

CUISINE MORVANDELLE

Le rayonnement de la France en Europe et dans le monde, ne s'exerce pas seulement par la littérature, les arts et les idées généreuses, mais aussi par les agréments de sa civilisation. Et parmi ces agréments, s'il en est un des plus marquants, c'est bien celui de l'art culinaire. Mais où cet art culinaire français tant renommé puise-t-il ses racines ?

Sans remonter à ce que nous savons de la façon dont se nourrissaient nos ancêtres au début de la période historique, nous pouvons dire avec certitude que l'art culinaire français est né des apports de toutes les "petites civilisations" de nos terroirs. Il a fallu, en effet, attendre la seconde moitié du 17^e siècle, avec la publication du traité d'art culinaire de Nicolas de Bonnefons, valet de la chambre du Roi, traité intitulé "les délices de la campagne où est enseigné l'usage de la vie, tout ce qui croît en terre et sous les eaux", pour pouvoir commencer à parler véritablement "d'art culinaire français".

Et parmi tous nos terroirs, malgré la réputation peu favorable qui lui était injustement faite, notre Morvan n'a jamais démerité de ses voisins dans le domaine de la cuisine traditionnelle. Tandis que se produisait une évolution dans la cuisine dite "bourgeoise", le peuple continuait de pratiquer une cuisine traditionnelle qui, quant à elle, n'avait guère évolué avant le début du 20^e siècle. Celle-ci demeure encore vivace dans bien des foyers morvandiaux.

La première évolution de la cuisine populaire a débuté avec la génération des appareils de chauffage : poêles divers, cuisinières modernes au bois et au charbon. Il ne faut pas perdre de vue qu'avant cette époque relativement récente, toute cuisine s'élaborait dans l'âtre, avec des ustensiles appropriés, ou encore sur ce que l'on appelait les "potagers" à charbon de bois.

Il existe certes, pour toutes les régions, un fond commun de traditions culinaires. Cependant, en utilisant les produits qui lui étaient propres, chaque terroir a apporté à ce fond commun une individualité qui est le reflet bien caractérisé d'une façon particulière de vivre.

La cuisine traditionnelle morvandelle ne se limite pas seulement aux antiques "poulites", bouillies de céréales dont on raillait les Morvandiaux, et à la soupe aux choux, qui fait maintenant, juste retour des choses, les délices des gourmets.

Les GENS du MORVAN

Le costume peut-il nous renseigner sur le Morvan ? Vers 1840, le Morvandiau porte :

- veste courte à la hussarde,
- pantalon droit avec guêtres montant au-dessus du genou,
- chemise à col relevé,
- sabots de bois,
- chapeau.

Sa forme porte :

- tablier à bavette,
- mouchoir de cou,
- croix jeannette,
- coiffe tuyautée à noeud sous le menton.

Ce n'est pas le luxe, mais ce n'est pas la misère, même si l'on admet qu'il s'agit là du costume de sortie ou de fête.

Les métiers dans le Morvan sont nombreux et variés, on répertorie aisément :

- les galvachers (charretiers),
- les bûcherons,
- les nourrices, très connues et réputées à Paris,
- les fileuses,
- les tisserands,
- le maréchal-ferrand,
- les scieurs de long,
- le sabotier,
- le couvreur de chaume,
- les manoeuvriers (ouvriers agricoles saisonniers) ou domestiques de ferme annuels,
- les colporteurs,
- les peigneurs de chanvre,
- les rémouleurs.

L'activité était donc intense tant pour les femmes que pour les hommes. Une population correctement alimentée et bien nourrie peut connaître une telle activité. Alimentation frugale, mais alimentation saine. Hom-

mes et femmes saines, mais laborieuses.

mes et femmes, mais laborieux, pauvres mais actifs. Une terre rude, peuple d'hommes et de femmes rudes, mais ingénieux et industriels. On a peu, on tire profit de tout.

Une autre ressource essentielle, c'est le flottage du bois, avant l'apparition du charbon de terre, le Morvan fournissait les 3/5 du bois de chauffage de Paris : il était acheminé par flottage à bûches perdues sur les rivières du Morvan, et de là par trains de bois flottant jusqu'à Paris.

Le Morvan vit donc, et de ses propres ressources et des avantages que lui assure la relative proximité de Paris. L'allaitement, par exemple, est un moyen d'augmenter le revenu familial, mais pour que cet allaitement soit efficace et apprécié, il faut des femmes bien portantes, c'est-à-dire bien nourries. Fécondité et allaitement supposent santé et vigueur. Toutes ces caractéristiques sont inimaginables sans une cuisine sans doute simple mais saine et riche.

Les nourrices morvandelles étaient très réputées au cours du 18^e siècle, elles quittaient mari et enfants pour se rendre à Paris gagner un peu d'argent. L'une d'elles a allaité et élevé le fils de Napoléon III, d'autres ont nourri des princes et des ducs ou des bourgeois notoires. Une belle étude serait à entreprendre sur ce sujet qui touche à la culture et à la civilisation du 21^e.

La CUISINE d'AUTREFOIS

L'abbé Baudiau nous apprend que le sarrasin et l'avoine tenaient une place importante dans l'alimentation des Morvandiaux au cours du 19^e. Ils entraient dans la composition de bouillies appelées gaudes, "pouls" ou "poullites". Le Morvandiau fait trois repas par jour :

- le matin : il mange une soupe à l'huile de navette "colza", dans laquelle ont été coupés des morceaux de lard ;
- le midi : il se nourrit de pain de seigle, de pommes de terre, d'une purée de haricots secs ou d'un gâteau de sarrasin ;
- le soir : il se contente d'une soupe de pommes de terre.

Il nous révèle qu'il buvait, outre l'eau, le pourriau ou macre, boisson obtenue par fermentation de fruits sauvages. Pour les fêtes, la viande carnée est utilisée, on se régale de tête de veau, de pot au feu, de volailles.

Les ustensiles de cuisine s'appelaient des "aïllements", la pomme de terre dite du Morvan était violette à chair très farineuse et blanche, très parfumée ainsi qu'un goût semblable à celui de la châtaigne. Les ménagères incorporaient à la purée de pommes de terre quelques grains de haricots de Soissons. En patois, la pomme de terre s'appelle "treuffe".

Les Morvandiaux ont mangé longtemps du pain noir. Aux bouillies et au pain noir vinrent s'ajouter des galettes de ménage croustillantes et une sorte de crêpe épaisse, le "grapiau".

Au cours des promenades que l'on peut faire à travers le Morvan, des noms de villages, de hameaux, de lieux-dits renseignent sur l'économie régionale et sur l'alimentation morvandelle. Des noms comme : Villapourçon, Prêporché, indiquent que l'élevage du porc est répandu. Le plus commun au 19^e siècle est le charollais à poils blancs, grand de charpente, robuste et vigoureux, il est croisé vers 1900 avec le porc dit du Yorkshire. Néanmoins, l'histoire ancienne nous livre de précieux renseignements. Les Eduens préparaient et exportaient des salaisons de grande qualité.

Le Morvandiau prit très vite l'habitude d'utiliser toutes les ressources que lui fournissait son environnement naturel. La paille de seigle était recherchée pour la confection du "glui" qu'on utilisait pour faire des toits de chaume : elle assurait une protection efficace contre les intempéries (pluie, neige, froid), elle était aussi utilisée à des fins domestiques plus modestes : on confectionnait en période de morte saison des panetons et des ruches. Le Morvandiau disposait de sucres qui se consommaient sous forme d'ingrédients culinaires ou à l'état brut.

Il existait une race de vache morvandelle qui aujourd'hui est tout à fait éteinte. Outre le lait, elle représentait essentiellement un moyen de traction. L'élevage des oies était une pratique ancienne et courante. On élevait surtout les races bourbonnaise, toulousaine, danubienne. Là encore, il est indispensable d'imaginer que le paysan n'ait pas élevé pour son propre compte quelques oies pour améliorer sinon son ordinaire du moins les repas des jours de fête.

Les ustensibles de table ont toujours été rares et modestes, des couverts en métal étamé marquent la première moitié du 20^e siècle. Les assiettes en faïence de diverses provenances commencèrent à apparaître dans le dernier quart du 19^e siècle chez les paysans aisés et chez les bourgeois fortunés. Avant, on ne connaissait que l'écuelle de bois. On se mit à boire au verre quand on fit commerce de la moutarde de Dijon, on parle encore des verres de "cristal de Dijon", c'est-à-dire l'importance de l'apparition de cet assaisonnement et de l'ancienneté de l'usage courant du verre, preuve du sens de l'humour du paysan morvandiau.

Au siècle dernier, -en Morvan, comme ailleurs à la campagne, on cuisait la nourriture dans l'âtre, avec une cocotte à trois pieds, une poêle à grande queue, et une tourtière typiquement morvandelle, sorte de casserole en terre.

Avant l'apparition de la pomme de terre, qui devint vite un aliment de base, on se nourrissait non seulement de sarrasin et d'avoine, mais aussi de maïs. Les bouillies s'appelaient des "turquezes". On écrasait au pilon de bois l'avoine, on la faisait tremper une nuit, puis on ajoutait à ce produit de base de l'eau, du sel et du sarrasin.

Dans les hameaux les plus isolés comme dans les gros bourgs, on ne mourrait pas de faim comme on pourrait l'imaginer au vu de cette nourriture de base qu'étaient les bouillies, on utilisait les produits de la ferme : lait, fromages blancs, crème fraîche, volailles diverses et énormément de porc, animal d'élevage rapide et profitable, car il fournissait la viande que l'on mangeait lors de l'abattage de la bête ou plus tard après l'avoir conservée par salaison. Il fournissait d'énormes quantités de matières et de protéines.

Les écoliers emportaient avec eux, le matin, leur repas de midi, ils mangeaient soit en classe, soit chez l'institutrice qui l'hiver préparait pour tous une soupe chaude, à l'aide des légumes que lui fournissaient les parents des écoliers et qu'elle chauffait avec le bois fourni par les familles ou les élèves. Le bois mort n'était pas à cette époque du bois perdu.

Certains mangeaient aussi le matin au petit déjeuner, au lieu de la traditionnelle bouillie de céréales de la soupe aux choux et au lard, mise dans une marmite de fonte. Assez tard, dans la fin du siècle, le café fait son apparition. On en buvait pour se désaltérer ou pour se réchauffer. Il était courant qu'on y ajouta un marc de prune. On fabriquait aussi des sirops à base de baies sauvages. Très exceptionnellement, les gens du peuple buvaient du vin qu'ils ramenaient de Bourgogne quand ils allaient livrer aux vigneronns la paille de seigle qui leur servait à confectionner des liens pour attacher le cep de vigne à l'échalas. Ils revenaient avec un barricot (petit fût) de vin qui était sans prix pour des habitants d'une terre pauvre et ingrate souvent et d'une région rude et froide plusieurs longs mois par an.

La cuisine était assaisonnée à l'huile d'oeillette, très exceptionnellement à l'huile de noix ou de calza, ces deux dernières étaient rares et chères, car le climat ne se prête guère à la plantation du noyer et à la rareté des terres cultivables.

Le pain se présentait sous forme de miche ronde que l'on cuisait

d'abord au four du seigneur et plus tard au four de la ferme quand l'habitation paysanne devint moins rudimentaire. Le pain était à base de farine de seigle, et de farine de blé. Quelquefois on améliorait la pâte à pain, de lait, pour faire des galettes. Ensuite, en fit des couronnes au lieu de miches, on se mit à utiliser les pommes et les châtaignes dans l'alimentation courante d'abord dans le sud du Morvan. Les bouillies de châtaignes étaient assez régulièrement consommées. Les champignons, pourtant nombreux, furent très longtemps méconnus.

La culture du navet de Jarroy, hameau de la commune d'Alligny, guère plus gros que le doigt d'un homme, au goût très fin, était connu aux halles de Paris, sous le nom de navet d'Alligny à la fin du 19^e siècle et au début du 20^e. Aujourd'hui la graine de cette plante a disparu. Mais on peut penser que sa culture fut répandue au cours du 19^e siècle. La dernière personne à avoir utilisé cette variété de navets est le célèbre Monsieur Dumaine et Saulieu (cuisinier).