

# Le petatou

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

**Q**u'elle nous accueille avec tomates et œufs ou nous cueille comme châtaigne, la patate tombe toujours inopinément.

D'abord sous la forme d'une question. Fromage ou dessert ?

Le petatou n'attend pas qu'on la pose pour y répondre. Estimant qu'il n'a pas à choisir entre ces deux propositions contradictoires, il nous offre une lecture très personnelle de la fameuse dialectique hegelienne. Plutôt que de dépasser le conflit, il le déplace. Il se défausse. Il repasse le mistigri, nous refile la patate. Elle ne se pose plus dans les mêmes termes, mais elle est toujours aussi chaude. Qu'en est-il (on ne sait pas, bien sûr, d'où vient la question, à qui elle s'adresse), qu'en est-il de ces patates servies en dessert ? Ou bien (quelqu'un ayant décidé de prendre le problème par l'autre bout), qu'est-ce que c'est que ce dessert qu'on attaque comme ça, sans préambule ? D'ailleurs, s'agit-il bien d'un dessert ? Ou est-ce un plat unique ? Viande du pauvre ou de carême ? Faut-il y voir une sorte d'*ambigu* ? Façon rustique de servir l'entrée et le dessert en même temps ? Pied de nez à Horace qui voulait qu'un repas se déroulat forcément *ab ovo usque ad mala*, «de l'œuf aux pommes», autrement dit qu'un texte comportât nécessairement un début et une fin ? Commençons, puisque le poète nous y invite. Demandons-nous de quelles patates nous parlons. Nous connaissons le gâteau de patates douces, et nous l'aimons. Mais le petatou n'est pas de ces mets exotiques. S'il dépayse, c'est pur hasard. Une rencontre comme on en fait parfois, quand on se laisse prendre à la *toile*. Force est de reconnaître, alors, que le petatou voyage très bien. On peut être de quelque part, très attaché à son terroir, et vivre la grande aventure. Ces sites américains nous le rappellent, qui ont inscrit *notre* gâteau à *leur* menu. Pourtant, que cette pâtisserie régionale enchante certaines tables de Miami ne nous la rendra pas plus exotique. Ou, pour le dire autrement, on a beau savoir que le *petatou mellois du Père Goimier* est une spécialité des Etablissements Eric Goimier, 33, avenue

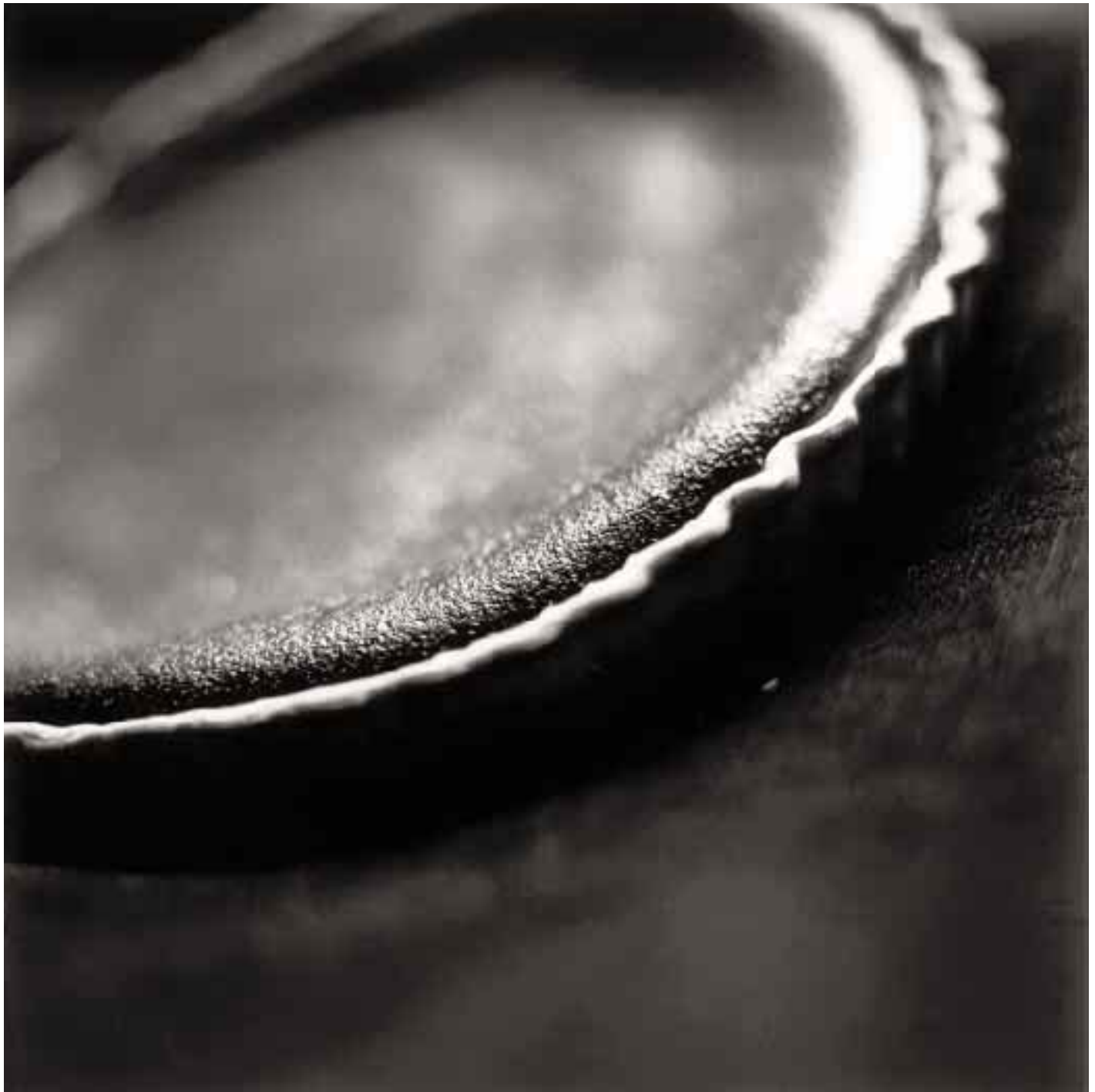
de Poitiers, Brioux-sur-Boutonne, on ne trouvera pas moins étranges cette couleur et ce goût qui évoquent invariablement les tartes au fromage blanc de l'enfance, ni moins délicieux ce *patatou*, *pétééré*, *trouffiou* dont le nom change d'un bourg à l'autre.

La patate, qu'elle soit douce ou non, qu'on la prenne par le mot ou qu'on suive dans ses trajets la chose, nous fait voyager.

Le mot arriva des Caraïbes par l'ouest, par le truchement de marins européens, et on ne sait pas trop bien quand ni où se fit la rencontre avec la chose qui, venue des Andes, du Chili et du Pérou, s'était répandue en Allemagne. Ni, le mot ne désignant pas au début la chose, ne signifiant pas la *même chose*, s'il faut parler de rencontre ou d'un glissement de sens.

La rencontre, si elle eut lieu, se produisit dans quelque port espagnol. Quant au glissement de sens, on l'attribue sans plus de certitude à l'influence de l'anglais *potato*, et aux Canadiens qui les premiers la subirent. Entendons-nous bien, on a plus de chances, avec le petatou, de manger une tarte à la purée de pommes de terre qu'un gâteau d'ipoméé ou igname. Le mot *patate* est familier. Est-ce à dire que *pomme de terre* sonne étrange ? Oui, pour peu qu'on l'écoute. Il a même beaucoup de choses à raconter. «Fruit» de la terre, et par conséquent métaphore, il nous transporte. Dans le temps et dans l'espace. Il nous fait voyager. Nous pouvons banqueter avec Pline ou Isidore de Séville. Lire cyclamen, aristoloche, mandragore, tubercule ou courge, topinambour. Cela, sans quitter notre assiette.

On a beau savoir le petatou composé de purée de pommes de terre et de fromage frais (le chèvre étant inégal, et trop peu gras, Eric Goimier préfère le fromage de vache, avec un peu de crème), on est toujours, devant la chose, étonné. Pénétré de sa beauté, alors que les mots hésitent, comme le couteau, entre mordoré et bistre, et, craignant d'entamer la merveille, renonçant à dire la couleur, ce qu'elle recèle, ce que cache comme trésors ce brun parfaitement étale.



Ils ne renoncent pas longtemps. Le petatou apparaît maintenant nettement moins bistré que mordoré, moins brûlé à l'extérieur que le tourteau fromagé et en même temps mieux cuit à l'intérieur. Plus dense sans être plus lourd. Ce qui n'est pas un paradoxe. Remontons du foncé au fonçage, à cette pâte qu'on a étendue dans un moule plat. L'appareil est celui qu'on utilise pour le tourteau fromagé, la pâte brisée est la même, mais la présentation est différente, et la cuisson : le petatou est une tarte. Une galette fromagère. Une tourte au fromage blanc. A la purée et au fromage blanc on a ajouté de la crème fraîche, du sucre, du sel et de la farine afin d'obtenir un mélange homogène. On a battu des œufs, on les a incorporés au mélange. On a versé le tout sur la pâte étalée et on a enfourné. Pour 40 minutes à thermostat 7. Ou bien, suivant une recette, on a fait cuire deux heures à feu doux et on sert complètement refroidi.

Ou bien, selon une autre, on a fait cuire d'abord à feu doux, puis à feu plus vif sur son dessus, pour que celui-ci soit plus doré, et on mange le petatou bouillant.

Qu'on le mange froid ou chaud, on ne peut qu'admirer l'équilibre. Entre fromage et pomme de terre. Entre un fromage qui n'insiste pas et une pomme de terre qui sait se faire discrète. Ce qui apparaissait comme un alliage harmonieux, comme une alliance de mots, se révèle un mariage heureux. Celui du liant et de l'aérien. Mais c'est peut-être prendre l'effet pour la cause, oublier que le *liant aérien* suppose une exposition à l'air, et que certains l'aiment chaud. On parle du petatou. Des goûts et des couleurs. Ou plutôt du goût, après la couleur. Du goût justement on dira, pour finir, qu'il le dispute en équanimité à la couleur, que si elle est d'humeur égale, il atteint, sans le moindre effort, à la sérénité. ■