

# Monnaie sur Humour

## Sam « le cuisinier troubadour »

Tous les Modéniens de souche et d'âge respectable l'auront reconnu... il s'agit du célèbre Sam, aubergiste à Monnaie de 1944 à 1953, dont la réputation s'étendait bien au-delà des limites de la commune. Prélude au festival du rire... dans les années 50, on venait des 4 coins du département, sinon de la France entière, dîner chez Sam, et surtout assister au spectacle qu'il offrait dans son auberge-cabaret, au n° 10 de la rue Nationale. Une prestation assez exceptionnelle qui lui avait valu les honneurs de nombreux journaux comme France Soir, Ici-Paris, Bonjour Dimanche...

### Le nouveau visage du "Coq Hardi".

C'est un cuisinier... peu banal qui, à la fin de la guerre, en juillet 1944, rachète à Monnaie le fonds de commerce d'un restaurant-hôtel : "Le Coq Hardi", un vieil établissement à la tête duquel s'est succédée toute une lignée de restaurateurs, à savoir, depuis le début du siècle, Emile Bellanger, puis Jean Villard, et enfin Madame et Monsieur Lebleu, (elle s'occupant du Coq Hardi, lui, était marchand de chevaux) qui ont été les prédécesseurs immédiats de Samuel Letrône. Monsieur Sam entreprend de gros travaux. Il remanie la façade du restaurant, cherchant à lui

donner le style "vieille auberge normande" (clin d'œil à ses origines), avec des ouvertures cintrées et une nouvelle enseigne en lettres gothiques, transformant le banal hôtel en "Hostellerie du Coq Hardi"... et en bordure de la route Nationale, une terrasse plus accueillante avec arbustes et sièges de rotin. Mais c'est surtout la décoration intérieure qui est revue. Le restaurateur fait appel à un artiste un peu bohème, M. Petit, de Saint-Avertin, pour réaliser de grandes fresques murales représentant les trognes colorées et quelque peu avinées des personnages rabelaisiens. Le décor est planté... il ne reste plus, à l'artiste, qu'à monter sur la scène !



L'auberge du Coq Hardi, rue Nationale, dans les années 50

### Un grand chef

Attention... M. Letrône est d'abord et avant tout un excellent cuisinier. "Une bonne table" s'accorde à reconnaître beaucoup de tourangeaux.

Un self made man qui, dès l'âge de 13 ans, entre en apprentissage à Blois pour s'initier à la pâtisserie, et effectue par la suite un véritable tour de France. Une formation digne du compagnonnage, mais aussi un vrai parcours du combattant, car le jeune "gâte-sauce" découvre vite la dure école de la vie ! Après un stage de cuisine à l'Hôtel de France de Blois, on le retrouve chez Drouant à Paris, puis au New Golf de Deauville, enfin à l'Hôtel de l'Univers à Tours. Et c'est à quelques kilomètres de la capitale tourangelle, à Monnaie, qu'il choisit d'ouvrir son premier restaurant. En pleine Rabelaisie... Depuis, le chef a réussi à se hisser dans le cercle des grands, et n'a cessé

de cumuler les plus hautes distinctions, tant françaises qu'étrangères. Un palmarès impressionnant si l'on en juge de par sa carte de visite (elle se passe de commentaires...), et la foison de diplômes affichés en

## HOSTELLERIE DU COQ HARDI

MONNAIE (I.-&-L.)

Téléphone 17 - R. C. 1872

Route Nationale n° 10

- 15 kilomètres de Tours -

Le Cuisinier Troubadour

SAM

et ses fameux Coqs savants

Vainqueur du grand prix du Meilleur Hôte 1948 ;  
Vainqueur du référendum de la Meilleure table de France 1949 ;  
Premier Diplôme Gastronomique de l'Académie Rabelais ;  
Premier Diplôme de relais de gueule du Club Gastronomique du Cinéma ;  
Chevalier du Tastevin ;  
Premier Compagnon de la Principauté de Franc Pineau ;  
Pud'homme de la Jurade de Saint-Émilion.

GAULT & FREHONT TOURS

bonne et due place sur les murs de l'auberge. Parmi ses spécialités : le faisan farci "gastronomie", le pâté d'alouettes en croûte, et surtout le fameux coq hardi flambe à la fine champagne, sans compter les "amuses gueules" maison, comme les pommes de terre sculptées en forme de moulin à vent, d'avions, ou de paniers tressés.

### La cuisine spectacle

Mais Sam a plusieurs cordes à son arc... et s'adonne à bien d'autres arts que culinaires, notamment la musique et le spectacle, domaines dans lesquels excelle aussi le "cuisinier troubadour", comme il s'est lui-même qualifié. Des prédispositions qui se sont révélées très tôt puisque le jeune Samuel apprend à jouer du violon dès l'âge de 4 ans. Il est vrai que M. Letrône père, vitrier-droguiste de métier était aussi artiste peintre et poète à ses heures !

Chaque repas est un véritable spectacle. Le chef... d'orchestre a installé une batterie dans la salle et joue de tout : piano, guitare hawaïenne, banjo, harmonica, castagnettes, sans comp-

ter la scie musicale et quantité d'instruments fabriqués avec trois fois rien : quelques cordes tendues sur une lessiveuse, une vessie de porc, une carapace de tortue ou une boîte à cigares, lui suffisent pour faire naître un violoncelle ou une cithare, et aussitôt créer l'ambiance ! Et quand cela lui chante, le maître de céans peut aussi devenir poète, conteur ou baryton.

### Sam et ses coqs savants

Jo Bullitt avant l'heure, l'artiste a aussi réussi à dresser... des gallinacés. "Sam et ses coqs savants". Don qu'il avoue directement inspiré par l'enseigne de son auberge... "heureusement que mon restaurant ne s'appelait pas Le Cheval Blanc ou Le Lion d'Or", se plaît-il à ajouter. Toujours est-il que coqs et poules sont omniprésents dans l'établissement, et tous ne passent pas à la casserole ! De la girouette plantée sur le toit aux perchoirs installés dans la salle, le restaurant est devenu une véritable basse-cour sur laquelle Sam règne en maître incontestable.

Parmi les élèves, le plus

célèbre est le "Grand Jules", le vétéran des volatiles, le coq le plus savant du monde, assuré pour 100.000 F aux Llyods de Londres, ce qu'aucune compagnie française n'a voulu risquer ! Un coq blanc qui compte en anglais (assurance oblige !), sait additionner et soustraire... mais il y a aussi Julie, la femme de Jules, et toute sa descendance : Julien, Philibert, Alexandre, Roméo et Juliette... qui savent fumer, faire du trapèze, sauter à travers des cerceaux, et comprennent les langues étrangères, y compris l'arabe et le tahitien. Toute la ménagerie accompagne les convives du début à la fin du repas.

Le chef, en toque blanche et grand tablier de cuistot, commence par proposer en entrée une terrine de volaille. Oh ! surprise quand on soulève le couvercle ! Une petite poule "naine" (naine), couchée sur le dos, les pattes en l'air, parfaitement dressée à l'art de ne pas bouger... d'une plume ! Le maître des lieux enchaîne ensuite sur d'autres spécialités : Jules, qu'il tient perché sur son épaule, vient sur un simple clin d'œil lui manger dans la bouche, puis n'hésite pas, pour se désaltérer, à boire le St-Raphaël que l'aubergiste lui présente dans une coupe... un apéritif quotidien qui lui coûtera la vie puisque le coq vedette succombe à 5 ans d'une cirrhose du foie !

suite et fin  
page 14



Mais le clou du spectacle, pardon du menu, c'est lorsque Sam amène une poule perchée dans un coin du restaurant à pondre à la demande. Présentant une poêle sous la queue de l'animal, notre cuisinier prononce, d'une voie douce mais ferme, les trois mots magiques : "pondez, pondez, pondez...", ce que l'aimable bête ne tarde pas à faire pour la plus grande satisfaction de l'assistance, à la fois surprise et ébahie par un tel tout de force !

"Les gens applaudissaient, ne mangeaient pas, et quand le spectacle était fini, tout était froid" se rappelle, 50 ans plus tard, M<sup>me</sup> Leclerc-Auffray, qui a bien connu l'établissement. Néanmoins, quel succès ! "c'était toujours plein comme un œuf", conclut en riant M. Proust, de Neuillé-Pont-Pierre, beau-père du Docteur Douard, qui avait eu l'occasion, à plusieurs reprises, d'y venir dîner avec des amis.

Aussi, quelle plus belle récompense pour un chef d'avoir été nommé "chevalier du mérite touristique". Une renommée qui a très vite gagné tout l'hexagone. Quantité de personnalités ont défilé au Coq Hardi, et parmi elles le maréchal Juin, reçu en 1949 par Sam et son épouse.

### Qu'est Sam devenu ?

Sam a tenu son restaurant de Monnaie jusqu'en mai 1953, date de sa cession à M. et M<sup>me</sup> Soulier.

Parti en région parisienne, il a repris un restaurant de grande classe dans les Yvelines. Il s'agit de la ...

"Rotisserie du Coq Hardy", 12 rue Nationale, à Pontchartrain ! Le spectacle a continué, à une autre échelle... avec toute une clientèle internationale d'artistes, d'hommes politiques, de souverains et de chefs d'Etat. Parmi eux : Peynet, Fernandel, Sophia Loren, Line Renaud, le shah d'Iran, le prince Norodom Sihanouk du Cambodge, le roi Hussein de Jordanie et... Walt Disney.

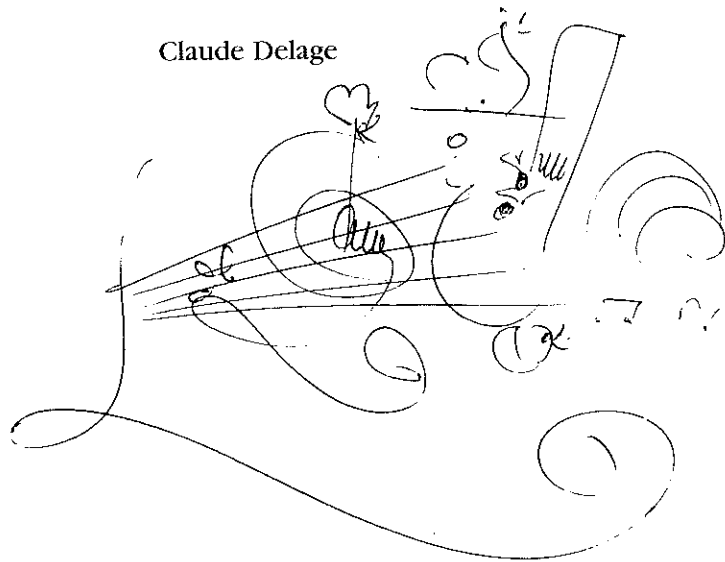
Et quand Sam ne reçoit pas à Pontchartrain, il anime des émissions télévisées, fait du cinéma (avec Claude Lelouch), écrit des livres, enregistre des disques, et surtout parcourt le monde. Du Népal au Dahomey, en passant par l'Egypte et Tahiti, il rend visite à ses hôtes de marque devenus des amis (Sihanouk, "le supercopain" l'a invité à passer des vacances en Chine) et les volatiles font souvent partie des bagages. En 1953, Sam se rend avec le coq Julien à Papeete, et pas question de s'y rendre à

tire d'ailes car l'avion n'était pas encore apparu dans les cieux tahitiens... le voyage a duré 45 jours !

A Monnaie par contre, le rideau est tombé sur le festival des poules... Heureusement le rire continue à bien se porter dans la commune... Au fait, et si on soufflait à Raymond Devos : "pondez, pondez, pondez..."

N.B. (\*) Le maître queue a refait une apparition, il y a quelques années... à la télévision ! Lors de l'émission "avis de recherche", il a été invité par Marie-Laure Augry, dont les parents, restaurateurs à Tours, avaient bien connu Sam. Sacré Sam, toujours cabotin.

Claude Delage



Signature de Sam, version 1999

(\*) Tel Candide, après avoir parcouru le monde, Sam cultive aujourd'hui son jardin.

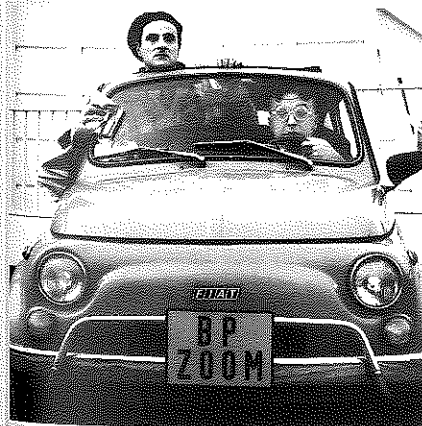
Article réalisé avec la sympathique collaboration de M<sup>me</sup> Leclerc, M. Proust, M. et M<sup>me</sup> Créte, M. et M<sup>me</sup> Marseille, que nous remercions chaleureusement, et surtout avec l'indispensable participation de Monsieur Samuel Letrone lui-même, qui a mis à notre disposition, avec la plus grande gentillesse, une abondante documentation. Nous tenons tout spécialement à saluer l'artiste qui "a su frapper au bon endroit : un peu plus à gauche, au dessus de l'estomac", comme le constatait M. Viere dans le journal de Marseille.

## Monnaie sur Humour



10 ans et 2000... ça s'arrose !

Du 28 septembre au 8 octobre Monnaie sera à nouveau sous le feu des projecteurs de l'actualité culturelle.



Hilarant pour tous publics

# Les « Devos 2000 »

Les Devos de l'Humour fêteront comme il se doit leurs 10 ans.

Le programme sera construit tout à la fois autour de véritables "pensionnaires" et de "stagiaires".

Pêle-mêle on pourra découvrir ou retrouver : Marie-Thérèse Porcher née Bertholet dans une extraordinaire pièce à un personnage,

Monsieur et Madame Lacombe, descendants bien que créateurs du groupe T.S.F., une prestation d'une grande qualité musicale et scénique.

Serge Papagalli, un dauphinois à classer dans le "gratin" des humoristes. Notre copine Pepette assistée de son Pipo (compagnie du p'tit grain) assureront la présentation du festival.

La formule des cafés-rire sera reconduite et renouvelée.

De nombreux spectacles et (ou) animations seront présentés durant le festival. Ils seront plus particulièrement choisis pour les sorties en famille et pour le jeune public.

Notre municipalité soutient comme il se doit ce festival qui se veut celui de tous les modéniens. L'équipe des Devos ne sera jamais trop nombreuse pour mener à bien sa mission, alors si le cœur vous en dit... venez les rejoindre.

Claude Even

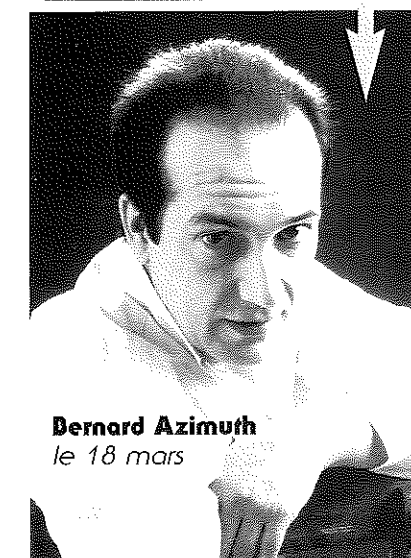


Marie-Thérèse Porcher pour l'ouverture

La soirée « Les Devos au cabaret » se déroulera le samedi 18 mars. Nous serons heureux d'y accueillir Bernard Azimuth (Devos d'Or 1994). L'homme à la chemise jaune nous prépare spécialement un « Best Off ». A la demande générale, la soirée sera à nouveau animée par Les Zamis et un buffer sera à nouveau proposé. On peut d'ores et déjà se renseigner auprès de Christiane de Carville au 02 47 56 11 56

"La truie est en moi"; B.P. Zoom, un duo Franco-Américain, génial spectacle clownico-visuel plein de poésie et de trouvailles; Jean-Jacques Vanier, ce "fils de Devos" et enfant du festival dans un spectacle entièrement nouveau "tasse d'or" à Performances d'Acteurs, sans doute l'un des deux ou trois meilleurs one-man-shows actuels.

François Rollin se remet au travail avec Vincent Roca pour nous concocter une soirée de clôture à "tout casser" avec toute la troupe sur le thème du « Langage ». Ca se bouscule côté découverte : douze spectacles à sélectionner parmi une multitude de postulants.. 10 communes autour de Monnaie accueilleront des spectacles.



Bernard Azimuth le 18 mars