

« CHAUDS LES MARRONS, CHAUDS ! »

Par Patrick Boulanger,
de l'Académie de Marseille



Un grillleur d'exception pour des ventes « en locomotive », place du Général-de-Gaulle, vers 1995. © Collection particulière, photo Marie Caroli

Le cornet de marrons grillés, voilà une tradition qui réchauffe les mains et le cœur sur le marché de Noël. Avec la température extérieure qui baisse en ce mois de décembre, la rencontre du marchand de marrons est toujours la bienvenue. Depuis notre tendre enfance, nous l'apprécions, accompagnée d'un cri évocateur et des effluves qui se dégagent d'un chaudron.

Un vieux métier saisonnier

Jadis, même si le châtaignier originaire du Bassin méditerranéen fut introduit en Gaule par les Romains et que des châtaignes de Lombardie aient été vendues en France dès le XII^e siècle, ces comestibles que l'on appelle les « marrons chauds » n'apparurent au coin des rues et sur les places publiques qu'à partir du XVI^e siècle, en particulier dans les semaines précédant les fêtes de la Noël. Des textes anciens rapportent qu'un Lyonnais surnommé Benoît se fit remarquer à Paris, habillé en moine dans une « échoppe » près du palais royal, allant jusqu'à se présenter comme « le marronnier du duc d'Orléans » !

Marseille accueillait plusieurs de ses confrères en fin d'année. Ces saisonniers originaires du Dauphiné, du Nivernais et surtout de l'Auvergne, proposaient leur spécialité de septembre à février. Durant le dernier quart du XIX^e siècle, on en dénombra une quarantaine en 1875, contre 29 l'année précédente, installés dans de petites baraques de bois de 4 m² louées par la Ville et... quasiment autant de vendeurs qui se contentaient du renforcement d'une porte ou d'un magasin, preuve de leur succès populaire.

Marrons ou châtaignes ?

On utilisait communément l'appellation de « marrons » pour désigner leur marchandise ; en fait, il s'agissait des fruits du châtaigner (*Castanea vulgaris Lam*), qui se développent, logés par deux ou par trois dans une bogue hérissée de piquants. Ils ne doivent pas être confondus avec les véritables marrons d'Inde portés par l'*Aesculus Hippocastanum*, qui, bien que riches en amidon, ne sont pas consommables en raison de leur amertume.

Alors que les « *rôtisseurs montagnards* » du XIX^e siècle présentaient leurs « *marrons* » comme originaires « *de Lyon* » à la réputation ancestrale, la plupart distribuaient en fait à Marseille des productions de l'île de Corse, mais aussi du département du Var, plus proches, qu'ils proposaient « *tels quelles* » ou grillées.



© Photo Adobe Stock

Marchand de marrons du XIX^e siècle. © DR / Photo Marie Caroll



Annonciateurs de l'hiver

Pour attirer l'attention, des marchandes ambulantes courraient les rues, en lançant : *Leis marrons de la Gardi* (Les marrons de la Garde-Freinet), *Leis beis marrons ! Lou mounde !* (Les beaux marrons ! Le monde !). D'autres les vendaient simplement bouillies, en criant à la cantonnade : *Leis castagnos touteis caudos ! Touteis caudos, que tuboun !* *Leis castagnos bouillidos ! Leis castagnos que tuboun !* (Les châtaignes toutes chaudes ! Toutes chaudes, qui fument ! Les châtaignes bouillies ! Les châtaignes qui fument !).

En les croisant, on savait que l'hiver arrivait, et avec lui les fêtes de la Noël. Malgré la concurrence que les vendeurs se faisaient entre eux, à laquelle s'ajoutaient les droits d'octroi, les frais de transport des châtaignes et de séjour dans une ville-port dispendieuse quelques mois durant, ce petit commerce rapportait assez pour compenser les désagrèments des intempéries ou des températures basses.

Des curiosités ambulantes

Ils étaient donc nombreux à pratiquer ce métier, charriant leurs sacs et matériels, surveillant la poêle ou une grande tôle elle-aussi percée au-dessus de charbons ardents, après avoir incisé l'écorce des châtaignes avec un couteau afin qu'elles n'éclatent pas durant la cuisson à feu vif, les remuant de temps à autre, tout en interpellant d'une voix forte les passants pour leur proposer un cornet roulé dans

du papier journal. D'autres cris de ralliement se rajoutèrent à ceux existant, pour s'en distinguer : « *J'en ai des petits, j'en ai des gros ! Venez voir comme ils sont beaux !* », ou « *Tout chauds les marrons, tout chauds !* »

On voyait parfois des vendeurs avec un âne tractant une charrette dotée d'un braséro. À Marseille, autour des baraques ouvertes dès l'automne, d'où s'échappait une petite fumée bleue, se retrouvaient une clientèle de passage, des touristes étrangers et surtout les habitués du centre-ville. À Paris, dans l'Entre-deux guerres, un marchand en plein air eut l'idée originale d'utiliser une simili locomotive en cuivre près de la Tour Eiffel. Le « Père Ça brûle », ainsi nommé à cause de son cri : « *Chauds les marrons ! Ça brûle... Ça brûle !* », fit plus tard des émules en province.

Les vendeurs contemporains

Des grilleurs, il n'en reste quasiment plus à Marseille. Charlie Marrons est la principale maison à perpétuer le métier d'antan. Vous la trouverez cette année encore au bas de la Canebière. La petite entreprise est basée à Collobrières, « *la capitale des Maures* ». Aux lendemains de la Seconde Guerre mondiale, la famille Gueit, qui, depuis les années 1920, pratiquait le commerce de gros de châtaignes crues avec Alexandre d'abord, puis Charles

dit Charlie, son fils, se fit plus encore connaître par ses expéditions de variétés améliorées par les soins apportées à leur arboriculture.

Cependant vers 1984, avec la sécheresse, déjà, et la chute des ventes de « marrons » crus, les Gueit se décidèrent à fabriquer de petites locomotives à griller pour vendre eux-mêmes leurs produits sur des emplacements du centre-ville de Marseille et Toulon, comme aux abords de grandes surfaces de leur périphérie. La première fut installée en 1986 à la Valentine, ses couleurs rouge et noir faisant référence au Rugby club toulonnais. Le foyer de ces machines était conçu pour griller les marrons, la cabine tenant lieu de stand de vente. L'entreprise fonctionnait comme une coopérative, les propriétaires des châtaigneraies des Maures lui envoyant leur récolte : des fruits de qualité, nourrissants et énergétiques, riches en fer, potassium, magnésium, calcium et vitamines. Par leur activité, Michel et Jacques, les fils Gueit, ainsi que les équipes disséminées des grilleurs, permirent une relance des châtaigneraies environnantes.

Toujours avec autant de succès

En ce XXI^e siècle, les châtaignes restent préparées à Collobrières, calibrées, passées en bassin, recalibrées, incisées. Il n'y a pas une locomotive à griller, mais plusieurs, en différentes versions : des « fermées » pour les villes, des « ouvertes » positionnées devant les centres commerciaux et de plus petites pour les foires. Michel Gueit est resté dans les mémoires comme un « grilleur d'exception », maîtrisant une cuisson parfaite pour satisfaire la clientèle fidèle des habitants, des communautés asiatiques et des commerçants du coin. Certains de nos anciens ont encore en mémoire les joyeuses *castagnades* organisées lors des fêtes de fin d'année par les associations et les maisons de retraite.

Depuis peu, c'est le jeune couple formés par Christophe et Joséphine Gasquet, venus d'autres univers professionnels, qui s'est lancé dans l'aventure des marrons d'antan, la poursuivant avec les conseils bienveillants de Michel et Jacques Gueit. Aux cornets de marrons chauds, s'est ajoutée la vente de crème de marron, de miel de châtaigne, de marrons confits et depuis peu d'une bière au miel de châtaigne. Les *castagnades* restent de saison. « *Chauds les marrons ! Chauds !* » Le cri familial n'est pas prêt de disparaître, et il faut s'en réjouir. Avec les « grilleurs », la magie des fêtes se poursuit en toute simplicité, et avec le sourire.



La locomotive de Charlie Marrons, sur la Canebière. © Charlie Marrons