

**CINÉMA(/CINEMA,58) + MUSIQUE(/MUSIQUE,59)**  
**+ LIVRES(/LIVRES,60) + SCÈNES(/THEATRE,28)**  
**+ ARTS(/ARTS,99964) + IMAGES(/IMAGES,100296)**  
**+ LIFESTYLE(/VOUS,15) + MODE(/MODE,99924)**  
**+ BEAUTÉ(HTTPS://WWW.LIBERATION.FR/BEAUTE,100215)**  
**+ FOOD(/FOOD,100293)**

FOOD

# HÉLÈNE LIPIETZ, UNE FAIM DE LOUP

Par Jacky Durand envoyé spécial à Avallon (Yonne)  
(<https://www.liberation.fr/auteur/1944-jacky-durand>)  
— 17 mai 2019 à 17:06

Dans le restaurant-librairie le Poirier au loup, à Avallon dans l'Yonne, on fait table commune au milieu de milliers de livres. Un caravansérail gai et sincère, à l'image de cette ancienne sénatrice d'EE-LV qui y sert des plats doux comme une famille, préparés le plus local et le plus bio possible. Avec, toujours en tête, le lien social et l'entraide.



Hélène Lipietz, ancienne avocate et sénatrice, le 15 avril. Elle prépare la soupe à l'ortie du déjeuner du jour dans son restaurant, le Poirier au loup, à Avallon, dans l'Yonne. Photo Claire Jachymiak pour Libération

Dans la vaste communauté du boire et du manger mijotent souvent de bons tuyaux. Du genre, un bref message sur Facebook posté comme une bouteille à la mer. «*Vous devriez aller au Poirier au loup (1), un restaurant-librairie à Avallon dans l'Yonne.*» Rien que le nom nous fait déjà saliver, comme une promesse d'histoire à dormir debout, de conte que l'on se refile depuis des temps immémoriaux en épluchant les châtaignes à la veillée et en sirotant un petit verre de vin de noix.

Nous voilà en route pour le Poirier au loup à la nuit noire dans le hall désert de la gare de Bercy, à Paris. Pas même un café pour se dérouiller l'humeur en sautant dans le premier tortillard du matin qui égraine ses arrêts interminables comme un jour sans pain. Paris-Bercy n'est pas une gare à grande vitesse, elle promet les volcans d'Auvergne et les mamelons bourguignons au rythme d'une petite et lente fugue où défilent les eaux obscures de la Marne, le tout petit jour bleuté sur les tours et les zones industrielles de la banlieue, puis la lueur orangée venue de l'Est. A Pont-sur-Yonne, le printemps s'éveille avec les fleurs blanches de l'aubépine noire et le vert dru des blés d'hiver. Les anciennes maisonnettes des gardes-barrières se recyclent en pavillons dortoirs avec

jardinets. Les yeux fermés, on devine l'arrivée en gare de Laroche-Migennes, rien qu'au crissement des bogies sur la forêt d'aiguillages de ce bastion cheminot. C'est l'heure où l'on rêve de saucisson vieux, d'époisses fermier avec un godet de vin claret en taquinant le gardon dans la Cure et le Cousin, ces rivières que franchit la voie ferrée unique qui fait venir le pèlerin à Vézelay.

PUBLICITÉ



inRead invented by Teads

### «Au pif».

Terminus Avallon, 7 000 habitants, aux portes du Morvan. On hume une grande bouffée de silence devant la gare avant d'arpenter le cordeau de l'avenue Président-Doumer qui débouche sur une esplanade où se niche le Poirier au loup. On imaginait une auberge savante, on découvre un caravansérail militant de culture et de goûts où le menu du jour voisine avec *«les droits imprescriptibles du lecteur»* rédigés par Daniel Pennac. Dès le porche, des milliers de livres sont rangés du sol au plafond que l'on peut consulter, feuilleter, acheter autour de la grande table commune de la salle à manger. Il y en a pour tous les bâfreurs de papier, les buveurs d'encre qui veulent lire ou relire Sagan, Camus, Giono, Zola ou se plonger dans des bouquins d'histoire, de cinéma, de philosophie, dénicher des livres pour enfants. Côté bec, la taulière du Poirier au loup ne fait pas semblant non plus. Hélène Lipietz est en train de préparer un riz à la Condé, une recette tout droit sortie des riches heures de la cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle quand un certain François Vatel régala Louis XIV. On imagine aujourd'hui cet entremets, aussi suranné que délicieux, réfugié dans les buffets mémoriels des petits-déjeuners et des goûters de palace. Hélène Lipietz,

elle, le célèbre comme un dessert de saison dont le riz et les fruits confits pallient l'absence de fruits frais, entre la fin de l'hiver et les premières récoltes du printemps. *«Si vous étiez venus cinq jours plus tard, je vous aurais fait un riz au lait avec les fleurs des lilas qui vont éclore, explique-t-elle en versant le riz bio de Camargue dans le lait provenant d'une ferme voisine. J'essaie de faire vivre les producteurs d'ici en achetant le plus local et le plus bio possible. Attention, je ne suis pas une intégriste. Mais je n'ai jamais mis les pieds chez Métro [fournisseur de la restauration, ndlr] qui m'a envoyé des publicités à plus en finir.»* Un fichu blanc sur la tête en guise de toque, elle mélange à vue de nez farines de lentilles, de blé, d'épeautre et huile d'olive pour faire une pâte enveloppant son filet mignon de porc en croûte. *«Le droit m'a obligée à être minutieuse, la cuisine me permet de faire au pif.»* Dans une de ses nombreuses vies précédentes, Hélène Lipietz fut avocate d'abord spécialiste de l'adoption et des enfants incestués avant de se tourner vers le droit des étrangers au sein du cabinet fondé à Melun (Seine-et-Marne) avec son mari, Rémi Rouquette, un des grands noms français du droit administratif. Elle vous offre le café dans une tasse peinte par une ancienne dissidente russe à l'époque du KGB qu'elle a défendue. Militante écologiste (elle est la sœur d'Alain Lipietz, membre d'Europe Ecologie-les Verts), elle fut également conseillère régionale d'Ile-de-France et sénatrice en remplacement de Nicole Bricq. Son travail sur *«les droits de l'opposition et la séparation des pouvoirs au sein des collectivités territoriales»* lui a valu un *«bonnet de Marianne»* récompensant des parlementaires ayant travaillé à améliorer le fonctionnement de la démocratie locale. *«Le Sénat, c'était d'une grande richesse intellectuelle avec beaucoup d'échanges d'idées, je travaillais soixante-dix heures par semaine, mon mari ne me voyait plus, il en a fait une dépression. J'ai décidé de ne pas me représenter. J'avais besoin de redevenir citoyenne, raconte-t-elle en ciselant des échalotes pour la sauce aux morilles de son filet mignon. Quand j'étais sénatrice, je suis allée visiter une prison où les détenus conditionnaient en filet les échalotes.»*

## **Chiens guides.**

Enfant, Hélène Lipietz rêvait de devenir ingénieure des eaux et forêts en parcourant la campagne autour d'Avallon : *«Je passais toutes mes vacances à pêcher et à vagabonder dans les bois. Mon frère voulait me faire embrasser les limaces. Je devais rentrer chez mes grands-parents quand les corneilles allaient se coucher, raconte-t-elle en effeuillant un panier d'orties pour la soupe.*

*L'Avallonnais, c'est le plus beau pays du monde, c'est mon pays, je connais toutes les pierres des sentiers. Je me suis toujours sentie exilée de ne pas être restée ici.»* A la retraite, Hélène Lipietz a voulu créer un lieu à vivre autour du boire, du manger et des milliers de livres accumulés en lieu et place de la télévision que la famille n'a jamais eue. Elle a fait un stage à l'école Ferrandi à Paris pour améliorer sa technique et *«intellectualiser sa cuisine. Avant, entre mon métier d'avocate et mes trois enfants, je n'avais guère le temps de me mettre aux fourneaux. J'achetais chez Picard. Huit jours avant sa mort, mon père m'a dit "Tiens, tu sais cuisiner", ça m'a un peu vexée.»*

Au Poirier au loup, personne ne mange dans son coin. On fait table commune et unique pour manger, causer, bouquiner. *«Je propose aux gens de se séparer de leur téléphone portable, de toute façon, il n'y a pas de wi-fi ici. C'est un endroit en accord avec mes idées politiques et sociales, un restaurant équitable où tout vient de chez Emmaüs, les tables, les chaises, sauf les couverts.»* La solidarité s'exprime aussi par une boîte à pourboires pour épauler des gens dans le besoin, financer des chiens guides d'aveugle, comme Ginko, 8 ans, le pilier de la maison qui coule une paisible retraite après avoir œuvré pour le compte de la mairie de Paris.

Hélène Lipietz fricasse aussi de la convivialité en organisant tous les lundis des *«cafés-tricots où l'on ravaude, blablate, sourit-elle. J'en profite pour faire mon repassage, car je ne veux pas cautionner les conditions de travail dans les blanchisseries industrielles»*. Le samedi, elle organise le *«gros petit-dej»* avec fromages, charcuteries, œufs, fruits, gâteaux et livres à volonté. *«Des Hollandais sont venus me demander la Société du spectacle, de Guy Debord.»* Il y a aussi les imprévus, embuscades délicieuses quand les cèpes, les coulemelles et les coprins chevelus appellent la crème fraîche.

## **Cueillette.**

Pour l'heure, on se régale avec la soupe d'ortie, ode au printemps, rehaussée par un pesto d'ail des ours qu'Hélène Lipietz concocte avec les feuilles de cette plante magnifique des premiers beaux jours. Son filet mignon en croûte est un écrin de parfums forestiers où embaume la morille. Entre deux gorgées d'un joli bourgogne rosé de Gabin et Félix Richoux, la cuisinière nous raconte l'histoire de cette femme qui vient lui *«acheter des livres pour apprendre l'orthographe. Dans son entreprise, elle est considérée comme une intello»*.

Après le bonheur du riz à la Condé qu'on se promet de tenter chez soi, Hélène Lipietz nous emmène sur ses terres de cueillette, entre vergers à l'abandon, murgers mousseux et les eaux brunes du Cousin où Ginko s'ébroue. Sous les arbres, l'ail des ours fait un tapis délicat d'un vert tendre dont elle cueille les feuilles minutieusement en nous racontant le cadeau de son premier client après un conseil juridique : un bouquet de persil.

(1) 7, rue du Maréchal-Foch, Avallon (89). Menu à 17 €. Rens. : 03 86 46 95 63.

Jacky Durand envoyé spécial à Avallon (Yonne)

(<https://www.liberation.fr/auteur/1944-jacky-durand>)