

LES RECETTES DE MA MÉMÉ

MA BIGORRE DANS UNE
ASSIETTE



MARC-PHILIPPE NANQUETTE

Je suis le petit-fils de Jeanne Marie Rosalie Bocard. De son nom de jeune fille ma Grand-Mère était une Belou.

Elle était originaire d'un petit village de la Bigorre nommé Oléac-Dessus, dessus signifiant d'en haut ce qui sous-entend qu'il y avait un Oléac-Debat.

Ce petit village d'un peu plus de deux cent âmes lorsqu'elle était née est situé à environ 18 kilomètres de Tarbes et 7 kilomètres de Tournay. Il doit son nom au personnage latin Olius. A ce jour il ne compte plus qu'une petite centaine d'habitants.

Pourtant son histoire remonte au IXe siècle, il est ensuite rattaché au Domaine Royal en 1302 puis au Comté de Foix en 1425 avant de revenir à nouveau au royaume de France en 1607.

Ce village est sous l'influence de plusieurs ruisseaux : Le Bernet, le Riou Darré, l'Arrêt et la Caze. Il bénéficie d'un climat océanique tempéré mais supporte aussi l'effet du foehn, un vent sec et chaud de secteur sud, qui

souffle en général en automne et à la fin de l'hiver.

Mémé Belou était née à la fin du XIXème siècle le 1^{er} août 1895, quoique en fait personne n'en soit absolument certain. A cette époque l'état civil n'était pas aussi rigoureux qu'aujourd'hui, l'informatique n'existait pas et il arrivait que le père prenne parfois du temps pour déclarer son enfant. A noter que cette pratique existe toujours dans certains villages de la brousse africaine.

Le folklore stipule que belou était le cri que poussaient les fermières pour rameuter les oies et les rentrer à l'abri. *BelouBelouBelou !* peut-être n'est-ce qu'une légende toujours est-il que j'ai toujours entendu ma grand-mère clamer cette supplique au moment de faire rentrer ces animaux qui étaient pour le moins facétieux et désobéissants.

A ce jour je crois savoir que les Belou ont quasiment disparu de ce village, mais lorsque j'étais très jeune il y avait Gaston, Henriette, Michel et il me souvient que l'été mon grand-oncle Léon et sa femme Zoé sortaient les

tables sur le terrain face à la ferme et que les adultes y ripaillaient jusqu'à seize ou dix-sept heures s'imposant ensuite une balade digestive qui permettait ainsi de reprendre les hostilités gustatives de dix-neuf heures. Autant dire qu'ils passaient les journées en guindailles



La table avait une importance vitale pour ces paysans. Ils n'étaient pas riches, on sortait de la guerre de 39, mais ils n'avaient manqué de rien : cochons, canards, lapins, poules et

légumes du jardin avaient toujours été présents.

Ils savaient que mes parents expatriés à Paris avaient souffert du manque de nourriture pendant et même après la guerre. Alors lorsqu'ils revenaient pour me laisser au pays pendant la période des grandes vacances scolaires affirmant que l'air de la campagne m'était bénéfique, toute la famille se faisait un devoir de les gaver comme ils gavaient leurs oies.

Nous logions chez ma grand-mère à Calavanté qui à l'époque était par Laslades, et nous faisons la tournée des tontons, des tatas et des cousins.

Il y avait ceux d'Oléac, de Laloubère, d'Angos plus les amis d'enfance de ma mère. C'était une débauche de plats régionaux et une offensive de garbures, cassoulets, confits de porcs ou de canard, jambons de pays, saucissons maison, poulets à toutes les sauces. Une nourriture saine mais roborative qui aujourd'hui serait clouée au pilori par les diététiciens en vogue.

Ils ont simplement oublié les malheureux que ces cultivateurs, ces fermiers, ces terriens faisaient dans l'ensemble d'honnêtes vieillards se réfugiant l'hiver sur une chaise dans l'âtre de la cheminé, en évitant ainsi les EHPAD, ces mouroirs qui induisent la bonne conscience des nouvelles générations.

Je pense que ce passé d'enfant a influencé mon subconscient, il m'a donné le goût des bonnes choses en termes de nourritures.

Aujourd'hui septuagénaire je suis quelque peu nostalgique de cette époque ou l'intelligence artificielle, les réseaux sociaux n'existaient pas.

Cette époque qui voyait arriver le réfrigérateur, le lave-linge, la télévision cette époque que les jeunes d'aujourd'hui nés avec un smartphone entre les cuisses ne peuvent même pas imaginer.

Cette époque ou le vrai existait, ou l'on avait des droits, mais où l'on connaissait aussi nos devoirs.

Cette époque des Citroën traction avant, des 203 Peugeot, des Renault 4 chevaux, des scooteurs Lambretta et du jambon beurre au comptoir du bistrot du coin. J'en suis nostalgique. Je repense à ces festins du terroir, à ces repas familiaux qui réunissaient toutes les générations sans aucune ségrégation de quelque sorte qu'elle soit.

C'est en repensant à ces moments de partage et de joie que j'ai voulu vous communiquer ces quelques recettes de cuisine du pays de ma famille maternelle, de ma mémé Belou : la Bigorre.

Elle les avait consignés à l'encre violette dans un vieux cahier à spirale.

Bon appétit

*

La soupe de poireaux



Ma mémé était percluse de rhumatismes. Elle ne fréquentait pas les médecins, ayant toujours été suspicieuse à leur égard. Elle n'avait pour ainsi pas été à l'école et pourtant elle savait sans en attribuer les vertus thérapeutiques à de quelconques grimoires pseudo médicaux, elle savait des choses.

Ainsi elle prétendait que la soupe aux poireaux la soulageait de ses douleurs. Bien entendu nous détestions cette soupe et ce

n'est que bien des années plus tard que j'ai découvert que le poireau aide à inhiber les composés responsables de l'inflammation. En effet il contient de la quercétine un puissant antioxydant de la famille des flavonoïdes.

D'une valeur alimentaire restreinte, le poireau est un aliment particulièrement digeste et propre à soulager les rhumatisants.

En voici la recette simple mais efficace.

- 400 g de poireau
 - 2 oignons
 - 50 cl de lait ou 25g de crème fleurette
 - 3 C à S d'huile (Tournesol)
 - Sel et poivre du moulin
-
1. Pelez et émincer les oignons – Dans une cocotte les faire revenir dans l'huile.
 2. Ajoutez les poireaux taillés
 3. Mouillez d'1.5 litre d'eau
 4. Salez et poivrez
 5. Laisser frémir 30 minutes à feu doux

Ma mémé mangeait cette soupe telle quelle, mais à notre époque nous sommes plus habitués à la mixer.

Nous les enfants nous nous positionnions en allergiques à cette mixture et j'ai eu longtemps horreur des poireaux jusqu'à ce que je les redécouvre un jour chez des amis, sous une autre forme.

Pour la petite histoire précisons que le poireau est le nom de vulgarisation du Mérite Agricole, décoration enviée par tout agriculteur qui se respecte et que j'ai moi-même eu le bonheur d'obtenir en 1994, mettant ainsi un terme définitif quant à ma répulsion vis-à-vis de ce légume.

*

Le bouillon de thym

Voilà la deuxième soupe qui était au panthéon des recettes de ma mémé et là encore intuitivement elle utilisait une herbe miracle pour soigner ses fameux rhumatismes, car elle aussi contient des anti-oxydants grâce aux flavonoïdes. C'est donc un anti-inflammatoire reconnu.

Mais là ne s'arrête pas les bienfaits du thym. Il facilite aussi la digestion, est efficace contre les maux de têtes, soulage la toux et les rhumes. C'est un anxiolytique bénéfique pour le sommeil, et Mesdames vous vous sentirez concernées si je vous précise qu'il est efficace contre le vieillissement cellulaire.

Ce n'est pas difficile nous devrions tous consommer ce bouillon de thym comme le faisait ma mémé qui est morte en 1987 à 92 ans. Je me demande si elle avait vu un médecin dans sa vie.

Cette recette était simple aujourd'hui vous en trouverez de plus élaborée, mais qui n'a plus rien avoir avec celle que je détestais petit.

- 1 gros oignon
 - 3 gousses d'ail 2 branches de thym
 - Un bouillon de poule
 - 25cl de crème fleurette
 - Sel poivre (du moulin)
1. Emincez finement les oignons
 2. Epluchez les gousses d'ail et les écraser avec le plat du couteau
 3. Mettez le tout dans 1.5 litre d'eau chaude dans laquelle vous aurez délayé le bouillon de poule.
 4. Ajoutez les branches de thym
 5. Saler, poivrez
 6. Portez à ébullition puis réduisez jusqu'à ce que cela frémisses pendant 25 minutes
 7. Filtrer afin que le bouillon soit clair.

La préparation riche admet l'adjonction de 25 cl de crème fleurette au moment de servir, ma mémé ne le faisait pas, elle n'était pas riche.

Elle nous coupait des morceaux de ce bon pain que le boulanger itinérant lui vendait en énormes miches qui pouvaient se conserver d'une semaine sur l'autre.

Nous nous faisons une joie de les tremper dans le bouillon et jouions aux petits bateaux qui vont sur l'eau.

*

La soupe au cresson



Mémé qui était un peu naturopathe avant l'heure, prétendait à l'adresse de mon grand-père que le cresson, qu'elle prononçait « craisson », empêchait le brave homme de péter.

Il est vrai que de ce côté là il était assez impressionnant. Je l'ai toujours soupçonné de s'entraîner pour les jeux olympiques, disciple « pets ».

Son gros jeu consistait à me tendre son index et à me demander de tirer, ce qui provoquait inmanquablement une salve de sons puissants et odorants qui avait le don, non seulement de faire fuir la grand-mère mais aussi de la mettre dans une fureur telle que je me sentais obligé d'étouffer les rires que celle mélodie déclenchait.

Elle prétendait aussi que c'était un remède contre la constipation. Je ne sais pas où elle avait vu que je souffrais de cet embarras gastrique.

Loin s'en faut car avec les exercices que nous faisions pour nos jeux d'enfants je n'avais aucun problème de ce côté-là. Si ce n'est que j'avais tout de même quelques réticences à fréquenter la « *cabane au fond du jardin* » ou trônait une planche percée sur laquelle il fallait poser son séant et des ¼ de feuilles de papier journal accrochées à un

clou, précurseurs des « Lotus » triple épaisseur d'aujourd'hui.

C'est sans doute le fait de me voir tordre le nez lorsque la nature m'imposait de m'y rendre qui lui avait inspiré ma constipation.

Toujours est-il que nous devons ingurgiter cette thérapie au moins deux ou trois fois par semaine. Beurk ! Quoique !

En voici le secret

- 2 C. à S. de beurre
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail épluchée, écrasée, hachée
- 2 bottes de cresson lavées et séchées
- ½ C. à S. de thym
- 1 C. à S. de persil haché
- 4 grosses pommes de terre épluchée et émincées
- 1,2 litre de fond de volaille
- 150 g de crème fraîche
- Sel poivre

1. Dans une casserole, faire chauffer le beurre à feu moyen, ajouter oignon et ail.
2. Cuire 4 minutes à feu doux
3. Ajouter le cresson et les aromates.
4. Mélangez, couvrez, cuire à feu doux 8 minutes en remuant de temps en temps
5. Ajouter les pommes de terre et le fond de volaille. Saler poivrer
6. Porter à ébullition, couvrez partiellement et cuire 30 minutes à feu moyen
7. Forcer la soupe à travers un tamis et incorporer la crème fraîche

*

Soupe grasse



En fait cette soupe était un repas en elle-même et reprenait pour partie les potées de toutes sortes. Les journaliers en raffolaient et Grand-père aussi.

- 1 grosse saucisse artisanale, une Morteau par exemple
- 200 g de lard fumé

- 1 oignon, pelé et émincé
- 2 gousses d'ail, pelées, écrasées, hachées
- 1 branche de céleri émincée dans la longueur
- 2 panais moyens pelés et émincés dans la longueur
- 1 poireau émincé dans la longueur)
- 4 poignées d'épeautre
- 10 grains de poivre noir
- Sel

1. Disposez la saucisse et le lard dans une cocotte, ajoutez 2 litres d'eau et faites chauffer jusqu'à petite ébullition.
2. Laissez cuire 15 min en écumant régulièrement.
3. Ajoutez tous les légumes puis l'épeautre et le poivre. Laissez mijoter 2 h sur un feu doux.
4. Répartissez la saucisse et le lard tranchés dans des assiettes creuses, puis les légumes et le bouillon.

5. Servez bien chaud accompagné de tranches de pain de campagne

L'épeautre est une ancienne variété de blé que vous aurez peut-être quelques difficultés à vous procurer, vous pourrez la remplacer par de l'orge.

La soupe aux haricots Tarbais



Celle-ci c'était la soupe préférée de mon grand-père qui lorsque son assiette était presque terminée versait du vin local dans le reste de soupe, portait l'assiette à ses lèvres et lapait à pleines goulées la mixture ainsi obtenue à grands coups de *vreup vreup* qui nous faisaient hurler de rire. Il faisait chabrot.

« *Béue à chabro*, » littéralement boire comme une chèvre.

Pour le diner nous passions à table de bonne heure. Dame ! les gens se levaient tôt. Pendant le diner frugale le grand père et nous même écoutions religieusement le feuilleton radiophonique « La famille Duraton ».

Il n'était pas question de remuer une oreille, nous mangions en silence et ensuite tout le monde au lit.

- 200 g de haricot tarbais sec
- 20 g de beurre
- 1 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 belle carotte
- Le blanc d'1 poireau
- 1 bouquet garni
- 1.5 litres d'eau

1. Mettre à tremper les haricots tarbais au moins 15 à 20 heures avant utilisation.
2. Puis dans une marmite faire fondre le beurre et y jeter l'oignon ciseler finement,

l'ail dégermée et écrasée au plat du couteau, le blanc de poireau tailler en morceau

3. Cuire à feu doux environ 5 minutes.
4. Ajouter les haricots tarbais, le bouquet garni et un litre et demi d'eau. Laisser cuire à frémissement pendant 1h30 à 2h00
5. Salez à mi-cuisson

Il va sans dire que tous les légumes stipulés dans les recettes de ma mémé venaient du jardin dont s'occupait amoureusement le grand-père. Ils étaient bio avant l'heure et l'écologie n'était pas encore un sport de luxe pour bobos attardés soixante-huitards en tongs.

Lorsque la nature était généreuse ma mémé m'emmenait vendre sa production au marché de Marcadieu à Tarbes. Il n'était pas rare qu'elle ajoute un ou deux lapins vivants ainsi que deux ou trois poules et des oeufs. C'était une véritable expédition.

Nous prenions le premier car de chez Lasgleise à Angos et revenions par le dernier vers 14h00.

C'est peut-être grâce à ces expériences que j'ai pris goût au commerce. Il ne fallait rien lâcher et rentrer avec les sous qui ainsi gagnés servaient à acheter d'autres matières premières.

*

La Garbure



Ah la garbure ! la fabuleuse garbure, la merveilleuse, la sublime garbure, mitonnée dans une grosse marmite noire pendue à la crémaillère dans l'âtre de la cheminée.

Aujourd'hui il en existe autant que « les curés peuvent en bénir » pourtant l'origine est béarnaise et bigourdane, son nom vient de l'occitan « *garbura* », soupe aux choux et

légumes de saison dans laquelle on rajoutait du confit d'oie ou de canard les jours de fêtes.

À l'origine, il s'agissait du plat quotidien des paysans, variant d'une maison à l'autre, suivant le rythme des saisons, et selon les ressources du potager et du saloir.

Depuis j'en ai souvent mangé dans des restaurants qui se targuent d'en être les spécialistes. Elles sont presque toujours insipides, quelconques, sans personnalités, ils n'ont sans doute pas cette vieille marmite noire et ne pratique pas la cuisson à la cheminé pendant des heures ou le foyer rougeoyant communiquait doucement ce parfum que je n'ai jamais retrouvé.

Je vais tâcher de me souvenir.

La préparation en elle-même est relativement courte, mais c'est la cuisson qui est longue car plus elle sera cuite et réchauffée, meilleure elle sera.

Bien entendu vous ne pourrez plus la faire dans la grosse marmite noire pendue à la crémaillère de la cheminé alors vous utiliserez le moyen de cuisson que vous possédez, Le secret étant qu'elle mitonne longuement.

200g de haricot tarbais que vous aurez mis à tremper la veille dans de l'eau froide

- 2 ou 3 poireaux
- 3 carottes
- 3 pommes de terre
- 1 ou 2 navets
- 1 gros oignons
- 2 branches de céleri
- 1 Beau chou vert
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de graisse de canard
- Sel, poivre du moulin

Et suivant vos moyens financiers, sans obligation : une grosse tranche épaisse de jambon cru avec la couenne, et quelques manchons de canard confits ou de gésiers, et cuisses de canard confit.

Alors si vous préparez la version riche, voici la façon de procéder :

1. Dans une sauteuse, vous mettez les cuisses et les manchons de confit à fondre, en mettant la graisse de canard de côté.
2. Laver et nettoyer les légumes. Émincer les poireaux en gros morceaux, l'oignon et l'ail.
3. Couper le chou en 4 ou 6 suivant la grosseur en enlevant la souche dure du contre les carottes, le navet, et les pommes de terre épluchées en 4 ou 6 suivant la grosseur.
4. Mettez la graisse de canard dans une marmite avec les poireaux, l'oignon, l'ail émincés et laisser revenir doucement 10 min. Remuer très souvent.
5. Une fois le mélange bien revenu, ajouter 3 à 4 l d'eau.
6. A ébullition, ajouter les légumes, les haricots blancs, le céleri, le persil et le jambon de Bayonne.
7. Saler et poivrer à votre convenance

8. Laisser frémir durant 3 h environ, ôter l'excédent de gras à la surface à la louche.
9. Mettre les confits dans la garbure quelques minutes avant de servir.
10. Attendre l'ébullition et dégraisser à nouveau.
11. Laissez frémir 15 min pour que les légumes prennent l'arôme du confit.
12. Servir la garbure dans des assiettes creuses en disposant dans chacune une de mi-cuisse de canard, un manchon et un morceau de jambon.

Comme annoncé précédemment, cette garbure vous pourrez la resservir le lendemain s'il en reste, ce dont je doute si vous l'avez réussie.



Pot au feu



Ma mémé faisait le pot au feu à l'ancienne comme le lui avait appris sa mère et sa grand-mère, mais mon père parfois de mauvaise foi argumentait qu'il ne pouvait en aucun cas rivaliser avec celui de Michel Guerard aujourd'hui célèbrissime propriétaire « des Près d'Eugénie » à Eugénie-les Bains. J'étais un peu plus âgé et je me régalais de

cette joute qui opposait déjà les anciens et les modernes.

A l'époque Michel Guérard un parfait inconnu, mais pâtissier de formation avait tout de même été sacré Meilleur Ouvrier de France en 1958.

Fort de cette distinction et avec l'appui du grand Jean Deleyne du Camélia à Bougival il avait acheté un bistrot dans le fond de la banlieue d'Asnières sur seine, rue des Bas.

Nous possédions un pavillon rue Maurice Bokanowski à Asnières et mon père à l'affût de toutes les nouveautés gastronomiques y avait un soir emmené ma mère à diner. Ils étaient revenus enthousiastes, et après plusieurs visites avaient décidé que ce serait leur « cantine » eu égard à la proximité de l'établissement et à la qualité des mets.

Au bout de quelques visites ils avaient sympathisé, et père, journaliste émérite décida de lui amener le ban et l'arrière ban des célébrités journalistiques de l'époque, ceux de la télévision qui arrivait en masse dans les foyers, les Pierre Sabbath, Claude

Darget, Robert Chapatte et autre Henri Cabrière, ainsi que d'autres grands de France soir, de l'Aurore ou du Figaro

Michel Gérard avait rebaptisé son restaurant le « *pot au feu* », plat qu'il servait tous les samedi réhaussé de foie gras.

Le succès de ne se fit pas attendre et Guerard se vit récompensé par une étoile Michelin en 1967 puis une deuxième en 1969.

De ce fait père se croyait autoriser à critiquer avec tout de même une certaine bienveillance, le « Pot au feu » de ma grand-mère.

Avec le recul je pense que ce n'était pas méchant, mais plutôt pour la faire « *bisquer* » comme elle disait elle-même.

Toujours est-il qu'elle ne tint pas compte des conseils paternels, ce qui obligea ce dernier à rendre les armes et nous continuâmes à manger le délicieux pot au feu dont je vous livre la recette.

- 1 Queue de bœuf
- 500 g de Gîte
- 500 g de jarret
- 2 joues de bœuf
- 2 os à moelle
- 2 gros oignons piqué de clous de girofles (6)
- 4 carottes
- 2 navets
- 1 panais
- 2 poireaux
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Gros sel
- Cornichons

Mettre les viandes et les os à moelle dans un grand faitout remplis d'eau froide à couvrir les viandes, avec le bouquet garni, l'ail et le gros sel.

Amener à ébullition puis laisser cuire 2 heures en ramenant à frémissement. Ecumer dès que se produit une mousse.

Eplucher et tailler les légumes en gros morceaux, puis les mettre avec les viandes

dans le faitout et cuire à frémissement pendant environ une heure.

Gouter les légumes qui doivent être à votre convenance en fonction du temps de cuisson.

Servir avec des cornichons et du gros sel à part dans des sous tasses.

Le pot au feu est toujours meilleur réchauffer le lendemain

Garder le bouillon bien écumé et y adjoindre du vermicelle.

Ma grand-mère avait un vermicelle composé des petites lettres de l'alphabet, et nous obligeait à former des mots sur le bord de l'assiette.

Elle était pédagogue sans le savoir la mémé.

Le Cassoulet



L'origine du Cassoulet remonterait au moyen-âge. Taillevent, de son vrai nom Guillaume Tirel (1310-1395), cuisinier de plusieurs rois pendant plus de 60 ans donne les recettes de nombreux ragouts dans son « Viandier », dont le ragoût de mouton et de

porc aux fèves que l'on peut considérer comme étant l'ancêtre du cassoulet actuel.

Les premières « cassoles » furent fabriquées par Jean Gabalda un italien qui en 1377 installa son atelier de poteries à Issel, petit village à 8 km au nord de Castelnaudary.

En 1929 Prosper Montagné, célèbre chef cuisinier parisien d'origine carcassonnaise proclame : *« Le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane. Un Dieu en trois personnes : Dieu le Père qui est le cassoulet de Castelnaudary, Dieu le fils qui est celui de Carcassonne et le Saint-Esprit, celui de Toulouse »*.

Il n'empêche que dans la campagne gasconne ce plat était considéré comme étant un « plat de pauvre », un repas complet, qui permettait d'accommoder les restes. Il évolua au fil du temps et fût adopté par les bigourdanes, qui bien entendu n'acceptèrent de le travailler qu'avec des haricots tarbais. Grand-mère Belou ne dérogeait pas à cette doctrine. Je vais vous

livrer sa recette. Elle est simple, seul compte le temps.

- 3 cuisses d'oie confites coupées en deux
- 250 g de graisse d'oie
- 5 saucisses de Toulouse
- 250 g de lard
- 250 g de couenne de porc
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 5 oignons moyens
- 5 gousses d'ail
- 3 l ½ de bouillon de poulet (maison ou prêt à l'emploi)
- 800 g de haricots tarbais (trempés une nuit)
- 1 bouquet garni
- Quelques grains de genièvre
- Chapelure, persil haché
- Poivre

1. Faites frémir 1 heure les haricots tarbais dans 3 litres de bouillon assaisonné.
2. Pendant ce temps épluchez et émincez les oignons, les gousses d'ail, coupez le lard en dés, après l'avoir blanchi au préalable.
3. Faites revenir le tout dans de la graisse d'oie, saupoudrez d'une pincée de farine, puis arrosez avec 1 litre un quart de bouillon. Portez à ébullition, puis ajoutez un bouquet garni et le concentré de tomate.
4. Faites cuire et réduire à feu moyen vif cette sauce durant 20 min, poivrez et mélangez.
5. Faites revenir les morceaux d'oie dans les 250 g de graisse, poivrez, retirez et réservez les morceaux dès qu'ils sont dorés. Mettre la graisse de canard de côté
6. Faites sauter les saucisses de Toulouse, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
7. Retirez de la poêle et réservez. Egouttez les haricots secs cuits

8. Prenez une cassole et frottez-la à l'ail.
9. Tapissez le fond avec la couenne de porc blanchie
10. Versez la moitié des haricots cuits, recouvrez des saucisses de Toulouse puis recouvrez avec la moitié de la sauce.
11. Versez le reste des haricots, Arrosez avec le reste de la sauce, couvrez de bouillon de manière à recouvrir les haricots.
12. Placez un petit ramequin rempli d'un peu d'eau et des grains de genièvre dans le four.
13. Faites cuire le cassoulet 3 h à 150°C. 20 minutes
14. 15 minutes avant la fin de la cuisson déposer les confits de canard légèrement enfoncés dans le cassoulet.
15. En fin de cuisson. Retirez le plat du four, saupoudrez-le d'un peu de chapelure mélangée à du persil hachée, remettez au four le temps de faire dorer, puis servez très chaud, dans son plat.

16. Surveiller pendant la cuisson que le cassoulet ait toujours suffisamment de bouillon sinon il sera sec au moment de le déguster

Le secret de grand-mère était dans la préparation et surtout dans cette touche parfumée de genièvre qui exhaussait la saveur du cassoulet. La touche finale composée de chapelure au persil, apportait aussi son charme, son croquant et sa saveur particulière.

*

Pain de viande poivré



Lorsque je revenais pour les vacances de Noël où bien celles de pâques, la température avait très nettement baissé, les jours avaient raccourcis et il n'était plus

question d'aller faire les fous sur le « padouen ».

Heureusement il me restait Mirka, une petite chienne bâtarde, noire et blanche qui affectionnait particulièrement nos jeux ainsi que le fait que je la sorte de sa zone de confort en allant la promener dans le village.

Je lui lançais des bouts de bois, le plus loin possible et elle me les rapportait sans aucune lassitude. Le seul problème était que très souvent elle se les était appropriés et ne voulait plus les lâcher.

Elle m'accompagnait aussi dans une de mes importantes missions qui consistait à la nuit tombante à rapporter de chez Henri et Berthe Collongues le lait fraîchement trait. J'avais une boîte à lait et j'aimais bien passer quelques temps avec ces voisins qui m'accueillaient un peu comme quelqu'un de la famille.

Lorsque je rentrais, la lune avait fait son apparition, il était déjà presque l'heure de se mettre à table et parfois Grand-mère me servait un pâté dont je raffolais.

J'en ai retrouvé la recette dans son vieux cahier.

- 1 C. à S. d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- ½ branche de céleri en dés
- 3 échalotes roses épluchées et hachées
- 1 ½ Poivron rouge haché
- 2 gousses d'ail épluchées, écrasées et hachées
- 2 C. à S. de zestes de citron râpée
- 1 C. à S. De sauce Worcestershire
- 500 g de bœuf maigre haché
- 400g de veau haché
- 300g de porc maigre haché
- 2 œufs
- ½ C. à S. de thym
- 1 C à S de basilic
- ¼ C. à S. de poivre de cayenne
- ½ C. à S. de poivre noir
- ¼ C. à S. de clou de girofle moulu
- ¼ C. à S. chili en poudre
- 65g de chapelure fine
- 3 C. à S de lait

- 3 C. à S. de sauce chili
 - Sel à convenance
-
1. Dans un wok faire chauffer l'huile à feu moyen
 2. Ajouter légumes et ail et cuire 6 minutes à feu doux
 3. Ajouter les zestes de citron la sauce Worcestershire. Mélanger et prolonger la cuisson 2 minutes.
 4. Retirez du Wok et mettre de côté.
 5. Dans un grand saladier mélanger les viandes avec les œufs et du sel
 6. Bien mélanger les épices et aromates dans un petit bol.
 7. Les incorporer à la viande en ajoutant la chapelure, le lait et la sauce chili. Bien mélanger
 8. Ajouter et mélanger les légumes cuits.
 9. Verser le tout dans un moule à pain que vous mettrez dans une plaque à rôtir avec 3 cm d'eau froide. Cuire au four 50 minutes à 170°C sans couvrir
 10. Puis augmenter la chaleur à 200°C et cuire encore 6 minutes

11. Accompagner avec une purée ou des légumes frais et servir avec une sauce piquante

S'il en reste vous pouvez le servir froid le lendemain sur un coulis de tomate

*

Ragoût de poulet au jambon



Lorsqu'il faisait très chaud, j'avais l'autorisation d'aller à la piscine de Séméac en vélo avec deux ou trois camarades et parfois avec mon cousin lorsqu'il était là. Nous descendions vers Angos et prenions la nationale sur laquelle à l'époque très peu de véhicules circulaient. Nous montions cette côte d'Angos avec des bicyclettes qui n'avaient rien à voir avec celles du commerce actuel, pas d'assistance électrique, pas de dérailleurs sophistiqués, non du mollet, seulement du mollet.

A mi-côte il y avait une sorte d'auberge dans laquelle s'arrêtaient quelques « routiers » et voyageurs de commerce. Je ne sais plus comment se nommait la propriétaire, mais j'avais entendu mon oncle l'appeler « la mère turlutte ». Pensant que c'était son nom de famille nous passions devant l'établissement en criant « mère turlutte, mère turlutte ».

Lorsque des années plus tard, j'ai compris la signification de ce surnom, somme toute assez péjoratif car il n'y a pas de sot métier, et qu'alors vielle femme j'ai eu le plaisir de la rencontrer, grâce à ma mère avec laquelle elle était amie, je me suis bien gardé de lui rappeler ce souvenir.

J'avais affaire à une femme qui avait su ne pas tenir compte de ces taquineries de gamins et qui ne leur en voulait pas. Une grande leçon pour moi.

Ensuite nous dévalions la côte de Piétât et avalions les quelques kilomètres nous séparant de la piscine où nous pourrions nous adonner à nos jeux aquatiques.

Le retour était toujours plus pénible car reprendre la côte de Piétât dans l'autre sens était une vraie galère et j'en connais quelques-uns qui posaient pied à terre. J'avais ma fierté et ne me souvient pas de l'avoir fait.

- 1.6 kg de poulet coupé en 8 morceaux
- 2 C. à S. d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail blanchies et en purée
- 3 échalotes roses, épluchées et ciselées
- 1 épaisse tranche de jambon de pays en gros dés
- 1 dl de vin blanc sec
- 5 dl de fond de volaille, chaud
- ½ C.a. C.de poivre noir
- ¼ C. à C. de thym en poudre
- 250 g de têtes de champignons
- 2 poivrons jaunes épépinées en cube
- 2 C. à S. de Maïzena
- 3 C. à S. d'eau froide
- Sel

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Retirer la peau du poulet

3. Faire chauffer la moitié de l'huile d'olive dans un wok à feu moyen.
4. Ajouter les morceaux de poulet et les saisir de tous côtés
5. Incorporer ail, échalotes et jambon, mélanger et cuire à feu moyen 6 minutes
6. Incorporer le vin et cuire 3 minutes
7. Transférer dans une sauteuse allant au four, et incorporer le fond de volaille le sel et les aromates, couvrir et cuire 30 minutes au four à 180°C
8. Reprendre le wok et faire chauffer le reste de l'huile avec les champignons et les poivrons à feu moyen 5 minutes. Saler poivrer
9. Sortir le poulet du four, ajouter les légumes au plat de cuisson
10. Délayer la maïzena dans l'eau froide. L'incorporer à la sauce et laisser mijoter 4 minutes à feu doux.
11. Servir avec des pâtes fraîches, ou du riz créole, des pommes vapeur ou une poêlée de légumes verts (brocolis etc.)

Joues de porc au vin blanc



C'est une merveille de gourmandise.

Grand père disait que « *c'était le petit Jésus qui te descendait dans la bouche en culotte de velours vert* » Je n'ai jamais approfondi le

sujet concernant la couleur de la culotte de Jésus enfant mais....

C'est tellement tendre qu'on peut les manger à la cuillère, comme si elles étaient confites. C'est un plat mijoté qu'il est préférable de préparer la veille car il sera encore meilleur réchauffé.

La grand-mère utilisait une sauteuse, quant à moi, j'utilise un wok, mais pas un de ces woks modernes qui sont d'ailleurs vendus des fortunes, non, un wok noir à l'ancienne qui permet la répartition uniforme de la chaleur. Pour 4 personnes un wok de 28cm de diamètre pour 6 personnes 32cm et ainsi de suite

1. Comme pour toute viande appelée à mijoter, il faut commencer par faire revenir à feu vif les joues dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tout côté en faisant attention qu'elles ne se chevauchent pas
2. Une fois les joues dorées, les réserver à part et les remplacer par des oignons émincés à rissoler 2 ou 3 minutes.

3. Ensuite faire revenir une garniture grand-mère de lardons et de champignons
4. Remettre la viande dans le wok et la saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine. Bien remuer et ajoute 20 cl de vin blanc (si pas d'enfant). Amener à ébullition et ajoute 10 cl d'eau environ, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, sel et poivre du moulin.
5. Couvrir et laisse cuire 2 heures minimum à petit feu. Enlever le couvercle de la casserole une demie heure avant la fin de la cuisson pour que la sauce réduise.
6. On peut accompagner de plat de pâtes fraîches, c'est excellent.

*

Les confits



Je dis les confits parce qu'en Bigorre les anciens avaient l'habitude de confire beaucoup de denrées.

Les réfrigérateurs ne faisaient pas partie de l'électroménager courant comme aujourd'hui

et seuls quelques fermes en étaient équipées. Ma grand-mère qui comme vous le savez avait passé plus de 25 ans à Paris en possédait un, ainsi que ma tante Suzette de Laloubère en banlieue tarbaise.

Je vais vous parler un peu de ma tante Suzette, et surtout de son mari René.

Mon oncle René était né en un 1^{er} mai 1915 jours de la fête du travail. Il n'y a pas de hasard et vous allez comprendre pourquoi.

Son père avait été le premier mari de ma grand-mère.

Un personnage cet oncle, il me fascinait. Un communiste, un vrai, ce communisme de la guerre de 39, ce communisme qui avait été porté par des Jacques Duclos, Maurice Thorez, Georges Marchais, Jack Ralite, Waldeck Rochet, plus tard Yves Montant et tant d'autres.

Mon oncle était un pur et dur. Avec conviction il vendait l'humanité, l'huma. (Comme il

l'appelait) à la sortie de l'usine Alstom qui fabriquait des pièces pour centrales Hydrauliques ainsi que des locomotives électriques, diesels, des tramways et du matériel pour les chemins de fer.

Il distribuait les tracs et en rentrant du boulot refaisait le monde avec les autres copains communistes au bistrot près de l'église de Laloubère, chez Cazamayou. Le pastis coulait à flot et animait les conversations qui revenaient en boucle autour du droit de grève, des salaires minables, du temps de travail et des avantages sociaux à conquérir.

Aujourd'hui les quelques communistes qui restent se sont embourgeoisés, mais si la France a pu se positionner sur l'échiquier européen en leader des droits de l'homme et des avantages sociaux, elle le doit en partie à ces hommes qui se sont battus avec altruisme. Et n'oublions pas que pendant la guerre de 39 ils se sont impliqués dans la résistance avec courage et détermination, parfois au prix de leur vie.

Ma tante Suzette était la Reine, que dis-je l'Impératrice du confit, et lorsque je passais deux ou trois jours à Laloubère avec leurs enfants, mon cousin Bernard et ma cousine Françoise, elle ne manquait jamais d'ouvrir un bocal, soit de canard, soit d'oie, soit de poule ou de porc. Elle faisait aussi des bocaux de tous les légumes qui arrivaient à profusion dans son jardin à certains moments de la saison.

Je me souviens aussi des charcuteries maison, saucissons et jambons qui avaient été confectionnés au moment où l'on tuait le cochon après les avoir « fini » aux marrons ce qui leur donnait ce petit goût si particulier aux alentours de Noël. Ah ces larges tranches de jambon de pays sur d'énormes tranches coupées dans la miche de pain que le boulanger vendait au poids.

Confit de canard

- 4 cuisses de canard fraîches
- Gros sel
- Graisse de canard
- Bocaux pour la stérilisation

1. Ôtez la graisse des cuisses de canard fraîches puis frottez-les avec du gros sel, vous pouvez également ajouter un peu de poivre ou des épices de votre choix.
2. Gardez la graisse des cuisses qui servira pour la cuisson puis laissez les cuisses de canard avec ce gros sel durant 24 heures enveloppées dans du papier film étirable.
3. Ensuite rincez les cuisses à l'eau pour enlever le sel puis faites fondre la graisse dans une poêle à feu doux.
4. Laissez cuire les cuisses de canard pendant une heure environ, à feu doux, tout en surveillant que la cuisson se passe bien et que la viande ne reste pas rose.
5. Une fois la cuisson terminée, mettez le canard en bocaux puis procédez à la stérilisation.
6. Fermez les bocaux une fois mis la viande à l'intérieur puis stérilisez durant deux heures à 100°C.

Si vous n'avez pas de stérilisateur une grande marmite fera l'affaire. Veillez

simplement à ce que les bocaux soient complètement immergés

*

Les Haricots Tarbais à la graisse d'oie



Voici encore une institution et pourtant le haricot tarbais a bien failli disparaître de nos étals dans les années 50.

Il viendrait d'Amérique du sud. On dit que c'est Christophe Colomb qui l'aurait rapporté dans ces cales.

On dit aussi que Catherine de Médicis offrit à Henri III un sac de « fagioli » que l'on appela plus tard haricots et dont le nom fût repris par

les arpajonnais sous la dénomination « flageolets d'Arpajon. »

Le haricot tarbais doit son essor au début du XVIIIe à Monseigneur de Poudeux archevêque du diocèse de Tarbes.

La famine était fréquente à cette époque et le haricot s'est adapté parfaitement au climat et aux sols

Mon Grand-père les faisait pousser sur des hampes de maïs qui couvraient le champ derrière la maison.

Nous allions les vendre avec ma Grand-mère sous la halle Marcadieux A l'époque ils n'avaient tellement la côte même si aujourd'hui les grands chefs les plébiscitent et ont collaboré à son renouveau, sanctionné par le label Red Label.

- 280 g d'haricots tarbais secs
- 1,5 c. à s. de graisse d'oie
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel ou sel fin

La veille

Faire tremper les haricots secs dans un grand volume d'eau pendant la nuit.

Le lendemain

1. Après avoir jeté l'eau et rincer les haricots, les verser dans une grande cocotte et les recouvrir d'eau.
2. Porter à ébullition pendant 10 minutes pour les faire blanchir.
3. Faire fondre un oignon dans la graisse d'oie.
4. Ajouter les haricots blanchis avec l'ail et le persil.
5. Recouvrir d'eau, ajouter le bouquet garni et faire cuire à frémir pendant une heure et demie.
6. Saler à mi-cuisson.

*

Civet de lapin

Mes grands-parents élevaient des lapins. Des Alaskas faciles à élever donnaient une chair fine et des fauves de bourgogne à la chair ferme considérée comme l'une des meilleures



Mon grand-père avait construit des clapiers en bois qu'il avait installé dans l'ancienne porcherie de la ferme, afin qu'ils soient à l'abri des courants d'air et de la chaleur.

Nous allions les nourrir tous les soirs avec du foin, des carottes, des pissenlits, des épinards, des feuilles de salades et des fruits : pommes ou poires. Il fallait surtout s'assurer qu'ils aient toujours de l'eau propre en quantité.

J'adorais m'occuper de ces petits animaux à la fourrure soyeuse, avec leurs grandes oreilles et leurs grands yeux.

J'ai appris par la suite qu'en Angleterre le lapin est souvent considéré comme animal domestique de compagnie, et qu'on ne le mange pas (ainsi que la viande de cheval).

Certains dimanches lorsqu'il y avait la famille à table et qu'il fallait faire ripaille, il n'était pas rare de sacrifier deux ou trois de mes amis. Pour moi c'était un déchirement et je ne pouvais que difficilement assister, contraint, à l'abattage de ces gentilles bêtes.

Nous allions dans la remise et Grand-mère, après les avoir saisis par les pattes arrière les assommait d'un violent coup de gourdin, (le coup du lapin sur la nuque) puis avec un couteau pointu, elle leur arrachait un œil et recueillait ainsi le sang répandu pour en faire la « sanquette » dont vous trouverez la recette plus loin.

Pour un garçonnet de la ville, la voir ensuite peler le lapin était encore plus impressionnant.

Elle gardait précieusement les peaux qui étaient ensuite vendues à un itinérant qui de village en village venait les récupérer en accompagnant sa quête de hurlements « *peau d'lapin peau, peau d'lapin peau* ». Lui par contre avait du succès et tous les gosses le suivait, reprenant allègrement à tue-tête le fameux « *peau d'lapin peau* »

Et voici la recette du lapin de ma mémé.

Pour 4 personnes

- 4 beaux morceaux de lapin cuisse ou râble
- 1 boîte champignons, pourquoi pas girolles
- 2 carottes
- 1 verre de vin blanc
- 1 belle tranche de jambon de pays
- 8 pommes de terre
- 1 gros oignons
- 25 g de fécule de maïs
- 2 cubes de bouillon de bœuf

- 3 cuillères à soupe de madère (ma mémé adorait le guignolet kirch, mais attention au enfants)
 - Sel poivre en grains (6)
1. Faire revenir les oignons émincés dans une sauteuse avec un peu d'huile.
 2. Réserver les oignons et dans la même sauteuse faire dorer les morceaux de lapin sur tous leurs côtés, environ 5 mn
 3. Dans 1 litre d'eau mettez 2 bouillons cube, le jambon émincé, le vin blanc, les morceaux de lapin, les grains de poivre et laissez frémir à couvert pendant une bonne heure.
 4. Rajoutez les carottes en rouelles, les pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux, ainsi que le madère.
 5. Salez au sel gris suivant goût
 6. Laisser cuire 20 minutes découvert à frémissement
 7. Mettez la crème fraîche et la maïzena préalablement délayée dans un peu d'eau afin d'éviter les grumeaux

8. Remuez doucement afin de ne pas esquinter les pommes de terre.
9. Servez chaud lorsque vous constatez que la sauce a atteint l'épaisseur et l'onctuosité voulue

*

Les poulets d'Astarac



J'ai toujours été surpris de voir des poules et des poulets tout noirs dans la basse-cour de ma Grand-Mère. Moi le citadin je pensais que tous les poulets étaient plus ou moins multicolores. Que nenni ! Ceux de mémé étaient bien noir de jais, brillants avec des reflets bleu métallique un peu comme les corbeaux que je regardais passer au-dessus

de la ferme, et qui volaient sur le dos pour ne pas voir la misère.

Ces poules étaient originaires de la région d'Astarac dans le Gers à une encablure de Calavanté, elles étaient issues de l'ancien type « Gaulois » et étaient devenues célèbres pour avoir été promu au rang d'obligation culinaire dominicale par le bon Roi Henri IV qui prétendait qu'il fallait la mettre au pot tous les dimanches

Elles étaient sympas ces poules noires. En fait elles mangeaient à peu près tous les restes de la famille, fanes et épluchures de légumes, salade, restes de fruits, pâtes, pommes de terre, pain sec trempé dans de l'eau et mêmes les restes de coquillages et crustacés lorsqu'il y en avait dans les cas exceptionnels. La Grand-mère prétendait que cela rendait les coquilles d'œufs plus durs. C'était certainement vrai car bien plus tard à l'île d'Oléron j'ai pu constater que les ostréiculteurs nourrissaient leurs poules essentiellement avec des coquilles d'huitres.

Toujours est-il que cette nutrition des gallinacées nous épargnerait le tri des ordures ménagères. Chacun devrait posséder deux ou trois poules, et puis avoir des œufs frais tous les jours quelle merveille.

A nous les omelettes aux cèpes, à nous les œufs au plat avec une mince tranche de lard, à nous les brouillades aux trompettes de la mort et pourquoi pas aussi le œufs mimosa ou plus simplement les bons œufs durs, comme ceux que l'on consommait au comptoir des bistrots avec un ballon de rouge avant que la malbouffe d'origine américaine ne vienne bousculer nos traditions.

Comme je plains la jeunesse actuelle qui n'a pas vécu à l'heure des Beatles, du groupe Triangle, des Bee Gees ou même d'Aznavour. Par la suite, lorsqu'ils ont commencé à être célèbres, mémé ne disait pas Beatles, non anglophone, elle disait les « Bitles ». Cela me faisait sourire.

Par contre ce qui me faisait moins rire c'est la façon dont elle tuait mes copines noires. Le soir, car c'était plus facile de le faire à ce moment-là, avant qu'elles ne s'endorment,

elle attrapait celle qu'elle avait repérée et l'isolait jusqu'au lendemain. Le matin elle amenait la volaille dans la remise et la pendait par les pattes. Elle lui piquait la gorge avec un couteau affuté comme un rasoir. Le sang était recueilli dans une poêle dans laquelle elle avait préalablement versé un filet de vinaigre.

Grand-mère, malgré mes réticences m'obligeait à assister à ces sacrifices parce qu'elle espérait me faire manger cette horrible « sanquette » prétendant que c'était bourré de vitamines.

La volaille était ensuite vidée et plumée à l'eau bouillante. Elle gardait précieusement les foies qui poêlés viendrait agrémenter une simple salade verte ainsi que les gésiers pour lesquels mon Grand-père salivait d'avance à l'idée de les déguster.

La fricassée de Poulet d'Astarac



- 1 poulet coupé en morceaux (déjointoyer les cuisses)
- Petits oignons grelots (frais ou en boîte)
- 150 g de lard fumé
- 8 pommes de terre fermes
- 200 g de champignons frais
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 4 branches de thym
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive (de qualité)

- Sel, poivre du moulin.
1. Pelez les petits oignons et coupez le lard en petits bâtonnets. Nettoyez et coupez les champignons.
 2. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites chauffer une grande cocotte en fonte avec l'huile.
 3. Faites-y dorer les morceaux de poulet pendant 20 min et réservez-les dans une assiette.
 4. Mettez ensuite les oignons, les morceaux de lard, les dés de pommes de terre et 2 c. à soupe de bouillon dans la cocotte.
 5. Faites-les revenir 10 min, puis remettez les morceaux de poulet. Saupoudrez avec la farine, préalablement délayée dans 5cl d'eau pour éviter les grumeaux et laissez revenir encore quelques minutes.
 6. Versez le vin blanc. Ajoutez les champignons, le bouillon, le thym, le sel et le poivre.
 7. Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 30 à 40 min.

Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Bien entendu ces volailles se servaient aussi le dimanche en famille, rôties au four.

Pour la petite histoire je me suis longtemps demandé pourquoi les œufs de mes copines n'étaient pas noir. Il faut dire que c'était l'époque à laquelle je croyais encore un peu au Père Noël.

*

La Sanquette



Nous y voilà. Cette fameuse Sanquette que Mère-grand voulait à toute force me faire avaler prétextant que c'était bourré de vitamines. Bourré de vitamines, moi je m'en « foutais » j'avais encore en visuel le sacrifice de mes amis lapins et poules noires.

Pourtant par la suite j'ai appris que c'était vrai l'histoire des vitamines, mais allez faire admettre cela à un gamin de 6 ou 7 ans.

Je reprends l'écrit de Jacques Bruyère journaliste Occitan :

« On la donnait au petit-fils, que ça lui faisait la santé, à ce jeune. Bien heureux petit fils ! La sanquette... Une galette faite de ce sang qu'on a précipité dans une poêle ou l'attend une persillade. Une persillade, oui, une vraie : de l'ail et du persil hachés au couteau. Du sel, du poivre, pas trop, tourne, retourne, virat et revirat, et voilà la sanquette !

L'authentique sanquette, celle qui se cuit dans une poêle ancienne, nettoyée bien souvent d'un simple bouchonnage à l'aide d'une feuille de papier journal. Ainsi naissent des goûts de sauvage qui vous marquent pour la vie ».

Et puis bien plus tard j'ai découvert que non seulement ce n'était pas si mauvais que ça, et je dirai même que c'est bon. Le problème est que rare sont les fermières aujourd'hui qui tuent encore de cette façon. Était-ce plus cruel que ce qui se passe dans les abattoirs modernes ? Franchement je n'en suis pas certain. Demandez à Brigitte Bardot

Les choux braisés au lard



Encore un plat dont je ne raffolais pas, mais que je me suis mis à beaucoup aimer maintenant.

Ces choux vert pommés comportant une tête avec de grandes feuilles vertes frisées

Mémé prétendait que c'était excellent pour le foie. Elle nous le préparait suivant son

humeur en soupe, en cocotte, en potée ou braisé au lard.

Nous mangions à la cuisine qui était assez grande pour y loger une table qui même colée contre le mur pouvait accueillir de quatre à cinq personnes

La table était nappée d'une toile cirée à carreaux du meilleur effet, en bout de la table l'oncle Declud que mes grands-parents avaient recueilli pour qu'il puisse terminer ses jours entourés de l'affection des siens. A l'époque on ne se débarrassait pas des vieux dans les mouroirs que sont les EHPAD en prétendant pour se donner bonne conscience qu'ils y sont très bien.

Non on les gardait à la ferme, on les respectait, ils étaient la mémoire de la famille.

Je le trouvais sympa ce vieil oncle et ne me suis jamais posé la question de connaître les liens de parenté qui l'unissait à ma mémé. Il avait des difficultés pour marcher et ne se déplaçait qu'avec deux cannes, mais il avait gardé toute sa tête et savait nous parler, à nous les enfants.

Et puis j'étais admiratif en le regardant rouler ses cigarettes. Un vrai cérémonial, et il y mettait le temps. Il avait une sorte d'appareil en inox et introduisait une feuille papier JOB dans laquelle il avait positionné du tabac qu'il prenait d'un geste précis dans une blague à tabac en vieux cuir. Il fermait doucement le couvercle permettant ainsi de rouler le papier autour du tabac. Il en roulait ainsi une dizaine qu'il rangeait dans un étui à cigarettes en fer blanc.

De plus c'est lui qui m'a appris à jouer aux dames.

Il semblerait d'ailleurs que je sois un bon joueur. Il faut dire qu'il était très pédagogue et passait du temps à m'expliquer l'anticipation des coups, et la stratégie de modèle militaire.

Un été lorsque je suis revenu, je ne l'ai plus vu et lorsque l'on m'a dit qu'il était monté au ciel, j'ai été heureux pour lui mais j'ai eu de la peine, c'était mon premier décès. J'en garde un excellent souvenir de ce vieil homme.

La recette de mémé

- 1 Gros chou vert frisé
 - 2 Gros oignons
 - 1 large tranche de lard fumé (ou non)
 - De la graisse de canard ou d'oie
 - Sel gros
-
1. Blanchir le chou coupé en 4 ou 6 suivant la taille
 2. Retirer le trognon qui est dur.
 3. Le blanchir environ 10minutes à l'eau portée à ébullition et ensuite ramenée frémissante
 4. Bien l'égoutter
 5. Faire fondre la graisse ans un faitout
 6. Mettre les oignons émincés grossièrement
 7. Poser les morceaux de chou en intercalant des morceaux de lard
 8. Saler au gros sel suivant convenance et ajouter 5 ou 6 grains de poivres
 9. Couvez et laisser ainsi braiser à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne fondant.

Si vous ne le finissez pas le jour même vous pouvez le réchauffer le lendemain, il n'en sera que meilleur.

*

L'omelette aux cèpes



Là encore le souvenir de ma tante Suzette remonte à ma mémoire, car c'était elle qui était la spécialiste des cèpes. Déjà elle avait un véritable don pour les trouver, les vrais, les cèpes de Bordeaux.

Elle coupait les parties sales avec la lame très affûtée d'un couteau. Puis elle les

nettoyait méticuleusement à l'aide d'une petite brosse douce ou d'un torchon humidifié. Elle ne les immergeait ni les nettoyait jamais sous un filet d'eau froide car elle disait qu'ils absorberaient cette eau et qu'ils la rendraient à la cuisson. S'ils étaient très gros ce qui souvent était le cas, Elle les éminçait en large tranche de 2 à 3 centimètres d'épaisseur.

Ensuite elle faisait fondre de la graisse de canard ou d'oie si elle en avait et faisait revenir les cèpes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés mais croustillants.

Puis, avant qu'ils ne refroidissent, elle les mettait en bocaux par couches successives afin qu'ils se conservent au frais pendant l'hiver. Surtout il ne faut pas stériliser les bocaux.

Quant à l'omelette en elle-même, je ne ferai pas l'affront d'en indiquer la recette aux lectrices, sachez simplement que mettre une petite touche d'eau fraîche dans les œufs battus donnera plus de légèreté à votre

omelette. Et puis zut ! tant pis je vous indique tout de même la recette de ma tante Suzette

1. Faire un hachis d'ail et persil
2. Faire chauffer 3 cuillères d'huile d'olive dans une poêle anti adhésive ou bien à fond très épais
3. Versez les ceps et lorsqu'ils commencent à dorer verser votre hachis de persillade, salez, poivrez et laissez cuire environ 10 minutes en remuant.
4. Réservez cette préparation
5. Battez vos œufs (2 par personnes) et la verser dans votre poêle en rajoutant un peu d'huile.
6. Lorsqu'elle arrive à mi-cuisson verser vos cèpes et cuire jusqu'à la consistance désirée, baveuse ou bien cuite
7. Au moment de sévir, la replier sur elle-même comme un calzone italien

Ma tante Suzette est montée au paradis des cuisinières mais sa fille ma cousine Françoise perpétue la tradition. Elle a hérité

des dons de sa maman pour ramasser les champignons.

La purée à mémé



Elle avait un goût d'enfance incomparable. J'ai encore en bouche ce délicieux goût de vraies pommes de terre, de vrai lait, de vrai beurre. Rien à voir avec les poudres déshydratées de votre grande surface. Comment vos enfants et vous-même pouvez-vous avaler cette mixture industrielle.

Celle de ma mémé n'était peut-être pas celle de Joël Robuchon, mais pour nous les

gosses, c'était tout de même un monument gastronomique familial.

D'abord il vous faut des pommes de terre à chair ferme comme la variété bintje, du bon lait entier, du beurre de qualité, si vous le pouvez privilégier les produits d'un crémier.

Il faut cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau bouillante salée. Les peler, mais surtout une fois cuite, ne jamais utiliser de mixer. Ma mémé les écrasait à la fourchette pour ne pas qu'elle colle.

Ensuite vous incorporerez le lait chaud et le beurre pour créer une texture lisse.

C'est à ce moment que ma mémé y mettait un peu d'emmental râpé et qu'elle mélangeait fermement le tout avec une spatule en bois.

Essayer vous verrez, un vrai délice même pour les grands.



Les foies Gras



C'est lorsque les hommes se sont sédentarisés qu'est apparue la technique du gavage des oiseaux.

Les égyptiens ont perpétué cette tradition que l'on retrouve dans des hiéroglyphes datant de 2 500 ans avant Jésus Christ.

En France les premières terrines de foie gras furent fabriquées en Alsaces par Jean-Pierre Clause en 1779, alors cuisinier du gouverneur de Strasbourg. La légende

voudrait qu'il ait trouvé la recette dans un vieux grimoire que François 1er avait rapporté de ses campagnes, et plus particulièrement de retour de Hongrie. Il ramena aussi le Tokay un cépage que l'on connaît bien en Alsace

C'est grâce au maïs venu de Colombie, cultivé dans le sud de la France que le gavage s'est installé dans le Périgord et partout où on élève des oies et des canards en Occitanie.

Bien entendu la Bigorre en fait partie, et mémé Belou, qui dans son enfance avait gardé les oies à Oléac-Dessus était une inconditionnelle de cette technique

Je vous livre la recette de foie gras de canard qu'elle faisait dans des bocaux, ce qui permettait de les conserver plus de 6 mois.

1. Amener le foie d'environ 600 grammes à température de la pièce.
2. Retirer méticuleusement les veines, nerfs et race de sang à la fourchette.

3. Vous pouvez ajouter un petit verre de porto qui donnera du parfum.
4. Salez 6 grammes et poivrez 3 grammes et laissez reposer 2 ou 3 heures.
5. Déposez le foie gras dans des bocaux en verre en tassant un peu. Fermez et stérilisez pendant 45 min à 100°C.
6. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur au moins 24 h avant de déguster.
7. Vous pouvez réduire le temps de cuisson à 25 minutes, pour obtenir une « semi conserve » (à consommer dans les 3 semaines)

*

Le magret de canard



Lorsque les cuisses, les ailes et les manchons du canard avaient été utilisés pour faire les confits il restait ce que l'on appelle les blancs dans le poulet et que l'on nomme les magrets dans le canard.

Le magret est donc le muscle situé entre la poitrine et l'arrière-cuisse du canard. Le terme « magret » dérive du mot Gascon *magre*, qui signifie maigre.

Toutefois il faut savoir que l'appellation « magret » n'est valable que sur un canard gras, sinon c'est le filet.

Il faut aussi savoir qu'au même titre que dans le cochon, tout est bon dans le canard.

Ainsi le cœur se consommera grillé avec une simple persillade.

Le foie poêlé et déglacé à l'armagnac.

Les gésiers confits iront accompagner une simple salade verte du jardin.

Le cou pourra être destiné à la garbure.

La carcasse que l'on appelle aussi la « demoiselle du canard » pourra se rajouter à l'élaborations d'une soupe. Quant aux croupions, les amateurs les adorent grillés.

Aujourd'hui la mode veut que l'on cuise les magrets poêlé ou même grillé au barbecue, mais voici comment mémé Belou cuisinait les magrets

- 3 tranches pas trop épaisses par personne
 - 1 petit pot de crème fraîche entière
 - 2 Cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
 - 8 pommes de terre
 - 1 gousse d'ail
 - 300 g de champignons de paris ou autres suivant les goûts
 - Sel poivre
 - Persil
1. Retirez délicatement le gras pour ne pas abimer la viande.
 2. Dans une assiette creuse mélangez la crème fraîche et le pot de moutarde.
 3. Salez et poivrez.
 4. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en petits carrés.
 5. Faites-les revenir dans une poêle à feu vif et dès qu'elles commencent à dorer à feu doux, elles doivent être croustillantes.
 6. Dans une autre poêle, faites cuire les tranches de magret jusqu'à ce qu'elles soient saignantes.

7. Faites revenir la crème fraîche et la moutarde dans la même poêle, ainsi que les champignons bien égouttés. Ajoutez la gousse d'ail émincée.
8. Servez bien chaud dans une assiette, puis ajoutez le persil haché sur les tranches de magret

*

La terrine de pâté de campagne



Encore un incontournable, il vous faudra simplement une terrine pouvant contenir 1 kilo de préparation avec son couvercle et un plat creux allant au four pour l'enfourner au bain-marie.

- 2 échalotes ciselées
- 1 kg de farce haché gros, avec 400 gr de veau maigre et 400 gr de porc gras dans l'échine par exemple, 200g de gorge de porc
- 2 œufs entiers
- 25 cl de crème fraîche entière
- Du thym haché ou en poudre
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 petit verre de porto rouge, ou armagnac suivant les goûts

Mouillez bien vos mains pour éviter que cela ne vous colle après les doigts et mélangez le tout dans un grand saladier. De grâce évitez les robots mixeur et autres « galéjades ». Allez, on met les mains dans le « cambouis » jeune dame, et vive la manucure.

Mettez ce mélange dans la terrine avec le couvercle dessus.

Cuire à four chaud au bain marie à environ 170° pendant une bonne heure.

La réservez au réfrigérateur pendant 48 heures, elle n'en sera que meilleure légèrement rassie.

Il ne restera qu'à la savourer. Ma Grand-mère la présentait sans la dé mouler de sa terrine, et même si j'ai des invités, je continue à faire la même chose, je trouve que cela donne plus d'authenticité, et cette façon de faire a toujours beaucoup de succès.

Accompagnée d'une salade verte du jardin et de quelques cornichons maison en bocaux. Alors là c'est un pur bonheur.

Et quelle différence avec les terrines du supermarché bourré de gras, de sel rose et autre produits chimiques.

Au moyen âge il existait une profession de « Chair-cuitiers » et « d'écuyers tranchants ».

Experts dans la découpe et le service des rôts, jambons et autres saucissons. Ils formaient une communauté autonome appartenant aux cuisiniers « oyers » qui avaient le monopole de la préparation des viandes, principalement le porc.

Etienne Boileau, l'un des premiers Prévôts de Paris nomme le rôtisseur « cuisinier oyr » ou simplement « oyer », rôtisseur d'oies, mais ils ne se limitaient pas à ces volatiles

Ils préparaient aussi les autres viandes.

En France Il existe toujours une confrérie, plutôt folklorique issue de celle du moyen âge, « La chaîne des rôtisseurs »

*

Endives braisées au fromage



Vous en connaissez beaucoup vous des enfants qui aiment les endives et encore aujourd'hui sont-elles beaucoup, mais alors beaucoup moins amères que celles des années 50. Ces chicons portaient bien leur nom « Chicorée amères ». Le Seigneur soit

loué, amère ce n'est rien de le dire. Il faut avoir connu cette plante à bulbe de l'époque pour savoir ce que l'amertume veut dire.

Et bien entendu ma mémé voulait à tout prix me faire manger de cette salade que je recrachais systématiquement en pleurant toutes les larmes de mon corps. Jusqu'au jour où elle eut l'idée de me les présenter braisées au fromage. Alors sans affirmer que je m'étais mis à en raffoler ce qui est le cas aujourd'hui, je trouvais cette façon de les cuisiner plutôt supportable à condition bien entendu qu'il y ait beaucoup de fromage.

Je vous livre le secret de cette préparation.

- 8 endives
- 5 C à S d'eau froide
- 3 C à S de beurre
- 5 dl de sauce au fromage chaude
- 100 g de gruyère râpé
- Jus d'un citron
- Sel poivre

Pour faire la sauce au fromage il vous faudra :

- 4C à S de beurre
 - 1 petit oignons haché menu
 - 4 C à S de maïzena
 - 75cl de lait chaud
 - ½ cuillère à café de noix muscade
 - 5 C à S de gruyère râpé
 - Une pincée de poivre de Cayenne
 - Sel et poivre
1. Faire chauffer le beurre à feu doux dans une casserole
 1. Ajoutez l'oignon et cuire 2 minutes
 2. Ajouter la maïzena en pluie à travers une étamine pour éviter les grumeaux. Bien mélanger au fouet et cuire 2 minutes
 3. Ajoutez la moitié du lait et bien remuer.
 4. Incorporez le reste du lait en ajoutant l'épice le sel et le poivre.
 5. Cuire à feu doux environ 12 minutes en remuant de temps en temps.
 6. Puis ajouter le fromage et mélanger, rectifiez l'assaisonnement si de besoin et cuire encore 3 minutes à feu doux

Maintenant vous pouvez vous attaquer à vos endives

1. Enlevez le trognon et passez-les très rapidement sous l'eau froide.
2. Beurrez une sauteuse, placer-y les endives en ajoutant le jus de citron et l'eau.
3. Parsemez de beurre et couvrez d'une feuille de papier sulfurisé.
4. Placez un couvercle par-dessus et cuire 40 minutes au four à 150° C.
5. Puis placez les endives dans un plat à gratin préalablement beurré.
6. Salez, poivrez à convenance et recouvrez de la sauce au fromage que vous avez préparée antérieurement
7. Parsemez de fromage râpé et faire dorer dans un four préchauffé à 190° C.
8. Servir ensuite très chaud

Je serais surpris que les réfractaires n'apprécient pas, même s'ils auront du mal à l'avouer

Les Pâtes



Quel sont les enfants qui n'aime pas les
« nouilles »

Ben entendu je faisais partie des
inconditionnels et si ma mémé avait le
malheur des me demander : « qu'est-ce que
tu veux manger ce soir mon Marcou ? »

Invariablement la réponse était : des nouilles, car pour moi pas de distinction entre spaghetti, penne, linguine, rotini ou lasagne, pour moi tout ça c'était des « nouilles »

ET comme je les appréciaient les spaghettis de mémé, à tel point que de retour à Paris lorsque ma mère m'en faisait je ne leur trouvais pas de goût.

Je me souviens

- 3 C à S d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail épluchée écrasées et hachée
- 1/4 de C à S, d'une épices type chili, curcuma, colombo ou autre que vos enfants apprécient
- 4 portions de spaghetti cuits chaud, sel poivre

1. Faire chauffer l'huile dans un wok à feu moyen, ajouter l'ail, l'épice, mélanger et cuire 2 minutes à feu très doux.

2. Placez les spaghettis chauds dans un grand saladier en verre et verser le mélange à l'ail sur les pâtes. Saler poivrer à convenance et bien mélanger.
3. Accompagnez de gruyère râpé au moment de servir

Si vous voulez leur faire manger des légumes comme des carottes, des courgettes, ou autres, vous pouvez les ajouter en julienne sautés à l'huile. Ils n'y verront « *que du feu* »



Spaghetti aux boulettes de viandes



Là encore j'étais aux anges et c'était le moyen de me faire manger du bœuf, moi dont ce n'était pas la viande favorite.

- 400g de bœuf maigre haché
- 1 œuf
- 3 C à S d'oignon haché, cuit
- 1 C à S de persil haché
- 2 C à S d'huile d'olive
- 1 poivron jaune en dés
- 50 Cl de sauce tomate épicée
- 1 C à C de paprika
- 4 portions de spaghetti cuits, chauds
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

1. Mettre le bœuf haché, l'œuf, l'oignon et le persil dans un bol à mélanger.
2. Saler poivrer et saupoudrer de paprika.
3. Bien incorporer et former des boulettes. Mettre de côté.
4. Faire chauffer l'huile au wok à feu moyen. Ajouter les boulettes et les cuire en les faisant bien brunir de tous côtés pendant 6 minutes
5. Ajouter le poivron et continuer la cuisson 3 minutes

6. Ajouter la sauce tomates, saler, poivrer à votre convenance et laisser cuire à feu doux pendant 8 minutes
7. Servir les spaghettis dans les assiettes et répartir les boulettes. Napper de sauce
8. Accompagner de gruyère râpé au moment de déguster

*

Les boulettes à mémé

Ma mémé elle les faisait avec des tomates fraîches mondées à l'eau bouillante, aujourd'hui la ménagère de cinquante ans ne va pas s'embêter à se bruler les doigts.

Peut-être existe-t-il des recettes plus élaborées, mais celle-ci était dans son cahier, alors je vous en fait part



150 g de viande hachée de bœuf
150 g de chair à saucisse
250 g de tomate concassée (boite)
1/2 oignon
1 gousse d'ail
1 brin de thym frais
1/2 de botte de basilic
15 g de parmesan râpé
1 œuf bio
50 g de ricotta
1 C. à S. de persil haché
50 g de mie de pain trempée dans du lait
150 g de penne
1 à 2 petites boules de burrata
Huile d'olive
1 cuil. à café de gros sel
Sel fin et poivre du moulin

Éplucher et émincer l'oignon et l'ail. Dans une casserole, faites chauffer un trait d'huile d'olive, faites suer l'oignon. Verser les tomates, le thym, l'ail et le basilic, laisser cuire à feu frémissant jusqu'à ce que l'eau des tomates soit évaporée.

Dans un saladier, déposer les deux viandes hachées, mélanger avec le parmesan râpé, l'œufs, la ricotta, le persil haché et le pain trempé dans le lait et pressé. Malaxer et assaisonner avec du sel fin et de poivre du moulin. Former des boulettes à la main et les déposer dans une assiette.

Préchauffer le four à 170°C. Dans un Wok, verser un trait d'huile d'olive, déposer les boulettes, les faire bien dorer quelques minutes à feu vif, puis les transférer dans un plat qui va au four et verser un peu de sauce tomate dessus, enfourner pour 7 minutes. Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonger les penne, les faire cuire 7 minutes.

Dans la poêle chaude de cuisson des boulettes, déposer 2 à 3 cuillères à soupe de sauce tomate, égoutter les penne à l'écumoire et les mettre dans la sauce. Réchauffer 2 minutes, juste pour lier.

Dans les assiettes creuses, répartir les penne à la sauce tomate, déposer les boulettes et ajouter la burrata, un trait d'huile d'olive, et terminer par quelques feuilles de basilic.

Les barbecues



J'adorais ces repas chaleureux qui réunissait souvent quelques membres de la famille, motorisés.

Le grand-père devenait maître de cérémonie, grillardin, rôtiisseur et sommelier.

Nous installions une grande table sous les catalpas devant le porche de la maison.

Il prenait la plus belle toile cirée dans l'armoire et la vaisselle du dimanche

Dès dix heures nous sortions le barbecue de la remise pour le nettoyer.

L'oncle Henri, le forgeron d'Angos avait bricoler un fût d'huile de 200 litres qu'il avait coupé en deux et sur lequel il avait soudé des pieds, fait quelques trous dans le bas du fût pour le tirage disait-il, installé une petite grille au fond et avait adapté une grille pour cuire les aliments.

Vers dix heures et demi nous préparions la braise, obtenue avec de belles bûches de chêne ou lorsque qu'il y en avait, des sarments de vignes qui communiquaient un goût et un parfum incomparables aux denrées ainsi grillées.

Vers midi la famille arrivait et s'agglutinait autour de ce barbecue catalyseur de toutes les bonnes volontés. Quoique j'avais remarqué que la chaleur qu'il dégageait les éparpillait assez rapidement en me laissant le champ libre, ainsi qu'à Grand-père. Nous étions chargés de griller les côtes et travers de porc, les saucisses, et brochettes de toutes sortes.

Mémé avait confectionné différentes sauces à base de mayonnaise : à l'ail, au piment, aux fins herbes, au ketchup etc.

Vers treize heures Grand-père donnait le feu vert pour le début des bacchanales.

En fin de repas mon cousin Gaston d'Oléac qui faisait partie d'une chorale et avait un beau brin de voix entonnait quels refrains pyrénéens dont le célèbre « Montagnes des Pyrénées » que nous reprenions tous en cœur.

*Montagnes de Pyrénées, vous êtes mes
amours*

Cabanes fortunées, vous me plairez toujours

Rien n'est plus beau que ma patrie,

Rien ne plaît tant à mon amie

Ô montagnards (bis) Chantez en cœur (bis)

De mon pays (bis) la paix et le bonheur (bis)

La la la

Halte là ! (ter) les montagnards (bis)

Halte là ! (ter) les montagnards sont là

*Les montagnards (bis) les montagnards sont
là !*

S'en suivaient des parties de pétanques que n'aurait pas désavoué un marseillais et qui donnaient lieu à des échanges musclés et contradictoires concernant les règles du jeu, échanges souvent basés sur la mauvaise foi.

Bien entendu tout cela se terminait par la traditionnel « *Izarra* » verte ou jaune, le plus célèbre digestif pyrénéen.

Après avoir picoré les restes chacun retournait à son domicile, sans que les « *Archers du roi* » n'interviennent. Il n'y avait pas d'alcotest à cette époque.

Je vais vous communiquer la composition de ce qui était ma brochette préférée

Alterner un morceau de blanc de poulet découpé en carré avec une demie merguez, des morceaux de poivron vert jaune et rouge, des petits oignons et des demie petite tomates bien fermes comme l'olivette, huiler légèrement saler, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence, ou de paprika à votre convenance.

L'astuce réside entre le mélange du blanc de volaille à la saveur relativement fade et le coté relevé de la merguez.

Nous faisons un « *tabac* » avec cette brochette.

J'ai eu l'occasion de la réintroduire plus tard lorsque j'ai été directeur de Grill.



La ferme de mes grands-parents en 2022

La mayo.



Une moyonnaise, ce n'est rien à faire, et pour ceux et celles qui perpétuent la réalisation de cette sauce de base, n'allez surtout pas leur parler de ce que l'on trouve actuellement dans les supermarchés, en tube, en pots, et bientôt en spray, pourquoi pas ? C'est bourré

de produits chimiques et gustativement n'a rien à voir avec celle que je mangeais de bon appétit à Calavanté, parfois en plantant directement un doigt dans le bol pour le porter goulument à la bouche.

Surtout il est important que les ingrédients, œufs, moutarde, et huile soient à la même température.

Posez un bol de bonne contenance sur un torchon humide plié en quatre, pour que le bol ne glisse pas ensuite

Dans ce bol mettez 2 jaunes d'œufs, une cuillère à soupe de moutarde forte, sel poivre et ajouter l'huile en filet goutte à goutte en mélangeant constamment au fouet. Lorsque la mayonnaise est très épaisse incorporez un jus de citron.

Ma mémé mettait du jus de pamplemousse lorsqu'elle en avait, c'était encore meilleur.

Si vous devez la conserver au réfrigérateur ajouter une cuillère à soupe d'eau chaude et fouettez bien.

Cette mayonnaise vous servira de base et vous pourrez l'agrémenter aussi de Ketchup, d'ail et d'une pointe de piment fort pour faire une sorte d'aïoli, ou encore de fines herbes et tout ce que votre imagination vous déterminera compatible avec cette sauce base.

Bref, ensuite c'est votre créativité gastronomique qui vous guidera.

*

Lasagnes au veau



L'été lorsque vers dix-huit heures la mémé m'appelait pour rentrer, malgré la collation de quatre heures j'avais généralement une « faim de loup ».

Il faut dire que ça creuse de grimper dans les arbres, de sauter les ruisseaux, de courir, de poursuivre d'hypothétiques indiens ou d'être poursuivi par eux.

Mais avant de passer à table il y avait un rituel auquel j'étais obligé de me plier.

Bien entendu la salle de bain se résumait à un petit lavabo sans eau chaude, pas de douche ni de baignoire.

Donc la Grand-mère avait trouvé une astuce. Elle branchait un tuyau d'arrosage à la pompe à eau à l'extérieur à gauche de l'entrée et après l'avoir abondé le laissait serpenter toute l'après-midi au soleil.

J'avais donc droit en rentrant à une douche écolo avant l'heure. Le seul problème est qu'au début l'eau était brulante et que comme elle ouvrait ensuite le robinet, à la fin elle devenait glacée, provoquant chez moi des cris d'orfraie qui amusaient beaucoup mon Grand-père, car lui échappait à cette coutume.

Toujours est-il que cela stimulait l'appétit s'il en avait été besoin et qu'il n'était pas nécessaire de m'appeler quinze fois pour venir à table.

Il est vrai que les jeunes d'aujourd'hui, scotchés à leur téléphone, ordinateur, ou consoles de jeux n'ont pas les mêmes besoins primaires.

Tant pis pour eux.

Alors lorsqu'il y avait des lasagnes, je m'en purléçais les babouines.

Essayez et vous m'en direz des nouvelles :

- 1 C. à S. d'huile d'olive
- 1 oignon en dés
- 1 poivron vert et 1 poivron rouge en dés
- 1 branche de céleri en dés
- 1 courgette en dés
- 1 C. à C. de beurre
- 500g de veau maigre haché
- 1 l. de sauce blanche (béchamel)
- 250g de mozzarella
- Sel, clou de girofle (poudre) poivre, paprika
- Feuilles de lasagne, cuites

1. Faites chauffer l'huile à feu moyen dans un wok
2. Ajouter les oignons, le céleri, les poivrons et les courgettes
3. Saler poivrer et cuire à feu doux de 8 à 10 minutes
4. Indépendamment dans une sauteuse faire fondre le beurre et faire sauter quelques minutes le veau pour brunir la viande
5. Egoutter la viande et l'incorporer au mélange de légumes
6. Ajouter les épices et 2.5l de sauce blanche, saler, poivrer et laisser mijoter 3 à 4 minutes à feu doux
7. Beurrer un plat à lasagne et tapisser le fond de feuilles de lasagnes, recouvrir d'un mélange à la viande, parsemez d'une couche de fromage, napper d'une couche de sauce blanche (béchamel).
8. Remplir le plat en superposant, des couches de lasagnes, viandes, fromage et sauce, terminer par une couche de lasagne. Napper le tout de sauce blanche et de fromage, poivrez
9. Faire gratiner au four à 18°C de 20 à 30 minutes

Porc sauté aux courgettes



Pendant la période du tour de France en juillet, l'après midi nous abandonnions nos jeux de plein air, et foncions sur nos vélos pour voir l'étape du Tour au café de Laslades. C'était le seul endroit qui possédait la télévision, en noir et blanc, et une seule chaîne.

Laslades se trouvait à trois ou quatre kilomètres de Calavanté et nous nous tirions

la bourre, nous prenant pour Darrigade, Louison Bobet, Geminiani ou Charly Gaul.

Le patron était sympa car il nous accueillait comme des clients privilégiés même si nos faibles moyens financiers ne nous permettaient souvent qu'une grenadine à l'eau du robinet. Il nous aimait bien et nous nous prenions pour des grands. Tu penses : aller au bistrot.

Nous rentrions des rêves plein la tête et espérions en secret qu'un jour nous arriverions au Parc des Princes sous les hurrahs de la foule.

L'avenir ne m'a pas porté au pinacle de la pédale. Seul mon cousin Bernard a fait une belle carrière en amateur et aurait pu passer pro si les vicissitudes de la vie l'avaient épargné. Il est septuagénaire et continue à pédaler en senior dans un club près de chez lui, vers Izaourt. Respect.

Les courgettes donnaient à plein rendement et nous avions droit au sauté de porc aux courgettes

- 2 C. à S d'huile d'olive
 - 1 courgette coupée en deux, en long et émincée
 - 1 branche de céleri émincée
 - 2 pommes fruit pelées, vidées et coupées en quartiers
 - 1 gousse d'ail épluchée, écrasée et hachées
 - 2 côtes de porc dégraissées et coupées en lanières
 - 1 C. à S. de persil haché
 - Sel, poivre paprika
1. Faire chauffer la moitié de l'huile à feu vif dans un wok
 2. Ajouter les légumes, la pomme et l'ail, saler poivrer et cuire 3 minutes
 3. Retourner les légumes et continuer la cuisson encore 3 minutes, saler poivrer et mettre de côté
 4. Faire chauffer le reste de l'huile dans le wok feu moyen.
 5. Ajouter la viande en lanière et cuire 2 minutes en remuant afin de saisir de tous côtés, saler poivrer à convenance
 6. Remettre les légumes et les pommes dans le wok, goûter et si nécessaire

rectifier l'assaisonnement (sel-poivre). Saupoudrer de paprika et cuire deux minutes à feu moyen pour réchauffer les légumes

7. Servir avec une fricassée de petites pommes de terre nouvelles cuites au four, non épluchées avec du gros sel et de l'huile d'olive

*

Filet de truite



Nous ne mangions pas souvent du poisson à la campagne. Il y avait bien un poissonnier ambulant qui passait de temps en temps, mais à part, auprès de mes grand-parent qui avaient vécu à Paris, je ne suis pas certain

que ce brave homme eût beaucoup de succès.

Par contre l'Adour n'était pas trop loin et il y avait toujours un voisin pêcheur pour nous ravitailler en truite de rivière sauvage, une Fario avec des points rouges sur sa robe. Ce n'était pas de ces truites d'élevage nourries aux granulés en pisciculture

Ni ces truites arc en ciel d'origine américaine qui ont été introduite dans le Doubs pour la pêche sportive dans les années 80

Elles avaient du goût les Farios. Ce goût que j'ai retrouvé un jour à Rebouc dans le petit restaurant que tenait mon cousin Bernard et qu'il attrapait dans le gave coulant devant sa porte.

- 4 filets de truite de 150 g environ
- 25g d'amandes effilées
- 1 C. à S. de ciboulette hachée
- 1 C. à C. de persil haché
- 1 C. à S. de jus de citron

- 25 cl de crème fraîche entière
 - 25 cl de vin blanc
 - Sel poivre
1. Mettez les filets de truite, côté peau en dessous, dans une sauteuse. Recouvrez-les du vin blanc et de la même quantité d'eau. Salez, poivrez. Faites-les cuire dans le liquide juste frémissant pendant 10 min.
 2. Dans une poêle sèche, à feu moyen, dorez les amandes 2 min en les remuant.
 3. Mélangez la crème avec le jus de citron, la ciboulette, le persil, du sel et du poivre.
 4. Déposez les filets sur les assiettes de service. Nappez-les de la crème et saupoudrez d'amandes.
 5. Servez avec un riz blanc.

Les pets de nonne



Jean Camille Fulbert-Dumonteil, chroniqueur gastronomique du XIXe dans sa « *France Gourmande* », situe la naissance du pet-de-nonne dans la ville de Marmoutier, dans le bas Rhin réputée à l'époque pour sa cuisine. Lors de la préparation d'un repas de la saint

Martin, où l'archevêque de Tours devait bénir une relique du manteau du saint patron tourangeau, tout le monde s'affairait autour des fourneaux.

« Soudain, un bruit étrange et sonore, rythmé, prolongé, semblable à un gémissement d'orgue qui s'éteint, puis aux plaintes mourantes de la brise qui soupire dans les cloîtres, vient frapper de stupeur l'oreille indignée des bonnes sœurs. »

L'auteur de ce bruit, une novice de l'abbaye prénommée Agnès, gênée face à ses coreligionnaires, aurait alors chancelé laissant tomber une cuillerée de pâte à chou dans une marmite de graisse chaude.

Ma grand-mère possédait un seul livre de cuisine, celui de Louis Eustache Audot « *La cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisine économique* » paru en 1858 qui en donnait la recette suivante, je vous la livre sans en changer un mot.

1. Mettez dans une casserole un quart de litre d'eau, gros comme 2 noix de sucre, autant de beurre, du zeste de

citron haché ou râpé ; faites bouillir le tout un moment ; saupoudrez dedans de la farine en quantité d'une main, tandis que vous tournez avec une cuillère de l'autre main.

2. Continuez de saupoudrer de manière que la pâte devienne extrêmement épaisse, et tournez très-vivement jusqu'à ce qu'elle soit cuite : ce qu'on connaît quand, en y touchant avec les doigts, elle ne s'y attache pas. Tirez-la du feu et laissez refroidir.
3. Cassez-y un œuf et continuer de tourner vivement pour l'incorporer à la pâte.
4. Cassez-en un autre de même ; et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte soit maniable et qu'elle coule lentement de la cuillère en l'élevant au-dessus de la casserole.
5. Prenez-en avec une cuillère grosse comme une noix, que vous faites tomber dans la friture avec le bout du doigt.

6. Cette pâte se gonfle beaucoup dans la poêle. Servez chaud, bien doré, saupoudré de sucre.
7. Ils sont bons froids. Si on les fait à l'eau de fleur d'oranger, on ne la met qu'avec le premier œuf. *Cette pâte sert aussi pour les choux.*

Et bien je dois remercier non pas le ciel, mais ce Monsieur Louis Eustache Audot, car grâce à lui, j'ai souvent tutoyé « les nonnes »



Les crêpes de tante Alice



Ma tante Alice vivait dans une maison au bord de la nationale à Angos. Elle était mariée avec Henri qui était le charron-forgeron-tonnelier du village. Il excellait dans son métier et les fermiers avoisinants venaient le voir dès qu'un incident immobilisait leur matériel de l'époque. C'était un taiseux l'oncle Henri. Petit trapu, légèrement bedonnant et d'une force à faire peur.

Rivé à sa forge il s'essuyait le front à grand coup de mouchoir violet à carreaux. Il avait aussi tendance à s'humecter la glotte assez souvent de ce vin qu'il récoltait dans une vigne qui était située au bout de sa ferme et qui était plantée en « Noah », un cépage aujourd'hui interdit sous le prétexte qu'il rendait fou.

Je n'ai jamais trouvé que mon oncle était fou. Par contre mon noble père, qui comme déjà annoncé était journaliste gastronomique émérite prétendait que si l'on en abusait, il ne fallait pas faire « pipi » sur ses chaussures de ski, car il n'en serait resté que les crochets.

Il est vrai que la couleur de ce breuvage en elle-même n'était pas engageante. Un violacé inconnu, même des peintres les plus torturés.

Attiré par le travail à la forge de l'oncle Henri, lorsque je descendais parfois les voir, ma tante Alice me choyait et me régalaient de ventrées de crêpes qu'elle me savait adorer. J'aurai pu en faire une overdose.

Je vous livre sa recette,

- 300 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 paquet sucre vanillé
- 5 œufs
- ½ verre d'eau
- 1 c. à soupe d'eau fleur oranger
- ½l de lait
- 60 g de beurre
- 30 g d'huile
- 1 pincée sel

1. Faites fondre le beurre dans un peu de lait.
2. Dans un grand saladier, versez la farine, les sucres, le sel, les œufs, l'eau, l'huile, le sel, et le beurre fondu.
3. Ajoutez peu à peu le lait en remuant le tout avec un fouet à main.
4. Au départ, ne mettez pas trop de lait afin d'avoir une pâte assez consistante et en battant énergiquement de façon à écraser tous les grumeaux de farine.
5. Puis ajoutez le reste de lait pour obtenir une pâte fluide et lisse. Si besoin, ajoutez un peu de lait.

6. Laissez la pâte reposer au moins 30 min avant de faire cuire les crêpes dans une poêle.

*

Tourte bigourdane



Historiquement la tourte bigourdane trouve son origine du côté d'Asté près de Bagnères-de-Bigorre

La tourte à mémé était dotée d'une pâte relativement humide, certainement due à la cuisson au four à bois qui trônait au centre de la cuisine.

Il me souvient qu'elle nous servait ce délice au petit déjeuner, au goûter et aussi en fin de repas servant ainsi de dessert.

Pour réaliser cette recette simple il vous faudra un moule en étoile

- 200 g de farine blanche,
- 250 g de beurre fondu,
- 150 g de sucre en poudre vanillé maison
- 4œufs,
- 1/2 sachet de levure ou mieux encore de la levure de boulanger
- 3 cuillères à soupe de rhum ambre (si c'est pour des enfants vous pouvez éviter le rhum et le remplacer par un peu d'extrait de vanille)

Préchauffer le four à 160°C

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs
2. Battre les blancs en neige ferme, avec le sel et les réserver
3. Dans un récipient, mélanger les jaunes, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à blanchir le mélange.
4. Ajouter et mélanger le beurre fondu et le rhum et l'extrait de vanille et ajouter et mélanger la farine tamisée et la levure dans le récipient.

5. Ajouter en deux ou trois fois les blancs en neige en soulevant la pâte avec une spatule pour avoir une belle pâte aérée.
6. Verser la pâte dans un moule en étoile beurré et légèrement fariné qui permettra d'avoir une croûte croustillante ou dans un moule antiadhésif pour éviter que la pâte n'accroche. Enfourner pour 50 à 55 minutes à 160 °C.
7. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
8. Il ne restera plus qu'à démouler votre délicieuse tourte bien dorée et à la saupoudrez de sucre glace avant de la déguster.

Au moment de servir vous pouvez aussi l'agrémenter de crème anglaise

A ce jour des pâtisseries ont perpétué la tradition et on trouve d'excellentes tourtes bigourdanes chez Ernest Mure à Soues ou à la maison Verdere à Montgaillard.

Le gâteau à la broche



Alors là, nous nous attaquons à la star, à la diva des desserts qui mérite de passer à la postérité. Ce gâteau ancestral est actuellement typiquement Pyrénéen, toutefois il paraîtrait que sa véritable origine serait la Pologne ou la Hongrie, à moins qu'il ne faille l'attribuer au pâtissier du roi de Prusse qui l'aurait créé en 1790 à Salzwedel actuellement situé en Allemagne. En tout état

de cause aujourd'hui il fait bien parti de la culture culinaire pyrénéenne et plus particulièrement de la Bigorre.

Pour le confectionner, Il vous faudra.

- Un cône en bois dur hauteur d'environ 45 cm, diamètre en haut 3 cm, à la base 15 cm
- Un tournebroche
- Du papier sulfurisé
- De la ficelle
- Une plaque pour récupérer la pâte

Pour le gâteau (pâte à quatre-quarts)

- 1 kg de sucre en poudre
- 1 kg de farine
- 1 kg de beurre
- 24 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 sachets de levure
- Une pincée de sel
- 3 à 4 cuillères de rhum ou plus selon le goût.

1. Habiller le cône de papier sulfurisé, le maintenir avec la ficelle.
2. Faire fondre le beurre, le clarifier puis le laisser refroidir.
3. Monter les blancs en neige (ajouter une pincée de sel pour qu'ils soient bien fermes).
4. Mélanger les jaunes avec le sucre et les 2 paquets de sucre vanillé.
5. Ajouter la farine, les deux paquets de levure, et le beurre fondu.
6. Incorporer les blancs en neige.
7. Ajouter le rhum (attention pour les enfants). Laisser reposer une heure. Beurrer le cône.
8. Avec une cuillère à long manche étaler de la pâte sur le cône et attendre que cette première couche soit cuite avant de passer à la suivante.
9. Ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte
10. Laisser refroidir une heure et démouler.

Ce gâteau peut se consommer le lendemain et se conserver pendant 3 à 4 semaines. Il deviendra de plus en plus croustillant.

Attention il faut évier les flammes dans la cheminée et préférer une braise rougeoyante.

Si vous n'avez pas de cheminé vous pouvez essayer de le faire avec une rôtissoire du type de celle utilisée par les rôtisseurs sur les marchés pour cuire les poulets.

La conception de ce gâteau nous prenait de 3h30 à 4h00. Mon grand-père tournait la broche et j'étais chargé de répandre la pâte avec mes copines qu'il appelait avec son humour rural « Parci et Monie ».

Je ne trouvais pas le temps long car pendant cette fabrication mon grand-père me racontait un peu sa vie quand ils avaient vécu 140 rue de Ménilmontant à Paris dans le 20^{ème} où ils avaient été voisin du Grand Maurice Chevalier.

Et puis aussi l'histoire de la Bigorre. Je ne me lassais pas de l'entendre. Tout me paraissait

beau, Tout me paraissait facile, c'est bien plus tard que j'ai compris qu'il enjolivait ces récits pour me faire rêver.

Aujourd'hui comme le disait Guillaume Apollinaire « *il est grand temps de rallumer les étoiles* » et si j'avais su que je l'aimais autant mon Pépé, je l'aurai aimé davantage.

*

Les pommes au four



J'aurais tendance à dire les pommes au four de l'oncle Guy. En fait il ne s'appelait pas Guy, mais pour une raison indéterminée, c'est ainsi qu'on l'appelait. Il est vrai que

Guillaume était plutôt un prénom honni après la guerre de 14.

Un personnage cet oncle, il avait bourlingué et arrivait avec un passé relativement sordide, il aurait séjourné quelques mois au dépôt des condamnés de Saint-Martin-de-ré, centre de tri des bagnards. Il avait divorcé d'une certaine Madeleine à une époque où ce n'était pas courant.

Grand-mère prétendait que c'était un voyou. Moi je ne voyais pas en quoi. D'autant que plus tard je l'ai un peu fréquenté et qu'il s'est avéré être un homme très sympathique, nous avons pas mal copiné.

Il est vrai qu'il se régalaît toujours des pommes au four de mémé.

- 6 pommes à cuire
- 2 C. à S. de beurre
- 2 C. à S. de cannelle en poudre
- 2 C. à S. de cassonade
- 3 C. à S. de rhum
- 4 C. à S. de miel

- 90 gr de raisins de Smyrne
- 1 C. à S. de maïzena
- 3 C. à S. d'eau froide
- Jus d'une orange

Préchauffer le four à 180°C

A l'aide d'un vide pomme retirer le cœur de chaque pomme.

Inciser chacune d'elle à mi-hauteur sur la circonférence.

Placer les dans un plat à rôtir. Mélanger la cassonade avec le beurre pommade (température environ 20/22°)

Répartir ce mélange dans la cavité des pommes

Saupoudrer de cannelle et arroser de rhum jus d'orange et miel

Parsemer de raisins

Verser 1dl d'eau dans le fond du plat à rôtir

Mettre au for 40 minutes

Retirer les pommes du plat et les mettre de côté

Placer le plat à feu moyen, cuire 3 minutes. Délayer la maïzena dans l'eau froide, incorporer au liquide cuisson et cuire feu moyen 1 minute

Napper les pommes chaudes avec la sauce et servir suivant votre convenance avec un boule de glace vanille ou de la chantilly maison

*

Mousse au chocolat



Cette mousse au chocolat j'en ai encore le goût dans la bouche et je n'en ai jamais remangé d'aussi bonne.

En fait ce n'est pas chez ma grand-mère que je m'en « goinfrais », c'était chez Josette à Angos.

Josette était l'épouse d'un vague cousin de ma mère, je dis vague parce qu'à cette époque et dans cette région, le moindre lien de parenté donnait naissance au « cousinage »

Toujours est-il que Roger était précédé d'une réputation qui me faisait rêver.

Il était parti travailler au Canada après la guerre de 39.

Un jour il était revenu voir mes parents à Asnières sur Seine au volant d'une Studebaker longue comme un paquebot. Pour moi le Canada, la neige, et ses récits provoquaient tous les fantasmes.

On disait même qu'il avait tué un ours au Labrador.

Puis il s'est marié au pays avec Josette et il était devenu taiseux, désabusé, grincheux, voir même un peu hargneux. Il répétait en boucle qu'il allait repartir à la Manicouagan.

Il n'a plus bougé et s'est enfoncé dans une nostalgie destructrice.

C'est peut-être en repensant à lui que, jeune homme je suis moi-même parti à Montréal pour l'expo 1967 et que j'y ai travaillé en tant que Maître d'hôtel aux Pavillons du Québec et aussi du Canada

Josette faisait une fameuse mousse au chocolat et je ne sais pas par quel miracle j'ai pu en récupérer un jour la recette.

Josette est encore ce monde elle a plus de 90 ans et « bon pied bon œil ». On fait de beaux vieillards en Bigorre. Elle est venue déjeuner chez nous avec son fils Alain en janvier 2024. Quel bonheur de la revoir

- 200 gr de chocolat noir à croquer (pas trop amer)
- 100 gr de beurre
- 4 C. à S. de café fort
- 4 C. à S. de sucre glace
- 4 œufs

1. Séparer les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre glace.
2. Casser le chocolat noir en morceaux,
3. Le mettre dans une casserole avec le café. Faites-le fondre à feu très doux.
4. Une fois le chocolat fondu, tout en restant à feu doux, ajouter le beurre en petits morceaux, les jaunes d'œufs battus, le sucre
5. Mélanger constamment jusqu'à obtenir une belle texture homogène.
6. Manuellement au fouet, jusqu'à avoir mal au bras, Montez les blancs d'œufs en neige assez, (si vous utilisez mixer plongeant, allez à puissance maximum, si vous utilisez robot pâtissier, restez à mi puissance).
7. Incorporez progressivement ces blancs à la préparation au chocolat encore chaude. (Le plus simple est d'incorporer 1/3, par 1/3)
8. Déposez cette mousse dans des ramequins, verrines ou dans des

verres ; puis réservez là au frais au moins une bonne heure.

9. Dégustez cette mousse au chocolat ancienne telle qu'elle ou accompagnez de meringues, biscuits croustillants ou une dose de crème fouettée !

Les vins



L'approvisionnement en vin relevait de la compétence de mon grand-père.

A l'époque les journaliers et les fermiers avaient une bonne descente, Mon père toujours à la pointe de l'humour les

surnommait les « *Chevaliers de la gueule en pente* », et même quelques fermières qui œuvraient aux travaux des champs ne crachaient pas dessus.

Le Grand-père n'était peut-être pas un grand buveur mais il s'acquittait de sa tâche avec sérieux et attention.

On avait même cru qu'il avait caressé la « *dive bouteille* » le jour où pris d'une soudaine lubie il décida d'acheter une voiture d'occasion. Une Dina Panhard, Précisons qu'il avait obtenu son permis de conduire un 16 juillet 1926 et n'avait jamais touché un volant depuis.

Le vendeur particulièrement courtois avait amené la voiture devant le portail de la maison et à la remise des clés quelques flacons avaient été sacrifiés avec les voisins venus admirer la seule automobile non seulement du village mais certainement des autres villages proches.

Le lendemain Grand-père prétendit aller à Tarbes avec l'engin. Mon oncle René ainsi que ma grand-mère, mon père et ma mère,

essayèrent bien de le dissuader d'entreprendre une telle expédition pour sa réintroduction dans le circuit de l'automobile.

Rien n'y fit. Il ne voulut rien entendre arguant qu'il avait obtenu son permis de conduire en 1926. Après un démarrage assez stupéfiant qui laissa, non seulement les spectateurs bouche bée, mais qui laissait aussi augurer d'une probable catastrophe, nous eûmes la confirmation de nos doutes.

Au bout d'un petit quart d'heure nous le vîmes revenir à pied, penaud, déconfit, mais heureusement indemne. En fait il n'avait pas dépassé 500 mètres et au premier virage un peu accentué avait tiré un « *tout droit* » qui l'avait envoyé dans le champ des Clarac.

Mon père ainsi que mon oncle allèrent chercher la voiture et le soir ma grand-mère lui passa le savon de sa vie prétendant qu'elle était déjà veuve une fois et n'envisageait pas de l'être une deuxième.

La voiture fût réparée, revendue et Grand-père acheta une mobyette, la vraie, la bleue. Pour lui fin de partie.

Donc il s'occupait de la cave.

Dans le chai il emmagasinait les alcools, le vin en fût ainsi que quelques dizaines de bonnes bouteilles réservées aux repas de fêtes.

Il y avait une pièce de vin qu'il avait dû récupérer je ne sais où. Cette pièce lui permettait de stocker 228 litres de vin ordinaire qu'il se faisait livrer par un camion-citerne des caves du Postillon. Il y avait des bas-armagnacs du domaine Saint Martin venus de Réans dans le Gers, département voisin.

Des bouteilles d'Izarra verte, cette liqueur basque à goût de menthe poivrée. On dit que le roi Edouard II, Hemingway ou Khrouchtchev en étaient friands. La famille aussi qui ne dédaignait pas ce digestif en fin de repas.

Il avait aussi quelques bouteilles de Madiran cépage tannât reconnu vin d'origine contrôlée en 1948, qui à l'époque était un vin relativement confidentiel et du Pacherenc de Vic Bilh, blanc moelleux encore plus rare.

Le nom Pacherenc vient de la contraction béarnaise de « Parchets en renc » qui signifie piquets (de vigne) en rang. Vic-Bilh quant à lui signifie « le vieux pays »

Mon père adorait ce vin sur un foie gras, il lui trouvait, disait-il un nez de fruits confits, poire, pomme, coing et un arrière-goût d'amandes amères. Auréolé de son état de chroniqueur gastronomique et journaliste parisien connu, les convives autour de la table acquiesçaient complaisamment en prenant des « airs entendus ».

Le madiran dont l'histoire débute avec l'arrivée des moines Bénédictins au XIème siècle accompagnait parfaitement les viandes rouges, les viandes en sauce et les gibiers au moment de la chasse.

Ce vin est actuellement très « tendance », mais il faut vous dire qu'à l'époque les moyens de communications n'étaient pas ceux d'aujourd'hui et sa consommation n'était réservée qu'à seuls quelques initiés.

Le retrouver sur la table de mes grands-parents achevait d'asseoir leur statut social.

Les traditions dans nos campagnes

Dans les années 50, je l'ai dit, nos fermiers vivaient en autarcie et ne manquaient pour ainsi dire de rien en ce qui concernait l'essentiel. Mais la vie était rude. Les anciens dépensaient bien plus de calories que nous. Les ruraux d'aujourd'hui bénéficient d'un matériel moderne qui les exempte de ces travaux de force. Dans les années cinquante on estime que la dépense calorique journalière d'un journalier tournait entre cinq à six milles calories jour. A ce jour cela correspondrait à un coursier pour une étape du tour de France.

Les gens vivaient au rythme du soleil et il leur fallait donc une nourriture en conséquence.

Le matin à l'aube, c'était une large tranche de pain frottée à l'ail sur laquelle on étalait du saindoux ou parfois une tranche de lard grillée à la poêle, pour les plus argentés.

Ensuite les hommes partaient aux champs avec la musette dont dépassait le litre de rouge.

Vers midi ils revenaient déjeuner. Souvent un plat de haricots et pommes de terre avec parfois quelques morceaux de cochon. Ils repartaient toujours après avoir refait le plein de la musette.

C'est le soir après une journée harassante que le souper avait de l'importance et que le jambon cru et autres charcutailles étaient rois

Pas de chauffage central, une grande cheminée souvent dans une pièce à vivre qui faisait office de cuisine salle de séjour, chambre parfois flanquée d'une porte vachère qui aidait à réchauffer la pièce par les froides nuits pyrénéennes. C'était le cas chez mon Oncle Léon d'Oléac-Dessus. Dans la mesure dont le sol était encore en terre battue, trônait une énorme table au-dessus de laquelle pendaient les saucissons et autres jambons à sécher.

Je me vois mal transférer un gamin élevé au WhatsApp dans cette atmosphère qui en fait

n'a que 70 ans. Pas de télévision, les veillées lorsqu'il y en avait consistaient à se réunir entre voisins et à se raconter la journée : les foins, les semailles, les moissons, les engrais qui commençaient à arriver sur le marché.

Que deviens le Paul a-t-il fini son service militaire ? Et le Jean, il paraît qu'il a trouvé du travail à l'usine à Tarbes. Et la Françoise, elle fréquente ? Un beau brin de fille celle-là. Elle ira loin.

Le tout ponctué de « O fan de chichourle » que l'on pourrait traduite par « O punaise » !

Et l'on se quittait sur un « bona nueit » vers 21h00 car le lendemain tout le monde se levait tôt.

Le dimanche on allait à la messe, propre. C'était le jour de la grande toilette. Et endimanché, surtout il fallait porter les habits du dimanche.

Souvent on n'allait pas à la messe par conviction religieuse, mais parce que c'était la sortie de la semaine.

Il n'était pas rare que le Curé vienne ensuite boire un coup dans une famille. Il n'était pas dupe le brave homme, mais les liens qui le rattachait à ses « ouailles » l'obligeait à faire abstraction de certaines conventions religieuses pour uniquement s'en tenir au relationnel de clocher.

Dans certains villages il n'y avait pas de curé alors il battait la campagne à vélo pour exprimer son sermon, qui avait pour mission non pas ramener les « *brebis dans le droit chemin* » mais au moins de remettre les pendules à l'heure.

Le dimanche c'était souvent la réunion de famille et la maitresse de maison aidée de quelques parents mettait un point d'honneur à confectionner un repas débordant de victuailles.

Mémé Belou avait à cœur de présenter une belle table avec nappe et serviettes.

En apéritif elle nous servait un verre de guignolet kirch dont elle raffolait, ce qui laissait mon père pantois, lui qui dans les rédactions des grands journaux et les

cocktails parisiens était plus habitué au Whisky.

Même moi j'avais droit à un fond de verre de « guignolet » mon Grand-père prétendait que ça ne pouvait pas me faire de mal et personne n'osait le contredire.

Bien entendu on démarrait par un potage, il était inconcevable de faire l'impasse sur la soupe.

Puis venait une volaille, généralement cuite au four.

Ensuite nous avions droit à un roastbeef de cheval.

Et oui la viande de cheval se consommait couramment à cette époque.

En ville il existait d'ailleurs des boucheries chevalines, ainsi que des triperies. Maintenant ces commerces ont disparu laissant la place aux grandes surfaces reine de la malbouffe. Souvenez-vous de Jean-Pierre Coffe. On devrait lui élever une statue à ce critique gastronomique, il nous a

suffisamment alerté sur les dangers de la nourriture industrielle.

En parlant de viande chevaline, je ne résiste pas à raconter cette histoire. Dès années plus tard je devais avoir trente-cinq ans environ, jeune marié, j'ai emmené mon épouse de l'époque en Bigorre afin de lui faire connaître la région ainsi que ma famille maternelle.

Bien entendu, ma mémé encore de ce monde avait mis un point d'honneur à réunir la famille et à se mettre en frais pour le festin.

En nous mettant à table j'eus comme une prémonition qui se vérifia lorsque je vis arriver le roastbeef. Jacqueline mon épouse m'avait dit une fois qu'elle avait horreur de la viande de cheval, alors quelle ne fut pas ma stupéfaction lorsque je la vis se resservir en prétendant que c'était la meilleure viande qu'elle avait jamais mangée. Elle trouva même de l'appétit pour en reprendre une tranche froide au repas du soir.

Ce, n'est qu'en voiture sur le chemin du retour que je lui révélais l'origine de ce met.

Je ne sais pas si c'est à cause de cela, mais nous avons tout de même divorcé une dizaine d'années plus tard.

J'en revient à l'agape, ma mémé craignant sans doute que nos panses ne soient pas suffisamment remplies nous apportait ensuite une sorte de « ragougniasse », à laquelle presque personne ne touchait compte-tenu de ce que nous venions d'ingurgiter.

Le tout était largement arrosé de litres de vin rouge dans des bouteilles à étoiles consignées. Ce vin, le Postillon, le Kiravi ou le vin des Rochers dit velours de l'estomac ne titrait que 10° parfois 11 degrés, il fallait choisir à la tireuse. Dans les grandes occasions elle servait du Madiran, et du Pacherenc de vic bilh moelleux.

A ce moment vous pensiez que c'était fini, que nenni ma brave Dame, que nenni mon brave Monsieur ! Elle faisait passer un plateau de fromages de montagne à faire pâlir les maîtres fromagers actuels. (Tome de Bethmal, Tome de brebis, Oussau Iraty, etc)

Arrivaient ensuite une farandole de tartes aux prunes, aux pommes, au coing ou autres fruits suivant la saison. Dans les très grandes occasions nous avions droit au fameux gâteau des Pyrénées dont je vous ai déjà parlé.

Suivait le traditionnel digestif basque : l'izarra verte ou jaune, créé à Hendaye par le botaniste négociant Joseph Grattau en 1906. Ou un Bas Armagnac que mon père adorait.

Après ces festins rabelaisiens la « *levé des corps* », expression appropriée s'il en est, se faisait vers 16h30 heures et s'en suivait une balade digestive appropriée avant de rentrer à la nuit tombante pour finir les restes.

Saperlipopette même nous, gamins, qui avions normalement un appétit féroce étions KO technique.

Voilà, je pense avoir fait le tour de ce que nous mangions à la ferme dans ma famille maternelle, chez ma mémé. Je vous ai aussi dévoilé un peu ce qu'était la jeunesse rurale de cette moitié du XXe siècle.

Précédée de quelques années par Achille Bocard ma mémé Belou nous a quitté en Septembre 1987 à 92 ans. Elle n'avait pas eu une vie facile. Mais je pense que globalement elle avait été heureuse.

Petite, « *aux culs des vaches* » suivant l'expression populaire, elle s'est mariée à un « *poilu* » et s'est retrouvée rapidement veuve de guerre.

Le peu de temps qu'elle avait fréquentée l'école communale lui avait permis de savoir lire et écrire, phonétiquement mais dans un français châtier que nos jeunes élevés à la farine post-soixante-huitarde pourraient lui envier.

Elle avait eu le courage de monter à Paris et s'était installée au 140 rue de Ménilmontant dans le 20^{ème} arrondissement avec son second mari, mon Grand-père Achille.

Je vous en ai assez peu parlé de mon Grand-père. Lui aussi était au né au XIXe siècle.

On disait qu'il était le bâtard des amours ancillaires du fils de la maison d'une grande

famille Suisse avec une « *petite bonne* » normande et que pour ne pas pénaliser socialement cette famille il avait été placé en pension dans une famille rurale de Normandie, où il avait été oublié. Sa mère lui avait donné naissance au Havre.

Tout cela est certainement vrai car toutes les recherches de sa fille, ma maman, ont corroboré cette légende. D'ailleurs on retrouve la famille des De Boccard installée à Fribourg depuis 1567 descendant de Nicolet Boccardier d'Onnes près de Grandson.

Le simple fait que mon grand-père porte ce nom de famille tendrait à prouver qu'il a bien été reconnu par son père, même si à l'époque le fait d'avoir un bâtard dans une famille de vieille noblesse n'était pas admis.

Ce grand père je l'adorai et à sa façon il a influé sur mon caractère et mon avenir. Sans s'en rendre compte c'était un poète un peu rêveur, un peu philosophe, d'une grande tolérance. Fallait-il qu'il le soit pour supporter la grand-mère qui malgré de grandes qualités subissait l'influence de son signe zodiacal :

le Lion, auquel plus tard j'ai adjoint l'ascendant « *Dragon* ». Je l'avais surnommé Jupiter.

Il s'occupait du jardin et ancien menuisier avait du talent pour à peu près toutes les petites réparations que nécessite une maison construite en pisé et galets de l'Adour.

J'étais admiratif car le soir avant la nuit tombée il regardait la chaîne des Pyrénées et annonçait le temps du lendemain. Tu vois Marcou, demain il va pleuvoir, demain il fera beau, demain il y aura certainement du vent, la tramontane, ou l'Autan etc. Je ne l'ai jamais entendu se tromper.

Il avait aussi l'habitude à la nuit tombée alors que nous étions assis sur les marches qui accédaient à la porte d'entrée de me décrire le ciel. Tu vois Marcou là c'est la grande ourse, la petite ours, le grand chien, Orion etc.

J'étais subjugué et je le croyais un grand savant.

C'était un homme de bon sens, aujourd'hui je sais ce qu'est « *un cœur à pattes* ». C'est un Grand-père comme celui que j'ai eu.

Il était né le 27 juin 1890.

Comme je les regrette ces deux-là. Ils ont participé à l'élaboration de mes fondations et si j'ai toujours eu des valeurs dans ma vie, si j'ai compris que j'avais des droits mais que j'avais aussi des devoirs, je pense que je le dois aussi un peu à eux.

Lorsque j'ai fait construire notre maison à Castelnau-Magnoac la première chose que j'ai fait, a été de planter deux catalpas comme ceux sous lesquels on installait le barbecue.

J'espère que je les verrai grandir, et à chaque fois que je les regarde je repense à Calavanté, à cette jeunesse insouciante et non polluée par les nouvelles technologies, l'intelligence(?) artificielle et la perte d'identité souveraine de mon pays que j'aime.

Et lorsqu'aujourd'hui je vais me ressourcer dans ce village, je ne manque jamais d'aller leur parler où ils reposent, au cimetière qui

jouxte l'église et j'ai toujours un petit serrement au cœur. A bientôt les vieux.

« Sit tibi terra levis »



Epilogue

Après une vie professionnelle bien remplie en tant d'abord, que restaurateur, directeur d'hôtels dans le groupe Accor propriétaire de restaurants, ensuite, après une reconversion, ingénieur d'affaires international et pour terminer quelques années en Afrique au Mali à Bamako où j'ai créé une affaire de formation professionnel pour adultes. Sentant la déstabilisation de ce pays et globalement de l'Afrique de l'Ouest j'ai voulu me réinstaller en France.

J'étais et suis toujours propriétaire d'un terrain juste derrière la maison de mes grands-parents à Calavanté, et j'avais souhaité faire construire avec un projet de chambres d'hôtes qui aurait pu valoriser encore plus le village.

Quelle ne fût pas ma surprise de constater à mon retour et sans même en avoir été informé que mon terrain qui était constructible ne l'était plus par la suite d'une

révision de la carte communale qui m'a laissée pantois lorsque j'en ai lu les termes « *tenir compte des contentieux et recours concernant les limites des terrains constructibles* »

J'étais à 5000 kilomètres et n'avais jamais initiée une quelconque récrimination.

Je suis donc aller voir le maire pour lui présenter ma doléance.

Bien entendu il m'a reçu et d'ailleurs il a paru surpris de constater qu'un enfant du pays souhaite revenir chez lui, son mandat étant majoritairement concrétisé par des étrangers à ce village, nouvellement installés.

Comme tout homme politique, même si un maire ne devrait pas être politique puisque son objet est simplement de gérer une commune.

Donc comme tout politique il s'est retranché dans la langue de bois : « *ce n'est pas moi c'est l'autre* ».

J'ai donc acheté et fait construire ailleurs à Castelnau-Magnoac ou nous avons été reçus avec gentillesse et bienveillance.

De plus je suis fier aujourd'hui lorsque l'on me demande où j'habite de répondre : dans le village d'Antoine DUPONT le meilleur rugbyman du monde

J'ai effectivement créé un studio d'accueil qui fonctionne bien, mais je n'ai pas oublié la peine que j'ai ressentie lorsque j'ai constaté que mon projet n'était plus recevable et que je ne pourrai pas revenir sur la terre de mon enfance.

*

Du même auteur

- **Le marin en smoking** : les sixties, un jeune homme. 5 ans de sa vie d'aventure, Stewart sur les paquebots anglais, le Queen Mary le Caronia.
- **I kakéna à Bamako** : Marcel prend sa retraite à Bamako. Des situations parfois cocasses toujours palpitantes.
- **Le gentleman du quai d'Orsay** : jeune diplomate, au cours de ses affectations il vivra des situations parfois dangereuses et finira sa carrière en tant qu'ambassadeur de France.
- **Allo Dieu** : Octogénaire il a le 06 de Dieu, il demande des explications
- **Lillia** : Belle et rebelle : Une jeune fille libérée pendant l'occupation
- **Le tour de l'horloge** : Il sait qu'il va bientôt partir et raconte sa vie.
- **Le jardinier du Magnoac** : On l'a retrouvé nu, mort dans un jardin qu'il entretenait, mais il avait eu une vie avant.
- **De terre et d'azur (poèmes)**
- **Lord Denis Mac Calay** : Il vient de gagner à l'euro million et part en Ecosse