

La Menthe — Introduction

« Le papillon veut se marier et, comme vous le pensez bien, il prétend choisir une fleur jolie entre toutes les fleurs [...]. Le printemps passa, et l'été après le printemps. On était à l'automne, et le papillon n'avait pu se décider encore. Les fleurs étalaient maintenant leurs robes les plus éclatantes ; en vain, car elles n'avaient plus le parfum de la jeunesse. C'est surtout à ce frais parfum que sont sensibles les cœurs qui ne sont plus jeunes ; et il y en avait fort peu, il faut l'avouer, dans les dahlias et dans les chrysanthèmes. Aussi, le papillon se tourna-t-il en dernier recours vers la menthe. Cette plante ne fleurit pas¹, mais on peut dire qu'elle est fleur tout entière, tant elle est parfumée de la tête au pied ; chacune de ses feuilles vaut une fleur, pour les senteurs qu'elle répand dans l'air. "C'est ce qu'il me faut, se dit le papillon ; je l'épouse." Et il fit sa déclaration. La menthe demeura silencieuse et guindée, en l'écoutant. À la fin elle dit : "Je vous offre mon amitié, s'il vous plaît, mais rien de plus. Je suis vieille, et vous n'êtes plus jeune. Nous pouvons fort bien vivre l'un pour l'autre ; mais quant à nous marier... sachons à notre âge éviter le ridicule." C'est ainsi qu'il arriva que le papillon n'épousa personne [...]

Andersen, Le papillon

La menthe intrigue... Elle nous fascine aussi, et cela depuis la plus haute antiquité.

Quelle autre herbe aromatique — si on veut bien la ranger dans cet ensemble qui fleure bon la cuisine, mais où elle se sent un peu à l'étroit — quelle autre herbe offre une telle variété de formes, de ports, de nuances, de saveurs aussi...? Mais d'abord, pourquoi herbe ? Si c'est une herbe, quelle majesté dans la tenue, quelle superbe !

Le thym plus rustique, la ciboulette si simple, sans mystère et sans chichis tous deux et comme bien d'autres, la laissent parader. Ils ne lui disputent pas sa place au sommet du dessert, ou au côté de l'agneau — comme une signature, un quartier de blason, une marque de noblesse et de caractère...

Mais en vérité ils la jalourent.

Car, non contente de se limiter à ce rôle de figuration — la petite touche finale et décorative de la fine cuisinière — la menthe revendique une place plus pénétrante et secrète à la fois (car là, on ne la remarque plus seulement comme une star sur le podium ou la cerise sur le gâteau, icône « fabriquée » et médiatisée) mais elle envahit littéralement par son caractère et sa présence — « rôle » de composition, s'il en est en cuisine — les mets qu'elle transforme, transcende, sublime...

Alors, reine des herbes ? Certes, mais alors, reine et magicienne à la fois.

Les anglais l'ont bien compris, qui ont inventé (inventé ?)² la recette la plus « british » qui soit, et contre toute attente un « must » incontournable, l'image de la cuisine anglaise, le *lamb with mint sauce*. Curnonsky³, que l'on ne peut accuser de timidité en matière culinaire, est peu intéressé par la menthe, mais pour autant il ne peut s'empêcher de critiquer la mode anglaise : « Voilà une plante sans prétention que je vous recommande moins pour ses vertus stomachiques que pour ses qualités stimulantes et le petit goût particulier dont elle permet de relever certaines sauces chaudes ou froides. [...] Mais ne faites pas comme les Anglais qui, pour lutter contre leur brouillard, mettent de la menthe à propos de tout et de rien. Il est vrai que ce n'est pas dans leur île que nous irons chercher des leçons de gastronomie... » Voilà qui est envoyé... et peut-être très injuste.⁴

Mais assez parlé des Anglais. Autre chose aussi mérite d'être souligné.

Sans réfléchir, quand on parle d'elle, on dit la menthe... Généralisation bien excusable si on ne la connaît pas ! Mais c'est surtout très inapproprié : car elle n'est pas une ! elle est multiple, multiforme, protéiforme...

Le moine Walafriid en comparait le nombre aux étincelles de l'Etna ! Sans aller jusque là, encore au siècle dernier, les herboristes y perdaient leur latin (botanique ou de cuisine ?) car à chaque rencontre, ils croyaient en découvrir une nouvelle, et s'empressaient de la baptiser — coutume qui fait honneur à leur discipline ! — du nom de leur botaniste préféré⁵, ce qui en allongeait encore et toujours la liste !

En fait, la science s'en est aperçue récemment, la menthe est d'humeur très changeante, modifiant très légèrement — la coquette ! — son port, l'élançement de ses feuilles, que sais-je encore, à la moindre variation de son milieu...

Mais elle a beau, visuellement, brouiller les pistes, ce qu'elle fait très bien et sans vergogne, elle ne nous trompera certes jamais sur ce qui la trahit... et surtout ce qui la rassemble, l'unifie, et la porte au pinacle : son odeur, l'envoûtement de son parfum unique...

Et puis, l'imaginaire !

Tous ces fantasmes qu'elle véhicule, à commencer par nous transporter mine de rien aux portes du bazar d'Istanbul ou d'Ispahan, enivré des vapeurs de thé à la menthe, servi brûlant, dans de minuscules tasses... Car, avant d'être nôtre, amenée du fond des âges romains, elle a, subtilement, le parfum et la grâce de l'Orient, le charme qui a envoûté Loti et bien d'autres.

Écoutons Jean-Claude Izzo⁶ : « On aime la menthe pour son odeur. C'est la plus populaire. Dès qu'il s'agit de citer une plante odorifère, c'est elle, elle seule, que l'on a à la bouche. Son parfum, reconnaissons-le, bien que légèrement poivré, n'entête pas, n'enivre pas. On est touché par sa grâce. Et il suffit de laisser tomber quelques feuilles dans une théière pour être comme transporté dans le palais de Schéhérazade... »

Telle est donc, dit Jean-Luc Hennig⁷, « la divine menthe aux feuilles décussées, comme toutes les Labiées. Et les Labiées, on l'oublie parfois, ont cette particularité que la corolle présente deux lobes en forme de lèvres. Comme si elles avaient l'air d'exprimer un "oh !" de stupéfaction ou de donner leurs lèvres à baiser. »

Alors, embarquement pour le monde de la menthe... Attendez-vous à être surpris ...et conquis ?

Notes :

1. Andersen aurait dû mieux se documenter, ou bien dire : ne fleurit en apparence pas...!
2. « La sauce à la menthe des Anglais [...] est un reste des temps gothiques. Aussi loin qu'on remonte dans les siècles, note Leo Moulin, on nous parle de chair de mouton cuite à la sauge, au persil et à l'hysope, et mangée avec de la sauce verte. La menthe est utilisée, au Moyen Âge, des deux côtés de la Manche, et l'ail, qui soulève aujourd'hui le cœur des Anglais, pareillement. Paradoxalement, ajoute Jean-Louis Flandrin, elle est davantage mentionnée dans les recettes françaises et l'ail dans les recettes anglaises [...] On a donc joué entre nous les inversions, mais on a pris soin de garder deux herbes suffisamment échauffantes pour penser quelquefois à l'amour [...] Reste que l'irish stew, le gigot poché à la sauce menthe, est un plat très estimable qui mérite de rester au répertoire, d'autant que ce répertoire est assez réduit. La menthe y est d'abord macérée dans du vinaigre avant d'être servie, mais la saveur est si forte qu'elle étonne le palais et déconcerte l'estomac. Sauf chez les Anglais, qui raffolent de cette alliance incongrue du mou et du coruscant. L'histérie de l'une servant apparemment à masquer l'apathie de l'autre. La mint sauce est surtout un état d'esprit, qui certainement en vaut un autre. À condition de n'en manger qu'une fois dans sa vie. »
J.-L.Hennig, *Le Topinambour et autres merveilles*, éd. Zulma, 2000 (p.110)
3. Curnonsky et André Saint-Georges, *La Table et l'amour*, Nouveau traité des excitants modernes, 1950.
4. « Cet accompagnement est peu usité en France. En Angleterre, c'est non seulement une coutume admise, mais une règle absolue. Le gigot rôti, et tous les rôtis de mouton en général, de même que les rôtis d'agneau, qu'ils soient servis chauds ou froids, sont toujours accompagnés d'une sauce menthe ; cet usage est recommandable. »
Escoffier in *Guide culinaire d'Escoffier* (1902), éd. Flammarion, Bibliothèque culinaire, 1921 et réédition 1993.
5. Voir « Courses menthologiques » au chapitre « La Menthe — Description ».
6. Paru dans la revue *La Pensée de midi / Actes Sud*, n°1, printemps 2000.
7. Jean-Luc Hennig, *op. cit.*