PASCALE LEFEVRE
D.E.A. DE DROIT COMMUNAUTAIRE
AVOCAT À LA COUR

13 16 Loot.

Quelques petites informations qui vont peut-être vous éclairer.

Avec mes meilleurs sentiments

143, BOULEVARD DU MONTPARNASSE - 75006 PARIS
TÉL. 01 43 29 90 76 - FAX 01 43 29 89 94
p.lefevre-avocat@wanadoo.fr

GASTRONOMIE

Qui est le papa de la ficelle picarde

Daniel Boucher, chef de cuisine et président des restaurateurs de la Somme, a ouï dire qu'un restaurateur de la périphérie d'Amiens revendiquerait la paternité de la ficelle picarde.

Selon lui, « *ce restaurateur a dû côtoyer le père de la ficelle mais il devait être bien jeune à l'époque. J'ai bien connu M. Lefèvre de l'Hôtel du Commerce à Amiens* », poursuit Daniel Bouché. « *J'ai d'ailleurs passé ma pratique du CAP dans ses cuisines et c'est un devoir de mémoire qui me pousse à réagir aujourd'hui.*

En effet, c'est M. Lefèvre qui est à mes yeux le père de la ficelle picarde. Il en a eu l'idée lors d'un concours culinaire pour une foire expo d'Amiens dans les années cinquante.

À l'origine, c'est une crêpe fourrée de jambon farcie à la duxelles de champignons séchés, crème et gruyère râpé, le tout gratiné. Il est admis de mêler de la béchamel à la crème pour napper le tout.

M. Lefevre eut été bien inspiré en faisant breveter sa création, celle-ci étant devenue un fleuron de nos spécialités régionales et dépasse aujourd'hui la région pour envahir les étals nationaux. Mais pensait-il à l'époque que sa ficelle aurait un tel succès ?

On a bien essayé lors d'une foire exposition d'Amiens, dans les années quatre-vingt, de sortir une autre spécialité régionale, le boudin picard, qui a fait un véritable flop » se souvient encore M. Daniel Bouché qui conclut en adressant ses pensées émues à M. Lefèvre.

Beaucoup pensent à tort que la ficelle picarde est une spécialité ancestrale comme le pâté ou les macarons d'Amiens. mais non, il s'agit bien là d'une innovation récente.

Daniel Boucher nous donne là une information tout à fait intéressante sur la ficelle picarde. Quel que soit le père de la ficelle, soulignons le regain d'intérêt pour les plats traditionnels et les recettes, ancestrales ou non, qui permettent de goûter les saveurs d'un terroir. Si vous êtes un féru de gastronomie, n'hésitez pas à offrir à nos lecteurs de bonnes recettes ou de bonnes idées de produits du terroir à découvrir et savourer. Et tout ça sans s'inquiéter d'une provenance douteuse ou de risques pour la santé. Bon appétit à tous et merci à MM. Lefèvre et Boucher.

4-12-2000

Le créateur de la ficelle picarde

Qui est le créateur de la ficelle picarde ? Un restaurateur d'Abbeville avait lancé une piste, voilà quelques semaines, en avançant le nom de Marcel Lefèvre.

Confirmé, par Mme Baillet-Raquet, qui en a été témoin à l'époque:

« *Mon père, Maurice Raquet, très grand connaisseur de vins et fin gourmet, avait un réel plaisir à élaborer des recettes, avec son complice Marcel.*

J'étais jeune, j'avais 20-22 ans, et j'ai eu le bonheur de voir se créer cette recette.

Je confirme que c'est ainsi qu'est née cette recette, des mains de Marcel Lefèvre, qui la présenta à un concours, et obtint un diplôme. Celui-ci trônait derrière le bureau de réception de l'hôtel du Commerce, rue des Jacobins, à Amiens ».

Mardi 2 janvier 2001

Des précisions sur la ficelle picarde

Confirmation de la création de la ficelle picarde : la fille du créateur nous apporte des détails sur les circonstances dans lesquelles elle a été présentée officiellement :

« *Je suis la fille aînée de Marcel Lefèvre et mes souvenirs au sujet de cette recette et de son histoire me sont encore bien présents à la mémoire. Ils rejoignent bien les vôtres. C'est en effet mon père, et lui seul, qui fut l'inventeur et le créateur de ce plat, à l'occasion d'une foire exposition à la Hotoie, et effectivement dans les années cinquante.*

Un repas était servi aux notables du département. Mon père avait à sa table l'évêque d'Amiens et M. Max Lejeune entre autres. Pour cet événement, les restaurateurs connus d'Amiens tels M. Louis Polenne de chez « Joséphine », M. Gravier du « Royal » et autres devaient participer à l'élaboration du menu, chacun devant y apporter son savoir et même son imagination.

D'où la naissance de la ficelle picarde. Ce fut un franc succès. Depuis, la ficelle picarde est apparue au menu de nombreux restaurateurs. Elle fut même mise en boîte et sa renommée et sa recette dépassèrent les frontières picardes. Mais, jamais, mon père ne mit de béchamel dans sa crème fraîche. Certains l'y ont introduite par mesure d'économie ou de conservation, mais c'est là une transformation de la recette, certainement pas une amélioration ».