

à l'école du goût

truculences culinaires



Le rituel du tomata

Chacun s'en accordera, notre été 2016 fut particulièrement chaud et sec et les potagers firent l'objet de soins attentifs pour pallier la soif intense de nos chers légumes. Si beaucoup d'entre eux souffrirent de ces conditions climatiques semblables à celles de la péninsule ibérique, d'autres semblèrent en tirer bon profit. Ce fut le cas des tomates qui bénéficièrent également d'une mansuétude exceptionnelle de la cruelle et dévastatrice araignée jaune. Pour ne pas rajouter aux plaies caniculaires, l'acarien épargna nos légumes.

Du coup, la fierté des jardiniers exhibant leurs tomates était telle que de nombreux passants admiratifs purent profiter de leur générosité sans doute plus vaniteuse que philanthropique. Une fois rassasiés de salades, de farcis et de préparations d'inspiration provençale plus originales les unes que les autres, il fallut bien se résigner à préparer le coulis, communément appelé chez nous « tomata », un précieux condiment qui servirait à accommoder bien des préparations culinaires jusqu'à la saison suivante.

Cette tâche, à présent facilitée par une technique indéniablement stimulée par la paresse, fit ressurgir en moi de fabuleux souvenirs d'enfance liés au rituel de la fabrication du tomata.

Autrefois, en l'absence de toute purée concentrée, aucune ménagère digne de ce nom n'aurait accepté de cuisiner sans cette fameuse sauce à base de tomate que certains ignares osent aujourd'hui comparer à du ketchup. Mi-août, avant les vendanges, le village de Roujan entraînait en transes, c'était le moment opportun pour préparer le fameux tomata. Ceux qui n'avaient pas de potager se procuraient facilement les pommes d'amour dans l'une des huit épiceries du village, ou bien encore chez les maraîchères qui se tenaient trois fois par semaine sur la place de la mairie. Comme c'était la période creuse pour la vigne, même les hommes dé-

Les tomates de l'Abelianier
(photo Guilhem Beugnon)



soeuvrés ne rechignaient pas à aider. Sur le foyer rustique de la buanderie, des tomates, les plus mûres possibles, étaient mises dans une grande bassine placée sur un trépied et on allumait dessous un feu de ceps de vigne. Il ne fallait surtout pas remuer. Une fois constatées les premières démonstrations bouillonnantes de la cuisson, il fallait saler et diminuer la vivacité du feu. On ajoutait quelques cuillérées de sucre en fonction du degré de maturité des tomates, on couvrait et on laissait mijoter une demi-heure, pas plus. Commençait alors la partie la plus délicate de la recette : la pulpe était soigneusement passée à la moulinette pour éliminer pépins et peaux.

Des torchons de fil étaient alors étalés sur une table improvisée et la purée bien tiède répartie au milieu. Les quatre coins du tissu

étaient réunis, liés ensemble par une ficelle suspendue ensuite à un manche à balai calé entre deux chaises. Dans ce tamis, la pulpe perdait de son eau pour donner une purée un peu épaisse à la belle couleur rouge sang. A ce stade, les accidents étaient fréquents : le chien de la maison passait sous le balai, un jeune enfant bousculait l'une des deux chaises-tréteaux, la ficelle lâchait et, patatras, tout finissait sur le sol de terre battue et devenait irrécupérable. Il ne restait plus à la cuisinière désolée qu'à houspiller les responsables, calmer sa colère et... recommencer.

Heureusement, la conjonction de mesures préventives et de menaces de taloches permettait souvent la réussite de cette opération concentrative. Le tomate égoutté était ensuite destiné à remplir une multitude de petites bouteilles de limonade d'un quart de litre que fermait un bouchon de faïence maintenu par deux arceaux métalliques et à l'étanchéité assurée par une petite rondelle de caoutchouc rouge. Avant leur fermeture, il fallait y verser une petite couche d'huile qui formait, dans mon jeune esprit, une sorte de démonstration labellisante garantissant l'authenticité du produit et sa bonne conservation.

Point de stérilisation : on utilisait de l'acide salicylique, sorte de poudre cristalline aux pouvoirs magiques que m'envoyait chercher ma mère à la pharmacie du Jeu de Ballon et qu'on appelait pudiquement « la poudre à tomate ». Je vois encore ma grand-mère en train de remplir ces bouteilles à l'aide d'un entonnoir de fer blanc et les ranger, parfaitement alignées, sur une étagère de la souillarde jouxtant la cuisine. Bien des années plus tard, lorsque nous avons dû nous résigner à nous séparer de la maison familiale, j'ai retrouvé dans le grenier plusieurs dizaines de ces récipients vides, délaissés, qui semblaient crier leur désespoir d'un autre avenir. Je regrette aujourd'hui de m'en être ingratement débarrassé.



Les petits oiseaux

Dire que je les protège, les nourris quotidiennement, les cajole presque et les observe attentivement évoluer dans les nichoirs et abris mis à leur disposition dans le jardin ou près des fenêtres de la maison. Ce ne fut pas toujours le cas !

Mon grand-père Gaston était, m'a-t-on dit, un remarquable braconnier. Il savait où et quand tendre les redoutables petits pièges de laiton qu'il amorçait avec des olives noires, des grains de raisin ou encore les fourmis ailées qu'il conservait dans le tube d'un roseau. Il ne rentrait jamais bredouille ; lorsqu'il venait de les relever, il renversait sa musette sur la table et on voyait que le roi n'était pas son cousin. Ma mère, qui l'accompagnait souvent étant enfant, m'a décrit ses longs moments d'attente alors que, camouflée derrière un rocher sur les hauteurs de Roquemalière, elle attirait les alouettes avec un miroir pour les faire descendre vers son père qui les tirait sans la moindre vergogne. J'avais dû hériter de ce penchant meurtrier car le petit garçon que j'étais développait une réelle habileté à placer des « ferrous » dans les chantiers de laitues du potager familial dentelées par la voracité des becs. Aussi, en toute bonne conscience, j'y capturais nombre de pauvres moineaux affamés qui allaient ensuite devenir mon régal en fricassée.



Le Café du Commerce, à Roujan, au début du XX^e siècle (coll. part.)

Le plus difficile dans la préparation des petits oiseaux c'est de les plumer. C'est un travail long et délicat car, si l'on veut aller trop vite, la chair vient avec les plumes. Le duvet qui voletait provoquait, en s'introduisant dans les trous de nez, d'incoercibles crises d'éternuement. Puis, pour éliminer les restes de canons restés plantés dans la peau, on flambait dans la cheminée de cette même buanderie les petites bestioles tenues par des pincettes au-dessus du feu de sarments. Il s'élevait alors une puissante odeur à la fois carnée et de corne brûlée qui déclenchait dans mon cerveau un réflexe pavlovien : je salivais et il me montait sur la langue le goût succulent de ces petits oiseaux cuisinés au poêlon avec un peu de lard.

Certes, j'ai un peu honte en évoquant ces sensations jouissives ; je veux ignorer cependant quelle serait ma réaction aujourd'hui si j'étais à nouveau confronté à une telle stimulation olfactive. J'espère vivement que mon fils, éminent membre de la Ligue de

Protection des Oiseaux me pardonne cet immense pêché de gourmandise dont j'ai oublié s'il rentrait sur la liste que nous donnait, avant d'aller à confesse, le curé-doyen Bénabenc.

Le salmis d'Alice

Alice était notre voisine. Aux dires de tous ceux qui la connaissaient, elle était une femme vaillante dont les talents de cuisinière étaient largement connus. Sa renommée dépassait même les limites du chef lieu de canton où elle habitait sur la route de Margon. Aussi était elle souvent sollicitée pour les repas de fête, qu'ils se déroulent à domicile ou au restaurant du Café du Commerce. Vers la fin de sa vie, elle était encore bien souvent appelée pour mijoter quelques-unes de ses spécialités chez le traiteur du village. Si ces dernières étaient nombreuses, son salmis de volaille était bien la plus célèbre. Elle confia un jour la recette à ma mère qui ne parvint cependant jamais à

égaler la performance de notre voisine malgré toute la peine qu'elle prit à la reproduire. Elle en était un peu vexée pour s'y être essayé à de nombreuses reprises.

Il fallait commencer par faire revenir les abats (sauf le foie qu'elle réservait) et les têtes partagées en deux dans de la graisse de canard, et flamber à la fine du Languedoc dont les plus anciens viticulteurs disposaient alors en abondance par leur privilège de bouilleur de cru. Venaient s'y ajouter des dés de jambon, des oignons hachés fin, deux feuilles de laurier, quelques grains de genièvre, du sel, du poivre et une tête d'ail. Lorsque le tout était doré, elle y mettait une cuillerée de farine et couvrait l'ensemble de vin rouge et de vin blanc moitié/moitié. Pendant ce début de cuisson, elle coupait le foie cru en morceaux qu'elle passait à la moulinette avec l'oignon et les aromates ; le tout était ensuite maintenu au chaud. Elle s'occupait ensuite de la cuisson de la volaille, des pigeons ou des perdreaux. J'ai même le souvenir ému de quelques malheureuses tourterelles un peu trop roucoulandes durant les siestes des après-midis caniculaires et qui s'étaient très bien adaptées à ce traitement posthume. Le fin du fin était de les rôtir à la broche, mais comme nous n'en disposions pas, ma mère se contentait de les passer au four. Presque cuites, elles rejoignaient ensuite la sauce pour finir de cuire sans bouillir.

Servis avec des canapés grillés, beurrés, frottés d'ail et nappés de sauce, ces volatiles laissaient oublier dans l'assiette toute leur gracilité aérienne pour nous inviter à accomplir une transition hautement jubilatoire depuis la beauté animale jusqu'à l'extase gustatif. Du réel au spirituel...

Un repas de nocé

Jeanne Clémens (1679-1732), une de mes lointaines grand-mères caussinardes, avait fait Pâques avant les Rameaux. De ses relations intimes avec Gabriel Pibre (1677-



*Palombe
ou Pigeon ramier
Columba palumbus*

1743) naquit Antoine, le 9 février 1699, fruit du péché de chair. Une dispense fut obtenue de l'évêque de Béziers le 13 avril 1700 accordant aux jeunes parents le droit de se marier. Le 20 du même mois, le père Poumier, supérieur de la mission à Caux, leur « fait faire pénitance publique à la porte de l'église, la torche à la main, et demander pardon à toute la paroisse du scandale qu'ils avoient donné, ensuite de quoy le dit Gabriel Pibre ayant déclaré que le petit enfant qui estoit entre les bras de sa prétendue estoit de ses oeuvres et qu'il le reconnoissoit pour sien en face de nostre sainte Mère Ste Eglise¹ », le père Poumier les déclare unis par les liens sacrés du mariage. Seule la bénédiction nuptiale leur sera refusée.

Gabriel et Jeanne eurent sept enfants et l'un d'eux, Jean (1708-1783), est mon ancêtre direct. Son petit-fils Pierre épousa en 1804 une certaine Anne Rols fille d'un charbonnier de Vailhan où il vint s'installer. Sa petite-fille Léontine se maria avec un Milhau de Roujan et ainsi se termina la saga familiale vailhanaise, jusqu'à ce que je retrouve

en 1971, et un peu par hasard, des racines géographiques que j'ignorais totalement. Mais revenons à notre mariage...

Quelques mois après la cérémonie, il y eut sur l'aire de dépicage qui se situait au bas de la Grand-Rue, à Caux, un fastueux banquet offert par la famille Clemens. Le menu² ne manquera pas de vous surprendre : deux grandes marmites de bouillie de maïs, deux belles morues cuites sur le grill, une pleine terrine de grenouilles, neuf livres d'anguilles en sauce, six pies, une paire de corbeaux à la broche accompagnés d'un gros renard, quatre poêlées de châtaignes, quatre livres de noisettes, un quartant (deux kilos) de micoucoles, des radis, des cornouilles, des sorbes, des arbouses et un tonneau de vin de quatre setiers (environ 173 litres). On mangea bien, on but comme des trous et on dansa au son de la cabrette et du pipeau. Cette journée termina joyeusement un épisode douloureux pour les deux familles.

Ce bon Monsieur de La Fontaine, s'il avait pu anticiper cet instant, en eut sans doute modifié la morale de sa célèbre fable car en

ce jour mémorable le corbeau et le renard, le flatté et le flatteur, se retrouvèrent bien réconciliés... en dansant sur la même broche, au son de la cabrette. Dans la liesse générale, ils en eussent même vraisemblablement partagé le fameux fromage.

Jean Fouët

novembre 2016

1. Archives départementales de l'Hérault, 13 PUB 2, repris et enjolivé par Albert et Paul Fabre, *L'Hérault historique illustré*, vol.1, 1877, p. 17.

2. Archives privées.



Illustration
de Félix Lorioux,
1929



ROUJAN (Hérault) — Docks Roujanais — Téléphone 17