

# d'ici-là

Cuisines

mémoires en lignes

MAI 2009 - NUMÉRO 8

## Sommaire

- > Édito - *Le cuisinier, ce magicien*
- > La parole aux gens
  - Du matin...
  - ... Au soir
- > La magie de la cuisine
- > Autrement dit
- > Carnet de bord
- > Agenda

*L'appétit vient en mangeant,  
la soif s'en va en buvant.*

*François Rabelais*

### Légendes des photographies :

- (1) Confitures, Saint-Colomban, mars 2009  
© Anne Clénet
- (2) Chou vert, Saint-Colomban, mars 2009  
© Anne Clénet
- (3) Mise en place, Fresnay-en-Retz, décembre 2008 © Sylvain Le Garrec

## Le cuisinier, ce magicien

*Si vous n'êtes pas capable de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine...* Dans "Prisons et paradis", Collette exprime ainsi la fascination qu'exerce sur notre imaginaire cette mystérieuse mutation de la matière brute et première en un plat fumant et gourmand.

Avant de "travailler" le produit pour en extraire l'essence, le cuisinier doit le ressentir, provoquer l'éveil de ses propres sens à son contact, entrer en osmose avec lui pour lui "faire dire" ce qu'il a de meilleur et nous le transmettre.

Il sait que tel fruit, tel légume produit à tel endroit dans telle condition d'ensoleillement pourra, selon qu'il aura subi telle ou telle préparation, exprimer ce qu'il a de plus authentique.

Tout comme le sorcier dont l'hyper sensibilité lui permet de décrypter les nuances

les plus infimes d'un être, le cuisinier détecte les parfums les plus volatiles pour les sublimer. Et l'on pense encore à Collette qui, décrivant le cuisinier comme un bras qui agite au-dessus du feu son "balai aromatique" et jette dans la vapeur *je ne sais quel charme*, nous renvoie à l'image du sorcier prononçant ses formules magiques au-dessus du chaudron.

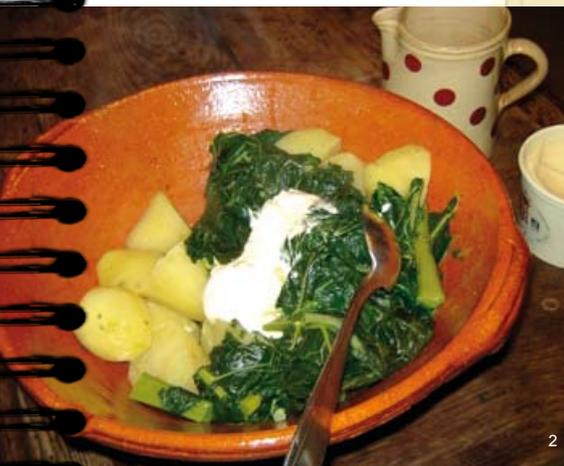
Mais le cuisinier est toujours un "bon sorcier" qui incarne des valeurs positives et bénéfiques. Les traités culinaires n'ont-ils pas, durant des siècles, mélangé les recettes de cuisine, de diététique et de médecine pour que *les marmites du diable cèdent la place à la cuisine des anges* ? comme aimait à le dire Jean Cocteau en parlant de son ami Raymond Olivier.

Les Grecs de l'Antiquité nommaient leur cuisinier le "mageiros" apte à la "mageia", la magie, ce qui lui conférait un statut intermédiaire entre les hommes et les prêtres.

Dans nos sociétés modernes, souvent coupées de leurs racines essentielles, le cuisinier reste encore détenteur de savoirs fondamentaux et continue à incarner les valeurs en voie de disparition que sont la convivialité, la générosité, l'échange.

### Claude Naud

Président de la commission Ethnologie  
Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul  
et Logne.



# LA PAROLE AUX GENS

*Voilà une recette qui était courante dans la région, les caillebottes, préparée avec cette fleur de chardonnette, cultivée dans les jardins, qui avait la propriété de faire cailler le lait.*  
Suzanne Gaillard, Legé



## DU MATIN...

« Avant de partir aux champs, nous comme d'ordinaire, du chocolat, du café au lait, mais autrement les hommes, ils mangeaient ce qu'ils faisaient cuire, ç'aurait été pareil, un bout de sardine, un œuf sur le plat, des trucs comme ça. Dans des maisons, ils mangeaient de la soupe de chou, le matin, la soupe du soir, ils faisaient réchauffer le matin, c'était ça ou rien. »

**DOUCET Anne-Marie, Bourgneuf-en-Retz**

« L'alise, c'est un gâteau que faisaient nos grands-mères dans le temps, dans les fermes, genre gâche, peut-être même encore plus sec que la gâche. Donc moi la seule chose, c'est que j'ai rajouté pas mal de lait par rapport à la recette de base pour la rendre plus souple. Les ingrédients : de la farine, des œufs, du sucre, du lait et de la levure de boulanger. L'alise, c'était un gâteau de région mais qui se présente sous la forme d'une boule comme le pain. »

**RABREAU Catherine, Saint-Etienne-de-Mer-Morte**

« Les épiauler d'abord, et puis les mettre dans de l'eau vinaigrée un petit peu : une journée ou deux, les passer dans un torchon, les sécher, les égoutter, je veux dire, les fariner, et puis un bon beurre avec du sel de Bourgneuf, un bon beurre salé, et surtout une ou deux cuillerées de crème fraîche et un petit peu d'ail, du persil et puis on passe à table avec un petit vin du pays, un Grolleau gris de préférence mais un

Grolleau rosé va bien aussi avec ce plat succulent. C'était super une poêlée de grenouilles avec quelques patates chaudes : là ça allait, tout le monde était d'accord ! »

**L Aidin André, Saint-Cyr-en-Retz**

« Chez nous ils étaient pas du tout sensibles pour manger les anguilles, quelle que soit l'anguille, c'était coupé en tronçons sur la braise, on regardait pas le style d'anguilles, des fois en matelote, des fois frites mais n'importe laquelle ! Tandis qu'ici attention y'a que les charbonnières qui ont le droit d'être grillées et il ne faut pas les vider, il faut juste les émorcher\* et les cuire sur la braise. C'est vrai que c'est nettement supérieur, une fois qu'on y a goûté, on ne retourne pas en arrière. »

*\*Emorcher, c'est-à-dire les frotter très fort (avec du sable...) afin d'enlever la partie superficielle gluante de la peau.*

**PICOT Andrée, Bourgneuf-en-Retz**

« Ici, dans le village, au 1<sup>er</sup> mai, on a toujours une tête de veau. On mange la tête de veau, ça tourne d'une famille à l'autre tous les ans. Donc, ça a commencé apparemment par nos arrière grands-parents. Nos grands-parents avaient pris la suite puis mes parents, je l'ai toujours connu. Au niveau des enfants, pour ceux qui sont restés dans le village, c'est à nous de prendre notre tour, la relève. Demain, ceux qui sont partis reviendront peut-être avec nous. C'est une tradition, moi, je trouve ça bien. »

**BOURSIER Régis, Le Bignon**

« Les vieilles recettes de cuisine alors les

choux frits, le chou pomme blanc que l'on coupe en très, très fines lamelles et que l'on fait sauter dans de la graisse de porc. Quand le chou est bien blond, avec un peu de sel, bien entendu, quand le chou est bien blond, qu'il est un peu croquant, on couvre et puis, au moment de servir, on ajoute une petite goutte de vinaigre. C'est très digeste et très, très bon. »

**DON Lucette, Legé**

« Y'a les œufs qu'on faisait cuire sur un triangle, à la cheminée ; des œufs, de la crème et du sucre. Fallait tout le temps brasser. Ce n'était pas comme des œufs au lait, c'était pas non plus comme des œufs au plat, c'était un dessert. »

**T. G., Touvois**

## ...AU SOIR

« Il y avait aussi le bottereau. Alors le bottereau, c'est un beignet. La base de la pâte, c'est : farine, œufs, beurre et levure, mais pas levure de boulanger. On fait ça toujours au moment de mardi gras, c'est le beignet de carnaval, mais chez nous, à Legé, on dit le bottereau. La recette est un peu la même partout : c'est une pâte qui lève dans la friture, c'est très bon. Il faut que la pâte soit très, très bien travaillée et, ensuite, il faut la laisser reposer pendant deux ou trois heures. »

**GAILLARD Suzanne, Legé**

« Aux vendanges, ils faisaient du raisiné c'est-à-dire des raisins qu'on faisait cuire pour obtenir de la gelée. C'était ni plus ni moins du moût,



# LA MAGIE DE LA CUISINE

Dans les années cinquante, la tête de veau est déposée sans sourciller dans le "chaudron" et le cochon, abattu dans la cour de la ferme, est transformé en chapellet de saucisses et autres cochonnailles. En quelques décennies, l'industrie agro-alimentaire libère le "consommateur" de nombreuses tâches quotidiennes en assumant non seulement la production et la distribution de l'alimentation mais aussi sa préparation.

L'industrie prend son beau tablier. Elle cuisine, congèle, surgèle, lyophilise une quantité de plus en plus diversifiée de plats préparés. Elle pré-épluche, prélève les légumes, les rend "prêts à l'emploi" et voudrait inviter le consommateur à "se mettre les pieds sous la table". Pour le satisfaire, lui offrir des fraises en hiver ou des nourritures exotiques, elle fait le tour de la terre...

Ce faisant, les "nourritures terrestres" vont progressivement s'éloigner de leur apparence originelle. Conditionné, ensaché, sous vide, l'aliment est devenu un *artefact mystérieux*<sup>1</sup>, sans histoire commune avec le consommateur. *Le caractère naturelle-*

*ment soupçonneux de l'omnivore*, nous dit Claude Fischler, *se donne libre cours : quels traitements leur fait-on subir, comment les manipule-t-on, qu'y ajoute-on, que contiennent-ils vraiment ?* Voilà que se révèle la magie de la cuisine : faite par une main familière, elle permet d'approprier l'aliment, de le rendre culturellement comestible.

Pour assumer sereinement d'être ce que nous mangeons, il faut nécessairement recréer un lien entre l'aliment et son origine. Les maisonnées s'équipent de machines à pain. Les aliments modernes sont sommés d'afficher leur traçabilité, leur vérité (lieu de production, avec ou sans OGM...). Le label bio vient garantir des modes de productions culturelles et animales, des valeurs environnementales (autres nourritures) et les circuits courts apparaissent.

Ne resterait-il plus qu'à faire chauffer la marmite ?

Fanny PACREAU, chargée de mission ethnologique.

1 : terme utilisé par Claude Fischler, *L'omnivore*, 1993, Odile Jacob.



7

un truc acide. Alors ce raisiné-là, on mangeait ça avec des galettes de blé noir. C'était un sacré régal quand j'étais gamin ! Les galettes de blé noir et puis alors vous mettiez une couche de raisiné dessus. On mettait des coings aussi avec et puis on faisait la tournée, mon vieux, avec la galette ! »

**PRENEAU Francis, Saint-Même-le-Tenu**

« À ce moment-là, c'était le gros pain, le pain de six livres qu'ils appelaient, oui, le gros pain. Il était fait par les boulangers au four à bois, au bois d'épines. »

**MORICEAU Charles, Le Bignon**

« De la mitonnée, vous savez ce que c'est ? C'est du pain longuement bouilli avec, généralement, une cive pour donner un petit peu de

goût et puis ça se transformait en une espèce de pâte et on y ajoutait du lait ou du beurre. Je ne me souviens plus très bien. »

**DON Lucette, Legé**

« Dans le foyer, on mettait un grand chaudron, puis on mettait tous les déchets du cochon, les couennes, les bas morceaux. On mettait ça dans le chaudron à bouillir puis alors après quand c'était bien cuit, on mettait plein de pain avec, puis le sang. Puis fallait brasser, dame, presque toute la journée pour faire les fressures. Après, on mettait ça dans des plats puis quand c'était refroidi, on pouvait découper des tranches. »

**HERY Maria, Touvois**

« Y'a quelque chose qu'elle faisait comme un

laitage quand j'étais petit et puis qui ne se fait plus, c'était ce qu'on appelle du pilé. C'était un vieux plat : ça c'est une antiquité, du millet ! Ça pouvait se manger chaud et, paraît-il, réchauffé sur la braise. Donc le fameux pilé, on le coupait en tranches, on le faisait chauffer sur la braise. »

**GARRIOU Daniel, Touvois**

*Légendes des photographies et dessins :*

(4) Préparation du pissenlit, Saint-Lumine-de-Coutais, février 2009 © Fanny Pacreau

(5) Potiron, Saint-Colomban, avril 2009 © Anne Clénet

(6) Noix de Saint-Jacques, La Limouzinière, 2009 © Sylvain Le Garrec

(7) Essorage de mâche, Legé, janvier 2009 © Fanny Pacreau

(8) Haricots blancs, Saint-Colomban, mars 2009 © Anne Clénet

(9) Menu de fête, Saint-Colomban, juillet 1947 © Anne Clénet

(10) Buffet à la distillerie, Machecoul, 1970/1980 © Jacqueline Loirat



8



9



10

## AUTREMENT DIT

«C'est un petit coin de verdure traversé d'une allée sinueuse. L'herbe y est drue et un peu humide. La pente est douce et se glisse vers la rivière. Nous aimons y pique-niquer avec les enfants après une longue balade à vélo le dimanche.

La route est pénible pour y accéder. Comment circuler sereinement quand des voitures vous frôlent à chaque instant et qu'il faut anticiper les écarts des plus jeunes attirés par le fossé ? On aimerait une randonnée plus bucolique par des sentiers ombragés et sécurisés.

Le panier ne reste pas longtemps plein. Tout le monde s'assoit, s'installe et dévore à pleines dents les sandwiches préparés, le fromage coulant et les fruits. Puis on entame une partie de ballon ou calmement on découvre la faune et la flore des abords de rivière.

Sans les victuailles, le chemin du retour sera plus léger. Nous choisirons un autre parcours car avec les enfants, il faut varier les plaisirs !

Maintenant qu'ils sont partis, nous aimons toujours le dimanche après-midi parcourir à vélo les routes et chemins encore inconnus de notre territoire.»

eaux libres, *Editions d'ici-là Retz, 2008, Jeanne-Marie, p.26*

### d'ici-là

Edition  
Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul et Logne  
Directeur de publication  
Claude Naud  
Coordination  
Fanny Pacreau  
Equipe de rédaction  
Marie-Hélène Bahain, Maurice Baril,  
Anne Clénet, Henri de Cayeux  
Illustrations  
Anne Clénet  
Réalisation  
Fanny Pacreau  
Crédit photographique  
Collection du Syndicat du Pays Grand Lieu, Machecoul  
Logne  
4, rue Alexandre Riou – BP 19  
44270 MACHECOUL  
Tél. 02 40 02 38 43  
f.pacreau@pays-gml.fr  
Merci à tous ceux qui ont collaboré à la réalisation de ce numéro  
ISSN 1956-3574 - 1800 exemplaires -

### Légendes des photographies :

(11) Bonne Louise d'Avranches, avril 2009, Saint-Colomban © Anne Clénet

(12) Brioche, avril 2009, Saint-Colomban © Anne Clénet

## CARNET DE BORD

(extrait)

Le 09 avril 2009, Machecoul

Malgré l'heure tardive où je suis arrivé, il m'a été donné jusqu'à midi et demi pour clore l'entretien ; ce qui me laissera de la marge pour manger avant de me rendre à mon prochain rendez-vous. Du moins, le pensais-je. Mais, une fois celui-ci terminé, la personne qui me reçoit ce matin me propose de prendre l'apéritif avant de partir. Et puis, patati, patata, je m'aperçois, en regardant sur le bracelet-montre de celle-ci qu'il est déjà deux heures moins le quart. Je n'ai pas vu passer l'heure et je dois donc m'excuser auprès d'elle devant partir à Thouvois où je suis attendu



en début d'après-midi. J'avais cru comprendre qu'elle avait des obligations après notre rencontre mais il faut croire que non. Elle me dit d'ailleurs elle-même qu'on avait décidé de conclure l'entretien à midi et demi, ce qu'on a fait, mais qu'elle avait quant à elle tout son temps maintenant. Même si l'accueil est plutôt chaleureux, je ne peux pour ma part rester plus longtemps. Je vois mon déjeuner qui s'éloigne de plus en plus et c'est avec seulement quelques gâteaux d'apéritif dans le ventre que je dois reprendre la route. Il ne me reste plus qu'un quart d'heure pour me rendre du côté de Thouvois. Autant dire que je suis à la bourse.

Sylvain Le Garrec - Agent collecteur

## AGENDA

### Les Rendez-vous du Bois Chevalier :

Une nouvelle manifestation littéraire et musicale verra le jour à Legé.

La première édition évoquera les nourritures, de la terre à l'homme.

### Nourritures Terrestres

Samedi 16 mai 2009, château du Bois Chevalier

L'entrée est libre mais l'achat d'un livre est recommandé.

### d'ici-là, mémoires en lignes :

Toujours disponible dans les vingt mairies et bibliothèques du Pays Grand Lieu, Machecoul, Logne, le prochain numéro portera sur les jeux et jouets : avis aux détenteurs de photographies et/ou de témoignages...

### Site internet :

Le Pays a maintenant un site internet : <http://www.pays-gml.fr>

Vous pourrez notamment y retrouver tous les numéros du journal d'ici-là, mémoires en lignes.



11



12