

## La TABLE MORVANDELLE

\*\*\*\*\*

La nourriture, demeurée très saine et parfois très rudimentaire, a été pour beaucoup dans la santé du Morvandiau.

### I- Dans le PASSE

\*\*\*\*\*

Au 18e siècle, "les gens se regardent comme très heureux quand ils ont une mauvaise soupe et un très mauvais pain pendant toute l'année, pour toute nourriture". Toute la nourriture de ce peuple consiste "en pain de seigle pur ou mélangé d'orge, et en pommes de terre". Ils aiment beaucoup aussi une bouillie faite avec de la farine d'avoine, de l'eau ou du lait, qu'ils appellent "poullitte", dans le langage ou patois du pays.

Leur régime, cent ans après, ne s'était guère modifié. En 1838, dans le Morvan autunois, la nourriture des paysans "ne se compose, en général, que de mauvais pain de seigle, de pommes de terre cuites à l'eau et quelquefois assaisonnées avec du laitage ou du porc salé dont l'usage est très répandu. Elle se compose aussi, suivant les localités, de bouillies d'orge, d'avoine, de maïs et de légumes".

En 1859, "ils se nourrissent encore de mauvais fruits, la plupart sauvages, et de quelques herbes potagères de leurs jardins, cuites à l'eau, avec un peu d'huile de noix ou de navette ; le plus souvent sans sel ni aucun condiment. Les plus aisés parmi eux se nourrissent de pain de seigle mêlé d'orge et de froment. Si on ajoute à cela des gâteaux de sarrasin, des pommes de terre en immense quantité, à peine et rarement accommodées avec un peu de chair de porc, on a la base de la nourriture de l'habitant des montagnes du Morvan".

Jusqu'à la première moitié du 19e siècle, les repas étaient uniformément composés de :

- soupe à l'huile de navette, parfois avec une greille (morceau de lard) sans beurre, pour le matin ;

- pain, pommes de terre ou purée de haricots secs ou gâteau de sarrasin ou picoulée ("poullitte", bouillie faite avec de la farine d'avoine et de

l'eau ou du lait) ou mâcres cuites à l'eau, pour le midi ;

- soupe et pommes de terre cuites à l'eau sans sel (genre "robe des champs", épluchées et cuites avec très peu d'eau sur un feu vif à l'étouffée), pour le soir.

Le sel était très cher.

A mesure qu'a grandi la facilité des communications, les chances de disette se sont éloignées. Il fut un temps où les élus de Bourgogne, signalant la misère des peuples de l'Autunois, pouvaient écrire (en mars 1694) : "il y a deux mois qu'ils ne vivent pour la plupart que de la seule racine de fougère. Ils sont attroupés dans les bois, d'où ils volent tout ce qu'ils peuvent attraper ; ils mettent le feu la nuit dans les métairies, afin que, le bétail se trouvant accablé dans les incendies, ils puissent en dévorer les restes". En 1736, en 1771, la famine sévit de nouveau. La désastreuse année 1847 vit le seigle se payer dans le Morvan jusqu'à 16 F le boisseau ; la farine était introuvable. Au contraire, en 1879, où le seigle manqua également, le prix du boisseau ne dépassa pas 8 F, et l'on put se procurer en grande quantité des farines et des seigles étrangers.

A la fin du siècle dernier, les ressources de l'alimentation étaient aussi abondantes et aussi variées dans le Morvan qu'en aucun autre pays de France. Si le seigle, la pomme de terre (la truffe) et le blé noir en formaient toujours les bases, elles n'en étaient plus du moins les éléments exclusifs. La viande est venue s'y ajouter. Jadis, au contraire, ne se consommait que très peu de viande fraîche, à peine une ou deux fois par mois, et quant au porc salé, qui faisait partie du régime, tout au plus en mangeait-on deux fois par semaine, la quantité par ouvrier ne dépassant pas 200 g pour les deux repas. Il y eut plus d'arroi (assaisonnement) aux soupes également.

Les repas étaient devenus plus confortables :

- le matin : soupe assaisonnée au lard ;
- le midi : pommes de terre salées ou ragoût au lard ou grapiou, sorte de gâteau de blé noir, haricots alternés avec pommes de terre, riz et macaronis ;
- le soir : soupe aux légumes suivant la saison ; la picoulée a disparu.

Apparaissent aussi au menu : oeufs cuits durs (deux par personne pour un repas), fromage, poires sauvages ou blossom, quelques noix et châtaignes conservées avec du sable dans des barils. L'huile de "navotte" était utilisée pour l'"airivaize", c'est-à-dire l'accommodage. Pour les grandes fêtes, il y avait un morceau de viande de boucherie, du boeuf de préférence ; le dimanche, une tranche de jambon pour aviver le rata.

Sous bois, aux époques de travail, la nourriture était restée aussi simple qu'aux anciens temps : soupe graissée avec un peu de lard foncé à la poêle, pommes de terre. Les jours de fête, c'était le "frichti" au lard et aux pommes de terre. Mais les bûcherons vivaient surtout avec trois livres de pain par jour et ils ne buvaient que de l'eau claire.

Longtemps, le Morvandiau n'a eu d'autre boisson que l'eau claire des rivières ou le breuvage résultat de la fermentation des fruits sauvages, le pourriau et la mâcre "ponmée", boisson faite avec des pommes sauvages (craux) écrasées et mises à fermenter avec de l'eau dans un fût ou un cuvier. Ce n'est qu'aux grandes fêtes qu'il se risquait à boire du vin. Au début du siècle, le marché principal des vins de Bourgogne était Château-Chinon. Mais, malheureusement, le Morvandiau s'est adonné de plus en plus à la goutte. Chaque hameau possède un ou plusieurs cabarets et le vieux proverbe semble abandonné, qui disait : "arzent économisé à boire, met du linge dans l'armoire". Cette progression constante des cabarets est une conséquence de l'industrie des nourrices. Si l'or rapporté de Paris a su modifier complètement et heureusement l'intérieur morvandiau, il a malheureusement fait disparaître la sobriété du paysan. Quoi qu'il en soit, les intérieurs riants s'accroissaient sans cesse.

"Les Morvandiaux n' sont pas chi fous  
De se quitter sans bouère un coup"

et ils trinquent en chantant cet hymne :

"Aux varres, Morvandiaux,  
Laichons iau aux corgnaux,  
Queuvons, queuvons la vingne  
Du souèr jusqu'au matिंगne".

## II- AUJOURD'HUI

\*\*\*\*\*

a) Les mets caractéristiques des Morvandiaux, qui chérissent l'ail, l'oignon, l'échalotte, les cornichons et les radis noirs, sont :

- la traditionnelle soupe au lard, aux choux ou à l'oignon ;
- les oeufs au vin et à la crème ;
- l'omelette au jambon ;
- le grapiau, crêpe épaisse faite avec de la farine de blé noir (le grapiau sucré aux pommes est exquis) ;
- l'apaigne (farine délayée avec de l'eau et à laquelle on ajoute sel, levain, crème et parfois un oeuf, le tout cuit au four) ;
- la tourtière levée ;

- la potée (jambon et chou pommé, quelques pommes de terre et carottes) ;
- la salade au lard fondu que l'on verse chaud sur les pissenlits ;
- les galettes au potiron et à la semoule ;
- la potée aux "ponnées" ;
- les daguenelles, poires séchées ;
- les galibeurdas, prunes cuites avec du pain ;
- la tarte aux pruneaux ;
- la tête de veau ou "sansiot" ;
- les grenadins de veau ;
- le "jau" au sang (jeune poulet de l'année au lard et aux petits oignons) ;
- le cochon de lait à la persillade ;
- le marcassin rôti farci de saucisson de ménage ;
- la galimafrée Vauban ;
- le cul de veau à la clamecycoise ;
- les tartouillats brâment tartouillés, cuits au four sur des feuilles de choux ;
- les mias aux griottes...

Avec les déchets de la graisse de porc fondue, les morvandelles fabriquent ce qu'elles appellent le pain de beursandes ou de gueriaudes. Elles connaissent les recettes du "cachisse", de l'iau du coin et du fameux breuleau ou eau-de-vie sucrée que l'on fait brûler (excellent remède contre les coliques).

b) Les principales spécialités gastronomiques du Morvan sont :

- les brioches de Bazoches ;
- les jambons, les galettes et les délicieux bonbons, "châtaignes du Morvan", de Château-Chinon ;
- les saucissons "de ménage", les pâtés de campagne et de lapin de Lormes (renommé aussi pour ses "fromages du Morvan"), de Lucenay et de Montsauche ;
- les navets de Saulieu ;
- les jambons et les sucres d'orge du Morvan, de Lormes ;
- les jambons et la rosette d'Arleuf...

c) Si le Morvan peut figurer en bonne place dans la gastronomie française (Saulieu est un relais gastronomique), il le doit, non seulement à ses porcs gras à souhait "pour soigner votre bedaine", mais aussi à ses truites succulentes, si nombreuses dans l'Yonne et la Cure, que l'on prépare de tant de façons : aux amandes, au bleu, à la crème meunière, en pâté. Enfin, ses écrevisses au Champagne ou vins de Bourgogne sont excellentes et ses étangs fournissent brochets, carpes, tanches et ombres.

On mange bien dans nos montagnes qui honorent la vieille mais bonne cuisine du terroir. C'est un fait que l'on ne peut discuter et, parmi les plats servis par les restaurants morvandiaux, nous retiendrons :

- la jambon à la mode d'Icy,
- la potée,
- la dodine de canard,
- le canard à l'orange ou aux châtaignes,
- la fricassée de poulet au vieux Bourgogne,
- la poularde des ducs de Bourgogne,
- le poulet à l'apéritif Cinzano ou au Kummel,
- la terrine de lièvre,
- les escargots sur le sang au Chablis,
- la croûte aux morilles,
- le pûchoux, matelote-bouillabaisse,
- le soufflé au Cointreau ou au Kirsch.

d) Chaque ville et village a su, par la main, la science et le goût de ses cuisiniers, cordons bleus, ménagères et paysannes, tirer des spécialités qui constituent un corps culinaire :

- A Château-Chinon, nous trouvons truites, brochets, écrevisses, jambon, poulet aux cèpes, et, bien entendu, des andouillettes ;

- Anost est célèbre pour ses fromages ;

- Le lac des Settons offre toute une gamme de poissons et l'on parle d'un certain civet d'oie ;

- A Lormes, nous trouvons carpes, jambon, fromages de vache et de chèvre, et comme friandise des sucres d'orge ;

- Saint-Honoré est le centre de soins pour enfants, par excellence : asthme, coqueluche, affection des voies respiratoires ; mais les adultes y vont également. Le traitement par les eaux thermales est reconnu efficace et maints gourmets ne font pas fi de l'eau minérale, même au cours d'un excellent repas ; il faut savoir la boire et bien entendu ne jamais la mélanger au vin. Saint-Honoré s'enorgueillit de spécialités telles que truites, écrevisses, escargots, beaucoup de champignons (cèpes et surtout morilles) ; ses oeufs durs au jambon et ses pâtés de gibier font vite oublier que vous êtes dans une station thermale.

e) Le Morvan n'est pas un pays de vigne. Toutefois, le vin de Saint-Péreuse est assez renommé. "Le lieu où sont les vignes... a le soleil trois

ou quatre heures avant midi et tout le reste de la journée qui est la grande chaleur du jour. Cela est cause, avec la bonté du plant, qu'en ce lieu seul et nulle part en Morvan sont les vins bons et excellents". Ce pays possède environ 5 ha 25 a de vignes en rapport. Le vin produit est très agréable à boire, plutôt acidulé. Il a de 8 à 10° d'alcool. La récolte variait entre 60 et 100 hl, il y a une trentaine d'années.