

## Maigret e la cucina dei Bistrot

Inviato da Administrator

giovedì 23 agosto 2007

Ultimo aggiornamento martedì 28 agosto 2007

Il Commissario Maigret non fu solamente un valente poliziotto ma anche, e talvolta soprattutto, un ottimo buongustaio; spesso Simenon si sofferma per pagine sulle abitudini culinarie del Commissario, le fa diventare parte dell'indagine, addirittura ne L'impiccato di Saint Pholien, fa diventare parte della storia un piatto di cozze con le patatine fritte, tipiche del Belgio e di Liegi, di cui era originario, in La Casa dei Fiamminghi la Torta di Riso diventa un refrain che scandisce i tempi dell'inchiesta. Per Simenon Maigret è alle volte una scusa per un viaggio nella cucina, quella cucina semplice e povera che lui amava, fatta di fondi di prosciutto, coste di sedano, lardo, crauti, salsicce, strutto, patate che ben amalgamate e servite diventano improvvisamente un piatto dall'altisonante nome di Choucroute alla Parigina, esempio massimo del riciclo alimentare della povera gente. Sono decine e decine i piatti, ora cucinati da Madame Maigret, ora dalla Brasserie Dauphine, famosa come i suoi formidabili di birra, che Simenon ci ammansi tra un omicidio ed un abile furto. Tutto questo non è passato inosservato, Courtine, forse sconosciuto ai più, noto gastronomo francese, redattore di Le Monde, premiato dall'Accademia di Francia per le sue innumerevoli opere dedicate alla cucina d'oltralpe vide nei romanzi di Simenon le tracce di una cucina andata perduta e decise di codificarla, prima che anche l'ultima memoria sparisse. Lo stesso Simenon inviò a Courtine una lettera definendolo "l'ultimo classico", per Simenon la "cucina di casa" segna per la vita, come la Madeleine di Proust. Simenon stesso narra in Un Banc au Soleil: "Quei locali erano frequentati solo dagli habitués, cocchieri, autisti o gente come me cui piaceva una cucina popolare, non ricercata, preparata dalla padrona. Il bancone era di stagno e vi si mesceva vino prodotto dal fratello, dal cugino o dal cognato; ostie; vinelli locali che non si trovavano ai mercati generali di Bercy. Il menu era scritto su una lavagnetta e comprendeva un solo piatto, oltre alle sardine e al sedano bianco. Era il padrone stesso a fare il servizio al tavolo, a meno che non ci fosse una figlia o una nipote, in grembiule nero, a dargli una mano. La cucina era separata dalla sala da una porta a vetri attraverso la quale si vedeva la padrona affacciata ai fornelli. Dalla cucina si diffondeva un buon odore così che non era necessario leggere la lavagnetta per sapere che cosa ci fosse da mangiare. È da allora che mi è rimasta la passione per le andouillettes alla griglia, lo stracotto di manzo, il ragù, il fricandò all'acetosella: tutti piatti che ho poi fatto apprezzare al bravo Maigret". E non è certo un caso che "l'unica donna stabile" della sua vita fu Boule, la Governante-Cuoca che assunse dopo i primi successi, Boule lo seguì sull'Ostrogoth, la sua barca, nei suoi viaggi, fino in Arizona dove visse per alcuni anni. Per Simenon la cucina è ispirazione, casualmente capita a Porquelles, isoletta di fronte ad Antibes che vanta una cucina tipica, diverrà sede di numerose inchieste, forse al solo scopo di descriverne, per bocca di Maigret, la gastronomia. Simenon rimpiangeva i mercati, quelli fatti di bancarelle, di venditori vocianti, di mercanzie esposte sui banchi, per Simenon l'amore era come la maionese, riesce o non riesce e la sua donna ideale era Madame Maigret. Alla sua morte, nel 1989, undici ristoranti francesi da lui frequentati decisero riservarono un posto, con l'affissione di una targa "A ricordo di Georges Simenon, questo è il posto del Commissario Capo Jules Maigret, ospite d'onore e raffinato buongustaio di questa casa". Ogni Ristorante prepara uno dei piatti preferiti da Maigret, uno di quelli che ordinava quando nei suoi romanzi passava di lì. A Le Petit Tonneau la Torte Campagnarde, da Chez Leon la Punta di Maiale con Lenticchie, a La Taverne di Henri-IV, proprio sotto la Prefettura, affettato misto e vino della casa.