

# Bisous, boules, bombance : le voyage de l'abbé Locatelli en Bas-Dauphiné

par Georges Salamand

**P**artis de Bologne, trois jeunes Italiens décident en 1664 de faire un grand voyage en France afin d'en découvrir les mœurs et coutumes. Parvenues jusqu'à nous grâce à la plume de l'un d'eux, l'abbé Sébastien LOCATELLI, issu d'une vieille famille noble et riche, secrétaire du cardinal LOMELLINI, plutôt austère de mœurs mais curieux de tout, les péripéties de l'aventure, jusqu'à Paris via Lyon et le canal de Briare, forment l'un des récits de voyages les plus sincères et amusants au temps du Roi Soleil. Voyageur bienveillant, espiègle bien que dévot, LOCATELLI découvrira le royaume à travers un prisme personnel sympathique et « décontracté » : « *Le Seigneur m'a donné un heureux naturel, mais j'aime trop le bon temps pour avoir jamais voulu me fatiguer* » !

Après une traversée plutôt « remuée » des Alpes puis du mont du Chat, blottis au fond de leur litière d'osier, les voyageurs parviennent au Pont-de-Beauvoisin dont l'hostellerie leur offre une première surprise : « *Nous allâmes à la poste des Français où mes compagnons ne manquèrent pas de recevoir des saluts,*

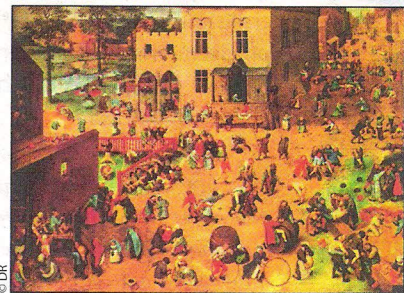
*des révérences et des baisers des deux (très jolies) servantes* ». C'était la coutume, en France, d'honorer ainsi les hôtes... « *J'étais résolu à ne jamais baiser de femmes, dussé-je être considéré comme une ordure ignominieuse, car je pense que les lèvres consacrées chaque matin par le contact du corps du Christ ne doivent pas être souillées le midi et le soir par les bouches intéressées de femmes serviles* ». Certes, mais cette pudibonderie a une autre raison comme le révèle le récit du départ, quand : « *Il fallut (pour ses compagnons) aller baiser l'hôtesse... et puis la mère de l'hôtesse, horrible vieille édentée, baveuse et toute dégoûtante de sueur, qui tournait la broche dans la cuisine !* » Sept lieues plus loin, après la traversée d'un pays riant de collines et de plaines, voici La Tour-du-Pin, où « *Il y avait là une quantité de Français occupés à jouer leur souper aux boules, et après souper, retournant à la chandelle jouer aux boules. C'est l'usage de ce pays de ne pas se coucher un jour de fête jusqu'à ce que tout le gain de la semaine soit passé dans les mains de l'hôte* », écrit LOCATELLI, qui remarque l'originalité du jeu français sur un terrain plat, battu et aplani, « *entouré*

*de planchettes de bois hautes d'un demi-pied contre lesquelles on fait rebondir les boules pour les rapprocher de la petite boule* ».

Contrairement à l'Italie, on ne touche plus ici les boules avec les mains, une fois placées au jeu.

## Se régaler presque sans bourse délier

La troisième étape conduira nos amis jusqu'à La Verpillière dans une hostellerie ne



« La fête », de Bruegel.

payant pas de mine et qui reçoit déjà à dîner quatre bénédictins dont un abbé et deux jésuites.

« *L'hôtesse était une femme extrêmement rusée, grande et grosse, laquelle, voyant ces moines plus affamés qu'un dévot ayant jeûné au pain et à l'eau durant Carême, leur dit, avant de se mettre à table, qu'elle ne voulait pas revivre l'expérience d'autres moines qui, après avoir tout dévoré dans son hostellerie, l'avait payé en monnaie de singe (sic)* ».

Elle confectionnait un ragoût maigre d'œufs de poissons. Ayant repéré que l'abbé français, glouton, suçait en cachette ses lunettes trempées dans le plat, elle comptera aux moines un prix très élevé pour ces délices... « *Tout en venant nous dire à voix basse : "Mangez gaiement car ce sont les moines qui paient pour vous !"* ».

« *Nous étions, ajoute LOCATELLI, dans un pays de cognac dans cette hostellerie si bien et à si bon compte, à la barbe de ces messieurs dévaliseurs des campagnes* », lesquels protesteront devant le fabuleux écot réclamé. Les trois jeunes gens en feront autant pour donner le change, alors qu'eux ne payaient, en secret, qu'une seule pistole pour trois. Tous se réconcilieront en louant le fameux ragoût : « *œufs de poissons, chair de tortues de terre, avec des champignons, des truffes, des pistaches, des prunes de Damas, des câpres et mille autres bonnes choses* ».

Un plat dauphinois vraiment royal ! ■



Le Pont-de-Beauvoisin.