

Ambassadrice d'Auvergne®

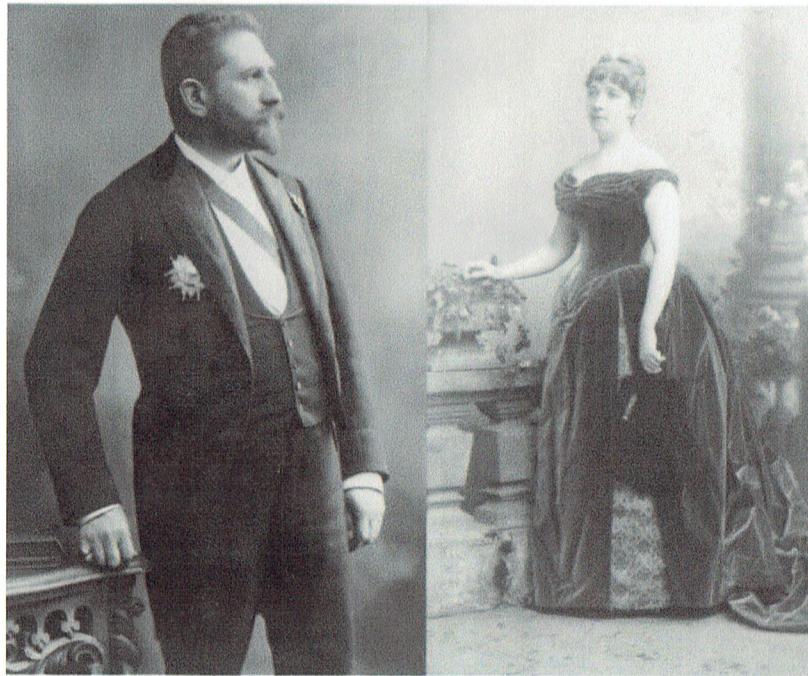
Marie Quinton

La belle époque d'une auvergnate

L'Auvergne a ceci d'extraordinaire qu'elle a toujours permis, du fond de ses vallées encaissées, de ses hauts plateaux ventés, de ses villages les plus reculés, l'élosion de destins d'exception. Bien sûr, l'on songe de prime abord à Vercingétorix, au général marquis de La Fayette ou, plus près de nous, au Président Georges Pompidou. Mais les femmes ?

Pour ceux qui veulent être incollables sur l'histoire régionale, surtout lorsqu'elle se plaît à côtoyer certains épisodes de notre grande histoire, en voici une qui, née



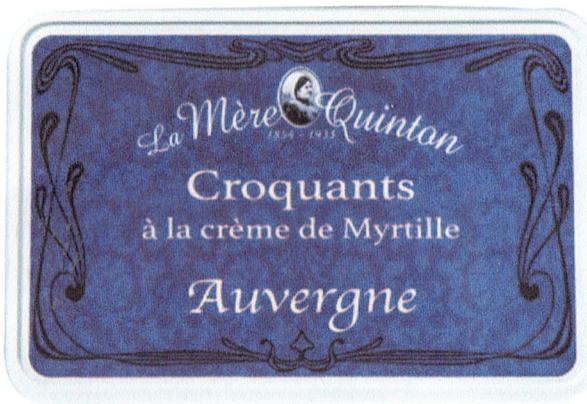


*La Vicomtesse Marguerite de Bonnemains[®]
Le Général Georges Boulanger[®]
Les amours clandestins*

à Royat au XIX^e siècle, en une région et à une époque corsetées dans leurs traditions, principes, interdits, sut se forger une destinée, hors-norme qui, jusqu'à la fin de son existence, ne la laissa cependant jamais se départir d'une certaine gravité, d'un certain stoïcisme et surtout d'un attachement irréductible à ses racines auvergnates. Un parcours atypique qu'elle n'avait que partiellement choisi, résultat d'un sens inné des affaires « à l'Auvergnate », mais surtout d'une rencontre fortuite avec une histoire, à la fois politique et amoureuse, mouvementée, où se croisent en permanence les sentiments de deux protagonistes et des enjeux purement nationaux.

La roue du moulin entraîne celle du destin

Nous sommes à l'automne de 1887. En bordure de cette vallée très découpée tracée par la Tiretaine et qui dégringole vers Clermont, au-dessus de laquelle est juché l'ancien village de Royat à l'atmosphère très campagnarde tandis qu'à ses pieds se déploie avec aisance le nouveau Royat thermal où toute la bonne société de l'époque vient soigner son cœur et ses priviléges de classe. Au bord du chemin menant à Clermont, se dresse une villa agrémentée d'une terrasse où se tient ce soir-là la Mère Quinton. Face à la perspective rassurante de la vieille



église de Royat, elle contemple à ses pieds son Auberge des Marronniers, accrochée au versant de l'autre côté de la route.

A cette heure, rien ne semble distinguer Marie Quinton de ses semblables. Elle est née simplement ici, au pied des volcans auvergnats, il y a 33 ans. Après une enfance sans histoire vécue dans le moulin familial, elle évoque avec une certaine amertume sa vie conjugale un peu précipitée, mais surtout malheureuse, avec un homme épousé à l'âge de 18 ans, violent à son encontre et dont elle demandera à être séparée. Marie est veuve aujourd'hui. Elle se raccroche à ses affaires. A trente ans passés, drapée dans la tenue auvergnate traditionnelle, elle présente les traits d'une femme de tête, à l'esprit entreprenant et visionnaire. Cela fait près de 10 ans qu'elle a transformé le moulin familial où elle est née, en une auberge devenue Hôtel des Marronniers où elle est convaincue qu'elle pourra bénéficier, tant du point de vue de l'hébergement que de la restauration, de ce vent favorable porté par le thermalisme auvergnat. Pionnière et investisseur dans l'économie thermale, elle se rendra également propriétaire de deux autres établis-

sements de la « station du cœur » dont la grande brasserie du casino.

A ce moment-là, Marie Quinton s'est déjà fait un nom dans la gastronomie auvergnate en se rendant célèbre pour des plats à forte intensité régionale, tels que le coq au vin de Chanturgue ou la truite au bleu d'Auvergne ou encore ses omelettes. Elle est de ces femmes qui concentrent sur sa personne un symbole de la cuisine régionale au même titre que la mère Poulard au Mont Saint-Michel ou la mère Brazier à Lyon, avec pour elle un double avantage supplémentaire : celui d'avoir réussi à se faire l'ambassadrice de



Quand les boîtes de croquants d'Auvergne s'habillent du décor de la Belle Epoque et du souvenir d'une auvergnate célèbre.

l'Auvergne gastronomique auprès de la haute société de l'époque. D'abord à Paris, rue Chaussée d'Antin, puis à Nice au palais Donadeï, en accompagnant les grands de l'époque dans leur cycle des saisons (thermalisme en été, villégiature en hiver sur la Côte d'Azur) elle est mêlée, malgré elle, à une étonnante histoire sentimentale dont le retentissement, dans le contexte de cette fin XIX^e siècle, fut national et même mondial.

Mais revenons à ce début de soirée du lundi 24 octobre 1887. Dans quelques heures, Marie mettra une de ses chambres à disposition de deux acteurs clandestins, venus abriter ici, dans la plus stricte confidentialité, une histoire d'amour somme toute banale parce qu'humaine mais qui, en raison de la personnalité de l'un d'eux revêt un caractère unique. Le premier n'est autre que le général Boulanger, dépêché mais surtout éloigné à Clermont par le gouvernement pour y commander le 13^e corps d'armée. Le personnage est porteur d'un courant d'idées : le boulangisme mais surtout d'un espoir et d'une ferveur sans précédent auprès du peuple français par le sentiment patriotique en réaction contre la Prusse et les attentes sociales qu'il soulève. Il était capable à lui seul de renverser le destin de la France, mais sa vie amoureuse l'en dissuada étrangement. Le second protagoniste est sa maîtresse, la vicomtesse Marguerite de Bonnemains.

De cette rencontre à trois, va naître une émouvante histoire, faite de complicité, de confidences, d'amitié profonde. Une vraie relation privilégiée, quasi fusionnelle, prétexte à la tenue d'un journal intime précieux dans lequel la « Bonne Meunière », selon l'expression affectueuse choisie par le général à l'adresse de Marie Quinton, va relater régulièrement quatre années d'une saga sentimentale intense qui d'exil en exil (Jersey, Londres, Bruxelles) se terminera en 1891 par le suicide

du général sur le caveau de sa maîtresse emportée cette même année par la tuberculose. Une vie bouleversante qui, à chaque fois, aura pour témoin privilégié Marie Quinton et qui l'amènera à publier en 1895 un immense succès de librairie intitulé « Le Général Boulanger et son amie : souvenirs vécus », dont il sera même tiré plus tard une pièce de théâtre.

Ainsi la Belle Meunière, comme elle se faisait appeler dans sa jeunesse, sera propulsée vers une notoriété internationale tant il est vrai que tout ce que la Belle Epoque comptait de célébrités (politiciens, artistes, journalistes, têtes couronnées...) se prit de passion et de curiosité pour cette histoire, à la faveur d'un séjour dans ses restaurants et ses hôtels à Nice, à Royat, à Paris où l'on alla jusqu'à dresser un cabaret spécialement pour elle à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1900. Lorsqu'elle s'éteint en 1933, à l'âge de 79 ans, Marie emporte avec elle une existence quasi légendaire, celle d'une femme attachée à sa terre et cependant imprégnée de vie mondaine et de réussite sociale mais surtout gardienne d'une histoire amoureuse incroyable, de celles qui font et défont le destin d'une nation.

Croquants à déguster, histoire à savourer

Marie Quinton, la Belle Meunière, poursuit en 2015 sa carrière d'emblème gastronomique de l'Auvergne en unissant son image à celle des Croquants d'Auvergne, spécialité pâtissière du terroir régional qui ne lui était sans doute pas étrangère.

La société Apiflor, installée dans le Cantal et réputée pour ses petits biscuits apéritifs aux fromages



*La Mère Quinton dans sa tenue auvergnate ;
femme d'affaires avant l'heure...*

*Et témoin à la fois bienveillant et fidèle
d'une liaison amoureuse peu banale.*

d'Auvergne (dont la forme rappelle judicieusement celle des croquants) a choisi cette célèbre ambassadrice auvergnate pour présenter ses fameux croquants à la crème de myrtille dans une boîte spécialement créée à l'effigie de Marie Quinton.

Un vrai petit coffret souvenir, en fer, pour mieux conserver le biscuit, associant à la fois le bleu de la myrtille et le blanc, symbole de la dentelle si prisée autrefois. Comble de finesse, les pourtours du couvercle sont ornés de motifs Art Nouveau, évocateur de la Belle Epoque et des cabarets de Marie Quinton, femme d'Auvergne hors du temps.



Plus d'infos

La Mère Quinton
Villa Marie Quinton
28, avenue de la Vallée
63130 Royat
Site www.lamerequinton.com