



Allocution de M. Stéphane Chmelewsky,
Président des Amis de Franz Stock,
à l'occasion du lancement du « Chartrener »

Chartres, Maison du Saumon, le 7 novembre 2015.

On dit à Chartres jusqu'à aujourd'hui : voulez-vous goûter un *Mentchikoff*? Dira-t-on demain voulez-vous goûter un *Mentchikoff* ou un *Chartrener* ?

Chartres et l'Eure et Loir s'enorgueillissent du pâté de Chartres, célèbre depuis le XVIII^e siècle, et toujours apprécié aujourd'hui, même si le gibier nécessaire à sa composition se fait de plus en plus rare. Les blés de Beauce dont on tire les meilleures farines pour les mélanger subtilement donnent des baguettes de pain de réputation internationale ou encore d'excellents sablés. Le miel de Chartres a également acquis une certaine notoriété depuis qu'il est à nouveau produit sur le site des Perriers, ou même sur les toits de la médiathèque.

Mais, par delà les produits de la géographie de ce riche terroir, l'Histoire, elle aussi, a imprimé sa marque à la gastronomie des terres sur lesquelles nous sommes. Je pense à la *poule au pot* que certains restaurants servent fin février pendant une « semaine Henri IV », organisée en mémoire du seul roi de France à avoir été couronné dans la cathédrale de Chartres. Je pourrais citer aussi le cochelin, petite pâtisserie beauceronne. Pour certains, elle remonte au Moyen-Age, mais d'autres la rapportent au passage de l'empereur Napoléon I^{er} en 1808 dans la commune de Courville, lorsqu'il y soupa et qu'on lui offrit ce petit bonhomme de pâte feuilletée à sa propre effigie.

Mais ce qui vient sans doute en tête des productions de gastronomie historique à Chartres est sans doute le *Mentchikoff*, ce bonbon créé à l'automne de 1893, en pleine célébration de l'alliance franco-russe par le confiseur Daumesnil, rue de la Pie, à Chartres. On était alors, en cette toute fin du XIX^e siècle, en pleine « russomanie » : nombreux en France furent ceux qui profitèrent de cette mode politique pour agrandir audience et clientèle : on se souvient entre autres de la « confiserie Franco-russe », respectable établissement qui, deux décennies plus tard, prenant acte d'une baisse vertigineuse de la russophilie, adopta une autre raison sociale, plus prudente et plus durable, en devenant les bonbons *La pie qui chante*.

En revanche, ce n'est ni une mode politique, ni même la recherche d'un nom de marque agréable à l'oreille qui ont incité l'association des « Amis de Franz Stock » à suggérer qu'un des faits historiques les plus significatifs qui se soit produit ici soit dorénavant gravé dans la mémoire gastronomique de la ville, du département et de la région. De quoi s'agit-il ?

De 1945 à 1947, fonctionna dans un camp de prisonniers allemand situé sur le territoire des communes du Coudray et de Morancez, une faculté de théologie derrière les barbelés, dans laquelle furent rassemblés les prisonniers allemands volontaires pour poursuivre ou achever des études que la guerre les avait empêchés d'engager ou d'achever. Il devait en sortir à la fin de la guerre plus de 600 prêtres qui devaient constituer une partie non négligeable du clergé catholique allemand d'après guerre. Ce geste de la France et de l'aumônerie aux Armées avait été rendu possible par l'installation à la tête de ce qui deviendra pour l'histoire le *Séminaire des barbelés*, de l'abbé Franz Stock, aumônier de la paroisse catholique allemande de Paris de 1934 à 1944, qui s'était attiré la reconnaissance de notre pays en assurant l'aumônerie des trois prisons parisiennes de la Santé, de Fresnes et du Cherche-Midi et qui avait accompagné jusqu'au lieu de leur exécution plus de mille résistants et otages.

Or, Franz Stock repose aujourd'hui à Chartres, dans l'église St Jean Baptiste de Rechèvres. Après la guerre, les anciens prisonniers du Séminaire des barbelés, qui avaient entretemps regagné leur pays, s'avérèrent particulièrement reconnaissants pour l'aide qui leur avait été apportée par une bonne partie de la population de Chartres et de ses environs. Par-delà le geste – assez inouï pour l'époque – consenti par notre pays, les anciens séminaristes se rappelaient la bienveillance des communautés religieuses du diocèse de Chartres dans son entier et de son évêque qui, dans les conditions de dénuement que l'on connaît, avait assuré leur ravitaillement. Les prisonniers séminaristes n'avaient pas droit aux mêmes rations alimentaires de leurs compatriotes qui assuraient des tâches physiques et il fallut à peu près six mois à l'aumônerie militaire pour assurer, par un système de parrainage et de colis, l'alimentation indispensable à l'étude et à la concentration des étudiants en théologie. Aussi, après la guerre, les jeunes prêtres de retour en Allemagne, s'organisèrent en association, la Communauté des Canutes Chartrains (en latin dans le texte) et se baptisèrent « Chartrener », c'est à dire « Chartrain » en allemand. Ils revinrent souvent en pèlerinage à Chartres où ils furent reçus par celui qu'ils considéraient un peu comme leur [protecteur au delà des barbelés](#) : Mgr Harscouët, l'évêque de Chartres. La plupart ne sont plus de ce monde aujourd'hui, mais nous en accueillons encore au Séminaire des Barbelés.

Ainsi vous en conviendrez, faire référence en 2015 à ceux qui s'appelèrent *les Chartrains* relève d'une symbolique forte peut-être plus forte que pour les autres épisodes de gastronomie historique qui ont marqué la mémoire chartraine et ne se caractérise, encore une fois, par aucune arrière-pensée économique ou politique. Non, il s'agit pour les Chartrains d'aujourd'hui d'honorer ces citoyens un peu particuliers qui devinrent un jour chartrains malgré eux, mais à qui Chartres donna tant, qu'ils se reconnaissent jusqu'à aujourd'hui dans le nom de *Chartrains*.

Les Amis de Franz Stock qui ont présidé à la restauration du bâtiment principal du Séminaire des barbelés travaillent à en faire le « Centre européen de rencontres Franz Stock ». Ils ont, à cet effet, signé avec la Fondation du patrimoine une convention par laquelle celle-ci engrange les dons qui permettent de faire avancer ce programme. Monsieur Ioos, pour sa part, a accepté l'idée que sa création fasse l'objet d'un « produit – partage », c'est à dire que sur chaque emballage de *Chartrenser* vendu, une partie du produit de la vente sera destinée à l'aménagement du séminaire des barbelés, sous l'égide de la Fondation du Patrimoine avec qui il s'apprête à signer devant vous une convention spéciale à cet effet.

Le symbole est là ; son maître-mot, c'est la réconciliation.

Il ne reste qu'à souhaiter que sur un pareil ancrage historique, le *Chartrenser* accomplisse la plus longue carrière gastronomique possible. /.