

Partage avec les membres et amis de l'association «Dive Mémoires»  
à Sainte-Soline. Souvenirs de repas de fêtes et du quotidien.

Par Maël Audrain

# Festoyer à la campagne

**C**'est dans le petit village de Sainte-Soline, tout près de Lezay dans les Deux-Sèvres, que l'on peut entendre ruisseler la Dive. Si l'on tend bien l'oreille, on pourra même entendre des voix, celles des enfants du pays. Ce ne sont plus les cris ni les comptines qui viendront vous interpeller mais les histoires de ces enfants qui sont devenus grands et qui racontent «l'ancien temps», le pays qu'ils ont connu. Ils sont là, dans cette petite salle des fêtes de leur village, à partager leurs souvenirs. Anne-Marie Hugonnie accueille tous les mois ces gardiens de la mémoire locale, François, Odile, Léone, Henriette, Ulysse, Reine, Cécile, Monique, ou encore Robert, Paulette, Francine et Raymonde pour ne citer qu'eux.

Les sujets qu'ils abordent sont aussi variés que leurs âges respectifs. Sur les travaux agricoles ou les traditions du mariage se croisent des voix qui se distinguent depuis plus de cinquante à quatre-vingt-dix ans. Il faut le dire, la cuisine est bien souvent au centre des échanges. Elle est, dans ce sud des Deux-Sèvres comme ailleurs, bien souvent un angle d'approche privilégié pour appréhender la culture du XX<sup>e</sup> siècle. C'est précisément le thème retenu pour la séance du lundi 16 mai 2011. Tenter de re-

construire un repas typique a constitué le fil conducteur de la rencontre. Ce fil n'a pas lâché, chacun apportant sa pierre à l'édifice, son ingrédient à la recette.

## **PAS D'APÉRITIF MAIS DES DIGESTIFS**

Se souvenir de ce que l'on pouvait manger le siècle dernier, c'est aussi bien s'intéresser à la nourriture quotidienne qu'à celle consommée lors des fêtes. C'est précisément le deuxième point que l'on s'est attaché à développer. Pour les contemporains du Poitou du XX<sup>e</sup> siècle, le calendrier des fêtes est avant tout confessionnel, que l'on soit catholique ou protestant. Mais c'est aussi ce que l'on appelle dans ce pays les «noces de village», ces grands mariages forts en symboliques et en traditions qui s'expriment par les repas.

Lorsque l'on évoque l'apéritif, peu de voix s'élèvent sinon pour souligner que cela ne se fait guère au début du XX<sup>e</sup> siècle, préférant laisser la place au digestif à la fin du repas. Mais il ne faut omettre la tradition du vin d'honneur et la présence de vins ordinaires, qu'ils soient rouges ou blancs, bien plus variés après guerre. Sur ces tables drapées, on retrouve les traditionnels tourteaux fromagés, les broyés et parfois quelques brioches. Tout spectacle culinaire poitevin s'ouvrira avec l'apparition du merlu mayonnaise, des œufs mimosa ou des bouchées à la reine très à la mode à partir des années 1950. Par leur présence, ces plats symbolisent la tenue de la représentation qui va suivre. Et ne parlons pas de la carpe farcie qui se pavane sur les tables les plus luxueuses !

À Pâques, on pourra goûter au chevreau à l'ail ou au cochon à partir duquel on aura fait les boudins blancs que l'on aura précieusement conservés. On présentera également du veau. Toujours, ou presque, la basse-cour avait droit à son numéro avec en tête d'affiche canards, dindes, poules et poulets. Le plus fort de la ferme, lui,

## **LE FARCI POITEVIN DE RAYMONDE**

**S'il est une spécialiste du farci poitevin, il se pourrait fort bien qu'il s'agisse de Raymonde Marsault. Armée de sa grande terrine et de son pifomètre, elle constitue un mélange composé d'un tiers d'oseille, d'autant de choux verts et de blettes. À cette préparation toute verte, elle ajoute persil, crème fraîche, parfois même poireau et salade selon la saison.**

**À la sortie de sa grande cocotte remplie d'eau bouillante, le farci de Raymonde fait le fier dans son filet du haut de ses 10 kg. Pour ceux qui ne le consomment pas aussitôt, le congélateur se fera un plaisir de conserver les saveurs de notre ambassadeur tout vert. Quand on le sortira, il reprendra des couleurs et animera nos papilles à être recuit à la vapeur ou à la poêle avec une noisette de beurre.**



De gauche à droite, au 1<sup>er</sup> rang : Cécile Charruyer, Robert Minot et son épouse Paulette, Anne-Marie Hugonnie accroupie, Louissette Juchault et M<sup>me</sup> Didier encadrant Reine Artis assise, Denis Augereau ; au 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> plan, de gauche à droite : Roselyne Sourp, Francine Villeneuve, Isabelle Gilbert, Jacqueline Texier, Gisèle Perrault, Raymonde Marsault (presque cachée), Odile Hauwaert, Cécile Augereau, épouse de Denis, Léone Menanteau, Gilbert Didier, Paulette Ridao devant Maël Audrain, Daniel Servant, François Charruyer neveu de Cécile, ancien maire de Pliboux.

n'est que rarement présent sur la table, la viande de bœuf n'étant réservée qu'aux grandes occasions et à ceux qui peuvent se l'offrir. La farandole des légumes sera limitée. On se contentera d'apercevoir quelques salades, asperges ou pommes de terre.

La scène finale sera jouée par ceux qui représentent sans doute le mieux notre région, ces douceurs sucrées que nos palais connaissent si bien. C'est tout d'abord le fameux tourteau, que l'on dit fromagé ou fromager par rapport à la faisselle de chèvre qu'il contient. Il est sans doute celui, vêtu de noir, par qui la cuisson au four s'illustre le mieux. Ce four qu'un parent ou un des spécialistes du village aura fait chauffer avec toute la minutie et la maîtrise que cela demande, vérifiant la température avec du journal ou de la farine. 80 à 100 tourteaux vont se côtoyer dans ce four pour laisser la place parfois à la tarte au fromage que l'on appelle «tourta pia».

D'autres cercles se préparent à investir la scène brûlante : les gâteaux secs. Ceux de l'époque ne sont sûrement pas ceux que nous connaissons aujourd'hui, à la forme standardisée pour s'adapter à la grande consommation. Ces broyés sont plus épais, plus moelleux et bien plus jaunes de par le beurre concentré qu'on utilise. Dans le four brûlant, on en profitera également pour faire dorer les grimolles sur des feuilles de choux, ces petites galettes faites de lait, de sucre et de farine, auxquelles on ajoutera des pommes du côté de Sauzé-Vaussais pour donner le cigalet. Ces mets seront arrosés d'un vin différent à chaque fois.

### FROMAGE ABSENT LES JOURS DE FÊTE

On s'étonnera de l'absence de fromage lors des repas de fêtes. Cela s'explique par son côté trop banal et sa présence quasi quotidienne sur la table des Poitevins. Chaque ferme produit ses fromages, ses œufs, ses volailles que la ménagère ira vendre sur les marchés. Elle en profitera, avec l'argent récolté, pour acheter les provisions qui manquent dans sa cuisine. Ainsi, très peu d'argent liquide circule et les échanges s'apparentent au troc. Parfois, la femme se rendra sur le champ de foire avec un ou deux chevreaux que l'on souhaite vendre jeunes afin d'avoir le maximum de lait pour la confection des fromages et autres faisselles. Les chèvres, les «vaches du pauvre» sont essentielles dans la ferme poitevine si bien qu'on en comptera quatre ou cinq par foyer. Les enfants les emmèneront souvent aux champs, sous les directives de la maîtresse de maison qui les bichonne. Si par malheur l'une de ses protégées se blessait, le chemin de la cuisine était tout tracé pour ne pas perdre la viande et tirer profit de tout ce que l'animal pouvait encore donner. ■

À voir.  
«De la poule au pot au tourteau», une exposition de la maison du protestantisme de Beaussais sur l'influence du protestantisme dans la cuisine traditionnelle poitevine du 5 juillet au 18 septembre.