

Textes de Philippe Motta
Photographies d'Idriss Bigou-Gilles

MÉMOIRES CULINAIRES

en Corbières-Fenouillèdes



Parc
naturel
régional
Corbières
Fenouillèdes

plume
de carotte



Philippe Marcy,
animateur territorial,
chargé des collectes
patrimoniales.

L'HISTOIRE D'UN LIVRE...

C'est un enfant du territoire qui en aime les paysages, la langue originelle, le mode de vie et, par conséquent, la cuisine. Dans le même temps, il voit que le siècle avance sur un rythme qui, dans le cœur des hommes et des femmes, dépasse celui des pendules.

Dans des frémissements invisibles à l'œil, il repère les friches que cet emballement laisse derrière nous, et décèle les changements qui réduisent les particularismes. Il vit les premières avec un sentiment de perte, et les seconds avec la crainte que l'asepsie gangrène ce qui fait l'âme de sa terre.

Philippe Marcy est animé par la volonté profonde de sauver sa part de monde, non pour la confisquer, mais pour en partager ce qui lui semble revenir à tous. Il connaît la langue dans toutes les subtilités de ces terroirs d'Occitanie, où les mots vivent parfois d'une vallée à l'autre avec des acceptions différentes.

Ainsi, *tafuré*¹ par l'idée de faire un legs, il aurait pu choisir la voie du dictionnaire qui ne serait finalement parvenu qu'à des regards déjà initiés. Pour cet héritage altruiste et vivant, l'enfant d'ici voulait un vecteur plus universel, qui soit à la fois un lien sans être une chaîne et un partage qui ne se divise pas.

Ancestrale, portée par des générations, modifiée, bousculée parfois, nuancée toujours par les changements culturels et culturels, fédératrice et supportant à la fois les individualités, il a choisi la cuisine pour passer le témoin, réunir à la fois « les anciens » et ceux qui nous succéderont.

C'est ainsi que, micro sous le bras, il a arpenté les fourneaux du territoire du Parc naturel régional des Corbières et du Fenouillèdes pour y traquer la parole qui se délivre à peu de mots avec des gestes en tablier. Il est allé à la rencontre de ces femmes et de ces hommes qui mesurent les doses avec le regard, le temps en soulevant le couvercle, les assaisonnements au *tastet*², et qui n'ont bien souvent pour toute recette que le souvenir d'une mère ou d'une grand-mère qui n'ont jamais rien écrit : « *Je regardais, et puis je fais pareil.* »

Philippe Marcy nous a confié les enregistrements de cette oralité patiemment recueillie ; nous n'en avons fait qu'un livre et lui, une part de mémoire que nous lui restituons bien volontiers, car cet amour des lieux et des gens, c'est le sien.



Philippe Motta

L'auteur

Philippe Motta est né en Occitanie, et en a parcouru les recoins au cours des trente années où il a été correspondant pour divers titres nationaux de presse écrite. Il enrichit par ailleurs son parcours par l'écriture de quelques livres (romans, biographies, documents). Boomer assumé, il ne s'est jamais pleinement résolu à voir disparaître le papier comme support privilégié (et à son sens, unique) de tout écrit susceptible de nourrir, sinon l'intelligence, ou du moins ouvrir le regard et la réflexion d'un lecteur qui consent à accorder son attention et son temps à un texte, quelle qu'en soit sa nature.

Le photographe

Après ses études de photographie, Idriss Bigou-Gilles est parti enrichir sa palette de savoir-faire au Québec, puis au Vietnam, en passant par Paris, pour enfin revenir dans le sud de la France. Il se consacre aujourd'hui au reportage et au portrait, en région Occitanie comme ailleurs. À ce jour, il a travaillé pour *Le Monde*, *Le Figaro*, *L'Obs*, *Libération*, *Géo*, *l'AFP*, *Le Pèlerin*, *La Croix*... et bien d'autres.

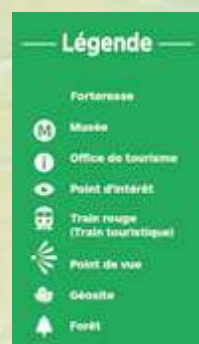
¹ *Tafuré* : préoccupé par une volonté, soucieux de trouver une solution.

² Un *tastet* : action de goûter. Mesurer au *tastet* : en goûtant.

Avant même sa création officielle en 2021, le Parc naturel régional Corbières-Fenouillèdes a engagé un travail de fond pour fédérer les habitants des 100 communes de son territoire autour d'un projet commun. L'ouvrage que vous tenez entre les mains s'inscrit dans cette dynamique : il est le fruit d'un projet collectif et fédérateur autour d'un objet aussi modeste qu'universel — la cuisine. Collecter la mémoire culinaire du territoire, c'est ouvrir un espace de rencontre, de partage et faire travailler nos sens. C'est valoriser la mémoire comme levier de cohésion et inscrire la culture dans notre quotidien comme un lien entre générations, entre villages, entre histoires singulières. C'est aussi faire le pari qu'à travers les gestes du quotidien, les recettes transmises, les mots partagés autour de la table, se construit une appartenance forte et vivante.

À travers ce travail de collecte, le Parc remplit une de ses missions essentielles : renforcer le lien entre les habitants, et accompagner les dynamiques locales. Chaque jour, au cœur des villages et au sein des projets que nous construisons ensemble, le Parc agit pour qu'« une autre vie s'invente ici » !

Hervé Baro,
Président du Parc
naturel régional
Corbières-Fenouillèdes





LA CUISINE DES « 4 P »

Dans les Corbières-Fenouillèdes, les paysages racontent autant que les voix. Ici, les sentiers épousent les pas des générations passées, les collines gardent en mémoire les murets de pierre, et les cuisines murmurent les recettes des anciens. C'est dans ce décor, entre maquis, garrigue, forêts, gorges et vallées nourricières, que le Parc naturel régional Corbières-Fenouillèdes est allé à la rencontre de ses habitants.

Entre Aude et Pyrénées-Orientales, ces terres de passage et d'attaches, ont vu défiler rois, bergers, vigneron, cueilleurs et combattants. Jadis zone frontalière entre les royaumes de France et d'Aragon, ce territoire est dominé par les fières silhouettes de ses cinq gardiens, longtemps appelés « châteaux cathares » : ces forteresses royales du Languedoc, perchées sur leur éperon rocheux, sont les vestiges d'une histoire disputée et d'une culture qui mêle occitan et catalan.

Véritable mosaïque de paysages, ce territoire porte encore l'empreinte des mains qui ont cultivé, cueilli, pétri, cuit, fait flamber et mijoter. Ici, la terre nourrit autant qu'elle inspire !

Elle est faite de mémoires et d'accents que nous avons cherché à écouter. Ce sont les voix des femmes et des hommes qui, au fil du XX^e siècle, ont su faire vivre une cuisine modeste et savoureuse, profondément enracinée dans les gestes du quotidien. Une cuisine de transmission, faite de légumes cueillis au jardin, de morceaux partagés, de recettes mijotées dans le *toupi*, au coin du fourneau. En allant à leur rencontre, nous avons recueilli des récits, des recettes, des tours de main, autant d'échos d'une histoire locale encore bien vivante.

Bienvenue dans la cuisine des « 4 P » !

C'est une cuisine qui mêle paroles, portraits, paysages et plats.

Des *paroles* qui sentent l'ail à toutes les sauces, qui crépitent au lard fondu du *flambadou*, qui claquent dans la langue régionale et décrivent des moments de partage qui sont autant de tableaux culinaires.

Des *portraits* d'habitants, des « gens de peu », qui disent leur vie en préparant une soupe de pois ou un ragoût de haricots, mijotés à l'*ostal* ou devant le *casot* de la vigne, et préparent des « matefaims » qui tiennent au corps, en période difficile.

Des paysages nourriciers, façonnés par l'agropastoralisme, le vent, les exils et la vigne.

Et des plats enfin, simples ou généreux, qui se partagent en cargolade, sardinade, castagnade ou saucissade.

Ces « 4 P » sont autant de façons de faire chanter nos mets : celui qui résonne au fond du pétrin du boulanger, le pet-de-nonne soufflé par une *mongeta*, le pet de lapin ramassé par le *pelharòt* ou encore les trois pets de l'*ase* qui annoncent en fanfare la caramélisation croustillante des pralines !

Ici, on ne suit pas une cuisine de chef. On suit la main du tonton qui taille la vigne et de la grand-mère qui *remoule* pour que ça n'accroche pas. Ici, l'humour et la tendresse sont les meilleurs assaisonnements.

Chacune des recettes recueillies dans cet ouvrage se veut être la transcription d'une histoire, d'un vécu, d'un ingrédient ou encore d'une anecdote propre aux Corbières-Fenouillèdes.

Ce livre, nos *Mémoires culinaires*, est le fruit d'une collecte initiée dès la création du Parc, un projet né d'une volonté simple : recueillir et transmettre une mémoire vivante, celle qui

nous rassemble et que l'on partage à table. En cheminant de village en vallée, les collecteurs ont écouté les récits des habitants, ils ont tendu l'oreille aux souvenirs, se sont laissé guider par les senteurs, par la voix et les gestes.

Ce livre est une invitation à s'asseoir à la table d'un territoire, à goûter ses histoires, ses paysages, ses accents, à comprendre comment l'on vit ici, depuis longtemps, et encore aujourd'hui. C'est un livre de recettes, mais aussi un livre de vie.

S'il vous prend l'envie de cuisiner au fil de ces pages, n'hésitez pas à ajouter votre grain de sel ou votre pointe d'ail et nourrissez ces recettes de vos propres inspirations.

Bonne lecture, et bonne dégustation !



Dans cet ouvrage, il sera souvent question de produits issus de la chasse et de la pêche. Certaines espèces évoquées sont devenues rares et protégées (comme la fameuse anguille !). On se réjouit des évolutions de la cuisine et des pratiques qui permettent aujourd'hui d'être plus vigilant sur les équilibres de la nature tout en respectant les traditions. Et il est tout à fait possible de respecter les recettes en se tournant notamment vers des produits d'élevage de qualité !

S O M M A I R E

L'histoire d'un livre	p. 7
Le mot du Président - Carte du Parc naturel régional	p. 8
Introduction - La cuisine des « 4 P »	p. 10
Paysages culinaires	p. 14

Chapitre 1. A l'ostal - Une cuisine du quotidien

La tradition épouse les époques	p. 26
<i>L'aiga bolidà</i>	p. 32
Potage printanier	p. 34
<i>Sopa de Caulet</i>	p. 36
Portrait - Françoise Altimiras	p. 38
Escalivade façon « Maurynates »	p. 40
Salade d'artichauts au foie sec	p. 42
Cliquette d'œufs durs	p. 44
Portrait - Patricia Malet	p. 46
<i>Migas</i>	p. 48
Portrait - Andrée Sire	p. 50
<i>Las mongetas coma a Caudiès</i>	p. 52
Portrait - Aline Ruffat	p. 54
<i>Merluça amb patanas</i>	p. 56
Canard aux olives « à ma façon »	p. 58
Lapin au romarin	p. 60
<i>L'ollada</i> de Jeanne	p. 62
Portrait - Ana Escolier	p. 64
Boles de picolat	p. 66
Blanquette de veau à la crème de courge	p. 68
Portrait - Andrée Chaluleau	p. 70
Daube de bœuf aux navets de Salza	p. 74
Portrait - Josette Gau	p. 76
<i>Milhàs</i>	p. 78
Œufs au lait de mémère	p. 80
Portrait - Lyliane Cardona	p. 82
Reportage - Faire le pain à Talairan	p. 84

Chapitre 2. Per la natura - Une cuisine au naturel

Chasse et cueillette, manger la nature comme aux premiers temps	p. 88
Brouillade de truffes	p. 94
Reportage – Marché aux truffes de Talairan	p. 96
<i>Pesca de pancharlas</i>	p. 98
Bourride d'anguilles à la tuchanaise	p. 100
Portrait - Maguy Perrier et Nadine Pous	p. 102
Gibiers en salmis à l'ancienne	p. 104
Lièvre de Tautavel en civet	p. 106
Civet de sanglier de Josette	p. 108
Portrait - Martine Bes	p. 110
Croustade d'Anna et sa croquande	p. 112
Portrait - Michèle Pla	p. 114
Les pralines	p. 116
Reportage – Confiture d'égantines à Couiza	p. 118

Chapitre 3. A la fèsta - Une cuisine du partage

Travail, religion, République, événements familiaux :	
les agapes martèlent le temps	p. 122
Cargolade	p. 128
« <i>Cochonaille</i> »	p. 130
Œufs mimosa	p. 132
« <i>Bouillinade</i> » de lotte de Francine	p. 134
Portrait - Maryse Lafage et Marie-Josée Beyssac	p. 136
<i>Alicòt d'aucas</i> de Paulette	p. 138
<i>Freginat de pòrc</i> de Thérèse	p. 140
Portrait - Paule Chertier	p. 142
Gigot pascal	p. 144
Fouace aux fritons de canard	p. 146
<i>Bunyetes</i>	p. 148
Portrait - Évelyne Predal	p. 150
Croquants de Saint-Paul	p. 152
Reportage – Croquants de Saint-Paul-de-Fenouillet	p. 154
Lexique	p. 156



Chapelle Sainte-Colombe , garrigue de Fraissé-des-Corbières.



Vignes au pied du moulin de Cucugnan.



Vendanges dans les basses Corbières.



Récolte d'olives pour l'association Solidaligrasse, à Lagrasse.



A l'ostal

UNE CUISINE
DU QUOTIDIEN



Épicerie Cardillac, Quillan.



Poulailler, Mouthoumet.

Épicerie ambulante Nègre, début du XX^e siècle, Bouisse.

Épicerie, Peyrolles, 1934.



Boucherie, Quillan.



Épicerie, Quillan.

La tradition épouse les époques

Accident provoqué par la foudre ou foyer maîtrisé, nul ne le sait encore, mais toujours est-il qu'en 2021, des archéologues ont établi qu'il y a eu du feu dans la grotte que l'homme de Tautavel occupait dans le massif

des Corbières il y a plus de 400 000 ans. Non, il ne mitonnait pas du *fréginat* de mammoth, c'est à peu près certain, même si dater l'origine de la cuisine relève d'un exercice assez périlleux. En revanche, il est sûr que l'*Homo erectus*

mange depuis sa première aube et on peut avancer sans trop se leurrer que nous sommes dans cette exacte continuité.

De fait, pour définir la cuisine « traditionnelle » des Corbières et du Fenouillèdes, il faudrait pouvoir la dater, et s'interroger sur le fait de savoir si cette authenticité présumée n'est finalement pas un mythe, pour n'être tout simplement que l'expression du temps qui passe ; le résultat d'une évidente continuité calquée sur le fil de l'évolution des techniques et des produits, amenant les familles à adapter leur alimentation.

Toutefois, quand on parle de cuisine d'autan, ou « enracinée », il apparaît que tant les ingrédients que les façons de les ac-

commoder renvoient à une mémoire vive. La nôtre. Ainsi, l'idée de cuisine traditionnelle se contient dans le souvenir de ce que nous avons entendu dire, ou vu faire et certaines fois, goûté.

C'est d'ailleurs un trait commun à toutes les personnes rencontrées – qui, pour la plupart, sont nées à la charnière de l'avant-guerre ou après-guerre. Il s'agit de femmes qui disent unanimement n'avoir « jamais appris », mais se réfèrent à une mère ou une grand-mère : « *Je la regardais faire et puis, un jour, je m'y suis mise.* » La cuisine comme un témoin invisible qui passe de génération en génération, une transmission muette, un code intime des cinq sens appris sans même le savoir.

Certes, il existe une cuisine des Corbières et du Fenouillèdes, et comme dans tous les terroirs, elle est fortement connotée par un climat, une culture dominante (la vigne), un mode de vie (la chasse, la pêche), un élevage traditionnel (le porc), les variétés locales cultivées dans les jardins... Dès lors, on va retrouver cet environnement dans l'élaboration des plats.

Par ailleurs, cette cuisine prend racine dans « la campagne » ; nulle péjoration dans ce terme qui, dans les années 1930-1940, désignait des zones difficilement accessibles avec les moyens de transport de l'époque, des endroits qui, pour s'y rendre, exigeaient un périple plutôt qu'un voyage, et où les gens des villes n'allaient qu'à condition d'y connaître quelqu'un.

Sans pour autant parler d'un monde clos, la cuisine composait avec cet éloignement : « *On faisait avec ce qu'on avait [...] il nous arrivait d'aller à l'épicerie, mais juste pour le sel, le sucre, l'huile, le café ; pas grand-chose d'autre* », dira Ana Escolier (voir portrait page 64), une des personnes que nous avons rencontrées, qui ajoute : « *Le village vivait pratiquement en autarcie.* » Elle parle d'un temps où il était également assez commun de pratiquer le troc auprès de marchands ambulants ou sur les marchés.



Potage printanier

Françoise Lantermino / Villerouge-Termenès

Préparation : 30 min

Difficulté : ☆

Cuisson : 30 min

.....

Ingédients

Pour 6 personnes

- 2 l d'eau
- 6 pommes de terre (de Bouisse)
- carottes
- haricots verts
- poireaux
- oignons
- graisse (beurre frais ou saindoux)
- aromates (laurier, cerfeuil, persil...)
- sel, poivre

Préparation

- Réduisez en purée 6 belles pommes de terre cuites à l'eau.
 - Dans un pot en terre, éclaircissez cette purée avec 2 l d'eau bouillante.
 - Ajoutez les légumes de saison coupés finement et quelques feuilles de laurier, puis portez à ébullition.
 - Salez et poivrez.
 - Laissez cuire environ une demi-heure à bulle-bulle (feu doux).
- Au moment de servir :
- Ciselez dans le pot les fines herbes aromatiques et versez un bon morceau de beurre frais (ou de saindoux).
- Dégustez chaud.



Conserver les haricots verts

À côté des cultures vivrières (lentilles, pois, choux...), c'est le jardin potager qui fournit la plupart des légumes frais toute l'année.

Cueillez les haricots bien verts et frais, coupez les deux extrémités, puis jetez-les dans de l'eau bouillante un peu salée ; éloignez ensuite le *toupi* du feu et attendez quelques minutes avant de les retirer ; ensuite, égouttez-les, posez-les sur un torchon, déposez-les sur des claies et faites-les sécher au four comme on le fait pour les pruneaux.

Lorsque vous voudrez les cuisiner, trempez-les dans de l'eau tiède et cuisez-les à grande eau comme des haricots frais.



Potage régéal

Faites dorer de très petits oignons (à peu près dix par personne) à la poêle dans du saindoux (ou du beurre) à feu vif. Lorsqu'ils ont pris couleur, saupoudrez-les d'une petite cuillère de sucre en poudre, mouillez avec du bouillon, salez et poivrez ; versez dans la soupière sur de petits croûtons et servez avec du râpé.

Jeanne Rives, Haute-Vallée de l'Aude



L'astuce de Françoise !

Avant de les incorporer au potage, faites roussir les poireaux sur de la braise ; cela leur donnera une saveur inimitable. D'autre part, les potages cuits dans un pot rond, bien ventru, conservent la saveur des légumes.





Sopa de Caulet

Renée Buissan / Vignevieille

Préparation : 1 h

Difficulté : ☆

Cuisson : 2 h

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

- 1 chou vert frisé
- « bout » de jambon / couenne rance
- 4-5 pommes de terre
- graisse de canard (ou saindoux)
- pain rassis
- gruyère râpé
- sel, poivre
- (variante possible avec des carottes)

Préparation

- Lavez le chou feuille par feuille puis faites-le blanchir avant de l'égoutter.
- Dans un pot en terre ou une cocotte remplie d'eau, cuisez des pommes de terre coupées en morceaux ; ajoutez un petit bout de jambon (le talon par exemple) ou de la couenne rance qui apportera sa saveur particulière.
- Ajoutez le chou blanchi et faites mijoter le tout avec de la graisse de canard un « bon moment ».
- Une fois bien cuit, écrasez le mélange à la fourchette ; salez et poivrez.
- Dans un plat ovale, superposez couche de ce mélange et couche de pain rassis coupé en fines tranches saupoudrées de gruyère râpé.
- Recommencez 2 ou 3 fois et terminez avec une bonne couche de gruyère.
- Passez au four jusqu'à ce que ce soit gratiné.

L'astuce de Renée

Pour aider à la digestion, faites blanchir le chou avec un peu de bicarbonate ! Un tesson d'assiette dans la marmite enlève le goût fort également !



Chou-chou !

« Il n'est qu'un chou : le chou frisé (et passé aux gelées d'hiver) ; le reste aux vaches ! »

Joseph Delteil

La marmite assez corpulente est en fonte, à anse, car il faut la suspendre sur le feu, jamais sur le trépied, ni au coin du feu.

Cuire au trot mais pas au galop, en 2 h tout est fini ; à la fin, il doit rester très peu de bouillon.

Fòrt coma un barraquet !

Soupe d'été : les *barraquets* sont de gros haricots verts, plats, utilisés pour les soupes. Enlevez tous les fils qu'ils pourraient avoir. Ébouillantez-les et faites-les cuire en marmite avec pommes de terre en rondelles et un os de jambon.

Ajoutez hachis (pommade faite de 3-4 gousses d'ail et de 100 g de lard gras un peu vieux) et *rosòla* en fin de cuisson et éventuellement du confit d'oie (pour le repas de fête).

Viande, pommes de terre et *barraquets* sont le plat de résistance, le bouillon pouvant être consommé en début de repas sur des « soupes » (tranches) de pain.

Françoise, Villeroque-Termenès



Françoise Altimiras

Nourrie d'esprit, éprise de nature

Il n'y a pas de vie sans Esprit. Qu'elle soit végétale, animale ou humaine, nos existences sont reliées par une âme commune à tout ce qui palpite sur la Terre : Françoise Altimiras porte sur le monde un regard global, où le vivant est un bien commun qui nous augmente.

C'est ainsi que pour parler cuisine, « manger » est un mot insuffisant : « *La cuisine est à la fois un lien à la terre et aux générations qui nous ont précédés. C'est la traduction d'un attachement et la marque d'une appartenance à un environnement qui nous accueille.* » Pour elle, cuisiner, c'est se nourrir de mille façons. Elle considère que nous touchons là à une cosmogonie dont nous sommes partie prenante : « *C'est la vie véritable.* »

Françoise Altimiras a fait plusieurs métiers, dont celui de la restauration, et vit maintenant dans un hameau isolé. Son vallon pourvoit à l'essentiel de sa vie, où l'on comprend que la nature y est consubstantielle. Au contact de son père, qui était un fin connaisseur du végétal sauvage, elle a notamment « *appris les champignons* » et bien d'autres secrets, comme les plantes qui font du bien et celles qui soignent. Une initiation, en somme, dont après avoir recueilli la substance, elle tire aujourd'hui une sagesse. Elle se souvient que « *en famille, nous mangions beaucoup de soupes. J'en fais encore* » (voir page précédente), dit-elle, sans pour autant jurer fidélité à des recettes apprises : « *Dans toute cuisine, il y a une part de transmission et une part de soi. Les goûts évoluent et on va vers des préférences ou*

des facilités... Mais je suis certaine qu'on ne perd rien de notre mémoire. Il est simplement des choses qu'on laisse derrière, un temps, et qui reviennent ensuite. » Elle a acquis la certitude que « *en matière d'héritage, le subtil est plus prégnant que les maisons* ».

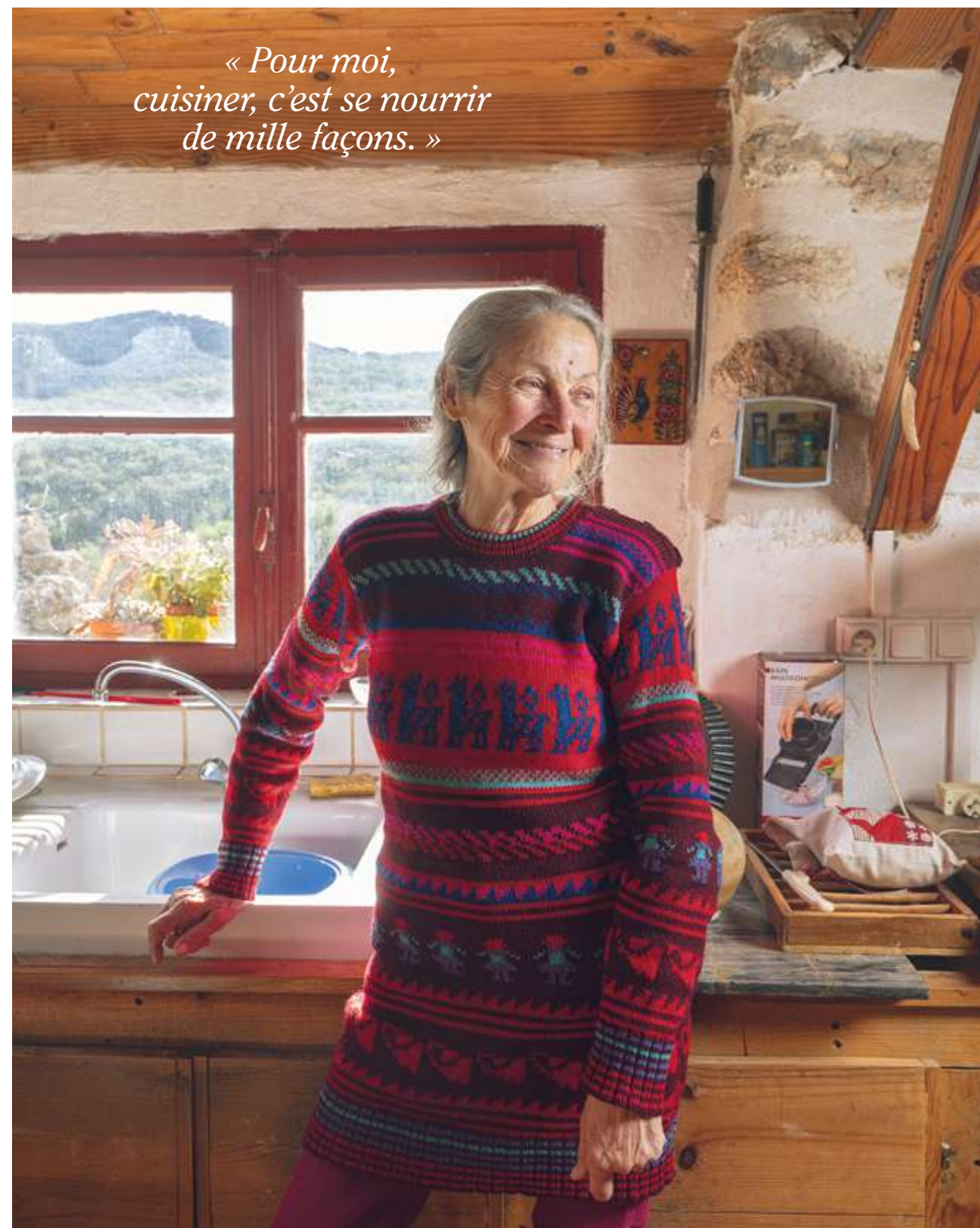
Françoise Altimiras concède se nourrir « *en gratouillant le côté sauvage de la nature* ». Ainsi, le pourpier riche en magnésium, protéines et vitamines, entre dans ses salades, le pissenlit qui purifie le système hépatique aussi. Elle mange les cosses du pois et de la fève. Elle recueille la sève du bouleau, connaît les fleurs goûteuses comme la capucine aux propriétés digestives, les bourgeons natifs et l'ortie universelle, comme autant d'arguments qui font de ses assiettes une ode à « la Terre-Mère ».

On aurait tort d'assimiler cette approche holistique à un ascétisme. La gourmandise convient bien à cette façon de cuisiner. Ainsi, avant de connaître le feu, les viandes baignent dans un onguent d'épices, tel le poulet toujours présenté en crapaudine, massé de parfums qu'elle laisse sécher « *pour que la chair s'imprègne et prenne à la cuisson un croustillant incomparable* ». Enfin, bien sûr, elle cède aux confitures qu'elle cuit en deux fois, après refroidissement, pour que s'exprime au mieux le sucre du fruit.

Elle s'estime en devoir de respect au regard de ce qu'elle consomme ; détruire serait mourir un peu. Aux fourneaux comme dans la vie, Françoise Altimiras est une femme de l'être.



« Pour moi,
cuisiner, c'est se nourrir
de mille façons. »





Cliquette d'œufs durs

Patricia Malet / Rasiguères

Préparation : 30 min

Difficulté : ☆

Cuisson : 30 min

.....

Ingédients

Pour 6 personnes

- 12 œufs
- 12 pommes de terre
- 6 tranches de ventrèche
- ail et persil
- sel et poivre
- huile d'olive

Préparation :

- Faites durcir les œufs puis écalez-les.
- Dans une coquille, sorte de cocotte assez large et de forme ovale, faites revenir la ventrèche coupée en gros rectangles dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles épaisses avec l'ail et le persil.
- Faites revenir l'ensemble.
- Goûtez avant d'assaisonner : la ventrèche est déjà salée et poivrée.
- Recouvrez d'eau et couvrez.
- Au bout d'un quart d'heure, partagez les œufs en deux et disposez-les sur les pommes de terre, le jaune tourné vers le haut.
- Laissez cuire environ une demi-heure à petit feu et servez chaud.

L'astuce de Patricia

Le gras de la ventrèche, à la différence de celui du jambon trop maigre, « cuit à point » les pommes de terre pour apporter tout le goûteux de ce plat.



Cliqueta !

La cliquette est une pierre trouée destinée à lester les filets de pêche au fond des rivières. On peut trouver une forte ressemblance avec un œuf dur coupé en deux, le blanc représentant la pierre et le jaune le trou central.

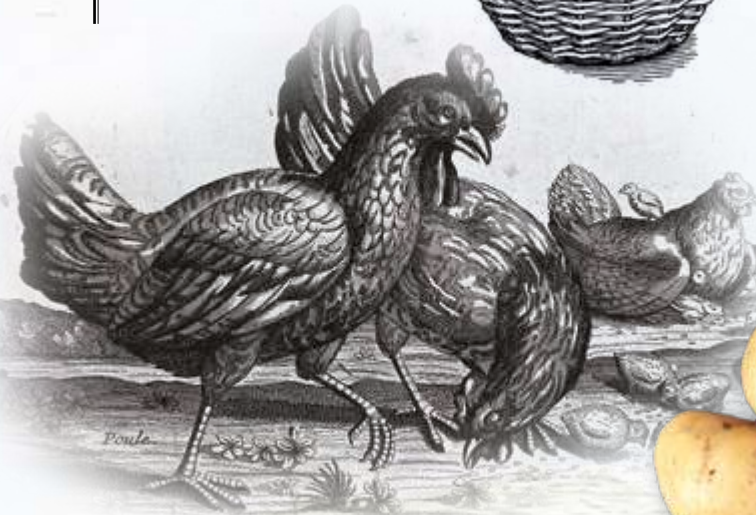
Si ce plat familial se consomme normalement chaud autour de la table, on peut très bien imaginer le déguster froid, lors d'une partie de... pêche !

Tripade

« On plantait les patates en avril-mai et on récoltait première quinzaine d'octobre. La principale variété, c'était la grossière et blanche, la beauvais, avant qu'arrive la bintje. Pour les ramasser, on utilisait un araire spécial surmonté d'une sorte de peigne pour les soulever. Elles se conservaient dans les caves, recouvertes d'une couche de sable. »

Confiée à un sol largement fumé et travaillée avec soin, la pomme de terre procure une nourriture saine, abondante et économique : « Ici, le plat du pauvre c'était la tripade : un roux avec un quignon de jambon, des patates bouillies et des œufs durs ; et s'il y avait du "vert", des blettes, des orties même, ils mettaient du "vert" ! C'était un joli plat. »

Collectif, Missègre



Patricia Malet

Tirer le meilleur du plus simple

Patricia Malet a grandi dans une famille de neuf enfants et dont les parents étaient immigrés espagnols. Ouvrier agricole, son père parvient à acheter quelques hectares de vigne, et à la maison « *c'est maman qui cuisine* ». Son histoire raconte un parcours modeste, mais pas pauvre, à Maury dans le Fenouillèdes, dans une ferme où il y avait un jardin, des poules, des lapins, « *et papa était chasseur* ». D'ailleurs, la première mémoire de bouche qu'elle évoque renvoie à sa communion : « *maman avait préparé des perdreaux en sauce* », et on devine que ce genre de festin n'était pas le lot de toutes celles qui avaient croisé Jésus ce jour-là.

Elle parle surtout d'une cuisine que l'économie d'une famille de neuf enfants pouvait permettre : « *Les poulets et les lapins qu'on élevait, bien sûr, et puis, on dit aujourd'hui la fressure, mais maman disait "la fijoulette", des abats, avec de la persillade, et puis la sanquette quand on tuait un poulet. Des choses qui ne coûtaient pas cher, quoi, et le reste venait du jardin.* »

Cette façon de tirer le meilleur du plus simple lui a notamment appris l'usage aussi précieux qu'infini de l'œuf. L'œuf que l'on plonge à la dernière minute dans les petits pois et qui cuit dans le jus – « *comme si on le faisait au plat* » – pendant qu'on mange les hors-d'œuvre, et ingrédient-roi de la cliquette (voir page précédente) dont, malgré la retenue qu'elle affiche, elle est devenue une spécialiste, scellant en cela la communion mémorielle du clan familial. L'œuf enfin qui entre dans les pâtisseries, dont le fameux *padon* catalan ou *padion* occitan, qui est au flan aux œufs ce que la chocolatine est au pain au chocolat et peut se résumer ainsi : « *Ici c'est le padon, le flan aux œufs c'est pareil, mais pas chez nous.* » Point.

Rien, pourtant, ne prédestinait Patricia Malet, aujourd'hui installée à Rasiguères, à devenir un jour une cuisinière consultée par un journaliste gastronomique de la revue *Terres Catalanes*. Ce n'est pas la trahir : elle laisse entendre que durant son enfance, elle avait tenu les casseroles à une distance respectable, et le dit à sa façon : « *Quand je me suis mariée, je m'y suis mise.* » Elle résume plus simplement : « *Je faisais comme ma mère, mais en m'adaptant.* » En clair : « *chacun à sa façon* », et elle a la sienne bien sûr, qu'elle admet en concédant « *préférer faire certaines choses autrement, parfois* », en souvenir sans doute de ce qui gênait son palais de jeune fille. Tiens, par exemple, le civet de sanglier, « *moi, je fais revenir ma viande, je la flambe, et je la réserve. Je fais réduire le vin à part parce que je n'aime pas retrouver ce goût trop prononcé dans la sauce que je filtre ensuite, ça la rend plus fine* ».

En dépit de la modestie avec laquelle elle s'exprime, on devine que derrière ses mots se cache une cuisinière dont les plats méritent des majuscules. Malgré elle, elle livre des indices : « *j'ai laissé tomber la Cocotte-Minute, je fais à la cocotte tout court* », ce qui augure de la douce patience du mijoté d'un plat qui n'a pas regardé la pendule. Puis, elle évoque des grandes tables, la cuisine qu'elle fait parfois pour vingt, ou plus. C'est là une présomption de plébiscite : peu nombreux sont les convives qui se déplacent pour des conserves. Non, elle n'a pas de tour de main. Encore moins de secret. Ni de recette précise, juste un cap : « *Je prends ce que j'ai sous la main et puis après, je suis quelqu'un à qui il ne faut pas demander les doses. Je vois...* »



« *Je prends ce que j'ai sous la main et puis après, je suis quelqu'un à qui il ne faut pas demander les doses. Je vois...* »

