

Yvonne Gibertie, la cuisine des femmes en Périgord.

contribution à l'histoire de la gastronomie et
recettes paysannes



Patrice Gibertie
préface Danièle Mazet Delpéuch
numérique protégé par le droit d'auteur

Disponible immédiatement sur Amazon:

https://www.amazon.fr/gp/product/B081KQ7JYY/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o00_s00?ie=UTF8&psc=1

Disponible immédiatement sur BOD

<https://www.bod.fr/librairie/yvonne-gibertie-la-cuisine-des-femmes-en-perigord-patrice-gibertie-9791095867166>

Disponible en précommande immédiatement et présent dans fin novembre :

Lienard Montignac 0553518209

l'Evasion Sarlat 0553304793

En cours de référencement dans les autres librairies via BOD

Précisez pour la commande à partir de décembre

ISBN : 9791095867166

Éditeur : Éditions Vignou

Je peux vous le faire parvenir à votre domicile (ou ailleurs) directement sans frais de port

Contre un cheque de 13 euros envoyé à mon domicile au 12 boulevard de la reine 78000 Versailles ; précisez votre adresse et numéro de téléphone

© Editions Vignou 2019

12 bd reine 78000 Versailles

ISBN: 979-10-95867-16-6

Tous droits réservés pour tous pays

Patrice Gibertie

Agrégé d'histoire, professeur de chaire supérieure en géopolitique et histoire économique.

Il a enseigné en classes préparatoires, fondé et dirigé les CPGE du Lycée Notre Dame du Grandchamp à Versailles. Il a été chargé de cours à l'Université de Bordeaux III et a participé à la préparation à l'Agrégation d'économie de l'Université de Rennes

*« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par
amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. »*

Paul Bocuse ,

A toutes ces générations de paysannes qui ont construit la
réputation gastronomique du Périgord...

Préface

Danièle Mazet- Delpeuch

Madame Yvonne Gibertie une Grande Dame de la Cuisine Périgordine.

Entrer dans le livre de Patrice Gibertie , c'est entrer dans le Monde Enchanté des Magiciennes de la Gourmandise Périgordine. Le chemin de la Mère reconnu et parcouru par le fils tendre et aimant de cette grande artiste, donne à découvrir la source de plaisirs culinaires d'une haute sophistication.

Le contexte historique et social particulièrement bien évoqués laisse toutefois soupçonner que dans ce monde rural il se passe quelque chose de passionné, d'inaltérable, d'irréel, d'énergique de secret et de joyeux. Et tout en réalisant qu'il s'agit de gourmandises et qu'il est question d'un monde pas si lointain, on chemine avec ravissement dans les sentiers de l'hospitalité périgordine.

J'ai rencontré Monsieur et Madame Gibertie en 1969 dans la salle à manger que Madame ouvrait à ce moment-là pour des repas à la ferme. J'avais été invitée à partager un repas d'édiles locaux. Je me souviens de la cheminée avec son cantou d'une grande cocotte en fonte pleine de pommes de terre rôties. La soupe de haricots, le lapin farci farce noire au verjus.... Magnifique. Entre Madame Gibertie restée discrètement près de son fourneau et moi bien timide, la rencontre ne s'est pas faite ce soir-là . Mais enfin, en y repensant, je suppose que nous nous étions reconnues comme « sœurs d'armes ».

Au début des années 70 la Chambre d'Agriculture de la Dordogne ayant réalisé qu'il conviendrait de constituer une section spéciale qui regrouperait les initiatives pionnières de ces premiers pas de « l'accueil à la ferme » organisa une réunion à Périgueux. Mes activités de Week end foie gras, en plein essor, ayant attiré l'attention d'une presse abondante et aussi internationale, je fus invitée.

Nous étions une vingtaine autour d'une table en U. La moitié des participants étaient des techniciens de la Chambre.

En face de moi un couple que j'ai reconnu, Monsieur et Madame Gibertie.

Après avoir écouté nos organisateurs car ils avaient des projets copieux pour nous, qui ne demandions rien, (nous souhaitions juste rencontrer nos semblables) , nous avons convenu, Madame Gibertie et moi, de ne pas adhérer à un système qui semblait vouloir utiliser notre travail et notre passion . Voilà le début d'une affectueuse et confiante amitié entre deux irréductibles. Nous avons en commun le refus de la médiocrité et le goût de la liberté.

Par la suite au hasard de mes passages en Dordogne, je ne pouvais résister. Même sans prévenir. Monsieur Gibertie m'accueillait, (le restaurant souvent complet, sa Dame était au fourneau) m'installait sous la treille en été ou bien dans le bureau en mauvaise saison, avec une coupe de champagne et aussitôt Madame Gibertie arrivait avec une belle assiette de foie gras.

Vous gusterez bien mon foie gras, Madame Delpeuch, c'est mon foie d'oie, j'en suis fière!

Alors tous les trois nous nous racontions nos petites histoires... Mes voyages les passionnaient . Surtout Monsieur Gibertie . Avec Madame, c'était aussi, technique. Quand , avec son air taquin et modeste, elle me posait une question sur une recette de saumon ou de volaille, elle savait déjà que après le foie gras, elle allait me faire servir une sauce de son cru, spéciale à la truffe, avec l'un ou l'autre...ou bien les deux. Je n'échapperai pas de toute façon à son nougat glacé, ou à ses pets de nones.

L'alliance du faste et de la simplicité.

En arrivant j'avais dix minutes devant moi juste pour les saluer tous les deux....

Deux heures après j'étais encore là et surtout bien contente. J'y emmenais des amis, mais c'est quand nous étions tous les trois que nous étions les plus heureux.

J'ai adoré ce couple et cette femme libre, et ces moments de grâce et de plaisir où la rudesse du travail et l'aridité des aléas de la vie familiale et professionnelle ne faisaient pas barrière aux douceurs d'une parfaite hospitalité. Accueil Périgordin dont les Gibertie étaient parmi les meilleurs représentants.

Danièle Mazet-Delpeuch.

Cuisinière Raconteuse

Ma cuisine de l'Elysée à l'Antarctique

Bayard 2016

Carnets de cuisine : Du Périgord à l'Elysée

Bayard 2012

YVONNE GIBERTIE OU LA CUISINE DES FEMMES EN PERIGORD

**Contribution à l'histoire de la gastronomie et
recettes de la cuisine paysanne**

Table des matières inadaptée pour cet extrait

YVONNE GIBERTIE OU LA CUISINE DES FEMMES EN PERIGORD 8

Contribution à l'histoire de la gastronomie et recettes de la cuisine paysanne 8

Première partie : la gastronomie du terroir 13

Chapitre 1 : le pays immobile 16

Chapitre 2 : l'enfance de Vonne 25

Chapitre 3 : Brin d'Amour 36

Chapitre 4 : les travaux et les jours 45

Chapitre 5 : jours de Fêtes 74

Deuxième partie : les femmes inventèrent la gastronomie régionale 101

Chapitre 6 : quand nous mangions comme... les Anglais ! 101

Chapitre 7 : comment naquit la gastronomie régionale et comment les femmes la sublimèrent 115

Chapitre 8 : qui a donc fait connaître la cuisine régionale du Périgord ? 135

Chapitre 9 : la grande aventure 150

Chapitre 10 : la Table du Terroir 164

Chapitre 11 : le déjeuner de Fougéras 177

Chapitre 11 : quarante ans derrière les fourneaux 186

Troisième partie : les recettes de la cuisine des femmes. 201

Chapitre 11 : les gestes premiers	203
Chapitre 12 : les soupes et les bouillis	211
Chapitre 14 : Le festival des sauces	231
Chapitre 15 : de la cuisson sous la cendre aux tourtières	247
Chapitre 16 : la cuisine interdite	256
Chapitre 17 : et après : fromages et desserts	263
BIBLIOGRAPHIE	277

Ce petit livre est une commande. Au début du mois de mai 2017 ma mère se sentait très fatiguée, on l'hospitalisa pour de simples analyses à Sarlat. Un jeune interne diagnostiqua immédiatement une sale maladie bien avancée qu'aucun des médecins consultés les semaines précédentes n'avait envisagée.

Cette maman que je croyais solide comme un roc allait mourir.

Pendant les six semaines qui suivirent j'eus le bonheur de profiter pleinement d'elle. Je lui mentis un peu et ses yeux rayonnèrent quand je lui ai proposé de mettre par écrit ses souvenirs et ses recettes. Le projet lui tenait à cœur depuis longtemps mais je le repoussais sans cesse, nous avions bien le temps...

Il fallut donc se mettre au travail et elle me fit revivre le Périgord d'antan, l'aristocratie de ces femmes simples qui cuisinaient si bien. Ses souvenirs se mêlèrent aux miens et je revis les vieilles femmes habillées de noir de mon enfance. Elle me parla des marchés, de la misère de jadis. Maman eut deux amours, André son mari, et la cuisine. Ah ! son restaurant et ses clients, elle citait leurs noms, parlait des repas de fêtes, se souvenait des menus.

Nous remplîmes un petit cahier et un jour elle me dit, "*c'est fini, je peux me reposer*". Je me souviens de la canicule, je poussais son fauteuil jusqu'au seul endroit frais de l'hôpital, le couloir de l'administration.

Elle nous quitta au petit matin ...

J'ai conservé précieusement le petit cahier mais mettre par écrit toute une vie ne fut pas facile...

Je le devais à maman et aux siens, à ses anciens clients, à mes enfants, aux plus jeunes.

Je le devais aussi aux générations anonymes de femmes qui de 1780 à 1980 inventèrent la gastronomie du Périgord.

Dans les mois qui suivirent je réalisais avec application ses recettes pour m'assurer qu'elles restaient accessibles à un citadin exilé et peu expérimenté comme moi.

Mes lecteurs s'en rendront vite compte je suis un de ces vieux cons que célèbre Périco Legasse, critique gastronomique au magazine Marianne. Je ne comprends plus où va le monde et je n'ai pas envie de faire semblant. La malbouffe menace sans doute moins notre patrimoine que le modernisme obligatoire dicté par les modes, les médias, et les dégâts causés par les dogmes écolos ou pseudo diététiques.

Maman souffrit beaucoup de ce culinairement correct mais ce qui ne semble plus possible pour les restaurateurs le sera encore dans le cadre familial.

Préparez-vous à un voyage dans le temps, ce n'était qu'hier mais vous ne me croirez pas ...

Heureusement vous rencontrerez les saveurs d'autrefois avec des recettes simples qui firent le succès de ma mère. Puissent ses plats revivre grâce à vous.

Première partie : La gastronomie du terroir

J'ai conservé de ma jeunesse le souvenir d'un Périgord sur lequel le temps n'avait pas de prise.

Pour une moitié de sa vie, Yvonne, ma mère, a subi la pesanteur du destin et la misère du temps des croquants, mais a également vécu les fêtes d'antan .

Puis elle a tout bousculé et s'est affranchie de ces fatalités.

Je ne fus que le témoin de cette métamorphose , celle d'une petite paysanne qui, par son travail, est devenue une restauratrice reconnue.

Jamais elle ne renia ses origines et son histoire , elle tirait ses forces et son génie de la terre et, comme l'on disait jadis ici, de sa race.

Le Périgord était pauvre, très pauvre, on n'y mourrait plus de faim depuis le premier tiers du XIX -ème siècle mais la société paysanne restait misérable.

Il y avait bien quelques fermes assez riches pour nourrir la famille mais le plus souvent les hommes travaillaient à la journée à l'extérieur et les femmes se faisaient domestiques chez les riches et en revenaient avec des recettes en tête.

Les guides touristiques font l'impasse sur cette réalité et présentent trop souvent le Périgord comme un pays de

cocagne où tout serait facile, il suffirait presque de ramasser les confits d'oie à la pelle.

Vous ne comprendrez rien à notre science de gueule si vous oubliez que la cuisine paysanne est celle d'un pays pauvre qui oubliait la misère dans l'abondance des jours de fête.

Tout naquit de cette sociologie originale aujourd'hui disparue...

Il paraît que la gastronomie française est classée par l'Unesco au patrimoine mondial de l'humanité, mais de quelle gastronomie s'agit-il ? Les ingrédients essentiels existent -ils encore ?

Jamais autant de normes ne nous ont protégés pour « préserver » le naturel , l'espace boisé, les conditions d'abattage et que sais-je encore.

Plus la bureaucratie multiplie les normes, plus l'uniformisation progresse. Un aliment industrialisé aura la saveur égale d'un bout à l'autre de l'année et d'une année sur l'autre, un produit authentique de terroir, sera nuancé et changeant. Le premier est rassurant, mais répétitif. Le second réveille le palais, surprend et crée de l'émotion. Il invite au partage de la joie de manger et de boire ensemble, puis d'en parler.

Plus l'on se gargarise de naturel plus l'authentique disparaît...
Le géographe Jean-Robert Pitte s'interroge :

« Je distinguerai l'authentique du naturel. Le naturel est une mode qui repose sur un mythe, celui d'une nature pure de toute transformation humaine, ce qui n'a jamais existé depuis que l'humanité a commencé à occuper la planète et, ce faisant, à transformer son environnement. Le discours actuel véhiculé par certains scientifiques, en général dépourvu de culture historique et ignorant des sciences de l'homme, par la plupart des médias et des décideurs politiques vise à

culpabiliser l'humanité passée et présente et à promouvoir la décroissance. »

Le terroir du Périgord regorgeait de trésors qui exprimaient la maîtrise agronomique, paysagère, esthétique, gourmande de notre province. Il en allait de même pour l'immense variété des environnements terrestres. Chacun d'entre eux résulte de la conjonction de potentiels physiques et de savoir-faire humains tendus vers la production d'aliments qui expriment aussi le goût de chaque peuple et donc sa culture, son identité. Lorsque l'harmonie règne entre ces données et ces volontés, on atteint l'authenticité.

Nul concept n'est mieux approprié que celui de terroir. Une étendue de terre exploitée par une collectivité rurale ; une certaine homogénéité physique, originelle ou liée à des techniques culturelles aptes à fournir certains produits agricoles.

Un ensemble de particularités ...

Mais faut-il employer le présent ou le passé ?

Sans les hommes et les femmes, sans leur travail il n'est point de nature qui vaille.

La gastronomie du Périgord est la clef de voûte d'un équilibre d'une harmonie entre une civilisation rurale en mouvement et des produits d'exception qui engendraient de beaux paysages.

Comprendre notre gastronomie, c'est donc rendre hommage aux artisans de ce grand mouvement pour sortir de la misère et tourner la page du temps de croquants. Le pays immobile se mit en mouvement des années 1950 aux années 1980, un peu en décalage avec les fameuses « Trente Glorieuses ».

C'est l'histoire d'Yvonne Gibertie et de bien des paysannes du Périgord.

Yvonne est née Delteil, le 25 avril 1932 à Fougeras, commune de La Chapelle Aubareil, dans le canton de Montignac, au cœur du Périgord Noir. Elle y a vécu et travaillé toute sa vie. Elle s'est toujours fait une haute idée de la lignée, celle d'une famille paysanne. Elle était fière de ses origines. Une fière paysanne du Périgord noir.

Mais dans notre langue d'oc « fière » veut dire forte, courageuse, ma mère était solide comme un roc, dure au travail, volontaire...

Je l'ai toujours vu travailler pour avancer, pour léguer plus qu'elle n'avait reçu ...

Jamais je ne l'ai vue se plaindre ; bien au contraire, elle se sentait redevable à l'égard des anciens, chargée de transmettre ce qu'elle avait reçu. Elle appela son restaurant : « La Table du Terroir ».

Chapitre 1 : Le pays immobile

La propriété n'était pas bien grande, moins de dix hectares de cette argile rouge si peu généreuse et qui colle aux sabots. Mais chaque parcelle renvoyait à une histoire de famille, à de la sueur, chaque parcelle avait un nom.

Au cours du dix-neuvième siècle, les Delteil quittèrent le village de La Sagne pour construire une petite maison aux flancs du coteau de Fougeras.

Je n'ai guère de difficultés à décrire cette maison en 1932, c'est celle que j'ai connue dans ma propre enfance, elle n'avait pas encore été transformée.

Ouverte sur le Nord, la cave aux trois quarts troglodytes, toujours à la même température. Les trois pièces de la maison sont construites au-dessus et tournées vers le sud. Pas de pisé de pierre, de simples planches de châtaigniers recouvrent le sol.

Les murs sont en silex et en mauvaises pierres, il a fallu les crépir. La maison est couverte de quelques rangées de lauzes, l'essentiel est constitué de simples tuiles mécaniques.

On entre dans la cuisine par une petite porte encadrée d'une belle glycine qui a l'âge du bâtiment.

La pièce est sombre et la peinture verte n'arrange rien.

A gauche, l'évier de pierre et un œil de bœuf. Sur l'évier un seau de fer et un ferral.

A l'arrière, une petite souillarde contient la maie dans laquelle le pain est pétri chaque semaine.

La cheminée et son cantou. Deux bancs de bois qui servent de saloir. Au-dessus du banc le plus éloigné, pend le jambon qui, même entamé, continue à se fumer.

Après la cheminée, une fenêtre, elle donne sur un petit jardin et le cagibi d'aisance, le noyer planté au moment de la construction de la maison. Derrière le noyer, le chemin de terre par lequel arrive le facteur sur sa moto.

A droite de la porte d'entrée, l'escalier qui conduit au grenier et contre l'escalier, le poste de TSF. Le poste à galène est bien avec l'électricité, le seul signe de modernité en cette année 1932.

Plus loin, un grand placard de bois dans lequel tout est entreposé, le linge, les conserves et les aliments. Une porte s'ouvre sur un couloir qui relie deux chambres .

La partie nord de la pièce a une petite fenêtre, on trouve ensuite la cuisinière de fonte et des petites tables de desserte.

Au centre de la pièce une grande table carrée recouverte d'une toile cirée changée chaque année pour la foire de la Sainte Catherine, à Montignac, deux bancs de bois de part et d'autre de la table. Il n'y a pas de chaises dans la maison .

Au-dessus de la table pend une ampoule recouverte d'un chapeau chinois en fer étamé et le contrepoids blanc en forme de poire.

Dans chaque chambre un lit à rouleau du siècle passé. Il n'est pas très long. Il soutient un sommier tapissier à ressorts. Au-dessus, point de matelas mais une bonne pailleasse, une enveloppe de chanvre contient des *fanés* de maïs, elle est recouverte d'un drap de lin. On dort à moitié assis enfoui dans la pailleasse, les oreillers et surtout sous un énorme édredon de duvet d'oie.

La première chambre revient au patriarche Henri et à son épouse Fantine. Leur fille Gabrielle et son mari, Edouard, dorment dans la seconde chambre.

La première possède une fenêtre donnant sur la cour. Cette chambre est enrichie d'un cabinet dans lequel les trésors de la famille sont cachés : quatre Louis d'or dont celui qui a accompagné le pépé Henri pendant toute la Grande Guerre. Au-dessus de ce petit meuble , le miroir de la famille et le diplôme encadré du poilu avec sa médaille et la référence aux quatre blessures qui ont laissé Henri infirme d'une main.

La deuxième chambre dispose d'une armoire mais également d'une cheminée que l'on n'utilise jamais de peur de s'asphyxier. Une porte s'ouvre sur la cour mais en ce mois d'avril 1932, elle est soigneusement fermée. C'est entre la porte et le lit que se trouve un petit berceau sans matelas, avec une simple pailleasse, le berceau d'Yvonne.

Devant la maison, la cour est peuplée de poules, de canards et même de dindons. Les volatiles se faufilent souvent à l'intérieur pour récupérer les miettes, mais rabroués, ils se réfugient alors dans le petit hangar situé juste en face . Les poules, cependant, ne vivent pas toutes là ; leur habitation principale est installée deux cents mètres plus loin, à l'orée du « *bois de la plane*, » dans une cabane de planches, elle-même entourée d'une palissade . Le soir venu, il importe de refermer la porte grillagée pour protéger les pondeuses du renard.

Le plus beau bâtiment des *Vignou* (le nom donné par les voisins à la famille) n'est pas la maison mais la grange en pierres blondes du Périgord. Henri l'a construite de ses mains à la gauche de la maison. La première porte est couronnée d'un magnifique linteau taillé dans une seule pierre, c'est la porte de l'étable.

Quatre places sont prévues : trois pour les vaches, une pour la mule . Henri tient à sa mule, il l'attelle à la charrette quand il a besoin de conduire les femmes à la ville. Pour labourer, tirer le cultivateur ou la remorque, il préfère les vaches, de belles montbéliardes qui produisent également un lait gras avec lequel sa femme Fantine confectionne des fromages vendus le mercredi à Montignac.

A droite de la porte d'entrée et pas très loin de la fenêtre par laquelle on éjecte le fumier, se trouve la place du veau. Nourri « sous la mère », comme on dit aujourd'hui, l'animal profite heureusement du lait des autres vaches, ce qui l'assure d'une belle constitution.

Les bêtes sont le plus souvent possible à l'extérieur, mais le soir il faut les faire rentrer. Le temps d'enlever le fumier et de le remplacer par une chaude litière de feuilles de châtaigniers et de fougères.

La deuxième porte est surmontée d'un magnifique linteau en voûte sur lequel est gravée la date de la construction : 1914. Tout juste après le mariage d'Henri et la naissance de « la Bébé », sa fille Gabrielle. La totalité de la dot apportée par Fantine, 7000 francs or, a servi à payer les pierres, le maçon et le charpentier.

Cette partie de la grange est toujours plongée dans la nuit. Il faut un moment pour deviner les ombres qui bougent dans la crèche. Les têtes des vaches et de la mule finissent par se dessiner. Le fourrage est entreposé à l'étage, au-dessus des animaux, dans la jouque.

En bas, il reste de la place pour le garde-manger des humains. Là se cache la récolte de pommes de terre, recouverte de terre et protégée de toute lumière pour empêcher la germination.

Tout à côté les femmes ont aligné deux rangées de toupines. Ces jarres de terre cuite contiennent de mystérieuses conserves d'œufs préparées quand les poules sont généreuses. Les œufs trempent dans de l'eau de chaux et il est possible de les consommer six mois après.

D'autres toupines sont remplies de graisse et de confits d'oie et de canard, les femmes viennent y puiser de quoi préparer en quelques minutes un repas imprévu.

Il faut sortir de la grange et même de la cour pour trouver le *fournial* qui sert à la fois de four à pain et de séchoir pour les noix et les châtaignes. Les *Vignou* l'ont construit au sommet du coteau. Dans toutes les fermes le pain est pétri et cuit toutes les deux ou trois semaines. Le bon paysan se révèle boulanger, Pierre Tassin, le voisin, donne un coup de main. Il sait faire cuire de belles tourtes de froment et la petite Yvonne, dans les années de son enfance ne tarde pas à déguster les belles tartes que fait cuire Pierre en même temps que de la fournée de tourtes ...

En ce 25 avril 1932 le patriarche, Henri Delteil, n'a que 55ans mais il a déjà une vie bien remplie derrière lui. C'est un géant aux yeux bleus d'1m80 et de 100kg.

Les cheveux sont déjà bien blancs et ils débordent de la casquette grise. *Pécouyoul* un paysan de La Chapelle sert à la fois de marguillier et de coiffeur et il donne des coups de ciseaux souvent malheureux .

Henri est une force de la nature. Il s'est obstiné toute sa vie à ignorer les médecins et régulièrement il prépare des tisanes de « *reboule* » pour se clarifier le sang. Un jour d'été cependant, en revenant de Montignac, après un chaud et froid, il sera victime d'une pleurésie, la seule maladie de sa vie avec la grippe qui l'emportera à 88 ans.

Il a quitté Fougeras deux fois dans sa vie. En 1897, il partit sous l'uniforme et découvrit l'Afrique. Il en parla beaucoup.

La deuxième fois , pour participer à la Grande Guerre. Il en parla peu.

J'allais oublier les voyages réguliers, deux mois par an, aux Pays Bas...C'est ainsi que l'on appelait le Bordelais où Henri et trois de ses amis allaient se vendre à la journée pour le temps des vendanges.

Il ne s'exprime qu'en langue d'oc mais comprend le Français. Il n'a jamais appris à lire ou à écrire mais il sait très bien compter.

Dans sa jeunesse, Henri Delteil sauva le patrimoine familial, dilapidé au cours des successions. A la fin du XIXème siècle, la grand-mère, Marguerite Coly, dota généreusement les tantes et les oncles d'Henri. Il en coûta plus de 7500 francs or.

Il fallut vendre la propriété aux enchères en 1891 et c'est un brave homme, l'abbé Fournier, professeur à Saint Joseph de Périgueux qui la racheta pour 1500 francs. Le père Fournier

se prit d'amitié pour Henri et comme aurait pu le faire l'abbé Bonnal de Jacquou le Croquant, il lui revendit en viager la propriété pour 100f par an, des haricots, quatre dindes et des fagots livrés chaque Noël .

Henri prenait le train pour Périgueux avec les caisses et revenait content de lui.

La situation rétablie, il épousa une jolie cousine, plus jeune que lui, Fantine Beynes originaire du *Coustal*, près de Tamniès.

Fantine évoquait souvent son enfance heureuse, mais également la période de la guerre pendant laquelle, seule, elle prit en charge la ferme. Depuis le front Henri dictait de longues lettres qui parvenaient à *Fougéras*. Fantine lui répondait d'une belle écriture de bonne élève. Fantine rédigeait d'ailleurs les lettres de tout le voisinage et, en échange, les hommes qui n'étaient pas mobilisés labouraient , fendaient le bois à sa place .

Les frères Beynes lui rendaient souvent visite et lui donnaient des nouvelles de la famille partie en Argentine pour y faire fortune. Les oncles en question avaient tout vendu pour payer le voyage, mais de retour ils purent acheter une très belle propriété à Saint Génies. Ils offrirent à leur nièce une belle broche en or comme témoignage de leur bonne fortune.

En 1932, Fantine était déjà usée par le travail , elle veilla toute sa vie sur sa petite fille. Elle comptait tant pour Yvonne. Gabrielle, dite bébé, n'avait que vingt ans à la naissance d'Yvonne, adulée toute sa vie par ses parents, elle était la reine du jour. Sa belle-mère Maria venue du Bousquet près d'Aubas prêtait main forte ainsi que la tante Rosette, la meilleure cuisinière de la famille.

Gabrielle épousa Edouard en 1928, elle n'avait que 16 ans et lui 23. Tous les deux s'appelaient Delteil mais il n'existait aucun lien de parenté.

Gabrielle prenait la vie comme elle venait, elle aimait les choses simples, les histoires d'autrefois que lui racontait Marguerite Roulland, la voisine de La Sagne.

Elle était travailleuse mais trop timide pour se laisser dévorer par l'ambition.

Edouard était un petit nerveux, tout en muscles, ne tenant jamais en place. Il transmet à sa fille un sens sacré du travail. Edouard n'aimait pas la terre mais le bois, c'est un menuisier-charpentier, il possédait une scierie. Il aimait la mécanique, son tracteur locomotive « Société Française de Vierzon » et sa moto. Comme tous les Delteil d'Aubas, c'était un têtard qui n'aimait pas « *qu'on le commande* ». La relation avec Henri, l'ancien combattant, ne fut jamais facile.

Henri était de droite c'est-à-dire Radical Socialiste, l'homme d'Yvon Delbos de Montignac. Edouard s'acoquina avec la bande de Théodore Sanfourche et d'Edouard Bru, les communistes de La Chapelle Aubareil. Tout un programme... Mais en ce 25 avril 1932, c'était la fête, la naissance de la petite Yvonne à Fougeras.



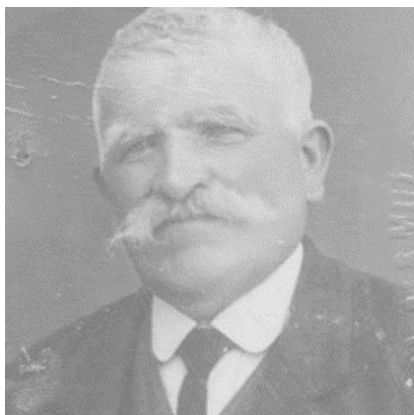
Le ferral appelé couade en Limousin



Fantine et Gabrielle pendant la Guerre



Gabrielle, Yvonne et Edouard en 1934



Henri dit Cosquet en 1936

Deuxième partie : Les femmes inventèrent la gastronomie régionale

Chapitre 6 Quand nous mangions comme... les Anglais !

Dès qu'elle a pu avoir un peu d'argent Maman a lu, dévoré les livres pour mieux comprendre et aimer le Périgord. Elle cherchait surtout à légitimer le grand projet de sa vie : ouvrir un restaurant.

Elle se passionna pour Eugène le Roy mais ne trouvait pas d'inspiration dans le « Jacquou le Croquant »

« Cela se passait il y a très longtemps, mais pas dans mon enfance, même si nous n'étions pas riches »

Jacquou le Croquant est une mini-série française, réalisée par Stelio Lorenzi et diffusée en octobre 1969 sur la première chaîne de l'ORTF.

Tirée du roman d'Eugène Le Roy publié en 1899, l'histoire se passe vers 1815 dans le Périgord. De nombreux épisodes furent tournés à La Chapelle Aubareil. Jamais sans doute la fiction ne submergea autant l'histoire. Le roman, dans le plus

beau style régionaliste , se met au service de la cause républicaine chère à Eugène Le Roy.

L'histoire est simple, en noir et blanc. Un noble, de récente extraction, le comte de Nansac, exploite ses malheureux métayers. Celui de Combe nègre, Martin Ferral, résiste. Il est envoyé aux galères , sa femme et son fils se retrouvent dans la misère. Devenu orphelin, Jacques dit Jacquou est recueilli par le bon curé Bonnal (curé jureur de la République, comme il se doit). Adulte, Jacquou prépare lentement la revanche et appelle les croquants à la révolte. Ils attaquent et brûlent l'Herm, le nid d'aigle de Nansac.

Stellio Lorenzi transcende le roman . Il sait retrouver les lieux évoqués de la forêt Barade. Fanlac réinvente le presbytère de Bonnal, une baraque abandonnée redevient la métairie de Martissou. Les Périgourds des années 1960 revivent une révolution paysanne contre la noblesse et la bourgeoisie . Ils en sont majoritairement convaincus , Jacquou a bien existé, et cette histoire préfigurerait les révolutions prolétariennes du vingtième siècle .

Lucien Dutard, instituteur, résistant, secrétaire fédéral du parti communiste, crée « *La Voix de Jacquou* ». Il sera le député du Périgord Noir pendant 20 ans.

Dans le canton, on appelait La Chapelle Aubareil, « *Moscou* ». Notre équipe de football portait d'ailleurs un nom évocateur : « *les diables rouges* ».

L'histoire, la vraie ne correspond pas tout à fait au roman. Avant la Révolution française, les conditions de vie sont certainement pires que dans le roman, les seigneurs détournent effectivement une bonne partie du revenu de la terre mais les croquants ne se révoltent pourtant pas contre le château... Au 17eme siècle, époque des véritables jacqueries

les paysans se soulèvent derrière leurs nobles, contre le pouvoir royal...

Au début du XIX -ème siècle les paysans redoutent le retour des corvées et des impôts féodaux.

Jacquou le Croquant, foisonne de passages faisant référence au manque de nourriture :

« Tout en mangeant cette boule de farine de maïs, pétrie à l'eau, cuite avec des feuilles de chou, sans un brin de lard dedans, et bien froide, je pensais à toutes ces bonnes choses vues dans la cuisine du château et, je ne le cache pas, ça me faisait trouver la mique mauvaise, comme elle l'était de vrai [
*« Le pain, même très noir, dur et grossier, était une nourriture précieuse pour ceux qui vivaient en bonne partie de châtaignes, de pommes de terre et de bouillie de blé d'Espagne [*²

« Il n'y avait pas grande différence entre notre ragoût et la pâtée du cochon : c'était toujours de la bouillie de pommes de terre cuites dans de l'eau ; seulement, dans notre manger, il y avait un peu de graisse rance, gros comme une noix, et du sel . »

Mais si le cycle de la pauvreté épouse les saisons, il dépend aussi très étroitement de la qualité et de l'importance des récoltes : Nombre de paysans sont donc forcés de compléter leur revenu, au moins de manière ponctuelle, en mendiant.

En 1838, le curé de Cubjac explique que *« le métayer est pauvre en général, il vit la majeure partie de l'année de privations... Il est mal vêtu, mal logé, mal couché, [habitué] dès son plus bas âge à ce genre de vie, il ne songe à en sortir.»*

Le célèbre roman du montignacois Eugène Le Roy, porte témoignage de ces différences alors considérables. Pour les paysans, la soupe , mais pas de pain blanc, les châtaignes , une pomme de terre.

Fils de régisseur, Eugène Le Roy était bien placé pour connaître ces deux mondes, celui de la richesse des grands propriétaires terriens et celui de la précarité, voire de la pauvreté de la petite paysannerie.

La pauvreté qu'il décrit n'est pas celle des mendiants, mais celle de la petite paysannerie, fragile et précaire. Selon Paul Vernois, « *le roman rustique ne se sépare du roman historique que par l'humilité de ses protagonistes, les contraintes de la vie quotidienne, une certaine pérennité d'un contexte sociologique* ». Cette fiction engagée se nourrit pourtant d'une excellente connaissance du terrain et apporte un éclairage réel sur la richesse et la pauvreté en Périgord à cette époque.

C'est ce que démontre Corinne Marache dans *Richesse et pauvreté aux champs en Périgord au temps de Jacquou le Croquant*

<https://www.cairn.info/revue-histoire-et-societes-rurales-2012-1-page-117.htm>

Pour en savoir plus vous pouvez relire ce qu'écrit un contemporain, André de Fayolle :

<http://espritdepays.com/dordogne/histoire/lagriculture-perigordine-apres-revolution>

Richard Baudry précise avec le regard de l'historien :

« *Mangeur de châtaignes et de maïs, le paysan périgourdin est aussi un étonnant consommateur de raves mangées bouillies, rôties ou cuites sous la cendre* « elles servent à nourrir les hommes pendant l'hiver ». Ces raves accompagnées des haricots et des fèves qui « suppléent aux grains qui font le pain », des pois, des lentilles, des légumes verts (les « herbes » de l'époque) entrent dans la composition de la soupe. Les paysans « sont dans l'usage de se bourrer l'estomac d'une soupe composée de très peu de pain et de quantités d'herbes... », il se « nourrit pendant deux ou trois

mois de raves et de choux ; ils en font cuire de pleins pots qu'ils mangent à leur petit repas avec un peu de sel ; à l'heure du dîner et du souper ils mettent quelques tranches de pain au fond d'un grand plat qu'ils remplissent ensuite de choux et de raves cuits dans l'eau où ils ont mis beaucoup de sel et un peu d'huile de noix ... », cette huile de noix qui donne l'apparence du bouillon à l'eau chaude dont ils trempent la soupe. »

https://www.persee.fr/doc/AsPDF/adh_0066-2062_1976_num_1976_1_1301.pdf

Un monde sépare alors la pitance de Jacquou des ripailles de la noblesse , Jacquou raconte ainsi le Noël des Nansac :

Quelle cuisine ! sur de gros contre-hâtiens de fer forgé, brûlait un grand feu de bois de brasse devant lequel rôtiissait un gros coq d'Inde au ventre rebondi, plein de truffes qui sentaient bon. Au manteau de la cheminée, un râtelier fait à l'exprès portait une demi-douzaine de broches avec leurs hâtelets, placés par rang de taille.

Accrochées à des planches fixées aux murs, des casseroles de toutes grandeurs brillaient des reflets du foyer, au-dessous de chaudrons énormes et de bassines couleur d'or pâle. Des moules en cuivre rouge ou étamés étaient posés sur des tablettes, et encore des ustensiles de forme bizarre dont on ne devinait pas l'usage. Sur la table longue et massive, des couteaux rangés par grandeur sur un napperon, et des boîtes en fer battu, à compartiments, pour les épices. Deux grils étaient là aussi, chargés, l'un de boudins, l'autre de pieds de porc, tout prêts à être posés sur la braise qu'une fille de cuisine tirait par côté de la cheminée. Il y avait encore sur cette table des pièces de viande froide et des pâtés qui faisaient plaisir à voir dans leur croûte dorée.

Abondance de nourriture mais pouvait-on pour autant parler de gastronomie ?

Les historiens s'intéressent aujourd'hui à l'histoire de la cuisine et ils nous montrent combien ripaille et abondance ne rimaient pas avec raffinement et gastronomie dans les catégories dirigeantes. *Il y avait du gibier à foison mais la viande était souvent bouillie et pour retrouver du goût ou pour cacher un caractère faisanté trop prononcé, l'on avait recours aux épices. Si souvent des pâtés sont évoqués, il s'agit plus d'un procédé de conservation que d'une recette. Personne n'aurait mangé les croûtes.* »

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02264437/>

Viande bouillie, épices, menthe, pie... Cela ne vous rappelle rien ? Nos amis britanniques ont certainement la cuisine qui se rapproche le plus de celle du Moyen Age ou de la Renaissance .Il suffit d'y rajouter les nouvelles épices (curry...) .

Ce qu'il y a de rassurant c'est qu' au moment de la guerre de Cent ans, il n'existait pas de grief culinaire des deux côtés de la Dordogne , on mangeait la même chose à Castelnau et à Beynac...

Au début du XIVème : du pain grillé, beaucoup de cannelle (qui donne à la sauce sa couleur "chameau", d'où "cameline"), du gingembre, du poivre long, du vinaigre et du verjus, le tout mélangé et passé.

En Angleterre (XIVème) : la sauce est adoucie par l'adjonction de raisins de Corinthe. Les édulcorants sont souvent utilisés dans la cuisine anglaise.

En Italie (fin XIVème), où s'exercent de fortes influences ibériques : la sauce contient du lait d'amande, du bouillon, du foie, du jus de grenade et du sucre

. Au XIVème siècle, le sucre est largement employé dans les cuisines anglaise (il est présent dans 60 % des recettes de certains ouvrages) et italienne.

Son usage se répand en France, où il entre dans la composition de la sauce cameline, mais sa présence dans un plat peut conduire à lui donner un nom particulier, montrant que ce n'est pas un condiment commun : ainsi en est-il du "pigeon au sucre".

La canne à sucre est arrivée d'Inde, est passée par les musulmans, puis a été importée en Europe à partir du XIIème siècle

<https://www.la-cour-des-saveurs.com/fr/100-histoire-de-la-cuisine-medievale>

La cuisine d'alors consiste à cacher au mieux tous les défauts des mets, la gourmandise n'est-elle pas le pire des péchés ? C'est le premier commis par Adam et Eve, et qui leur a valu l'expulsion du Paradis. C'est encore le diable qui tente Jésus, en lui conseillant de changer des pierres en pains alors dans le désert. . Pour Saint Ambroise, c'est le début de la fin du monde.

Montaigne, faut-il le rappeler est Périgordin mais s'il évoque à plusieurs reprises la nourriture dans les Essais, nous sommes très loin de la gastronomie du terroir.

Le stoïcien baffle « *C'est indécence de manger goulûment comme je fais : je mords ma langue et mes doigts de hâtivité.* » Les plaisirs de la table font partie des joies de la vie, il a gardé le goût du pain bis, de l'ail, du lard et le dédain des sucreries . Parmi les mets qu'il aime : le pain sans sel, les sauces, le poisson, les huitres, les viandes conservées dans le sel, le melon, les artichauts et le vin blanc et le claret plus que le rouge. Il coupe d'eau son vin.

Il avale les fèves crues raffole d'épices et d'aromates et la moutarde de fruits ...Un hérétique...

Christian Coulon : la Table de Montaigne.

Montaigne passera même à côté de la révolution venue d'Italie .

« Le rôle de Catherine de Médicis, nous dit-on, est primordial dans l'histoire de la gastronomie. On lit qu'elle a ramenée de Florence le goût pour les légumes et pour les sauces. Ce sont ses cuisiniers qui auraient enrichi la cuisine française de brocolis, d'artichauts, de haricots, de quenelles de volaille, de crêtes de coq, de crépines de foie de veau ou de cervelles, contrastant avec les énormes rôtis servis sur tranchoir, les fèves et les pois en vogue dans le royaume de France. Sans parler de la pâtisserie qui devrait tout aux artisans florentins, maîtres dans l'art de confectionner des confitures, des gelées, des massepains, des pains d'épices, du nougat, des marrons glacés, des macarons ou de la frangipane, confiée à Catherine par le comte Desare Frangipani. »

<https://cour-de-france.fr/vie-quotidienne/autour-de-la-table/etudes-modernes/article/catherine-de-medicis-a-la-base-de-la-gastronomie-francaise>

Nous avons conservé un registre fiscal de 1694 qui liste les cabarets du sarladais . Il ne s'agit pas d'auberges gastronomiques mais de lieux où l'on peut parfois coucher, manger ou simplement boire du vin. *« Sur 193 hôtes, 18 seulement sont aisés ou assez accommodés. Tout le reste est pauvre, très pauvre, dans la misère, avec une nombreuse famille.*

Le commerce s'exerce de la façon la plus précaire. Il y en a qui ne peuvent pas acheter de vin pour le revendre ils se bornent à débiter celui qu'ils ont récolté, ce qui n'arrive pas toujours. Dans le nombre des tenanciers, il y a beaucoup de pauvres veuves, de petits artisans, qui cumulent le métier de cabaretier avec leur profession. » Géraud Lavergne.

<http://visualiseur.bnf.fr/CadresFenetre?O=NUMM-34249&I=136&M=tdm>

Dans « Écrire le manque et l'abondance : le repas dans la littérature espagnole (XVI^e et XVII^e siècles) » Nathalie Peyrebonne décrit une amorce de changement :

« Les valeurs guerrières qui imposaient jusqu'alors à l'homme, pour briller, de manier les armes avec force et adresse, s'effacent au profit de valeurs plus policées, celles-là même qui se cristallisent peu à peu en un type humain idéal que Castiglione, en Italie, a décrit minutieusement : le courtisan. Dans l'exigence de raffinement qui s'impose alors à l'homme de cour, le repas a toute sa place :

Érasme et ses continuateurs ont le souci manifeste d'utiliser le rituel convivial pour transformer et policer la société.

L'abondance est donc une norme sociale pour qui veut imposer son rang car le repas ne doit pas se contenter de nourrir le corps, c'est l'esprit qu'il alimente également. Le plaisir physique procuré par la nourriture se double d'un plaisir moral, celui qu'accorde en premier lieu l'échange, la conversation entre les convives.

De la même façon, don Quichotte recommande à Sancho, avant qu'il ne devienne gouverneur, lorsqu'il occupera ce poste éminent : « Ne mange ni ail ni oignon, pour qu'on ne risque pas de reconnaître à l'odeur que tu es né paysan. » Cette hiérarchisation des aliments explique ainsi pourquoi, d'après le médecin Huarte de San Juan, le bœuf doit être évité par la femme enceinte, sous peine de donner naissance à un garçon à la force herculéenne, certes, mais à l'esprit grossier. En revanche, écrit-il, « les parents qui s'alimenteront de poules, chapons, veau y agneau castré d'Espagne engendreront des fils équilibrés, bien dotés en mémoire, esprit et imagination ».

<http://revues->

msh.uca.fr/sociopoetiques/index.php?id=256#ftn15

On croirait lire des revues diététiques, bien manger ne menaçait pas alors la planète mais la bienséance , heureusement les Lumières nous libérèrent .

Dans « *La gourmandise entre péché et plaisir* » Philippe Meyzie montre comment la gourmandise se libère peu à peu en France au cours du XVIIIe siècle pour se rapprocher du plaisir des sens. Cette valorisation nouvelle invite à s'interroger au rapport des hommes à leur nourriture, aux réflexions des philosophes sur le goût ou aux formes d'expression de cette gourmandise.

Le XVIIIe siècle propose un nouveau regard et un nouveau jugement sur les plaisirs culinaires. Il ouvre la voie à la naissance de la gastronomie. La gourmandise s'inscrit dans la célébration du sensualisme. L'hédonisme et la morale chrétienne cohabitent autour de la table des Lumières : la table de Voltaire, les repas de Louis XV à Choisy. En France, la valorisation du goût entraîne une tolérance plus grande vis-à-vis des plaisirs de la chère et le développement d'une cuisine raffinée.

Les britanniques ne connurent pas cette révolution culturelle et ils continuent à manger de la viande bouillie...

C'est bien en France et mieux encore à Versailles qu'a lieu la Révolution à l'origine de la gastronomie moderne.

Agronome et valet de chambre de Louis XIV, Nicolas de Bonnefons rédige « *Les Délices de la Campagne en 1654* »

On y retrouve par exemple la première référence au bouquet garni pour l'assaisonnement et au roux pour la préparation des sauces.

Ces ouvrages, ainsi que d'autres publiés au XVIIe siècle, contribuent à la "révolution culinaire" de la gastronomie française. Les plats lourdement épicés du Moyen Âge sont

abandonnés et les épices d'origine exotique sont mises de côté pour les produits des potagers français et les fines herbes locales comme le persil, le thym et la ciboulette. Les légumes gagnent également prééminence au sein de l'alimentation française. On introduit de nouvelles variétés de légumes comme le chou-fleur, l'asperge et le concombre.

En 1962 un éditeur de Limoges passionné d'histoire, René Dessagne a le coup de génie de rééditer un ouvrage tombé dans l'oubli . « *Le Cuisinier Roïal et Bourgeois* » du limousin François Massaliot.

De retour de campagne en compagnie de Vauban, François Massaliot , ancien disciple de Vatel reprend du service en tant que cuisinier . On l'engage à prix d'or pour les grandes occasions, afin de superviser les repas. Il dirige les cuisines du marquis de Louvois et celles du Dauphin à l'occasion de son mariage avec la duchesse de Bavière.

Il est protégé par le frère de Louis XIV , Monsieur, et tous les membres de la famille l'apprécient .Il organise des soupers fins et initie à la cuisine le fils de Monsieur, le futur Régent Philippe d'Orléans.

Ce livre a révolutionné l'histoire de la gastronomie. D'abord, c'est le premier dictionnaire de cuisine puisque les recettes y apparaissent dans l'ordre alphabétique. Ensuite, il présente les menus et les produits par saison et traite aussi des arts de la table. Il présente des recettes exceptionnelles qu'il a servies à la Cour mais sait les adapter pour les mettre à la portée du grand public...

Il met à profit les recettes des régions qu'il a appris lors de ses voyages avec Vauban. On lui doit de ses séjours en Italie l'introduction des meringues et des macarons. Il décrit aussi cette fameuse crème de chocolat qui lui valut la célébrité quinze ans plus tôt. Enfin, c'est dans le Cuisinier Royal

qu'apparaissent la crème pâtissière et surtout la fameuse crème brûlée.

Le XVIII^e siècle voit donc l'émergence de « la grande cuisine » qui nous éloigne de nos amis britanniques. La cuisine aristocratique décide de remplacer les épices par des aromates produits sur le territoire du royaume : ciboulette, échalotes, anchois, câpres, champignons, et en particulier la truffe noire qui devient le symbole de la haute cuisine. Les sauces acides et maigres du Moyen-Âge sont abandonnées au profit des sauces grasses qui laissent plus de place au goût propre des aliments.

Il faut cependant attendre la fin du XVIII^e siècle pour que les premiers restaurants fassent leur apparition. A cette époque « le bouillon restaurant » est une sorte de pot au feu. Le terme est peu à peu utilisé pour désigner l'établissement où l'on sert le plat. En 1782, la grande cuisine descend dans la rue avec l'ouverture du premier grand restaurant « La galerie des Valois » par Antoine de Beauvilliers. Leur nombre augmente considérablement après la Révolution.

On connaît la suite : la naissance de la grandeur gastronomique française

Elle s'affirme alors au niveau international en devenant une référence de qualité. Des chefs tels qu'Auguste Escoffier ou Antonin Carême contribuent à la codification de cette cuisine, notamment par la théorisation des modes de cuisson, qui sera par la suite qualifiée de : « Cuisine Classique ».

La Grande cuisine sera celle des hommes, des chefs et de Paris

En effet, certains plats régionaux, qui ne correspondent pas toujours aux exigences des clientèles parisiennes ou étrangères, sont parfois considérés comme « immangeables » pour les touristes.

De plus, pour de nombreux grands restaurateurs provinciaux, Paris représente toujours le modèle d'excellence culinaire et proposer des produits locaux à la carte serait signe de médiocrité

De nombreux historiens démontent deux siècles de mythologie culinaire française, d'Escoffier à la Nouvelle cuisine jusqu'à la cuisine moléculaire.

Françoise Hache-Bissette dans *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentation (XIX-XXe siècles)* nous montre comment les chefs codifient et digèrent les différentes origines pour aboutir à une haute cuisine internationale sans grand rapport avec les régions.

Alain Drouard retrace l'histoire de ce grand récit national qui a façonné nos représentations collectives, de ses origines lointaines à la Slow Food, de La Reynière au Michelin et du pot-au-feu à la cuisine moléculaire. Il constate le fossé grandissant entre la réalité de nos pratiques alimentaires et culinaires et les discours satisfaits qui les accompagnent.

Pour Drouard tout ne serait qu'une affaire de communication : *Gault et Millau auraient eu la révélation de la Nouvelle Cuisine au cours d'un repas chez Paul Bocuse, qui n'avait pas encore sa troisième étoile : "Il voulut nous en jeter plein les yeux, plein l'estomac : soupe d'écrevisses, loup en croûte etc. C'était parfait mais nous n'avions subi aucun choc". Les deux compères ont quand même l'idée de revenir le soir à l'Auberge de Collonges-au-Mont-d'Or : "Alors Paul Bocuse nous servit une simple salade de haricots verts accompagnés de tomates. Une splendeur, l'odeur du jardin, une saveur inoubliable. Ensuite, il apporta des rougets de roche peu cuits. Là encore nous fumes comblés de parfums oubliés. Nous venions de découvrir la Nouvelle Cuisine. Elle existait, nous l'avions rencontré et nous ne le savions pas encore,"*

Pauvre Paul Bocuse, lui qui incarne si peu les délires de la Nouvelle cuisine....

L'assiette se vide, les prix s'envolent , l'esthétique l'emporte sur le gustatif et sur le quantitatif:

Caroline Champion parle alors d'expressionnisme abstrait version comestible

« Totalité achevée, l'assiette dressée par les soins exclusifs du Cuisinier- Artiste gagne soudain en noblesse. Son prix s'envole. La notion de "créativité" a en effet des enjeux économiques déterminants : en changeant de statut pour devenir chef d'entreprise, le chef cuisinier se trouve aux prises avec une dynamique de marché qui fait de l' "innovation" et de la "créativité" une nécessité vitale, face à une concurrence progressivement élargie à l'international. Le cuisinier doit se distinguer sur le marché de la restauration : comme dans tous les domaines, la mythologie de la "création" ex-nihilo est directement liée aux exigences de renouvellement du marché, qui se fait sur le mode qualitatif, l'abondance des Trente Glorieuses ayant réglé le problème de la quantité. La valeur est désormais tributaire de cet impératif »

Ainsi va le monde et le mythe de la gastronomie médiatique, un monde d'hommes , de conventions et de modes . La tyrannie de la créativité peut conduire au bougisme .

Retour au Moyen Age avec une utilisation massive des épices pour cette fois-ci cacher la disparition des produits de terroirs. La Nouvelle cuisine et la cuisine moléculaire sont à la gastronomie ce qu' Anish Kapoor, l'auteur du « vagin de la reine » est à l'art ...

On aime ou on n'aime pas...

Mais les valeurs se retrouvent souvent aux antipodes de celles de la cuisine des femmes. Cette dernière ne se conçoit pas sans abondance sans fidélité au terroir.

Bien des chefs ont du talent mais avant d'aller dans un restaurant étoilé, j'ai pris l'habitude de regarder avec attention les photos des plats, redoutant d'avoir faim en sortant... Tout cela nous a éloigné de l'histoire de la gastronomie en Périgord car cette dernière est née de la révolution des goûts à la fin du 18^{ème} siècle et de la mise en valeur de notre terroir.



Le tournage de Jacquou à La Chapelle Aubareil



La table des pauvres au 17^{ème} Le Nain



Une bergère en Périgord il y a un siècle

Chapitre 11 : le déjeuner de Fougères

Il y a tout juste quarante ans eut lieu un extraordinaire repas au restaurant . Pour préparer l'édition 1979 du Périgord Magazine (ainsi que d'autres éditions régionales), le directeur, René Dessagne convia des gastronomes réputés et autant de cuisinières de la région. Il s'agissait officiellement de dresser le guide des bonnes tables de la région.

La gastronomie n'est pas un plaisir solitaire ni égoïste. Il faut être plusieurs pour partager des plats et un repas, et cela pour

plusieurs raisons : on ne peut raisonnablement cuisiner certains plats pour une personne seule, comme une volaille ou un lièvre , et en parler est un plaisir supplémentaire pour le gastronome. Il faut être plusieurs pour pouvoir parler de la cuisine, des produits, des saveurs, de la cuisson, des épices, de l'histoire du plat : c'est une composante indissociable de la gastronomie. Il faut savoir dissenter à l'infini, c'est ce qui se passa ce jour-là.

« Nous célébrerons les petites auberges des champs de foire, les daubes et les civets, les omelettes et les chapons fins. Mieux nous tenterons de dénicher pour vous les témoins vivants de cet univers fascinant.

Bref, nous avons voulu prouver qu'en Périgord, le bonheur était toujours dans l'assiette !

Comment ? Tout d'abord en retrouvant quelques-uns de ces cordons bleus en jupon qui ont fait la réputation de la cuisine périgourdine. C'est qu'ici l'art culinaire est science de femme. La cuisine est patience, donc féminine , elle s'est réfugiée dans les familles où la simplicité d'un plat ne fait pas honte ,où l'on se souvient qu'il existe bien dix façons de préparer une modeste omelette aux pommes de terre.

Après quelques jours de prospection je devais me rendre à l'évidence, non seulement la Dordogne comptait encore bien des talents méconnus , mais elle comptait surtout des talents qui voulaient rester méconnus .

Bocuse prépare des crêpes pour la télévision japonaise , les Oliver concurrencent le « jour du Seigneur » à la télévision française , mais les disciples de la mère Lacoste conservent jalousement leurs secrets...

Du côté de Souillac on célèbre les mérites de Mme Pascal, une paysanne du Causse que les propriétaires des établissements les plus prestigieux de la ville n'hésitent pas à appeler pour les grandes occasions. Elle prépara le déjeuner du président Pompidou et n'a pas d'égaux pour la truffe sous la cendre et le gâteau aux noix. J'ai donc pris la route de Gignac, et arrivé chez elle à court d'essence, après m'être perdu à trois reprises, je devais rester sur ma faim. Pour se faire pardonner sa modestie, elle se laissa cependant extorquer une recette que vous lirez plus loin.

Deux autres grandes dames de la cuisine mirent sur le compte de la fatigue leur impossibilité à participer à notre séminaire de travail. Madame Delibie de Marquay et Mme Sylvestre de Bouzic, qui devait être hospitalisée.

Il me fallut plusieurs jours pour convaincre les autres : des restauratrices comme Mme Bouy de Saint Léon, Mme Vignal d'Audrix, Mme Gibertie de La Chapelle Aubareil, de simples fermières comme Mme Marty de Grange d'Ans, Mme Delteil de La Chapelle et Mme Chevalier de Peyrignac.

Les premières en place, les cuisinières, réussissent même à cohabiter devant les fourneaux. Elles se savent du même monde, se respectent mais chacune prépare sa recette, surveillée par les autres. Comment réussir une sauce en dosant les ingrédients pendant que les voisines ont le dos tourné ?

Vers midi, arrivent les invités...

Le fringant Albert Segondat, dit Berthou, propriétaire du Cellier du Périgord, vient de renoncer à son 53^{ème} régime alimentaire. Il nous explique cependant qu'il continue à rationner le sucre de son café.

Le moins pittoresque de nos invités n'est certainement pas le Majoral Jean Monestier . Homme de poids, il compte dans la vie périgourdine et fait franchement pencher la balance du côté du bien manger. Président du Bournat, représentant local du mouvement félibréen, chargé de maintenir la vitalité de la langue d'Oc, il donne toute la mesure de ses qualités gustatives lors des différents déjeuners de travail organisés dans le département. La semaine, pour se maintenir en forme, il s'entraîne avec des amis buguois en testant les restaurants de la vallée de la Dordogne. Parfois enfin, pour se reposer , il retourne dans le bordelais, goûter la fraîcheur des caves qu'il connaît si bien et se donne ainsi l'occasion de préparer ses réserves de Saint Emilion pour la mauvaise saison .

Parlez du majoral Monestier à des amis périgourdins, ils reconnaîtront en lui une force de la nature ; la veille du repas il a triomphé d'un banquet et le matin même il s'est livré à la description de la Mique sarladaise pour les besoins d'une station de radio. Et bien , croyez-nous, il arrive en pleine forme ; un seul indice témoigne de sa fatigue : il a oublié son inimitable canotier qui le fait ressembler à l'Escartefigue de Marcel Pagnol. Pour se donner bonne mesure, il amené avec lui un ami du Bugue, chargé de conduire la voiture au cas où il serait victime de son sens du devoir.

La cuisine périgourdine n'est-elle pas réservée aux esthètes ; vous comprendrez donc la participation à notre guide de la famille Albe. Maurice, le graveur du vieux Périgord, célèbre par son coup de fourchette et Madame qui troque volontiers la palette pour les fourneaux.

Jacques Barrière, enfin est connu dans tout le Sarladais comme le « monsieur foie gras », il s'occupe d'une des plus vieilles conserveries de la région. Il se serait maintes fois rendu coupable du péché de gourmandise dans les petites auberges de la vallée.

Les officiantes sont à leur poste, les fidèles les observent, le ventre rageur, la dent gourmande . La grand'messe peut commencer...

...Une soupe de fèves à faire damner un saint ! Une vraie soupe de fèves préparée par la mère Gibertie avec du grais d'oie et un fond de jambon. Nous nous retrouvons dans la peau des moissonneurs d'antan qui, après une dure journée de labeur sous le soleil, revivaient le soir par la magie d'une soupière de fèves. Et dire que certaines sectes interdisent de manger des fèves ! Nous sommes alors bien loin des considérations métaphysiques . Seul, entre deux lapées, Berthou Segondat trouve la force de gémir sur les soupes « fadasses » proposées par neuf restaurants sur dix. Les autres ne l'écoutent pas , ils font chabrol, remplissent généreusement, à la mode d'Echourgnac, leur assiette à calotte, d'un de ces Bergerac qui glisse si bien.

Suit un foie gras maison en terrine, superbe, fin, généreux, parfait, nous transportant sur le mont Olympe avec Monestier pour nouveau Dionysos...L'occasion est trop belle pour ne pas tester les Sauvignons : le choix s'arrête sur un petit Bergerac au grand bouquet : le Château la Jaubertie.

La mère Chevalier de Peyrignac a préparé une poularde aux truffes et à la sauce mousseline :Dieu que c'est léger, le majoral lui-même se sent des ailes ...mais il se cramponne déjà au nouveau plat que vient d'apporter la mère Vignal d'Audrix : un coq au Pécharmant.

La cocotte fume sous nos yeux, Maurice Albe avance le nez et laisse remonter en lui les odeurs de son enfance. Nous sommes invités au mariage d'un vrai coq fermier et du nectar de la comtesse de Saint Exupéry.

Le silence se fait à nouveau lorsqu'explose un véritable festival de parfums et de couleurs : sur la table se dresse le saumon aux écrevisses et au sauvignon de la mère Gibertie de La Chapelle. Les papilles gustatives dilatées s'impatientent pendant que les doigts n'en finissent pas de briser les carapaces ! Oh oui, ils ont retrouvé les gestes d'autrefois et tant pis pour le formalisme, les fourchettes et les couteaux abandonnés , tous rousignent allègrement.

Nos estomacs réclament une trêve : l'occasion de dépenser quelques calories pour chanter la légèreté de la cuisine régionale : Albe, Barrière et Segondat n'expliquent pas autrement la longévité de nos compatriotes et pourfendent la cuisine au beurre source de tous les dangers. Monestier, ancien restaurateur de son état reprend une sage maxime : la cuisine est un art et l'artiste doit être gourmand. Un autre conseille de regarder la taille du cuisinier, indice de la qualité de ce qu'il prépare.

Maurice Albe, le poète , nous entraîne sur les chemins de la nostalgie : ne retrouve-t-il pas ici la cuisine des mémés qui lui revient en mémoire... Jacques Barrière, moins pessimiste, pense que la science de gueule ne va pas si mal et qu'une clientèle plus intelligente s'intéresse aux vieilles recettes et les recherche.

Personne ne l'a remarquée mais la discrète mémé Marty de Grange d'Ans , n'est plus à table : elle est repartie dans la cuisine pour donner un dernier coup d'œil à sa sauce . La voici qui nous revient avec une roulade de veau à l'ancienne, mijotée avec des cèpes .Quatre heures de préparation pour un véritable chef d'œuvre . Rien n'est moins lourd, moins indigeste. En le mangeant, le corps fait la galipette, l'esprit s'embrase, Berthou ne parle plus, il prie !

Pas le temps de souffler : un monarque est annoncé : le filet Monseigneur , de la mère Gibertie... Fermez les yeux et imaginez : un filet de bœuf cuit dans une pâte en croûte avec des truffes et du foie gras. Un délice de feuilleté percé de petites cheminées par lesquelles descend lentement la sauce Périgueux qui enveloppera le tout ! Ça danse, ça chante cette cuisine là, ça vous emporte ! Et vous en reprenez deux fois...

La salade de pissenlits et les fromages servent ensuite de no man's land entre le monde des sauces et celui des desserts.

Il y a vraiment quelque chose d'hérétique dans l'air...Nous sommes conscients d'atteindre la perfection d'un vrai repas, le père Le Roy n'en a pas décrit de meilleur et quelque part au Paradis, le bon curé Rocal regrette de ne pas être parmi nous...

Ah les îles flottantes de la mère Delteil et son massepain...en les retrouvant Berthou avoue rajeunir et croit un moment participer à son propre repas de baptême . Il y a là tout le savoir-faire de vingt générations de Périgordes, la magie d'un siècle disparu.

Le repas se termine enfin par un merveilleux gâteau aux noix pour lequel nous dépensons nos dernières forces.

Repus... Qui ne le serait à moins.

Heureux ,il suffit d'écouter parler Monestier , Albe et les autres, ils ont atteint leur nirvana, bref ils ont retrouvé le sens de la fête , la vraie, celle du corps et de l'esprit.

Cette fois ci , ils en sont bien sûrs, leur vieille terre périgorde n'a pas encore changé et elle est toujours capable d'accomplir des miracles . »

Ce texte fut écrit en 1979, il est complété de recettes et d'un guide établi par les participants .



A la fin des années 70 la revue Périgord magazine tirait à plus de 5000 exemplaires et célébrait la cuisine des femmes. Yves Pèlerin à Sarlat en écoulait 2000...





André et Yvonne dans les années 90

Chapitre 12 : Les soupes et les bouillis

Maman ne comprit jamais pourquoi certains clients refusaient la soupe qu'elle proposait généreusement dans tous ses menus (et même sans supplément à ceux qui ne prenaient qu'un simple plat à la carte).

La soupe constitua longtemps le plat unique du quotidien des paysans, c'est à la qualité de sa soupe que l'on reconnaît la bonne cuisinière ...

Cependant chez nous point de potages avec des légumes mixés ni de morceaux de viandes mélangés au pain. Nous laissons ces soupes à d'autres régions (garbure du Béarn) ou aux autres pays (Russie...). Pour les Périgordins, un morceau de viande dans la soupe l'enrichit mais la viande bouillie perd de sa saveur, il faut la manger après et lui rendre du goût. Il serait possible, à l'inverse de forcer sur les épices dans la soupe à la viande mais on tue alors la saveur des légumes...

Les soupes aux légumes du quotidien

C'est la soupe que prépara maman tous les jours de sa vie, celle qu'elle servait pendant quarante ans dans son restaurant

La soupe aux haricots

La composition de la soupe résume à elle seule toute l'histoire de la gastronomie. Les légumes d'antan ne disparaissent pas : choux, raves, navets, courge à la saison, fèves et légumineuses , haricots et mongettes , poireaux, cèleris ,cerfeuil . La pomme de terre joue un rôle secondaire. Maman a toujours utilisé dans ses soupes un peu de peau et de gras de canard rance, « *lo grai* » , pratique qui aujourd'hui serait totalement interdit par les services vétérinaires . Point de soupe en Périgord sans grai, mais un cuisinier amateur ne sachant doser prendrait des risques à l'utiliser.

Jadis lou grai et un peu d'huile de noix constituaient le seul apport en matière grasse de la soupe.

Maman aimait bien rajouter de la couenne de porc à sa soupe aux haricots

Pour la soupe traditionnelle de haricots tout commence la veille, il faut tremper de beaux lingots ou des mongettes dans de l'eau . Il en faut bien 1kg car la soupe servira pour plusieurs jours.

Au petit matin faire la traditionnelle fricassée avec la graisse de canard et ses composants habituels . Ajoutez plus d'oignons et de carottes que d'habitude et surtout une rave et les deux navets coupés que vous n'utilisez pas dans les autres fricassées.

Mettre dans le faitout dans lequel trempent les mongettes, rajouter les choux et les autres légumes et faire cuire au moins trois heures

Préparer dans la soupière des fines tranches de pain de tourte un peu rassis. Trempez la soupe au moins une demi-heure avant de passer à table. Soyez très généreux en bouillon et légumes, couvrez. N'oubliez jamais qu'il devra rester du bouillon dans l'assiette pour le traditionnel chabrol au vin rouge.

La soupe de fèves de Fougeras.

Pour 6 à 8 personnes : 2kg de fèves tendres, 2 poireaux, 2 navets , 2 ou 3 carottes, 300g de pommes de terre, 100g de graisse d'oie. Sel et poivre . 2 oignons, une poignée d'aulx nouveaux.

Prenez une cocotte de 4 à 5 l de contenance et versez-y la graisse d'oie. Quand celle-ci commence à frémir , y mettre à rissoler tous les légumes coupés en petits dés .

Faire mijoter 20 minutes puis ajouter 4 l d'eau bouillante et les fèves . Sel et poivre.

Laissez cuire 2 heures à feu doux. Il est recommandé d'ajouter à mi- cuisson une tranche de graisse d'oie vieillie et salée depuis plus de 6 mois. Puis voir ci-dessous.

La soupe de fèves (simplifiée)

Ma mère savait que la soupe de fèves était ma préférée... A la saison acheter deux ou trois kg de fèves à écosser . Mais on peut en trouver facilement dans le commerce. Si les fèves sont fraîches et tendres inutile de les peler , sinon au travail.

Donc 500g de fèves préparées , deux beaux oignons et le classique de la fricassée sans oublier deux ou trois navets et deux ou trois carottes coupées.

Si vous manquez de fèves il n'est pas interdit de rajouter quelques petits pois.

Faire fricasser le tout dans de la graisse d'oie ou de canard comme vous savez maintenant le faire .

A faire cuire en rajoutant la fricassée dans un faitout où se trouvent déjà l'eau et les légumes (choux...) Attention, rajoutez deux branches de céleri.

Maman préparait toujours un petit caramel avec deux cuillerées à soupe de sucre pour sa soupe de fèves.

Faire cuire deux heures

Attention la soupe de fève doit tremper le pain une bonne heure avant de servir. Maintenez bien au chaud la soupière . Autrefois c'était la soupe qui attendait les paysans, le soir venu après les fenaisons.

Les soupes de bouillis

En me dictant ses recettes depuis son lit d'hôpital, ma mère évoqua à deux reprises les marmites , pleines de viande qui cuisaient à la veillée .

Les faitouts ont remplacé les marmites mais les soupes de bouillis conservèrent une place importante dans son restaurant.

Les viandes bouillies aiment les cuissons longues, à petit feu. Compter, pour un pot-au-feu de 1 à 2 kilos de viande : 3 à 4 heures

Attention , nous ne mangions pas la viande avec la soupe, le bouilli était servi ensuite et nous retrouverons les recettes plus loin .

La soupe « riche », celle des malades est un bouillon dans lequel la viande a cuit . La fricassée à la graisse d'oie ne s'impose plus pour donner du goût et de la force . Mais les légumes ne disparaissent pas. Il y a plus de pommes de terre, de carottes, de poireaux, moins de mongettes.

Pour conserver au contraire davantage de goût de la viande, il convient de la mettre dans l'eau bouillante après les légumes.

Les yeux dans le bouillon donnent du gras, pas du goût. Maman avait l'habitude de laisser la soupe de bouilli refroidir une nuit pour enlever la couche de graisse qui se solidifiait au-dessus. Pratique certainement interdite aujourd'hui par les normes imposées lors du refroidissement.

Sa soupe était toujours goûteuse mais légère. Rien ne vous empêche chez vous de faire de même .

Les classiques :

La soupe de carcasses :

Grand classique l'hiver, au moment où elle abattait oies et canard . Elle laissait de la chair sur les carcasses . Du goût pour la soupe et le plat de résistance en suite. Les fidèles de Sarlat lui commandaient ce plat ainsi que les ouvriers de passage.

La soupe de vèle (veau)

Le bouilli du Périgord n'est pas le pot au feu de bœuf mais celui de veau . Chez nous, on ne mangeait pas les vaches, on les faisait travailler .

Pour les morceaux de veau qu'ici on appelait, la vèle...La poitrine, la tête de veau mais surtout des morceaux peu gras comme l'épaule ou le collier, d'autres plus gras, parfois entrelardés, comme le tendron ou le flanchet.

N'oubliez pas les légumes et en particulier les carottes, et la marche à suivre indiquée précédemment.

Et le cochon...

Maman n'a jamais cuisiné au saindoux mais un morceau de lard ou des couennes rappelaient toujours le rôle du cochon dans la gastronomie locale .

Elle connaissait bien la soupe de boudins, ou plus exactement le bouillon dans lequel avait cuit le boudin . L'hiver il y avait la variante au sang d'oies et de canards. Jamais elle ne servit ces plats traditionnels, passés de mode selon elle.

Il en allait tout autrement pour la Sainte préparation de la Mique . Elle cuisait, comme nous le verrons dans un bouillon de carcasse ou mieux de petit salé .

Si nécessaire (certains bouchers fournissant la viande déjà dessalée), faire dessaler la viande (la tremper pendant 2 heures dans l'eau froide, en changeant l'eau de temps en temps). L'égoutter. La mettre dans un faitout, couvrir d'eau, et surtout ne pas oublier beaucoup de légumes comme ci-dessus .

La soupe du lendemain

Jadis point de céréales pour le petit déjeuner mais la soupe de la veille passée à la poêle en fricassée...

La soupe du dernier moment ; les tourains

Le bouillon des soupes traditionnelles pouvait se conserver plusieurs jours, il n'en était que meilleur bien qu'aujourd'hui ce soit interdit...

Il arriva que maman soit prise au dépourvu ou pire, qu'affluence oblige il n'y eut plus de soupe pour des clients arrivés vers quatorze ou quinze heures . Elle ne savait refuser personne et pas question de priver de soupe un retardataire . Il ne lui restait plus qu'à préparer un tourain .

Un tourain se cuisine et se sert en 30 minutes et impossible de donner le goût d'un bouillon mitonné en quatre heures...

Le tourain aux oignons et à la tomate

Vous aurez besoin de quelques tomates , de deux oignons ou d'échalotes .

La qualité de la fricassée détermine ce que devient le tourain (voir ci-dessus) . Vous n'obtiendrez rien de bon sans graisse de canard pour blondir les oignons, les aulx . Rajoutez les tomates coupées. De l'eau ensuite, soit mais débrouillez-vous trouvez un fond de veau même issu de l'agro-alimentaire ...Sans le veau et la graisse vous obtiendrez une soupe à l'oignon comme ailleurs... Si vous ajoutez beaucoup de

poivre alors vous aurez le tourain qu'on servait en pleine nuit aux mariés .

Surtout ne mixez pas, on ne mixe jamais les soupes en Périgord et n'oubliez pas de faire tremper le pain . Pour le tourain utilisez de préférence des croutons que vous aurez auparavant frotté avec de l'ail . Il n'est pas interdit de les faire revenir dans la graisse frémissante.

Le tourain blanchi à l'ail et à l'oseille

La version enrichie et sans tomate du précédent . Tout réside dans la fricassée mais il vous faudra cette fois ci beaucoup plus d'ail et si possible un peu d'oseille .Attention à ne pas roussir les aulx pour cette fricassée. Rajoutez deux cuillerées de farine ou de fécule . Remuez, versez le tout dans un faitout. Laissez bouillir 20 minutes .

Rajoutez à la fin deux blancs d'œufs dans le bouillon bouillant , les deux jaunes sont mélangés à une cuillerée de vinaigre. Coupez le feu, rajoutez les jaunes .

Le petit gout acidulé de l'oseille et du vinaigre caractérise cette recette . Vous connaissez la suite ; le pain, etc...



La rave était omniprésente



Maman dans sa cuisine dans les années 2000





Les consommés , et la soupe à la truffe

Pour les repas de fêtes Maman proposait toujours un velouté, pour faire mieux, même si elle n'avait pas honte de ses soupes

. Préparer le bouillon de volaille avec une vraie poule et des vrais légumes (Forcer sur le blanc de poireaux, carottes, ail, oignon, échalotes, céleri, queues de persil, clou de girofle, grains de poivre comme indiqué ci-dessus) on n'a pas oublié la fricassée.

Cuire la poule au pot pendant au moins trois heures comme nous avons vu.

Laisser au repos.

Enlever la poule et laisser refroidir.

Le lendemain dégraissez.

Filtrer le bouillon , Il faut les sucs, rien que les sucs d'un bouillon bien réduit.

Le grand jour, un jaune d'œuf par personne, dix grammes de truffes noires par personne moitié rappée, moitié tranchée finement . Vous délayez les jaunes, la truffe avec de la fécule dans un peu de bouillon .

Vous rajoutez ce mélange à la quantité de bouillon nécessaire , vous laissez mijoter à feu doux 20 minutes et vous servez .

Clin d'œil à Monsieur Paul :

Vous remplissez des bols à mettre au four , vous les recouvrez d'une pâte feuilletée .

La recette périgourdine se différencie de celle du Maître, il n'y a pas de morceaux de poule dans la soupe, jamais de crème fraîche.

Le velouté aux cèpes ou aux asperges

Il fallait bien faire plaisir aux clients qui le demandait et puis c'est bon même si ce n'est pas complètement périgourdin, ça s'appelle le velouté mais maman répugnait à ajouter de la crème fraîche. Elle préférait 4 jaunes d'œufs dilués dans la fécule...

Vous allez comprendre, on reprend le bouillon ci-dessus refroidi , mais pour la fricassée on rajoute des cèpes, on les fait frire quelques minutes, vous connaissez la suite les jaunes d'œufs, la farine .

On mixe et puis.... La crème fraîche ou pas ?

La mique s'impose avec le petit salé

Plat symbolique s'il en est, on parle souvent de la mique , on en mange moins souvent. La mique nous renvoie au temps où les paysans trop pauvres mangeaient des boules de farine de maïs cuites dans l'eau . Souvenez-vous de Jacquou.

La mique , dans la gastronomie est un accompagnement, pas un plat à elle seule . Dans son restaurant ma mère la proposait avec les civets ou le petit salé.

Commencez la mique après avoir lancé le bouillon au petit salé.

100g de farine, 300g de pain rassis coupé à petits morceaux avec si possible des croutons.

5 œufs , 15g de levure du boulanger.

Mettre la farine dans un grand saladier.

Casser les œufs dessus, un verre de lait, mélanger, lier avec de la farine de façon à obtenir une boule compacte.

Recouvrir d'un torchon.

Laisser lever 2 heures Elle double de volume.

Faire cuire dans le bouillon environ 30mn mais tout dépend de la taille ,en vérifiant la cuisson avec un couteau enfoncé au cœur de la mique.

La mique sera superbe avec un civet .

Le lendemain mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les tranches de mique ; c'est reparti.

On peut également la tremper dans des œufs et la faire frire façon pain perdu pour le dessert.

La simplicité d'une vinaigrette...

Quand maman servait un pot au feu elle se montrait généreuse avec les légumes du pot mais l'assaisonnement allait de soi.

Dans l'assiette de chacun, un petit tas de poivre, un petit tas de gros sel. Pour compléter, une vraie vinaigrette.

De l'huile et pourquoi pas de noix, pas d'olive, sel, poivre, oignons blancs à la saison ou échalotes et du vinaigre maison

La combinaison du bouilli de vèle ou de bœuf chaud et de la vinaigrette, les légumes du pot. Une simplicité divine.

Et la tête de veau...

Maman fut reconnaissante à François Mitterrand (et à Nanou) d'apprécier ses produits mais elle avait deux points communs avec Jacques Chirac: Ils étaient nés la même année et ils adoraient tous les deux la tête de veau.

Le produit reste facile à trouver à la condition de prendre une tête de veau du limousin conditionnée avec la langue. Si vous l'achetez sans la langue vous serez déçus.

Maman la faisait cuire dans son bouillon et la servait en vinaigrette, tout simplement...



QUELQUES ILLUSTRATIONS TIREES DE L'OUVRAGE



La foire aux ânes, il y a un siècle



126. - La Rentrée des Foins en Périgord



Montreur d'ours en Périgord il y a un siècle

UNE AUTRE RECETTE TIREE DE L'OUVRAGE

La truffe en chausson à la mode de Fougères

Pour six personnes 7 petites truffes ou des plus grosses coupées à morceau ; Il faut compter 10g par personne. Encore accessible en achetant directement les truffes à un producteur : vous en aurez pour 40 ou 50 euros.

Maman put donc proposer ce plat très souvent et pour un prix modeste .

Vous aurez besoin de six escalopes de veau très fines et d'un lobe de foie de canard frais , de trois pâtes feuilletées circulaires, de six tranches de jambon de pays très fines et de tout le nécessaire d'une sauce périgueux .

Vous préparez comme indiqué dans les pages précédentes, la sauce périgueux pour laquelle vous sacrifiez une de vos truffes, vous la râpez et ajoutez une cuillerée d'huile de truffe ;

Vous faites fricasser le foie gras découpé en escalopes ainsi que le veau.

Déglacer le produit de cuisson pour la sauce .

Vous préparez vos chaussons individuels avec la pâte (deux quarts de pâte par personne .

Vous placez dans l'ordre : l'escalope, le foie gras, le jambon ou la pancetta, la truffe avec un peu de sauce .

Vous recouvrez et avec un jaune d'œuf vous nappez .

Passez au four préchauffé à 180.

Surveillez quand les chaussons sont bien dorés retirer.

Servez les chaussons à l'assiette, coupés en deux avec la sauce entre les deux moitiés .

Servez avec quelques marrons et une bonne salade.

Je devais cet ouvrage à maman et aux générations anonymes de femmes qui de 1780 à 1980 inventèrent la gastronomie du Périgord. Elle me fit revivre le Périgord d'antan, l'aristocratie de ces femmes simples qui cuisinaient si bien. Ses souvenirs se mêlèrent aux miens et je revis les vieilles femmes habillées de noir de mon enfance. Elle me parla des marchés, de la misère de jadis. Maman eut deux amours, André son mari, et la cuisine. Ah ! son restaurant et ses clients, elle citait leurs noms, parlait des repas de fêtes, se souvenait des menus. Pour une moitié de sa vie, Yvonne, ma mère, a subi la pesanteur du destin et la misère du temps des croquants, mais a également vécu les fêtes d'antan. Puis elle a tout bousculé et s'est affranchie de ces fatalités.

Je ne fus que le témoin de cette métamorphose, celle d'une petite paysanne qui, par son travail, est devenue une restauratrice reconnue.

Jamais elle ne renia ses origines et son histoire, elle tirait ses forces et son génie de la terre et, comme l'on disait jadis ici, de sa race.

Vous ne comprendrez rien à notre science de gueule si vous oubliez que la cuisine paysanne est celle d'un pays pauvre qui oubliait la misère dans l'abondance des jours de fête.

Tout naquit de cette sociologie originale aujourd'hui disparue...

La gastronomie du Périgord est la clef de voûte d'un équilibre d'une harmonie entre une civilisation rurale en mouvement et des produits d'exception qui engendraient de beaux paysages.

L'ouvrage compte beaucoup de souvenirs et d'histoire avec une bonne centaine de recettes. Il est préfacé par Danièle Mazet Delpeuch (les Saveurs du Palais), la complice de ma mère.



ISBN 9791095867159



9 791095 867159

