

En ma qualité de « témoin d'époque » (qualité qui n'est autre que celle de l'âge et de témoignage, comme toujours subjectif), Madame Derobert ainsi que notre distingué Président ont eu la faiblesse de considérer que ces réserves pouvaient mériter de se voir livrées en m'engageant d'en encourir le risque, ce que j'assume hardiment...

Né à Aix-en-Provence au cœur de la famille maternelle purement comtadine dans laquelle mon père, « espagnol » de Smyrne, avait eu la hardiesse de s'intégrer et, donc, environné, dans la jeunesse, des derniers représentants de la communauté d'antan, tout témoignage de ma part à l'endroit des frères Louis et Raoul Crémieu m'obligent, d'abord, à un retour vers mon enfance.

Ces deux frères étant de la génération de ma mère, c'est, en effet, épisodiquement que j'ai pu les croiser d'autant plus que Raoul semblait se cloîtrer chez lui, que Louis n'entretenait pas de relations avec le groupe comtadin et que ni l'un, ni l'autre, ne fréquentant jamais, même à l'occasion de Kippour, le Temple de la rue Mazarine, ils paraissaient avoir décidé de s'exclure de leur appartenance.

Assez paradoxalement, j'entretenais pourtant des relations proches et suivies avec leur père, Adrien, « charmant vieux Monsieur » à barbe blanche, ami d'enfance de ma grand-mère, née Jeanne Crémieu (simple homonymie) à laquelle il rendait fréquemment visite.

De fait, vers mes 10-12 ans, « Monsieur Adrien » venait souvent me chercher, le Dimanche matin, à notre grande bastide du 1, Cours d'Orbitelle, en vue de promenades au Montéguet au cours desquelles j'aimais l'entendre égrener ses souvenirs de jeunesse (Ah ! le « discours latin » de son baccalauréat !).

Il n'en reste pas moins que ma mère, ma grand-mère, ces dames de la famille et de leur cercle, ces bonnes provençales au parler vif et imagé, n'avaient guère de retenue dans l'expression de leurs opinions.

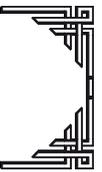
On disait même certaines d'entre elles un peu

Lorsque Madame Derobert nous a remis son étude sur le Professeur Crémieu, elle nous a informé que notre ami Maître Max Amado ne partageait pas la vision qu'elle avait de ce grand universitaire aixois. Maître Amado nous présente ici son « point de vue » que l'on peut considérer comme un complément personnel de l'article déjà paru sur ce sujet.

Nous savons la haute estime dans laquelle Madame Derobert tient Maître Amado et son fils, qui est également avocat. Nous savons que la publication de cette étude ne portera pas ombrage à leur amitié. Nous sommes, par ailleurs, heureux que les travaux de nos rédacteurs éveillent des échos chez nos adhérents. En rendant notre revue plus vivante, ces échanges donnent à notre association une image de fraternité démocratique, à laquelle la rédaction est attachée.

A propos du Professeur Bâtonnier Louis CRÉMIEU par Max AMADO

En relation avec l'étude aussi sérieuse qu'attrayante concernant le « professeur-Bâtonnier » Louis Crémieu que nous devons au talent habituel de



POINTS DE VUE

« pisquépettes » (orthographe libre) mais ce n'était qu'un simple travers regrettable.

C'est de là que me sont venues les premières informations (si l'on peut dire) concernant les frères Crémieu, sous forme d'opinions péremptories, que j'enregistrai, pour ainsi dire machinalement, tant j'y prêtais peu d'intérêt :

« Ah ! » Disait ma grand-mère, « ces garçons ne valent pas leur père ! ... Raoul a épousé sa bonne et Louis a fait à peu près pareil. Elles sont bien braves, ces femmes, mais ... quand même... Enfin, je leur souhaite bien du plaisir. »

Quand à ma mère, plus expéditive, elle livrait ainsi son opinion : « Raoul est un santon et Louis un paon vaniteux ! »

Il faut dire que ces propos, s'insérant dans une conversation courante, ne recélaient aucune animosité particulière à l'égard des deux intéressés mais « si on ne peut plus parler... alors ?... »

Ceci étant, je reconnais bien volontiers qu'ayant été appelé au présent écrit en qualité de témoin d'époque, ma déposition s'avère, jusqu'ici, des plus légères si l'on en exclut le pittoresque.

Encore que vox populi...

En fait, ce n'est qu'à l'âge de dix-sept ans, alors que j'entrais à la Faculté de Droit ainsi qu'au cours de mes trois années de licence que mes premières réserves se manifestèrent à l'endroit de Louis Crémieu.

Que l'on me comprenne bien : je n'ai jamais eu quoi que ce soit à lui reprocher, ni au niveau personnel, ni au plan familial.

Je lui suis même resté obligé d'avoir accepté d'être l'un de mes garants moraux auprès de l'Ordre des Avocats d'Aix lorsqu'en Septembre 1940 j'y fus admis – pour en être d'ailleurs, omis à bref délai par les lois de l'Etat français.

Je ne saurais pas plus mettre en cause ses éminentes qualités de juriste ni son talent reconnu d'enseignant.

Mais il est des traits qui me paraissent pro-

pres à mettre complémentaiement en lumière une personnalité lorsqu'ils lui sont intrinsèques et qu'ils en font l'illustration.

Et tels sont la vanité égocentrique, inébranlable, aveugle et tristement dérisoire du « Professeur-Bâtonnier » Louis Crémieu ainsi que son souci prioritaire de conformisme vis-à-vis de ses pairs, allant jusqu'à l'adoption de gestes discutables et à l'effacement de ses origines.

Dans le courant de mes années de licence, 1937-1940, il m'avait été, en effet, difficile de ne pas prendre acte de cette vanité et de cette étonnante cécité à l'égard des sollicitations, dénuées de toute finesse, qui la mettaient en œuvre.

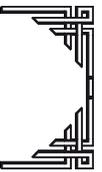
Tels ces applaudissements, totalement inusités, qui d'année en années crépitaient à la fin de ses cours comme un baisser de rideau ponctué de bis, afin de le voir saluer de sa toque, quitter sa chaire puis revenir aussitôt et encore de même, pour saluer avec une expression de ravissement bienveillant.

Cela, sans jamais mettre en doute la sincérité de ces manifestations attribuées à la spontanéité admirative de ses étudiants.

Tel, aussi, le devoir que nous nous faisons de prévenir nos condisciples de l'antenne niçoise de la Faculté auxquels il était difficile de suivre directement leurs cours à Aix, qu'à l'examen, le Professeur Crémieu demandait toujours, en préalable, sur quel cours on avait travaillé et que le malheur frapperait ceux qui ne répondraient pas : « mais, sur votre cours, Monsieur le « Professeur-Bâtonnier » ! »

Telle encore cette supercherie visant le vaste coup de chapeau que le Professeur-Bâtonnier dispensait à ceux qui le saluaient dans la rue.

Il avait été, un jour, décidé de jalonner son parcours habituel, depuis la Faculté jusqu'à son domicile, rue Goirand, d'étudiants placés tous les 30 mètres lesquels, le saluant l'un après l'autre, devraient déclencher, à chaque fois, l'ample tour de chapeau attendu.



POINTS DE VUE

Cela, pour savoir jusqu'où pourrait aller cette anormale répétition d'hommages avant de voir éventé son caractère malicieux.

Peine perdue car ce fut toujours avec le même sérieux, la même composition, le même geste que, d'un bout à l'autre du trajet, le Professeur-Bâtonnier avait salué chacun de nous et, bien plus, qu'il s'en était ensuite flatté comme d'une marque de respect dévoué des étudiants à son endroit.

Il faut dire, au demeurant, que toutes ces manifestations étaient dénuées de la moindre agressivité, comme de tout antisémitisme sous-jacent (ce qui n'était que trop fréquent à cette époque), car personne n'en voulait à cet affable enseignant qui n'en préjudiciait nullement.

Il n'en reste pas moins que la légende de ces inoffensives bouffonneries est demeurée, dans la mémoire des générations estudiantines, liée pour l'essentiel à l'image du professeur Crémieu.

Jusqu'ici, tout cela reste seulement gênant, un peu attristant, mais, somme toute badin...

Bien autre est cette recherche acharnée de Louis Crémieu d'une assimilation conformiste qui demeure, à mes yeux, inacceptable lorsqu'elle l'entraîna à s'inscrire à la « Légion des Anciens combattants de Pétain ».

Certes, il fut des notables juifs, français de lointaine souche aux brillants états militaires qui, contrairement à ceux qu'un premier geste de dignité incita à renvoyer à Pétain leurs décorations, s'efforcèrent d'en obtenir les dérogations étroites que réservait le Statuts des Juifs.

Mais il ne put être que d'exceptions presque introuvables de voir l'un d'eux capable de se nier soi-même au point de solliciter son appartenance à un mouvement reflétant précisément l'antisémitisme de rejet qui l'avait frappé en y laissant sa dignité.

Cela, sans compter le caractère dérisoire d'une telle démarche au regard de ceux auxquels

elle était destinée.

Cet autiste refus des réalités se situa également dans la réaction qu'il manifesta lors de son arrestation par la Gestapo.

Convaincu qu'il ne pouvait s'agir que d'une erreur vis-à-vis d'un personnage tel qu'il se voyait, il tint sa libération pour naturelle et allant de soi.

De ce fait, il ne prit pas réellement conscience des diligences, pressantes autant qu'efficaces, de tous ces hommes de qualité aux interventions desquels il avait dû ce qu'à l'époque, on pouvait tenir pour un miracle.

Rien d'étonnant, ainsi, qu'on l'ait ensuite entendu se féliciter de la courtoisie, de la correction de ses geôliers à son endroit, propos considérés à l'extérieur soit, pour le moins futiles, soit révoltants, voire odieux.

Quoi qu'il en fût, la personnalité de Louis Crémieu fait apparaître une contradiction déconcertante.

D'une part, un esprit créatif, avocat et universitaire de talent, le tout exigeant une intelligence déliée.

D'autre part, une incroyable vanité infatuée de soi-même l'enfermant complaisamment dans un monde personnel clos sur la réalité des autres, ce qui est normalement le lot des esprits faibles à l'intelligence sérieusement limitée.

Loin de moi le souci d'en analyser la texture, me bornant à en constater les effets.

En réalité, je n'ai jamais éprouvé aucune réelle sympathie à l'endroit de Louis Crémieu (il était bien trop léger pour susciter un sentiment de cet ordre).

Cela confinerait plutôt à une gêne, un agacement tournant, parfois à une intense réprobation épidermique, le tout mêlé d'une teinte de compassion.

Mais c'est si loin...

RECHERCHE ETHNOLOGIQUE

La Rédaction serait heureuse de recevoir à l'adresse de son rédacteur en chef les recettes comtadines que nos lecteurs voudront bien lui envoyer.

*Un groupe de travail pourra facilement se mettre en place pour étudier, à partir de nos collectes, l'originalité de la cuisine comtadine à partir des produits du terroir, une « physiologie du goût » comtadin, la symbolique des gâteaux de Pâque, les rapports de la cuisine judéo-comtadine avec les cultures de la Méditerranée etc. **Le but est de conserver à notre revue son caractère culturel.***

**RECETTES DU
COMTAT-VENAISSIN
COLLECTEES**

**par
Robert FOA
et Josette CASSIN**

Recueillir des recettes de cuisine caractéristiques du Comtat n'est pas chose facile, surtout si on tient à avoir connaissance pour chacune des éléments assurant une certaine vérité à leur origine.

Il est d'abord évident que **les conditions de vie dans le Comtat** n'étaient pas celles que l'on décrit après la sortie de ses habitants. Autant les moyens financiers que les pressions qui s'exerçaient dans le ghetto ont été modifiés avec la possibilité retrouvée de sortir enfin du ghetto. L'arrivée de nouveaux contacts, avec de nouvelles traditions, a ainsi fait évoluer beaucoup de choses, dont les recettes.

Par la suite, **la dispersion des habitants des ghettos** dans les régions françaises n'a pas manqué de les mettre en contact avec des traditions et des recettes culinaires. Ces nouveaux produits locaux, dont ils faisaient connaissance, devenaient pour eux financièrement abordables. Il devient donc difficile de déterminer avec précision la véritable origine d'une recette. Les périodes de guerre changent également les habitudes alimentaires.

Il y a aussi d'**autres possibilités d'évolution**. Ainsi, de nombreux chercheurs ont montré que les conditions de la distribution des produits apportent de notables changements :

La quantité disponible de ces produits augmente rapidement, leur qualité aussi.

Selon les critères retenus, les prix diminuent ou

augmentent.

On voit apparaître des produits d'origines diverses : Israël, Afrique du Nord, etc.

A sa création, La Synagogue de la Rue Breteuil à Marseille possédait un four où les fidèles pouvaient faire cuire des plats.

Les modifications dans les circuits de commercialisation doivent également être considérées. On assiste à la naissance de petits commerçants spécialisés, de grands commerçants qui alimentent les précédents, enfin de grandes Centrales d'achat qui coiffent les précédents.

Le commerce de Marseille a été à la fois facilité par son port et handicapé par l'absence de voies d'eau en provenance de l'intérieur du pays. L'arrivée des produits s'est longtemps faite depuis les plaines du Comtat et des Alpes de Haute Provence.

Il y a un **certain nombre de principes toujours présents** :

Produits *Kasher*.

Une *kashrut* de plus en plus stricte (antioxydants ...)

Règles diététiques habituelles (pas de viande et de laitage dans le même repas)

Ne pas oublier les règles de préparation des VINS
Prix acceptables en dépit des taxes diverses.

Respect des traditions en fonction des dates des fêtes juives (Pâques)

A ces conditions s'ajoute le rôle de plusieurs éléments personnels comme :

Les origines, pas toujours identiques du mari et de la femme, bien que ce soit elle qui est en général « le chef de cuisine ». Il y a aujourd'hui fort peu de familles dont les enfants sont issus de 2 parents d'origine comtadine.

Les mélanges de traditions régionales différentes conduisent à la conception de recettes mixtes dans lesquelles on retrouve surtout des recettes de l'Est de la France (Alsace Lorraine), de l'Ouest (Bordelais), d'Afrique du Nord (Sud de la France).

La mise en place de circuits commerciaux fiables permet de trouver presque partout des produits venant de régions éloignées : saucisses de Strasbourg, produits en provenance d'Israël, savoir-faire exporté d'Afrique du Nord

Les progrès et les techniques de conservation (congélation, conserves etc.) facilitent l'expédition des produits utilisés.



RECHERCHE ETHNOLOGIQUE

LES FÉVETTES

par

Yvan FERREOL MAYRARGUE

Beignets de Pâque.

Délayer dans un saladier 8 œufs et une cuiller à dessert de sucre en poudre par œuf. Bien mélanger et battre. Ajouter en suite un zeste d'orange râpé et un petit verre de rhum. Ajouter de la matsa pilée jusqu'à ce que le mélange donne une pâte ressemblant à de la pâte à choux ni trop épaisse ni trop molle. Avec deux pointes de cuiller à café plonger des portions de pâte dans de la friture chaude mais pas trop brûlante.

Préparer un sirop à l'orange et au rhum. Faire tremper les beignets au moins un jour avant de les manger. Ils se conservent pendant la durée de Pâque.

Rousquettes de Pâque.

1 Kg de farine de matsa. 6 œufs. 250 grammes de sucre. 250 grammes d'huile d'olive. 1 cuillère à bouche de graines d'anis.

Ajouter la farine petit à petit et l'huile en dernier. Quand tout est absorbé, mettre au réfrigérateur en couvrant la terrine. Ressortir la pâte fraîche. La séparer en plusieurs portions. Pétrir sur la planche farinée jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts, mais pas trop pour qu'elle ne cartonne pas. Rouler la pâte en boudins de l'épaisseur d'un doigt et séparer en boucles crantées sur le côté. Dorer à l'œuf chaque rousquette. Faire cuire à feu moyen.

Oreillettes de Pourim.

300 grammes de farine tamisée. 3 œufs. 1 cuillerée d'huile d'olive. 1 cuillerée de rhum. 1 pincée de sel. 1 pincée de levure anglaise en poudre. 1 cuillerée à dessert de graines d'anis. 1 tasse à café d'eau tiède.

Battre dans une terrine les œufs, l'huile, le rhum, l'anis, le sel, la levure et l'eau. Ajouter la farine pour obtenir une pâte épaisse. La renverser sur la planche à pâtisserie et la faire reposer pendant une heure. Puis pétrir la pâte. L'étaler en couche mince sur la planche. Découper les oreillettes avec une roulette dentelée, les pincer au milieu, et les mettre à frire. Quand elles sont cuites, les poser dans une corbeille et les sucrer au sucre glacé. On peut aussi les tremper dans un sirop d'orange et de rhum. Elles se conservent 8 jours.

Lors du repas du seder de Pessah, parmi les aliments, on retrouve classiquement les légumes symboliquement présents sur le plateau du seder: Symboles du renouveau et de la protection divine, une place particulière est accordée aux fèves fraîches et aux févettes. Pouvant être consommées crues accomodées d'un filet d'huile d'olive, en salades, en soupe, on peut aussi les cuisiner en friture à la poêle ou en ragoût.

Voici une recette ancestrale (moyen âge) qui accompagne magnifiquement l'épaule d'agneau rotie.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans l'huile d'olive 200 g de poitrine salée hachée, ajouter 3 kg (poids dans leur cosse) de févettes fraîches écosées débarassées de leur pédoncule amer, 10 cébettes coupées en morceaux, 2 gousses d'ail hachées, thym, persil. On remue à feu moyen, jusqu'à ce que la févette vire au vert sombre :on arrête tout de suite la cuisson. On sert de suite et on assaisonne sel poivre dans l'assiette. Servi cru-cuit chaud- tiède, c'est la perfection.

La fève est une plante potagère de la famille des papilionacées. C'est donc une légumineuse, dont les gousses robustes contiennent de grosses graines aplaties, rondes, protégées par une peau épaisse et de couleur vert pâle.

Originnaire de Perse et d'Afrique, la fève est connue et consommée dans le bassin méditerranéen depuis la plus haute antiquité. Chez les Anciens, elle servait aussi de jeton de vote lors des saturnales, pour désigner le roi du banquet : la fève de la galette des Rois perpétue cette coutume. La fève reste une des bases de l'alimentation en Orient et en Afrique du Nord. Elle est toujours cultivée dans le sud de la France où elle fut, avant le haricot, le légume du cassoulet.