

Le juge

Au dessert, le juge ne paie pas de mine : petit, plat, noir et circulaire, cet entremets présente une configuration identique à celle d'un palet de hockey, façonné pour la glisse et graissé de telle sorte qu'il puisse se mouvoir sans état d'âme sur une surface gelée, manœuvré par une crosse aérienne. Sa forme arrondie le classe parmi les desserts dont l'ingestion désordonnée est un défi permanent aux fragiles tentatives de codification des manières de table. Mais s'il est impossible de savoir par quel bout le prendre - faute de bout -, il n'en est pas moins acquis dès le départ qu'il manquera d'un cœur léger à l'obligation sociale de décence et de propreté, plutôt qu'à l'honneur qu'il se fait d'être toujours à la disposition des appétits pressants.

Le glaçage au chocolat qui recouvre intégralement le juge cache tout d'abord un petit matelas de confiture de groseilles, remarquable alliance de l'acide et du sucré, relevée du croquant de minuscules pépins. Cette marmelade aigrette repose sur un lit de mousse au chocolat dont l'amertume contrebalance ces notes de tête et préserve de l'écoeurement. Les deux strates superposées de ce compromis doux-amer sont à leur tour confortablement établies sur un socle épais de biscuit moelleux au chocolat. Le plus souvent, le corps du juge est aussi décoré en son sommet d'une espèce d'éventail en chocolat nervuré, qu'accompagnent quelques groseilles fraîches disposées avec art. Il existe cependant de nombreuses variantes de l'ornement, toutes liées à la riche histoire de cette pâtisserie méconnue, qui a traversé les siècles sous bien des avatars.

Car ledit gâteau est loin d'être une nouveauté : si ce semblant d'accessoire de patinage tient son appellation de l'antique profession pratiquée dans les couloirs des palais de justice, il ne le doit pas le moins du monde à des considérations superficielles liées à la noirceur, à la bassesse et à la mesquinerie de son apparence extérieure, dans lesquelles d'aucuns esprits moqueurs voudraient reconnaître, outre la mise d'apparat des robins contemporains, l'expression de leur tempérament profond.

Il est vrai que la gastronomie française n'a pas conquis sa dignité d'Art qu'avec les armes de la technique et des saveurs ; les implications littéraires et politiques de nombre de ses prodiges quotidiens ont largement contribué à cette consécration. Le phénomène est propre à la France,

dont la tradition culinaire, élitiste ou familiale, échappe en bonne partie à la simple satisfaction de ses ambitions nutritives et même gustatives. Fort heureusement, ces deux préalables y sont assurés de longue date ; aussi l'invention culinaire a-t-elle eu tout loisir de s'étoffer d'une dimension ludique faisant fi des cloisonnements sociaux et mettant à l'honneur le plaisir des mots, autant que l'intelligence du tour de main. Libre, pour avoir été d'emblée considérée comme superflue et reléguée en fin de repas, cantonnée, par ailleurs, à la célébration de fêtes populaires ponctuelles, voire à l'amusement des enfants, par conséquent consommable hors des horaires et des lieux convenus de la bienséance, la pâtisserie a toujours occupé une position d'avant-garde dans l'avènement d'une culture du jeu à partir de la nourriture.

En ce sens, les justifications spontanées, purement logiques, de la dénomination du juge ont leur part de vérité du simple fait qu'elles ressortissent à cette liberté. Oui, le juge s'appelle « juge », parce qu'il partage avec les magistrats la noirceur, la laideur et la petitesse morales, physiques ou vestimentaires que leur attribue l'imagerie populaire française, de Daumier à Brassens, parmi tant d'autres. Oui, les juges s'asseyent sur les « biscuits », par lesquels on les soudoie, sans oublier de se faire « mousser ». Oui, les juges, tout concupiscent et vaniteux qu'ils sont, n'en restent pas moins des monstres froids, coincés entre leur « glaçage » et leur amertume chocolatés. Oui, enfin, les juges sont source de « pépins », pour ne pas dire d'emmerdes, davantage que de justice. Mais un dessert n'est pas qu'une association d'idées désincarnées.

De fait, la culture pâtissière française apporte plutôt la preuve, non seulement, que l'ingéniosité verbale n'est pas l'apanage des besogneux du Concept, en dépit de leur idolâtrie, mais surtout, que l'ironie a toute sa place dans les réalisations manuelles, qui lui donnent corps souvent mieux que les mots. Cette joie née de l'action s'épanouit dans le dessert en un humour vécu, transmis et partagé au sein d'une histoire collective réelle, dût-elle ne jamais être écrite, ni même entrevue des historiens de l'Art, oublieux de leur objet faute de l'avoir connu.

Dans cette autre histoire de l'Art, le juge est un cas d'école. Il s'inscrit dans une tradition qui remonte au milieu du XVI^e siècle et trouve son origine à Bar-le-Duc, en Lorraine : c'est là

qu'un apothicaire gourmet inventa la confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie. Les archives de la ville font très vite mention d'achats somptueux de cette précieuse substance à des fins peu orthodoxes. Progressivement, l'usage s'établit de récompenser par des offrandes de confiture les juges qui savaient faire preuve d'une sérénité exemplaire dans leur sentence — autant dire tous les juges, puisque le critère de cette équité n'était autre que la victoire de la partie la plus puissante, laquelle ne manquait jamais d'obtenir satisfaction. Le procédé prit encore davantage d'ampleur à partir de 1518, lorsque les étuis en bois de rose utilisés pour présenter la confiture furent remplacés par de petits verres ouvragés de cristal précieux, chefs-d'œuvre nés de l'industrie des moines de l'abbaye de Lisle-en-Barrois. Dès lors, noblesse et bourgeoisie s'en donnèrent à cœur joie dans leurs procès, sous l'œil bienveillant des juges, toujours heureux de faire œuvre de justice, et à leur ventre au premier chef. Sous des dehors comiques presque enfantins, cette forme de corruption devait se généraliser et prendre des proportions démesurées au fil du temps, comme en attestent jusqu'au XVIII^e siècle les comptes de la ville, avant que la Révolution mette de l'ordre dans ces pratiques : la production avait atteint près de 50000 pots en 1780 et la France entière connaissait les confitures de Bar-le-Duc, offertes depuis des siècles, dans l'espoir de quelque appui ou protection, à tous les grands du royaume de passage dans l'accueillante cité lorraine.

Le juge semble lié à ce « caviar français » par une coïncidence spatiale et temporelle d'autant plus troublante que sa première forme sucrée fut celle d'un « roulé » à la confiture de groseilles. Ce dessert consiste en une pâte montée, tartinée de préparations variées selon les traditions locales, puis roulée de façon à prendre la forme d'une bûche, laquelle finit découpée en rondelles aux apparences de colimaçon. C'est un gâteau très ancien en Europe de l'Est et omniprésent de l'Alsace à la Hongrie, où la noix et le pavot l'emportent toutefois sur la confiture. Dans l'Est de la France, la marmelade de groseilles affiche dès les origines une domination sans pareille, pour des raisons vouées à demeurer mystérieuses si persiste le refus de prendre en considération simultanément les pots-de-vin de Bar-le-Duc et un phénomène linguistique majeur apparu en Europe au XV^e siècle : l'émergence, dans le sillage de la pénétration des Romains, d'un argot spécifique aux classes dites dangereuses. Le procès des Coquillards qui eut lieu

à Dijon en 1455 a permis d'établir un lexique précieux des termes à double sens utilisés par ces malfrats familiers de la justice et de compléter les données fournies par les ballades en jargon de Villon. Le glossaire rédigé par les juges dijonnais rapporte ainsi que les Coquillards « appellent la justice de quelque lieu que ce soit la marine ou la roube ». La consommation de roulés à la confiture de groseilles, précédée du tronçonnage grand-guignolesque de la bûche en « roues », s'imposait donc d'elle-même dans les couches populaires, non dépourvues d'humour, comme un simulacre festif de rituel cannibale, propre à purger la société de la corruption révoltante des juges.

Par définition, l'argot n'a d'intérêt que s'il n'est pas compris de tout le monde. Aussi, la tradition consistant à appeler juge le roulé à la confiture de groseilles dans l'Est de la France devait-elle rester relativement ésotérique, malgré la prospérité du gâteau, et s'étioler au fil des siècles, tandis que les roulés changeaient d'apparence, gagnés par de nouvelles modes pâtisseries, telles que l'introduction progressive du chocolat, en glaçage ou en garniture. Le surgissement assumé du juge sur la scène gastronomique française dans les années 1870 mérite donc une explication détaillée. Alors que la France venait de perdre l'Alsace ainsi qu'une partie de la Lorraine, berceau du juge, alors que l'avenir de la République, chère aux mangeurs de juges, était loin d'être assuré, un dessert en apparence nouveau connut une fortune exceptionnelle. La toute première bûche de Noël, confectionnée par Antoine Chabarlou, vit le jour lors du réveillon de 1874 : elle était faite de biscuit, de crème au beurre et au chocolat, le tout présenté sous la forme que chacun sait. Les érudits de la profession peinent encore à lui trouver une origine crédible dans certaine coutume provençale de crémation d'une bûche le soir de Noël. Or en argot, le juge est un « sapeur », qui « sape » par ses « sapements », exécutés par des « sapins » ; la même racine est attestée dans des acceptions comparables aussi bien en rom, qu'en calé et en fourbesque. Cette bûche n'est donc qu'une métamorphose du roulé qu'est le juge : le roulé avait toujours été consommé le soir de Noël dans toute l'Europe de l'Est et l'avatar de la bûche n'a servi qu'à donner aux enfants, pressés d'entrer dans la carrière, le prétexte de lui planter joyeusement un « sapin » vengeur dans le fondement, par un juste retour des choses. Les mots sont trompeurs et le plaisir n'est pas que gustatif...

« Quand on a passé les bornes, il n'y a plus de limites », aimait à répéter le sapeur Camember, Luron de souche et personnage de bande dessinée contemporain de ces événements. Cette figure de l'imbécillité notoire ne manquait pas d'ajouter : « Et, je le dis hautement, pour moi le coupable est innocent ». Animés du même esprit de surenchère dans l'absurde, des réfugiés alsaciens, pâtissiers de leur état, vendirent à Paris, dans la foulée du triomphe de la bûche empalée, les premiers juges publiquement présentés comme tels : c'étaient d'épaisses rondelles de roulé à la groseille, servies couchées, recouvertes d'un glacage au chocolat leur donnant un aspect sans doute très semblable à celui des juges actuels. Leur appellation ne posa pas le moindre problème, tant elle semblait se conformer aux modes de cette fin de siècle et s'inscrire dans la veine pompeuse des diplomates, marquises, religieuses, financiers, colonels et autres notables nourriciers. La vogue du juge devait durer jusqu'à la Grande Guerre, solidaire de la croissance des ventes de confiture épépinée à la plume d'oie, dont la production dépassa les 600000 pots en 1909. Les avancées de l'esprit démocratique sous la III^e République, ainsi que les combats de l'affaire Dreyfus, avaient nourri la verve sarcastique à laquelle le juge devait le jour, mais les aléas de la mode lui imposèrent un passage à vide jusqu'aux années de plomb du régime de Vichy.

Le comportement des juges sous l'Occupation n'est pas un sujet de gloire pour l'administration française, en particulier dans ses sphères les plus élevées. Ce n'est donc pas sans raison qu'il est encore très difficile de se documenter sur l'action du Conseil d'État, aussi bien en zone libre qu'en zone occupée. La plus haute juridiction administrative française prend en effet la sage précaution de faire écrire son histoire par les siens : analogue à leurs arrêts, le résultat de cette analyse très objective de la période incriminée ne dépasse pas quelques lignes, qui esquivent la question non sans maladresse, mais toujours sans recours. Il y a loin de cette histoire officielle à l'histoire vécue, car la période concernée se signale par une effervescence du juge dans sa version pâtissière. Avec la disparition de la confiture épépinée à la plume d'oie se posa la question du choix d'un fruit de substitution. C'est un pâtissier de Piom, écoeuré par la veulerie de ses clients magistrats, qui trouva la solution : à défaut de groseille épépinée rouge ou blanche, il se rabattit sur la groseille à maquereau, plus grossière certes, mais riche de connotations très pertinentes

quant aux mœurs de la noble corporation qui œuvrait consciencieusement, dans le palais de justice voisin, à vendre la France à l'occupant nazi, réinterprétant le droit français dans le sens d'une négation de la Déclaration universelle des droits de l'homme et du citoyen, de manière à légitimer la persécution des juifs et des opposants politiques.

Toutefois, le véritable acte de naissance du juge moderne est un brin plus tardif. L'événement eut lieu à Paris, où la pénurie de chocolat avait imposé le recours à de médiocres succédanés, plus proches du colorant que du cacao. Ces contrefaçons insipides plaidaient à leur corps défendant la cause du marché noir, hors de prix mais bien approvisionné, car la frange huppée des milieux collaborationnistes- hauts fonctionnaires, intellectuels et juges-tenait à maintenir un train de vie digne de ses hôtes allemands. Un pâtissier parisien profita des commandes que lui attirait sa réputation pour détourner vers la fabrication de juges une partie du chocolat gracieusement fourni par ses tristes clients. Il modifia la structure du dessert en le dotant d'un épais biscuit Sacher très moelleux, à la pâte d'amande crue et à la poudre de cacao- c'est-à-dire d'ersatz... Ce procédé permettait d'économiser l'emploi de vrai chocolat en le réservant au glaçage de la seule face supérieure, sans altérer l'aspect traditionnel du juge, noir de pied en cap. L'amande avait beau ne pas être des plus honorables, la recette était savoureuse et les connaisseurs appréciaient le détournement astucieux de l'invention du pâtissier viennois, homonyme de l'illustre Sacher-Masoch, dont les perversions risibles répondaient à la dépravation des pantins éponymes de leur douceur favorite.

C'est un pâtissier lorrain du genre bourru, qui, lassé de se voir reprocher par des clients tatillons le renoncement à la confiture épépinée à la plume d'oie, mit la dernière touche à la réforme du juge en le dotant d'une décoration originale : une petite plume plantée en plein cœur, disait-il poliment. Ceux qui n'étaient pas contents n'avaient qu'à s'en servir pour épépiner eux-mêmes les groseilles à maquereau de la marmelade avant de consommer leur dessert. La nouvelle version de l'entremets connut un succès foudroyant et se répandit dans tout le pays, car, au-delà de sa prétendue justification, la plume marquait un retour aux sources de cette pâtisserie historique. Son ironie mordante était dès lors perçue comme une allusion limpide à la promiscuité

nocturne entre juges collaborateurs et occupants nazis, habitués de cabarets parisiens où se donnaient en spectacle des danseuses peu farouches, à peine vêtues de quelques plumes, d'ordinaire fichées dans le derrière. De l'aveu général, les juges avaient montré par leurs courbettes indécentes qu'ils étaient à la hauteur de cet insigne : il leur fallait une plume dans le cul pour compléter le tableau, ce fut fait.

L'immédiat après-guerre ne devait pas favoriser l'expansion de ce dessert emblématique des années sombres. Outre le blocage psychologique, les difficultés matérielles ne manquaient pas : le rationnement posait des obstacles qu'aucune indignation pressante ne poussait plus à déjouer coûte que coûte. De surcroît, les pâtisseries ont dû s'adapter à la réalité sociologique nouvelle des Trente Glorieuses, marquées par l'embourgeoisement d'une partie importante de leur clientèle. Les conséquences sur l'onomastique professionnelle devaient s'en avérer désastreuses ; parmi les desserts malsonnants, seuls les gâteaux battus et les gâteaux manqués sont parvenus à tirer leur épingle du jeu. Mais leurs noms trop sales vouaient progressivement à une extinction pudibonde des gourmandises centenaires comme le gâteau vérolé, le gâteau galeux et le juge. Dans ce dernier cas, l'avènement du nouveau millénaire s'est accompagné d'un sursaut salvateur encore inexplicable dans l'état actuel de la recherche - mais ce serait un beau sujet d'investigation. Alors qu'il ne restait à Bar-le-Duc qu'une seule société de production de confiture de groseilles épépinées à la plume d'oie, la maison *À la Lorraine* fondée en 1879, une seconde entreprise a fait son apparition sur le marché en 2000. Au même moment, des pâtisseries parisiennes se sont à nouveau mises à proposer des juges à la vente. Certes, ils ne sont pas décorés de plumes, mais d'un copeau de chocolat noir imitant, par des effets de gravure, la texture du duvet. Néanmoins, sitôt la conversation engagée avec les facétieux artisans de la renaissance de ce concentré d'histoire de France, il n'en est pas un qui ne propose un petit jeu de plumes multicolores à planter soi-même dans le dessert au moment de le manger. Nul n'ignore en effet que si le plaisir de la galette des rois n'est rien pour les enfants sans celui de la fève et de la couronne distribuées par le pâtissier, il en va de même du juge : il faut lui planter soi-même sa plume dans le cul.