

## Le NIVERNAIS - MORVAN GASTRONOMIQUE

Le Morvan est un pays quelque peu montagneux, qui s'étend sur tout l'est de la Nièvre et -ord sur les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de la Saône-et-Loire, limitrophes de la Nièvre. Si le Morvan n'est pas une province, c'est toutefois une région qui a ses moeurs et ses plats. Mais il est si près du Nivernais tant par ses us que par ses spécialités, qu'il est impossible d'en faire une étude particulière. Toutefois séparé du Nivernais par la dépression du Bazois, il regarde plus vers Saulieu et Autun que vers Nevers. C'est un pays "vraiment à part". Mais sa majeure partie appartient administrativement à la Nièvre et l'on ne saurait amputer un département du tiers de ses terres.

Au vrai, il y a un monde entre le Nivernais, pays ouvert, et le Morvan qui fut, jusqu'au début du siècle, pays fermé.

Le Nivernais, bien arrosé par la Loire et l'Yonne, est une région verdoyante où de belles prairies offrent un aspect reposant. Plaines fertiles, riches, où la culture est florissante, l'élevage prospère. Un matin d'automne, allez par nos plaines nivernaises : l'attelage de boeufs tire encore la charrue ; de la terre humide, éventrée par le soc, une odeur âcre de terroir s'exhale. Dans la brume matinale, lentement, pesamment, le laboureur et ses bêtes s'estompent peu à peu ; dans le silence, seule monte par intermittence la voix de l'homme encourageant ses compagnons. La forêt couvre de grandes étendues ; de petits ruisseaux parcourent le pays ; ceux du Morvan sont les plus riches en écrevisses et en truites.

Le Nivernais est une région riche de culture et d'élevage. L'habitant, rude au labeur, est un "besogneux" gardant pour la défense de son terroir les traditions ancestrales, qui font de cette province un pays ayant un certain cachet, par son côté touristique, historique et économique.

Dans l'élevage, dominant le boeuf et le porc. Les boeufs blancs que l'on voit paître dans les vastes et verdoyants pâturages d'entre Loire et Yonne, comme d'entre Loire et Allier, rappellent ceux du Bourbonnais. Ils s'apparentent à la race charollaise dont ils sont issus. D'aucuns prétendent cependant qu'il exige une race nivernaise particulière... Peut-être, mais issue de la charollaise.

Certains noms de villages comme Préporché et Villapourçon sont là pour rappeler la vieille industrie morvandelle de l'élevage des porcs. Vauban fut l'instigateur du développement du cheptel porcin. Nuls mieux que les Morvandiaux ne sont doués pour transformer les porcs en charcutailles délicieuses : andouilles, andouillettes, jambons crus et fumés particulièrement. La réussite des jambons, dans le Morvan, tient également au climat sain de cette contrée, dont l'altitude est relativement élevée.

Le bétail est de fort bonne et belle qualité ; les bouchers nivernais ont la réputation de servir l'une des meilleures viandes que l'on puisse trouver en France, et font bénéficier Paris de bêtes de premier choix. Ce qui explique que le fameux Boeuf Gras parisien a toujours été un "nivernais". La volaille ne peut prétendre rivaliser avec celle de Bresse et même celle du Bourbonnais. Cependant, un effort méritoire est réalisé.

Les belles forêts où le gibier abonde permettent la chasse au faisan, tandis que les prairies, les labours sont parcourus, non en vain, par les chasseurs en quête de lièvres, lapins ou compagnies de perdreaux. Dans la région accidentée du Morvan, dans les bois et forêts, la présence de sangliers n'est pas tellement rare. Ils causaient -et causent encore- de gros dégâts aux vignes. Des battues sont organisées, et les superbes pièces de venaison capturées sont bien vite traitées en plats succulents par les restaurateurs "du coin" : un cuissot aux châtaignes fait le bonheur des gourmets, car cette région pittoresque est riche de beaux châtaigniers.

Arrosé par un grand fleuve, par de belles rivières (Yonne, Cure), par d'innombrables ruisseaux et modestes torrents, possédant de nombreux étangs et lacs tranquilles, le Nivernais, on le conçoit aisément, favorise la pêche, distraction populaire qui est aussi très commercialisée. La petite friture se "ferre" en abondance, et les touristes de passage sont assurés de pouvoir déguster, dans les restaurants, ablettes et goujons croustillants. Dans les rivières du Morvan, grandes ou petites, ainsi que dans le lac des Settons, les truites se pêchent couramment. Les écrevisses et les grenouilles que l'on "déniche" presque partout dans les étangs et les ruisseaux, complètent la liste des produits de pêche.

Dans les sous-bois et les grandes prairies, les champignons foisonnent : les morilles de Saint-Honoré sont de loin les plus renommées. En plus des châtaigniers, le Nivernais est riche en noyers et noisetiers. Les arbres fruitiers sont nombreux qui fournissent des espèces communes, cependant fort appréciées. Hélas ! les noyers crèvent et disparaissent pour jamais, car les "jeunes" s'obstinent à ne pas "prendre". Beaucoup de ruches dans tout le pays ; le miel recueilli est particulièrement savoureux.

Pour compléter l'énumération des ressources nivernaises, il faut dire un mot des légumes et des produits fermiers. Ceux-ci, d'excellente qualité, lait, crème, beurre et oeufs, sont utilisés pour la confection de moelleuses et délicieuses pâtisseries. Les légumes sont de choix. Les carottes à la nivernaise sont devenues une garniture classique de la cuisine française. Accordons une mention toute spéciale aux navets de Jarnoy, sis aux confins du Morvan et de la Bourgogne (les navets d'Alligny sont des racines ayant comme caractéristiques d'être à peine plus grosses comme le petit doigt, plus fermes et plus parfumées que les navets communs, beaucoup plus aqueux et ventrus). Le blé, le seigle, l'avoine, les betteraves semblent trouver plaisir à croître dans ces grandes étendues de plaines fertiles, quand la terre a été remuée et retournée par les paisibles attelages, au cours de belles journées d'automne.

Il ne faut

Il ne faut pas être surpris si, de ces produits riches et variés, chaque ville et village ont su, par la main, la science, le goût de leurs cuisiniers, cordons bleus, ménagères et paysannes, tirer des spécialités qui constituent un trésor culinaire capable de rivaliser avec celui des meilleures provinces gastronomiques de notre "douce France".

Un tour d'horizon rapide donnera un aperçu de ce trésor. Un détour vers l'Yonne nous conduit en Morvan. A Château-Chinon, nous trouvons : truites, brochets, écrevisses, jambon, poulet aux cèpes et bien entendu des andouillettes. Anost, juste sur la frontière bourguignonne, est célèbre par ses fromages. Le lac des Settons offre toute une gamme de poissons et l'on parle d'un certain civet d'oie - auquel on ajoute les fameux navets de Jarnoy, tout proche de là. Les navets sont incorporés dans le Nivernais au civet de lièvre. A Lormes, nous trouvons : carpes, jambon, fromage de vache et de chèvre, et comme friandise, des sucres d'orge.

Il reste Saint-Honoré-les-Bains, nom évocateur pour les malades, mais combien répudié des gourmets !... à tort du reste, car il n'y a pas que de l'eau minérale dans cette ville et, après tout, cette eau n'est-elle pas digestive ? Saint-Honoré-les-Bains, aux portes du Morvan, à proximité du Mont-Genièvre 638 m, est le centre de soins pour enfants par excellence : asthme, coqueluche, affections des voies respiratoires..., mais les adultes y vont également. Le traitement par les eaux thermales est reconnu efficace, et nous connaissons maints gourmets qui 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 dignes de Comus : truites, écrevisses, escargots, beaucoup de champignons (cèpes et morilles surtout) ; ses oeufs durs au jambon et ses pâtés de gibier font vite oublier que vous êtes dans une ville thermale.

## LEGENDE ou VERITE ?

On dit que, autrefois, dans toutes les fermes du Morvan, pour le mardi-gras, maîtres et domestiques trempaient une branche de buis (bénie l'année précédente pour les Rameaux) dans le bouillon de boeuf bouilli (pot-au-feu) et en aspergeaient l'habitation et les communs. Ce rite avait pour but de chasser les serpents qui têtaient les vaches. Et tous, au cours de la cérémonie, chantaient, criaient : "Serpent, serpent, vais-t-en, vouéchi l'bouillon de Cairmentran..."

## GASTRONOMIE en NIVERNAIS

Dans la région morvandelle, le porc s'engraisse facilement à l'aide de la pomme de terre et du sarrasin. Sa chair est bonne et sa graisse excellente. Le lard sert à l'assaisonnement des mets des Morvandiaux qui s'en montrent très friands. Bouillies d'avoine et de sarrasin appelées gaudes, poulites, sont estimées à cause de leur nature farineuse. Telle était la gastronomie morvandelle, il y a une centaine d'années. L'appel des Morvandelles, comme nourrices à Paris et dans des capitales étrangères, où elles étaient soignées, bien nourries, amena, à leur retour au pays, d'autres méthodes de cuisine et une amélioration de l'habitat.