



FEDERATION NATIONALE DU FOLKLORE FRANÇAIS

# *Us et Costumes*

Numéro 22 – Mars 2002



# ***LES CHATAIGNES***

Chers châtaigniers, je vous ai toujours préférés à tous les autres arbres de nos forêts corréziennes. J'aime vos cimes arrondies et vos feuilles allongées et luisantes comme si elles étaient vernissées. Vous êtes si beaux vers la fin juin lorsque vous vous couvrez de vos mille fleurs dorées qui de loin ressemblent à autant de mains d'enfants agitant leurs petits doigts à la moindre brise.

Durant les vacances d'été c'est avec vos feuilles que mon grand-père me confectionnait des robes de princesse les attachant à la suite les unes des autres par le pétiole pour faire de longues traînes et vos troncs creux me servaient de refuge pour les parties de cache-cache endiablées.

En octobre, vos bogues en peau de hérisson vert tendre pendant au bout de chaque branche comme les boules d'un arbre de Noël puis, en avançant dans l'automne, elles s'ouvrent soudain pour nous présenter comme dans un écrin capitonné de blanc leurs perles luisantes couleur d'ambre ou d'ébène suivant les espèces.

Vos fruits ont nourri bien des générations de paysans corréziens, et ce n'est pas sans raisons qu'ils vous ont surnommés

## **«L'ARBRE A PAIN ou L'ARBRE NOURRICIER».**

Autrefois on mangeait des châtaignes à tous les repas, blanchies, grillées, séchées, cuites à l'eau dans leur peau «les peluches », ou sucrées en confiture.

Pendant tout l'hiver maman servait les châtaignes blanchies à l'incontournable casse-croûte de dix heures du matin, avec une soupe de pain bis.

Elle disposait au centre de la table les châtaignes fumantes dans une corbeille ronde à fond plat en écorce de ronce avec la soupière ; chacun se servait du bouillon et le mélangeait dans son assiette avec les châtaignes blanchies.

Les hommes rajoutaient une lampée de vin.

Aux enfants, elle versait à chacun, avec une grande louche qu'elle plongeait dans la jatte de grès contenant la traite du matin encore tiède, un bol de lait où l'on mettait à tremper les châtaignes. C'était le régal de mes jeudis d'hiver.

Aux veillées, après avoir fait une incision dans chaque fruit, on les dégustait grillés dans la poêle à marrons, rougie sur le feu de l'âtre, que l'on secouait de temps en temps à l'aide de son long manche.

Denise ALLIMONIER  
Lou Cabrettaire

## « LES JACQUES »

Il y avait une espèce de petites châtaignes dont je ne me souviens plus du nom que l'on faisait sécher tout l'hiver en général sur des claies suspendues dans le four à pain ou étalées sur le plancher des granges.

On consommait ces châtaignes séchées lors des dernières veillées de la façon suivante :

« *on faisait les jacques* » disait-on »

Pour les cuire, on mettait à bouillir un grand chaudron d'eau dans la cheminée puis on suspendait au-dessus un panier à salade en 3/4 plein de châtaignes séchées. Au bout de deux heures environ, réhydratées au contact de la vapeur d'eau, elles regonflaient et on les savourait en fin de veillées accompagnées d'un verre de cidre ou de vin.

Tout le moelleux et la saveur sucrée du fruit ressortaient alors. « *C'était délicieux* ».



## LA CONFITURE DE MARRONS

Eplucher 2 kg de marrons, les mettre dans une casserole, les recouvrir d'eau froide et les cuire pendant 40 minutes.

Les égoutter, et les passer au tamis.

Peser la purée de marrons et lui ajouter le même poids de sucre

Mettre le tout dans une bassine, ajouter 1 dl d'eau par kilo de mélange et 2 gousses de vanille.

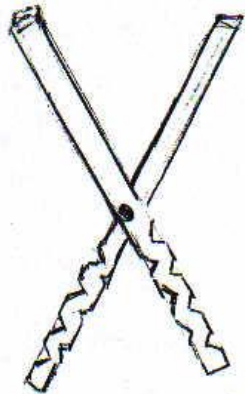
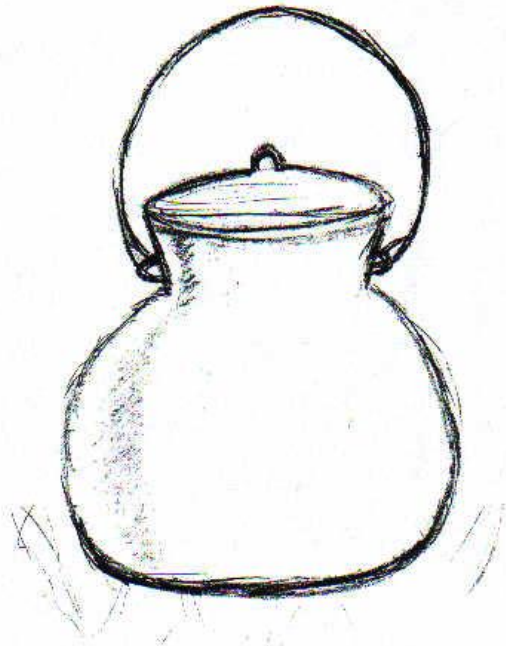
Chauffer sur feu moyen, en remuant sans arrêt, quand le fond de la bassine apparaît, la confiture est cuite.

La retirer du feu et ôter les gousses de vanille.

Mettre en pots.

Le goût très fin et le fondant de cette confiture faisaient qu'on la servait comme dessert.

MARMITE à CHÂTAIGNES  
"L'OULE"



RACLOIR à CHÂTAIGNES "LES BRÈGES"



POÈLE à MARRONS

## ***LA SOUPE DE MARRONS***

Pour 4 personnes

250g de châtaignes séchées  
50g de beurre  
20g de graines d'anis  
250g de crème fleurette  
2 oignons  
4 tranches de pain  
1 bulbe de fenouil  
1/4 de litre de bouillon de volaille

Faire tremper à l'eau froide les châtaignes séchées pendant 3 heures, de façon à les réhydrater. Eplucher et émincer ensuite les oignons et le fenouil (en réservant les feuilles de fenouil) et les faire revenir dans une cocotte avec du beurre.

Ajouter les châtaignes et le bouillon de volaille et laisser cuire à l'étouffée pendant 1/2 heure.

Ajouter la crème, mélanger et mixer soigneusement la préparation obtenue en réservant une vingtaine de châtaignes. Saler et poivrer.

Servir chaud accompagné de croûtons de pains revenus dans du beurre, de graines d'anis grillées, de châtaignes cuites et de feuilles de fenouil.

*Recette tirée du vieux carnet manuscrit de ma tante, cuisinière en maison bourgeoise à Brive.*

Denise ALLIMONIER  
Lou Cabrettaire

## LA DISPARITION DES SORCIERS

Pour accomplir tous ces prodiges, les sorciers s'aident volontiers des puissances infernales. Beaucoup, et des plus célèbres n'hésitaient pas à s'attacher le Diable lui-même à leur service grâce à la signature un pacte. Le docteur Faust est un bel exemple d'alliance satanique, encore que Méphistophélès ne l'aidait pas à faire le mal mais lui donnait seulement la jeunesse et la richesse dont il avait besoin pour connaître les secrets de la Nature. A cause d'une loi dictée par l'Eternel à Moïse sur le Sinai "Tu ne laisseras point vivre la magicienne " (Exode XXII/18), pendant des siècles les bûchers de l'Inquisition ne cessèrent de brûler pour l'extinction de la race maudite des sorciers, des sorcières, mages et autres suppôts de l'enfer, mais ils n'y parvinrent qu'imparfaitement, principalement parce que les prétendus coupables n'étaient la plupart du temps que de pauvres innocents.

Au cours de recherches dans les Vosges saônoises, on me parla peu et à mots couverts des sorciers qui sévirent autrefois dans notre région. A chaque aventure diabolique qui m'était contée, le narrateur s'entourait de multiples précautions oratoires et insistait toujours sur le fait que ce n'était là que boniments de vieilles femmes et superstitions d'un autre âge, qu'il était bien improbable que tout cela eut existé ou il y a fort longtemps. « Des maud'jous » dans le pays il n'y en a plus aujourd'hui. Las moi ! Doux Jésus, on le saurait ! « Ben voyons ».

Certes, il y a bien encore quelques lecteurs de grimoires interdits ou mauvais livres, des barreaux qui, d'une prière savante et secrète soignent des maladies souvent avec succès d'ailleurs, des sourciers à la baguette de coudrier et autres penduleurs, des jeteurs de sorts dont même les enfants s'amuse, bref des continuateurs de la magie tradition mais parfaitement inoffensifs. Mais les vrais sorciers, les adeptes du sabbat, ceux qui d'une formule font apparaître Satan et ceux qui s'en servent, ceux qui prédisent l'avenir et ceux qui font pleuvoir, ceux qui, pour mieux perpétrer leurs forfaits prennent l'apparence d'un animal, enfin tous ceux qui ont échappé aux bourreaux de l'Inquisition, où sont-ils ? Ils ont peut-être disparu de nos terres commises comme l'attesterait l'histoire ci-après issue des Traditions populaires de Franche-Comté.

Un habile sorcier moisissait dans un cachot d'une sinistre prison de Besançon où la Sainte Inquisition l'avait fait enfermer, suite à une dénonciation. En effet, le drôle se vantait de prévoir l'avenir, de guérir toutes les maladies, même les plus rebelles, de faire pleuvoir, de trouver des trésors, de faire jaillir l'eau des endroits les plus arides, de tout savoir des secrets de la nature et de ses voisins et autres fariboles d'essence sulfureuse et diabolique. Dénoncé par un jaloux et aussitôt capturé par les moines, il fut déclaré coupable par les juges ecclésiastiques lors d'un procès en sorcellerie. Depuis sa comparution au tribunal, le magicien attendait paisiblement sur la paille humide l'heure de monter au bûcher.

Le jour du supplice, un membre du tribunal vint lui lire la sentence comme l'exigeait la coutume. Le prisonnier se reconnut coupable de tous les crimes dont on l'accusait, montra un repentir sincère et demanda à faire pénitence. L'Inquisition, étonnée mais satisfaite de cette prise de conscience d'un accusé s'empressa d'accéder aux désirs de l'homme. Les bons moines étaient même si heureux qu'ils se demandaient s'ils n'allaient pas ordonner au bourreau d'étrangler le prisonnier avant de le jeter dans le brasier, ceci afin qu'il souffre moins. Belle charité, n'est-ce pas ?

Dans sa cellule, tout contrit de repentir, le condamné laissant un instant ses prières demanda à ses geôliers un gros morceau de charbon de bois. La requête étonna beaucoup mais elle était facile à satisfaire et on lui fournit de bonne grâce un morceau de charbon de bois de belle taille. Dès qu'il fut en possession de ce crayon improvisé, le sorcier se mit dessiner sur les murs de son cachot. Il mit beaucoup de soins à son œuvre, recherchant le détail, améliorant sans cesse le trait. Et sous les yeux admiratifs des membres du tribunal présents, un cheval apparut sur le

mur. Admirablement fait, il était criant de vérité, on aurait juré un animal vivant. Les moines félicitèrent chaudement l'artiste et intéressés, lui demandèrent quelle était la signification cachée de ce magnifique dessin.

Vous allez voir, messeigneurs et sous les yeux éberlués et incrédules des tonsurés, le cheval se détacha de la muraille, d'un bond le sorcier l'enfourcha et tous deux, coursier, et cavalier disparurent.

C'est, je crois, pour cette raison qu'il est maintenant presque impossible de rencontrer un vrai sorcier dans nos pays de bords de Saône.

### **Ont-ils bien disparu ces sorciers ?**

Oui, ils ont bien disparu nos sorciers d'antan... comme les neiges. On n'en avait plus besoin. Si autrefois le sorcier était l'intermédiaire entre le commun mortel et le diable, il n'est plus nécessaire aujourd'hui, personne ne croyant plus à l'Enfer, ni à ses princes. Et pourtant... Au début de ce siècle, ou peut-être à la fin de l'autre, Cent-Sous, paisible hameau des Vosges comtoises, parsème ses quelques maisons dans la neige de décembre. C'est le soir, le vent souffle de l'Est et courbe les sapins en poussant de lugubres hurlements. C'est l'heure de la veillée, et dans l'une des maisons, les fermiers des alentours se retrouvent. Les femmes, frileusement serrées autour du poêle filent la laine en se contant les derniers ragots plus ou moins graveleux du village. Dans la chambre voisine, les hommes jouent aux cartes. Certains sont dans le jeu, les autres regardent et commentent les actions du jeu en cassant quelques noix. La bouteille de vieille prune circule et agrmente d'une douce chaleur les parties. Soirée d'autrefois, calme et paisible.

Un des spectateurs s'avise d'un livre interdit ou grimoire posé à la vue de tous sur une étagère. Les grimoires, recueils de recettes magiques et sataniques parfois assez peu ragoûtantes étaient interdits par la religion catholique, surtout que, d'après de vieilles croyances, pour qu'ils soient efficaces, il fallait qu'ils soient bénis par un prêtre à l'une des messes de Noël. Des prêtres en avaient ainsi trouvés, dissimulés sous les linges de l'autel.

Vous conservez ce livre malgré les interdits ? interroge l'un,  
Bah ! Ce ne sont là que de vieilles superstitions, rétorque le propriétaire de la maison et du livre.

Pourtant...

Ces recettes magiques n'impressionnent plus que les grands-mères  
Et encore, les superstitieuses seulement, ricane un esprit tort.  
Fadaises

Mais certaines de ces indications sont sûrement vraies ?

Je n'y crois pas

Moi non plus ! Etc., etc... et la conversation s'anime sur le sujet. Les uns sont pour, les autres sont contre forcément. On rit gaiement de toutes ces vieilles croyances. Comment pourrait-on encore croire à toutes ces choses qui effrayaient les anciens ?

Parmi eux se trouve un « barreur » un guérisseur, un « maucomme » on disait en patois. Il fut bientôt pris à partie

Eh ! Toi ! Le « Maudjou », fais venir le Diable

Oui ! Oui ! renchérit la société, fais-nous le voir toi qui es si malin.

Le vieux paysan hésite. C'est vrai, il sait soigner les darters des pis des vaches, c'est vrai, qu'il connaît les secrets des simples, c'est vrai qu'il sait beaucoup de choses que les autres ignorent. Mais faire venir le diable est une autre histoire. Pourtant, pressé par tous, il accepte de procéder, tel qu'il l'a lu dans un vieux manuscrit, au rituel magique pour donner satisfaction à son entourage hilare et ricanant, dans le but de leur donner une leçon et leur rabattre le caquet... C'est samedi, jour propice à la venue du Malin. Il trace alors un cercle sur le sol,

pénètre dedans, s'empare du grimoire, cherche la formule du jour, et commence à lire. Tout le monde écoute, narquois, se poussant du coude, riant sous cape. Les mots magiques tombent lentement de la bouche du lecteur. Puis on devient attentif, on guette les bruits du dehors, les grincements du dedans. Le vent ne cesse pas et ses plaintes deviennent de plus en plus lugubres. La formule s'égrène lentement dans un silence oppressant où les ricanements et les rires ont cessé. Il semble que l'on respire mal, l'atmosphère s'alourdit, on n'ose plus bouger et c'est l'orage, les éclairs, les flammes des chandelles qui vacillent, les ombres qui s'allongent et au milieu de tous sans qu'ils en aient pris garde, Satan, Prince des Ténèbres, cornu, fourchu, tordu, ricanant, bavant, l'œil étincelant, le cheveu ébouriffé, puant le soufre. L'assistance est pétrifiée, paralysée. Le diable, ignorant tous les hommes présents là, apeurés, claquant des dents, s'adresse directement au sorcier.

Que me veux-tu ? Pourquoi m'as-tu fait venir ? Dis vite ?

Le barreur sait qu'il doit rapidement donner un travail quelconque à son infernal invité sinon il aura le cou tordu -disait le manuscrit -. Il entrevoit plusieurs seilles de navettes dans un coin de la chambre. Il les donne au diable et ordonne brutalement.

Compte-les !

Alors Satan compte les navettes. Il compte même vite, très vite. Ses longs doigts aux ongles longs et sales voltigent au milieu des navettes et déjà la première seille est bien entamée. Le vieux barreur sait comment faire repartir son hôte infernal. Le grimoire dit qu'il suffit de lui remettre une vieille savate, un cheveu ou une paille pour qu'il s'en retourne paisiblement aux Enfers. Mais est-ce bien sûr ? Alors, prudent, l'habile magicien envoie quérir le curé de Beulotte. Il fallut une bonne paire d'heures pour voir apparaître le curé.

Le temps presse car le diable va terminer le dernier récipient. Le curé accepte de lire les prières aptes à renvoyer Satan dans ses foyers - Si j'ose dire mais en échange, il brûlera le livre maudit. On opine et l'exorciste lit le rituel prévu et le diable disparaît aussi soudainement qu'il était apparu. De son passage il ne reste qu'une vague odeur de soufre. Mais les tonneaux de bois remplis de navettes ont regagné leurs coins. Les femmes, dans la pièce à côté, n'ont rien vu, rien entendu. Tous les hommes sont persuadés d'avoir rêvé, pourtant le curé est bien venu et le grimoire finit de se consumer dans la cheminée.

Mystères. La partie reprit là où on l'avait laissée, avec autant d'ardeur.

De nos jours, à Cent-Sous, on ne croit plus au diable, ni encore moins dans les villes. Certes... on n'imagine pas voir surgir le Malin des Enfers, à midi, dans la rue animée... mais le soir, à minuit... tout au fond de la ruelle de son lit ? Hum !

D'après L'Almanach du Franc-Comtois



# Symbole des fêtes : le foie gras

Trapèze, rouleau, lingot, timbale, duo, suprême, pavé, terrine, rondeau ; roulade... autant d'appellations suggestives nées des traditions. Même si aujourd'hui ces dénominations ne sont plus légales en termes de consommation, elles font toujours résonner en nous les mêmes cordes sensibles, celles du Plaisir de manger.

Dans la gastronomie, le foie gras est un mets différent des autres qui mérite d'être consommé avec certains égards en respectant le cérémonial de la dégustation. Pour les gourmets en Périgord, le foie gras doit être servi frais, coupé en tranches et accompagné d'un vin de Monbazillac ou d'un moelleux de Bergerac, c'est à dire d'un vin blanc légèrement sucré. Comme le champagne ou les huîtres, le foie gras est un symbole de fête. Il figure généralement au menu des repas de Noël et du jour de l'An, et en toutes occasions où le plaisir de la table est déjà une joie.

Ce n'est donc pas totalement un hasard si nous avons choisi de vous raconter un peu le foie gras en cette période de l'année annonciatrice des fêtes traditionnelles de Noël et du jour de l'An. Après un petit historique, qu'en toute modestie nous estimons intéressant, nous tâcherons de vous donner quelques points de repères pour vos éventuels achats de produits en fin d'année et nous terminerons si vous êtes très sages par quelques suggestions de recettes.

## L'historique..



Produit de grande tradition gastronomique, le foie gras a une longue histoire. Tout a commencé par le gavage qui était déjà connu des égyptiens à l'époque des pharaons. Une fresque datant de 2 500 avant JC en témoigne : on y voit 6 Egyptiens procédant au gavage d'oies.

Le mot de « foie gras » est lui plus récent puisqu'il nous vient du latin. « Foie » est une déformation de l'expression « jecur figatum », littéralement « foie farci de figues ». Chez les Romains en effet, les oies étaient gavées avec un mélange de figues sèches broyées, de lait et de miel.

Les oies étaient mises à ce régime pour compenser les effets de leur long voyage depuis la Gaule jusqu'à Rome. Pérennité de l'histoire en effet, nos ancêtres les Gaulois s'étaient déjà fait une spécialité de l'élevage des oies. Mais les régions d'élevage se trouvaient être à l'époque Boulogne et Calais.

Vient ensuite une longue période de siècles obscurs pour le foie gras jusqu'à ce que l'on atteigne la fin du XVIIème siècle. Cependant une citation de Pline « nous avons mangé le foie gavage par les Juifs de Bohème » démontre bien le rôle des populations juives dans la pratique du gavage, pratique qui se transmet au cours de leurs migrations et se répand dans le Sud Ouest de la France et en Alsace. C'est pour des raisons religieuses, la viande de porc leur étant interdite,

que l'élevage d'oies a toujours été de tradition parmi les populations juives. Ceci se vérifie encore actuellement puisqu'Israël se situe au premier rang des producteurs mondiaux pour ces volailles.

Le foie gras ne fait son apparition en tant que préparation culinaire élaborée qu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup>. Jusque là, il ne semble pas que l'on ait songé à préparer d'une façon particulière les foies des oies gavées.

Ceux-ci n'auraient sans doute pas mérité l'appellation de « gras », car ils étaient de tailles beaucoup plus modestes que ceux que l'on obtient de nos jours.

Le premier à lancer véritablement le foie gras sur la scène culinaire est Jean-Pierre Clause, cuisinier du Maréchal de Contades (gouverneur d'Alsace), qui se vut pressé d'inventer un plat nouveau. Le secret de la recette ? C'est simple mais il fallait y songer : un foie gras entier en croûte cuit au four dans une terrine, . Le roi Louis XIV auquel le maréchal a fait parvenir un de ses pâtés est tout de suite conquis. Sitôt créé le foie gras devient un mets « royal ». On l'appelait alors le pâté de Contades.

Il restait cependant une touche à apporter à la recette de Clause. Car jusque là de truffe point. Et c'est au cuisinier Doyen que revient l'idée d'y ajouter ce champignon noir. La Révolution française est pour quelque chose à cet événement culinaire puisque c'est elle qui amena Doyen originaire du pays de la truffe, le Périgord, à se réfugier à Strasbourg !!

La recette aujourd'hui n'a pas changé. La conserve est simplement arrivée vers le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle.

## **Points de repère pour l'achat de votre foie gras**

Pour lire les étiquettes, il faut d'abord se fier à la dénomination de vente. Si l'adjectif « gras » figure dans celle-ci, il s'agit obligatoirement de produits ne contenant que du foie (d'oie ou de canard), éventuellement bardé, enrobé et truffé.

C'est la première catégorie de produits définis par la réglementation. La seconde comporte les appellations « pâté », « galantine » et « purée ». Dans ce cas la proportion de foie gras est au minimum de 50%.

Le pourcentage de foie gras ainsi que celui de la truffe, du porto, de l'armagnac ou du cognac doivent toujours figurer sur l'étiquette dans la liste des constituants.

Le terme « foie gras » ne peut être associé qu'avec les mots « entier », « bloc », ou « parfait ».

Foie gras d'oie et foie gras de canard ne peuvent être mélangés que dans l'appellation « parfait » mais alors, il faut l'indiquer dans la dénomination de vente.

Voici un tableau récapitulatif de ce qu'il faut savoir au moment de l'achat :

	Dénomination	
Produits ne contenant que du foie gras	Foie gras entier d'oie ou de canard	Lobé entier (ni barde ni farce autorisée)
	Foie gras d'oie ou de canard	Morceaux de lobes moulés
	Bloc de foie gras d'oie ou de canard	Il s'agit de foie gras en morceaux agglomérés. 50%(oie) ou 35% (canard) des morceaux doivent être apparents à la coupe.
	Parfait de foie gras d'oie et/ou de canard	Même produit que le bloc, mais sans morceaux de foie apparents. Les foies d'oie et de canard peuvent être mélangés.
Produits contenant plus de 50% de foie gras.	Pâté de foie d'oie et/ou de canard	C'est un noyau de foie gras entouré d'une farce
	Galantine de foie d'oie et/ou de canard	Des morceaux de foie gras sont mélangés à une farce et présentent l'aspect d'une mosaïque.
	Purée de foie d'oie et/ou de canard	C'est une purée de foie gras et de farce mêlée.

Réservé à des occasions particulières, le foie gras est un mets délicat et précieux dont il faut connaître les secrets pour bien l'acheter.

Choisir et déguster un bon foie gras, c'est d'abord lire attentivement les étiquettes. Mais d'autres précautions sont nécessaires :

- une cuisson suffisante

Une certaine mode a mis en valeur le foie gras cru ou quasiment cru. Il faut savoir qu'il est dangereux de consommer un foie gras dans de telles conditions. En effet, une cuisson suffisante est indispensable pour tuer les bactéries qu'il peut contenir. La plus redoutable est la salmonelle.

- une hygiène rigoureuse

Assurez-vous lorsque vous achetez votre foie gras chez un artisan, que les règles élémentaires d'hygiène soient correctement respectées.

