

El. 8° V

3201



Henri Philippon

CUISINE DU QUERCY ET DU PERIGORD



Denoël

Henri Philippot

CUISINE
DU QUERCY

CUISINE DU QUERCY
ET DU PÉRIGORD

PÉRIGORD

EL 8° V

3401

GENOEL

CUISINE DU QUERCY
ET DU PÉRIGORD

1884
1884

623007

NC

UN
Henri Philippon

6h

CUISINE DU QUERCY ET DU PÉRIGORD



DENOËL

DL-12101988-24647

Henn Philippon

CUISINE
DU QUERCY
ET DU
PÉRIGORD



Cuisines du terroir

© 1979, by Éditions Denoël, Paris
ISBN 2-207-23510-6

UN RÊVE ÉVANOUÏ

Tous les gastronomes sont d'accord pour reconnaître que le Quercy et le Périgord sont des pays frères où la bonne chère a toujours été en honneur. Tout au moins dans les familles aisées où le dimanche – sinon tous les jours – on se régalaient (et on se régale encore) de plats typiquement locaux qui ont fait la gloire de la cuisine quercino-périgourdine.

Citons en quelques-uns : le *levraut au capucin*, le *lapin en cabessal*, l'*ase farci*, le *brochet (ou la carpe) au verjus*, la *bécasse à la caussenarde*, l'*enchaud périgourdin*, le *manchon de bœuf aux cèpes*, le *perdreau rouge à la broche*, le *poulet (ou le pigeon) au verjus*, l'*estofinade*, l'*estouffat de haricots*, la *mique levée*, la *mique sarladaise (non levée)*, la *tourtière de poulet aux salsifis*, la *grive au genièvre*, la *grive confite*, la *sanguette*, la *poitrine de veau farcie*, le *coq en pâte*, sans oublier les différentes *soupes au pain de méteil* (toutes admirables), et les desserts : le *posti*, l'*anguille*, le *millassou*, la *tourtière aux prunes*, la *cajasse*, et le *gâteau à la broche*.

Hélas! toutes ces bonnes choses, vous ne les trouverez dans aucun des restaurants de nos régions à moins de les commander plusieurs jours à l'avance, et, comme on dit : hors saison. Il est vrai qu'elles ne figuraient pas non plus sur le menu des auberges de jadis, mais pour la simple raison que les menus étaient alors inconnus dans nos modestes restaurants campagnards.

Aujourd'hui, la moindre gargote affiche à sa porte un « menu gastronomique », un « menu touristique », et une carte des « spécialités de la maison ».

Le « menu gastronomique » comprend toujours le médaillon de foie d'oie, le jambon du pays, les truites aux amandes, les confits de canard ou d'oie et l'omelette aux truffes.

Le « menu touristique » est toujours copieux mais sans joie.

Quant à la carte des « spécialités de la maison », elle a le don de faire hausser les épaules à tous les gastronomes locaux, avec son gratin de saumon, son turbot sauce hollandaise, son couscous, son escalope milanaise, sa pizza napolitaine, son croquemonsieur, ses champignons à la grecque, ses feuilles de vigne farcies, ses brochettes d'agneau, ses écrevisses en furie amoureuse (*sic*) et son porcelet à l'occitane (*re-sic*). Et j'allais oublier l'inévitable terrine du chef! Parce que maintenant, dans la moindre auberge de village, il y a un chef derrière les casseroles!

Finie la bonne cuisine quercino-périgourdine dans les restaurants locaux en dehors de ces bonnes choses qui figurent dans leur menu gastronomique... et que l'on trouve dans tous les grands restaurants du monde entier.

Soyons juste : ils n'ont pas tout à fait tort malgré tout, puisque les touristes et les bourgeois du pays s'en contentent. Les touristes parce qu'ils n'ont jamais eu l'occasion de goûter à la vraie cuisine du pays, et les bourgeois, parce qu'ils peuvent l'apprécier tous les jours chez eux, et qu'ils ne sont pas fâchés d'en changer un peu de temps en temps.

Il faut en prendre son parti : la gastronomie rurale, qui était si savoureuse et si variée en Quercy comme en Périgord, a presque complètement disparu des restaurants campagnards. Ce n'est plus, en somme, qu'un rêve. Un rêve qui s'est évanoui en 1940!

La vie a bien changé dans nos campagnes. Presque tous les artisans ont disparu, et la vie des champs elle-même a été complètement transformée. Elle s'est mécanisée, pour ne pas dire qu'elle s'est industrialisée. La plupart des paysans du Quercy et du Périgord ont adjoint à leur troupeau de moutons un troupeau de vaches, un élevage de veaux, de porcs ou de poulets de plus ou moins bonne qualité. Ils ne s'intéressent pas toujours à l'excellence de leurs produits. Ils prennent garde à leur rentabilité, comme on dit aujourd'hui. Si encore leur vie était devenue plus agréable! Il semble bien pourtant que nos paysans, en dépit de la sollicitude des pouvoirs publics à leur égard, soient de plus en plus mécontents!

Il est certain que ce qui a le plus contribué à bouleverser la vie de nos villages, c'est la guerre, la débâcle et l'occupation. Elles ont fait découvrir nos pays à une foule de gens qui ne connaissaient jusqu'alors que les villes, la mer, et la montagne. Certains ont été séduits par la beauté des paysages, par la bonhomie des autochtones et par la qualité des produits de notre terroir. Ils ont eu envie plus tard de revenir en Quercy ou en Périgord, et un assez grand nombre s'est rendu acquéreur de résidences secondaires où ils viennent passer leurs vacances.

Il y a enfin les touristes (français et étrangers) dont le nombre ne cesse de croître et qui viennent visiter en Quercy, Saint-Cirq-Lapopie, Rocamadour, Cahors, le gouffre de Padirac, les grottes de Cognac, celles de Lacave et celles de Cabrerets, Figeac, Martel, Autoire, Gourdon, Souillac, Espédaillac, Saint-Céré et Bretenoux; et, en Périgord, les grottes de Lascaux, les Eyzies, Domme, Monpazier, Sarlat, Périgueux, Bergerac, Nontron, Brantôme, et une bonne douzaine de châteaux absolument remarquables (on ne peut tout de même pas visiter le millier de châteaux périgourdins).

Cela fait énormément de monde qu'il faut nourrir, et il faut leur offrir une nourriture qui leur plaise.

Évidemment, les auberges de campagne d'autrefois ne pouvaient pas suffire à résoudre ce problème pour bien des raisons dont la principale est qu'elles n'avaient pas été conçues pour accueillir une clientèle aussi importante.

Elles étaient tenues par de petits propriétaires chargés de famille qui avaient loué ou vendu la plupart de leurs terres et étaient devenus artisans : maréchal-ferrant, maçon, couvreur, menuisier, boulanger, sabotier-cordonnier-sellier, etc. Des métiers qu'on n'exerce pas seul, mais avec l'aide de compagnons.

A ses moments perdus, le mari cultivait un jardin qui fournissait la table en légumes et en fruits.

La femme s'occupait de la basse-cour où abondaient poulets, canards, oies, din-

dons, pintades, lapins et cochons. Car tous les jours, elle avait à nourrir une bonne douzaine de personnes : en dehors des « patrons » et de leurs enfants, des compagnons et d'une servante, on acceptait quelques pensionnaires célibataires : employés des chemins de fer, des P.T.T., cantonniers, instituteurs, et quelques écoliers qui habitaient trop loin du bourg pour pouvoir rentrer déjeuner chez eux.

Dans ces auberges, il ne pouvait être question que de faire une cuisine familiale et surtout saisonnière. En fait de viande, on servait presque toujours les produits de la basse-cour parce qu'ils ne coûtaient rien.

En ce temps-là, l'argent se faisait rare dans nos campagnes, et les salaires des compagnons étaient misérables. Au moins les nourrissait-on bien.

Trois fois par jour, ils prenaient place autour de la table, et trois fois par jour, la patronne devait faire la soupe. Et pas n'importe quelle soupe. Au pain, bien entendu et même au pain de méteil (mi-froment, mi-seigle). Le matin, en général, c'était un tourain, une soupe rapidement faite, mais très bonne, et dont il existe plusieurs variétés : le tourain classique (oignons, tomates et ail), le tourain blanchi (ail et œufs), le tourain bourru (au confit d'oie), le tourain à l'oseille, et le tourain au fromage de Cantal. Après le chabrol qui accompagne rituellement la soupe, un fromage de chèvre frais et un café.

Le repas de midi – « lou merenda » – débutait par une soupe aux légumes (à laquelle un roux – une fricassée – donnait une saveur particulière), suivie du chabrol. Après quoi, il y avait un plat unique : tourtière aux salsifis et au poulet (à moins que celui-ci ne soit remplacé par une excellente saucisse du pays. Le plat prend alors le nom de pompiran), coq au vin, lapin chasseur, etc. Et le calendrier influençait fortement la composition des repas.

Après la Toussaint commence, en général, le gavage des oies. Et quinze jours plus tard, c'est leur mise à mort. Entre-temps, on voyait apparaître sur la table certains plats de grande qualité. Comme la mique levée qui est une pâte à base de farine, d'œufs, de matières grasses (huile ou beurre) et de levure. On la laisse reposer dans un torchon enfariné pendant trois heures au moins pour lui laisser le temps de lever (elle doit doubler de volume), puis on la fait cuire pendant une heure dans le bouillon de légumes. Cette mique qui est très légère lorsqu'elle est bien réussie remplace le pain et accompagne admirablement le petit salé, la daube, le civet de lièvre ou de lapin.

Comme les choux farcis, l'omelette aux cèpes, les pommes de terre confites aux cèpes, ou comme les tripes au safran.

Comme l'estofinado qui est un plat à base de stockfish, mais qui n'est certainement pas un plat du Quercy ou du Périgord. Ni du Rouergue qui le revendique avec véhémence. Ni de l'Auvergne qui s'en glorifie aussi. Le stockfish qui est la composante essentielle de ce plat est une variété de morue qu'on ne pêche qu'en Norvège et qui est séchée au grand air sur les banquises de ce pays.

Je me suis amusé à consulter le *Larousse universel* (édition de 1948) qui m'a appris que « stockfish » était un mot allemand formé de *stock*, bâton, et de *fish* poisson.

Oui, mais voilà. J'ai eu la curiosité aussitôt après d'ouvrir mon *Petit Larousse* (édition 1966) qui n'est pas du tout d'accord sur l'origine du mot stockfish. Selon lui, il dérive de l'ancien néerlandais *stocvisch* qui signifie *poisson de bâton*. Allez donc savoir ! Ce qui est certain c'est que le stockfish est aussi dur qu'un bâton et qu'il arrive qu'on soit obligé de se servir d'une scie pour le tronçonner.

Le plus comique c'est de voir avec quelle âpreté les différentes localités du Rouergue revendiquent la paternité de ce plat. Decazeville en tête dont les habitants se

divisent en deux clans : celui qui assure que ce sont les mineurs polonais qui ont apporté dans leur ville ce plat que les cordons-bleus locaux auraient bien amélioré. Selon eux, en accommodant le nom de stockfish à la sauce occitane, on en aurait fait un plat rouergat ; celui enfin qui affirme gravement que ce sont les bateliers venant de Bordeaux chercher à Decazeville du charbon – ils chargeaient celui-ci à Port-d'Agnès – qui ont introduit l'estofinado en Rouergue. Aux uns, on pourrait faire remarquer que *stockfisch* n'est pas un mot polonais, et, aux autres, que les Anglais ont occupé le Quercy et le Rouergue pendant près de trois siècles (XII^e, XIII^e et XIV^e siècle) presque sans interruption, et qu'une armée en campagne a toujours besoin de posséder des produits alimentaires comme le stockfisch qui ne risquent pas de se gâter avec le temps. De là à induire que ce sont les Anglais qui nous ont révélé l'estofinado, il n'y a qu'un pas que nous franchissons gaillardement.

N'en déplaise aux Rouergats, le Quercy peut revendiquer autant qu'eux l'estofinado, et si on n'en sert dans nos auberges que sur commande, dans les familles, en hiver, on mange toujours cet excellent plat. Je connais quelqu'un qui s'en régalaient quand il était petit, il y a une soixantaine d'années, chez ses parents, à Cahors.

Personnellement, j'ai eu le plaisir de savourer ce plat, il y a quelques mois seulement au restaurant Beauville, à Espédaillac. Je l'avais, bien entendu, commandé plusieurs jours à l'avance.

Fermons cette longue parenthèse et revenons-en à l'ordinaire des auberges de jadis.

Lorsqu'on tuait les oies, la soupe de légumes était agrémentée d'un ou deux morceaux de carcasse de ce palmipède qui lui donnait bien de l'esprit. On servait ensuite un alicot – il ne faut surtout pas le confondre avec l'aligot qui est le plus beau fleuron de la cuisine rouergate. L'alicot est un ragoût d'abats d'oie ou de dinde (ailes, gésiers, cœurs et cous). Ceux-ci, lorsqu'il s'agit d'oie, sans leur peau réservée pour la fabrication des fameux cous d'oie farcis. Ou encore la sanguette qui est le sang coagulé de l'oie qu'on fait sauter avec de l'oignon, du sel, du poivre et une ou deux branchettes d'estragon.

C'est pendant le Carnaval qu'on tuait le cochon dans les fermes. On utilisait alors l'eau de cuisson du boudin pour faire le bougras : une soupe de légumes (haricots, rave, chou, carottes, pommes de terre et poireaux) très particulière, certes, mais qui ne manquait pas d'un certain attrait. Non, évidemment, ce n'est pas le génie qui se promène, mais c'est une soupe de saison qu'il faut connaître.

On servait ensuite d'excellentes saucisses, faites uniquement avec l'épaule de cochon, et accompagnées d'un plat de haricots où avaient mitonné des couennes roulées, une queue de cochon ou des grais d'oie.

Mais peut-être ne savez-vous pas ce que cache ce mot de *grais*. Eh bien ! il cache un des secrets qui permettent aux gourmandes du Quercy et du Périgord de faire des soupes de légumes et des plats de haricots prodigieux. En clair, les grais sont des morceaux de la grosse peau qui recouvre la poitrine et le ventre des oies. Bien entendu, les grais doivent être préparés d'une certaine manière que les paysannes de nos pays ne révèlent pas à tout le monde. Comme je suis bon de nature, je me fais un plaisir de vous préciser que les grais se préparent comme les couennes confites (voir page 98).

On servait encore dans nos bonnes auberges de naguère de succulents rôtis de porc cuits au four avec leur cortège de pommes de terre coupées en quartiers ; ou encore de grosses rouelles de boudin rissoles à la poêle dans une cuillerée ou deux de saindoux.

De temps en temps surtout lorsqu'il faisait froid, toute la maison embaumait : le « bouilli », autrement dit le pot-au-feu, répandait sa bonne odeur apéritive. Le « bouilli » avait l'avantage pour la cuisinière de fournir à la fois la soupe et le plat de viande. Dans la composition de ce pot-au-feu, lorsqu'on était très nombreux à table, entrait, outre la viande de boucherie (plates côtes, queue de bœuf et jarret de veau), une poule farcie, la fameuse poule à la farce noire (celle-ci devait sa couleur au sang de la volaille qu'on lui incorporait).

Dans quelques auberges – les meilleures –, on remarquait alors sur la table un pot de moutarde de raisin, la merveilleuse moutarde violette de Brive. Malheureusement, on n'en fabrique plus ! Mais sa recette n'est pas perdue, et on peut toujours espérer qu'un industriel avisé se décidera, un jour prochain, à la commercialiser à nouveau.

Si, à l'heure des repas, surgissaient deux ou trois « étrangers », on les acceptait bien volontiers à la condition qu'ils veuillent bien se contenter de l'ordinaire. Pourtant, lorsque la patronne estimait que celui-ci serait un peu juste pour apaiser la faim des nouveaux venus, vite, elle confectionnait une omelette aux fines herbes, aux cèpes ou aux boutons de scorsonères, selon la saison. Mais oui, j'ai bien dit une omelette aux boutons de scorsonères, et j'ajoute qu'elle est une des meilleures omelettes que je connaisse : elle est proprement exquise. Mais pour qu'elle soit parfaite, il faut cueillir ces boutons de scorsonères avant qu'ils ne se transforment en fleurs. Les plus petits sont les meilleurs. Enfin il ne faut pas oublier de mettre à tremper ces boutons dans de l'eau légèrement vinaigrée pendant trois quarts d'heure environ, puis de les mettre à égoutter sur un linge avant d'entreprendre la confection de votre omelette.

La patronne ajoutait encore une assiette garnie de quelques tranches de pâté de foie de porc, ou de jambon du pays, de gaillon, ou un morceau de saucisse sèche de sa fabrication.

Puis elle posait devant eux, sur la table, une bouteille de vin, sans étiquette, qu'elle venait de tirer à la barrique. Ce n'était pas du vin de Cahors, mais un petit vin du pays franc, loyal, gai et, Dieu merci, pas trafiqué du tout. Ce qui fait qu'on ne découvrirait pas, au fond de la bouteille, comme aujourd'hui, ces petites paillettes blanches qui tuent le vin, le rendent indigeste et lui ôtent toute séduction.

Il arrivait aussi que les « étrangers » aient la chance de tomber sur un jour particulièrement faste où le pêcheur – entendez : le braconnier – était passé, laissant un superbe brochet qu'on leur servait farci au verjus ; ou quelque chasseur qui venait payer son écot avec du gibier : lapin de garenne merveilleusement parfumé pour avoir brouillé toutes les fines herbes du Causse, perdreau rouge, bécasses ou grives chantantes ayant fui le froid des monts d'Auvergne et abattues lâchement alors qu'elles se gavaient de ces grains de genièvre qui leur donnent si bon goût.

Alors c'était la « fiesta », comme on ne disait pas encore. Surtout si la patronne consentait à déboucher une de ces vieilles bouteilles de vin qui reposaient dans sa cave depuis quinze ou vingt ans. Vénérables bouteilles dont le tanin, au cours des années, les avait revêtues d'une somptueuse robe rouge.

Voilà qui se mariait parfaitement avec le gibier et le fromage. Un fromage de chèvre le plus souvent : le fameux cabécou qui est à point lorsqu'une légère couche de crème repose sous sa peau ; ou parfois un fromage de vache, le cantal (et surtout le salers), ou du rouergue (en particulier le laguiole). D'autres fromages avaient leurs amateurs : le bleu des Causses (au lait de vache), le roquefort et le rocamadour (au lait de brebis). Hélas ! il y a déjà bien longtemps que le rocamadour n'est plus fabriqué avec du lait de brebis : on lui a substitué le lait de chèvre !

Parfois, on gratifiait nos « étrangers » d'une salade qu'ils mangeaient avec le plat de viande ou de gibier : le pissenlit au lard que l'on savoure également en Auvergne et en Rouergue, ou un « mesclou », qui est un mélange de pourpier, de roquette, de cerfeuil, de scarole, de romaine, de cresson et de noix assaisonnés au vinaigre de vin et à l'huile de noix. Certains y ajoutaient une petite pomme de reinette coupée en quartiers, une tomate et une branche de céleri. (J'entends d'ici les hurlements des Niçois, si fiers de leur « mesclum » que l'on sert dans tous les restaurants du comté, et qui, assurément-ils froidement, est typiquement niçois.)

Enfin, pour terminer le repas, si la chance était avec eux, les « étrangers » étaient conviés à se régaler d'une de ces pâtisseries familiales et locales qui avaient beaucoup de séduction : le fameux gâteau à la broche, le pastis ou l'anguille qui s'apparentent à la pastille marocaine, la cajasse (à base de lait, d'œufs, de farine, de sucre et de rhum), la tourtière de fruits, les œufs à la neige, les merveilles, les gaufres et, surtout en Périgord, la crème de laurier-cerise, appelée aussi crème de laurier-amanier. Les feuilles de cet arbrisseau dégagent, en effet, une forte odeur d'amande amère qui se marie admirablement à celle de l'eau de fleur d'oranger et à celle de l'anis.

Mais on doit employer les feuilles de laurier-cerise avec précaution car elles recèlent une proportion non négligeable d'acide cyanhydrique – c'est le nom scientifique de l'acide prussique – qui est un toxique violent. Pourtant à raison d'une feuille de laurier-cerise par litre de lait tout danger est écarté.

Bien sûr, on servait aussi à nos « étrangers » du café – assez médiocre, il faut bien le dire – mais aussi une eau-de-vie de prune exquise. Et la patronne poussait la gentillesse jusqu'à laisser la bouteille sur la table pour que les « étrangers » puissent se servir, à leur convenance.

Voilà un certain nombre de bonnes choses qu'on ne sert plus dans nos auberges campagnardes – pardon! dans nos restaurants plus ou moins étoilés du Quercy et du Périgord.

Mais il serait absurde de s'abandonner au désespoir et d'entonner trop vite un requiem pour une cuisine quercino-périgourdine défunte. Elle agonise, certes, mais elle bouge encore chez quelques agriculteurs restés fidèles au travail bien fait, à la recherche de la qualité et à l'honnêteté pure et simple; et aussi chez quelques sages du pays appartenant à la classe aisée (gros propriétaires fonciers, notaires, médecins, pharmaciens, etc.). Des gens qui n'ont pas fui la campagne ou les petites villes du pays pour Paris où beaucoup espèrent calmer – mais à quel prix! – leur « vérole de l'argent ».

Lorsqu'on rend visite à l'un de ces sages, on aperçoit tout de suite dans l'âtre une superbe broche à rôtir, et, suspendu à l'un des landiers, un honnête capucin qui engrège de ne pas être utilisé plus souvent. Vous auriez tort d'imaginer que le capucin en question est un religieux, ou un singe d'Amérique du Sud, ou encore cette douceur provençale... faite d'une figue fourrée de cerneaux. Non! notre capucin est un instrument noble qui sert à réaliser un certain nombre de plats divins comme le levraut, le chapon, la dinde, le cochon de lait, le gigot rôtis à la broche et flambés au lard.

Ce capucin est un gros entonnoir en fonte ou en fer forgé pourvu d'un long manche, et que l'on doit placer sans tarder au milieu des braises d'un feu ardent de bois très sec. Et aussitôt, vous installez sur votre broche un levraut (ou un chapon, une dinde, un cochon de lait, ou un gigot).

Dès que l'entonnoir de votre capucin est rouge, vous le retirez des braises, et le garnissez d'un bon morceau de lard qui s'enflamme aussitôt et laisse tomber sur la

bête embrochée des larmes de feu qui pénètrent profondément dans sa chair. En vingt minutes le levraut est cuit. Il ne vous reste plus qu'à vous installer à table, et à savourer ce plat digne des dieux. Vous serez peut-être surpris en constatant que la chair du levraut est demeurée rouge. Ne vous affolez pas : c'est tout ce qu'il y a de plus normal. Que diable, le levraut au capucin n'a rien à voir avec le civet de lièvre. D'ailleurs il permet de découvrir le véritable goût du lièvre que la sauce du civet masque un peu trop. Pourtant le levraut au capucin doit être servi avec une sauce d'enfer ou avec un saupiquet dont je vous donne par ailleurs les recettes. Vous devez tremper chaque morceau de levraut dans la sauce. Vous me permettrez d'ajouter que pour bien savourer le levraut au capucin – comme d'ailleurs tous les bons plats – il faut savoir se taire, car le bruit empêche d'apprécier pleinement la délicatesse d'un mets.

Le capucin n'est pas uniquement utilisé dans les causses du Quercy et du Périgord, mais aussi dans le Languedoc et dans les Landes. En Périgord, il faut le préciser, on l'appelle en général de son nom patois, le « flambadou », en Languedoc le « flambard », et ailleurs « flamboye ».

J'ajoute que dans quelques très rares restaurants comme chez Beauville à Espédaillac, on peut savourer le levraut au capucin, mais à la condition de le commander plusieurs jours à l'avance pendant la saison de la chasse.

Mais peut-être ne savez-vous pas ce qu'est exactement un levraut ? C'est un lièvre de moins d'un an et qui ne doit pas peser plus de deux kilos. On distingue encore le « financier » qui est un jeune lièvre de moins de trois mois, le « trois quarts » qui est un lièvre de six mois, et le « président » qui est un lièvre de plus de deux kilos.

On se sert de moins en moins de la broche. La faute en est au chauffage central qui présente beaucoup d'avantages pour celui qui vit toujours à la campagne. Certes, on a conservé l'âtre, mais simplement pour le plaisir de voir brûler des bûches. On ne s'en sert plus pour faire la cuisine. Il faut reconnaître qu'une cuisinière électrique ou à gaz est infiniment plus pratique. Les femmes n'ont plus à se courber tout le temps en deux, à se brûler le visage en faisant cuire une omelette ou en faisant des gaufres. Et tant pis si le levraut en cabessal est moins bon que le levraut au capucin. Pour obtenir celui-ci, le maître de maison est obligé de le réclamer et parfois même d'élever la voix. Les bourgeois du pays n'ont jamais voulu entendre parler du barbecue, et ils ont raison : c'est de la cuisine de boy-scout. Mais ils ont raison de lutter pour que le tournebroche ne soit pas abandonné. C'est une cuisine noble. Difficile, mais noble. Il faut savoir embrocher la pièce de viande ou la volaille. Pour le filet ou le faux-filet de bœuf, il n'y a pas de problèmes : il faut les transpercer dans le sens de la longueur. Mais pour le train de côtes de bœuf il en va tout autrement : il faut l'embrocher en diagonale. La volaille permet qu'on l'embroche soit longitudinalement, soit diagonalement de la queue au bréchet. L'essentiel c'est que ce que l'on a à rôtir soit bien équilibré sur la broche pour que celle-ci tourne régulièrement. Ainsi la cuisson se fera lentement comme il convient. Les cordons-bleus de nos pays excellaient dans l'art de rôtir à la broche. Celles qui n'ont pas oublié feraient bien d'apprendre cet art aux jeunes... ou aux pédégés qui aiment cuisiner pendant leurs week-ends campagnards. Cela les goûterait du barbecue.

Les Parisiens n'aiment pas la soupe et on les comprend : ils n'en ont jamais mangé de bonnes. Mais, en Quercy comme en Périgord, elles sont délicieuses. Cela tient à plusieurs raisons. D'abord au fait qu'à la campagne tout le monde possède un jardin potager, c'est-à-dire des légumes frais. Et une soupe faite avec des légumes que l'on vient de cueillir n'a pas le même goût que celle qui est faite avec des légumes

achetés chez un commerçant et qui ont « traîné » comme on dit dans le pays.

Il y a aussi la qualité du pain qui joue un grand rôle. D'abord le pain de méteil (moitié froment, moitié seigle), rassis, est celui qui convient le mieux. Bien entendu, il faut que ce pain ait été bien cuit au feu de bois et fait sur levain. Il faut encore que, une heure avant de tremper la soupe, la cuisinière n'oublie pas la fricassée : elle doit mettre dans la poêle une bonne cuillerée à soupe de graisse d'oie ou de saindoux, la laisser fondre à feu moyen, et y faire fricasser une carotte coupée dans le sens de la longueur, un oignon de taille moyenne coupé en deux, un navet coupé en deux. Elle doit saupoudrer ces légumes fricassés d'une cuillerée à soupe de farine, la laisser roussir, mouiller avec une louche de bouillon et gratter bien soigneusement le fond de la poêle pour en détacher les parcelles de farine roussies. Certains piquent deux clous de girofle dans l'oignon, utilisent des légumes crus pour la fricassée et doivent les retirer avant de tremper la soupe, mais on doit les laisser si on s'est servi de légumes cuits.

Cette fricassée donne un goût merveilleux à la soupe, ce qui vous incite, hélas ! à en prendre à chaque repas plusieurs assiettes. Ce qui est mortel pour la ligne.

Ajoutons que les Quercinois comme les Périgourdin mangent de la soupe aux deux repas. Les paysans, eux, en prennent trois fois : le matin, une heure après avoir bu un verre de café, à midi et le soir. Et ils font chabrol. C'est une coutume indéradicable qui consiste à verser dans son assiette, où on a laissé un peu de bouillon, une bonne rasade de vin rouge que l'on boit aussitôt.

Un mot encore sur la soupe à l'intention des femmes soucieuses de leur ligne : la soupe ne fait pas grossir si on se contente d'une assiettée par repas. Mais si vous en prenez plusieurs, elles provoqueront chez vous une dilatation d'estomac pas gracieuse du tout.

Mais on ne peut pas parler de soupe sans dire un mot du « farci ». C'est une farce qu'il faut faire cuire dans la soupe qu'elle parfume délicieusement.

En Quercy comme en Périgord, en Rouergue comme en Auvergne, on aime beaucoup les farces, et on en fait très souvent, surtout l'hiver, soit pour farcir une poule au pot, une poitrine de veau, une épaule de mouton, soit pour farcir des légumes (pommes de terre, tomates, chou, courgettes ou cèpes).

De toutes les farces, celle qu'on fait le plus souvent est le « farci ». Enveloppé et ficelé dans une grande feuille de chou, on le fait cuire dans la soupe. On peut même dire qu'en hiver il y a tous les jours un farci dans la soupe. Celui-ci étant considéré comme une friandise, un cérémonial bon enfant, mais un cérémonial tout de même, préside à sa distribution.

Dès la dernière goutte du chabrol bue, la maîtresse de maison s'empare d'une assiette et se dirige vers la marmite où a cuit la soupe. Elle décroche une écumoire, la plonge gravement dans le bouillon, et la retire chargée du farci qu'elle dépose sur l'assiette. Elle se dirige alors vers son mari car, traditionnellement, c'est lui qui doit découper le farci. Tandis que la convoitise agrandit les yeux des enfants, leur père découpe, avec la gravité qui convient lorsqu'on se livre à un travail sérieux, le farci en tranches épaisses mais égales qu'il distribue aussitôt. Et puis c'est la minute de silence, car, d'instinct, les paysans jeunes et vieux savent que, si l'on veut bien savourer une bonne chose, il ne faut pas être distrait par le bruit d'une conversation.

Comme il était agréable, il y a quelques années encore, de savourer un confit d'oie, de canard, de dinde ou de porc dans un restaurant. Disons-le tout net, c'est une joie dont, désormais, nous sommes privés ! Car, pour que les confits soient vraiment déli

cieux, il faut que canards, oies, dindes ou porcs qui ont servi à les préparer aient été bien élevés. Je veux dire comme autrefois avant qu'on utilise ces maudits « aliments pour volailles ou pour porcs » qui gâchent tout. Et, pour les oies, il faut qu'elles aient été gavées selon les anciennes méthodes qui exigeaient tellement de travail et de soins qu'une paysanne ne pouvait guère s'occuper de plus de douze oies au maximum. Or, aujourd'hui, on voit quelquefois en Quercy, mais déjà assez souvent en Périgord, des troupeaux de 200 oies et plus! C'est dire que l'on commence à utiliser chez nous les mêmes procédés mécaniques de gavage que ceux qui permettent aux Hongrois, aux Tchèques, aux Polonais, aux Bulgares et aux Israéliens d'élever des troupeaux de plusieurs centaines d'oies dans une même ferme. Mais ce sont là des volailles d'une qualité assez médiocre qui fournissent des confits que l'on mange sans joie et qui ne sauraient se comparer à ceux dont on se régalaient jadis en Quercy comme en Périgord. Quant aux foies d'oies provenant de volailles élevées selon ces déplorables méthodes, ils sont pitoyables! Nous en parlerons plus loin.

Je ne voudrais pas être exagérément pessimiste, mais je suis bien obligé de vous dire que vous avez peu de chance de trouver, sur les marchés, des oies élevées à l'ancienne mode. Elles existent pourtant, mais les charcutiers sérieux du pays – heureusement il en existe encore – les reconnaissent au premier coup d'œil, et les achètent à l'ouverture du marché pour faire leurs conserves. Car, en Quercy comme en Périgord, tous les charcutiers sont plus ou moins conserveurs. Il vaut donc mieux s'adresser à eux pour faire sa réserve de bonnes choses. Cela vous coûtera un peu plus cher que si vous le prépariez vous-même, mais vous avez peu de risques d'être déçu.

Quant aux confits de porc de qualité, ils sont quasiment introuvables. Peu de paysans élèvent leurs cochons comme autrefois, c'est-à-dire en les nourrissant de pommes de terre, de betteraves, de céréales cuites et même très cuites additionnées de son. La plupart utilisent les « aliments pour porcs », et les autres leur donnent bien pommes de terre, betteraves et céréales, mais crues! Et le goût de la viande est totalement différent. Il vous reste bien sûr la possibilité de découvrir un paysan qui n'élève que deux ou trois porcs qu'il nourrit à l'ancienne. Il en garde un pour sa consommation personnelle et vend les autres. Mais ce n'est pas une petite affaire que de préparer les conserves de porc.

Il est tout de même étrange que personne n'ait jamais songé à préciser qu'il existe un assez grand nombre de variétés de haricots et quelle est la meilleure. Déjà, dans son *Grand Dictionnaire de cuisine* Alexandre Dumas se scandalisait que les haricots « de quelque part qu'ils viennent, prennent impunément le nom de haricots de Soissons ». Et il ajoutait : « Comme je suis du département de l'Aisne, c'est à moi de faire valoir mes compatriotes; et, en effet, jusqu'à mon dernier voyage en Asie, j'avais déclaré que les haricots de Soissons étaient les premiers haricots du monde; mais j'ai été forcé de reconnaître que les haricots de Trébizonde leur étaient supérieurs. »

Je n'ai jamais goûté aux haricots de Trébizonde, mais je suis sûr qu'ils sont inférieurs aux haricots de Pamiers, lesquels, pour moi, sont les meilleurs du monde. N'entraient dans la confection du cassoulet de la regrettable Mme Panetrat que les haricots de Pamiers. Et je serais fort étonné d'apprendre que le neveu de Mme Panetrat, M. Vanel, qui a quitté Lacapelle-Marival pour officier à Toulouse, ne suit pas son exemple.

Malheureusement, il est très difficile aujourd'hui de se procurer des haricots de Pamiers.

Je sais bien qu'on peut trouver encore dans le commerce, mais en se donnant beaucoup de mal, d'exquis foies d'oies. Mais si je vous disais où on les trouve, tant d'amateurs se précipiteraient que je finirais par ne plus pouvoir m'en procurer pour régaler mes amis et moi-même. Je peux seulement vous dire que, avec un peu de chance, vous en découvrirez chez quelques charcutiers. Sachez seulement qu'ils sont rares, très rares, presque autant qu'un merle blanc! La faute en est à « la demande ». On en réclame de partout, et il faut bien satisfaire la demande. Alors nos conservateurs achètent leurs oies dans tous les pays, et ils les mettent en boîtes en ayant bien soin de ne pas préciser le lieu où elles ont été élevées. En agissant ainsi ils trompent leurs clients, d'autant qu'ils ont l'audace de faire graver sur ces boîtes de foies d'oies : « Produit de France », alors que seule la boîte en fer-blanc dans laquelle ils les enferment est française!

Sinon, trop, beaucoup trop d'agriculteurs utilisent des produits sophistiqués (aliments pour oies et canards) qui donnent une chair fade et un foie médiocre. Et voilà que, maintenant, en Quercy, mais surtout en Périgord on commence à gaver les oies mécaniquement! Cela signifie qu'en France on va bientôt produire des foies d'oies aussi peu savoureux que ceux qui nous viennent de l'étranger!

Mais sans doute suis-je trop pessimiste, puisque, déjà au début du siècle, Ali-Bab, l'auteur de la célèbre *Gastronomie pratique* – rééditée il y a quelques années chez Flammarion –, déclarait que la gastronomie traversait une crise, et déplorait, entre autres choses, « qu'on ne puisse plus trouver de bonnes pommes de terre parce qu'on ne les cultivait plus uniquement dans des terrains sablonneux sans les forcer ». Et pourtant, jusqu'en 1940, on trouvait sur les marchés un nombre extraordinaire de variétés d'excellentes pommes de terre. Ali-Bab s'indignait encore de la falsification des aliments, « très ancienne, reconnaissait-il, puisque les Romains s'en plaignaient déjà, mais qui se pratiquait, jadis, sur une échelle relativement petite ». Il ajoutait qu'elle « constitue aujourd'hui, par suite des progrès de la chimie, une branche de l'industrie; les procédés employés pour atteindre ce but sont discutés dans des congrès officiels, et leurs auteurs, au lieu d'être pendus, sont décorés ».

Diable! Nous n'irons pas aussi loin qu'Ali-Bab, et nous ne souhaitons pas que l'on passe autour du cou de nos conservateurs une superbe cravate de chanvre.

Après tout, le foie d'oie est un produit de luxe, et tant pis si le consommateur n'est pas capable de juger s'il est exquis ou médiocre, s'il vaut le prix qu'on lui en demande ou non.

Baudelaire a écrit dans *La Fanfarlo* : « La truffe, cette végétation sourde et mystérieuse de Cybèle, cette maladie savoureuse qu'elle a cachée dans ses entrailles plus longtemps que le métal le plus précieux, cette exquise matière qui défie la science de l'agronome comme l'or celle de Paracelse; la truffe qui fait la distinction du monde ancien et du monde moderne, et qui, avant un verre de chio, a l'effet de plusieurs zéros après un chiffre. »

Je peux bien confesser ici que je n'ai jamais bu de chio après avoir savouré une truffe sous la cendre : je préfère m'en tenir à un bon vieux bordeaux qui me paraît plus indiqué que le vin grec cher à Baudelaire. Il n'en demeure pas moins vrai que la truffe fait admirablement ressortir toutes les qualités d'un bon vin.

J'ai parlé de la truffe sous la cendre. Cela ne veut pas dire que je ne l'apprécie pas en omelette ou en salade, et que je manque de déférence pour une belle volaille bourrée de truffes, ou encore pour un ragoût de truffes.

Il est incontestable que le Quercy et le Périgord sont les vrais royaumes de la truffe.

Pourtant, il faut reconnaître que la production actuelle est loin de celle du début du siècle, et que la qualité a pu baisser.

Mais si vous allez vous-même acheter vos truffes au marché de Lalbenque, de Cahors, de Gourdon, de Gramat, de Souillac, de Sarlat et de Périgueux vous ne serez pas déçu. Surtout si vous êtes accompagné d'un ami du pays qui vous éclaire de ses conseils. Vous pouvez ensuite vous rendre chez un modeste artisan – il y en a près de tous les marchés – qui se chargera de les mettre en conserve devant vous.

Tous les livres de cuisine, jusqu'à la fin du siècle dernier, faisaient une large place au verjus, et puis, aujourd'hui, personne n'en parle plus. Pourquoi? Sans doute parce que nos technocrates ont condamné à mort les plants de vigne qui servaient à faire le verjus. Demandez donc à un paysan s'il connaît les raisins produits par des plants de « bourdelois », de « gressois », ou de « farineau », et il vous avouera sans complexe qu'il n'en a jamais entendu parler. Ce sont des plants qui donnent de gros raisins qui n'arrivent pas à mûrir, ou, si vous préférez, qui, comme on peut l'apprendre dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, « dans leur grande maturité conservent toujours un acide qui empêche qu'on en puisse faire du vin. Ceux qui le cultivent en France le soutiennent ordinairement sur des treilles, à cause de la pesanteur des grappes que le sarment ne pourrait porter sans cet appui. Quand le raisin est mûr, on en fait d'excellentes confitures; mais son plus grand usage est d'en tirer cette liqueur qu'on appelle verjus ».

L'emploi du verjus en cuisine remonte bien plus loin que le XVIII^e siècle : on l'utilisait déjà au XVI^e siècle pour condimenter certains plats, puisque l'agronome vivarois Olivier de Serres en parle dans son célèbre *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.

J'ai découvert, dans un cahier d'écolier où ma grand-mère avait consigné un certain nombre de recettes, celle qui concerne la fabrication du verjus, certainement copiée dans un très vieux livre de cuisine qu'on avait dû lui prêter :

« Pour exprimer de bon verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisin : savoir, du « gouais », du « farineau », et du « bourdelais » autrement dit : « grey »... Quand les raisins sont cueillis trop mûrs, ils ne sont pas si bons à faire du verjus : la liqueur est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet lorsque le fruit est coupé trop vert. Ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrêmes : c'est tôt ou tard, suivant que l'année est hâtive ou tardive, ce que ceux qui ont coutume d'en cueillir savent bien connaître. Quand on a écrasé le verjus, on le presse bien pour en exprimer tout le jus qu'on met dans des bouteilles sans sel ni autre ingrédient après l'avoir passé au papier gris pour le clarifier, sinon on aura soin, après qu'il aura déposé huit jours en bouteilles, de le transvaser, et même plus d'une fois, après quoi on le bouche, et on couche les bouteilles. »

Enfin aujourd'hui beaucoup font comme ce restaurateur de Souillac à qui je demandais, un jour, comment il préparait son verjus :

– C'est bien simple, me répondit-il froidement, je traverse la rue, je vais chez le pharmacien et j'achète mon verjus.

– Vous voulez dire l'acide tartrique?

– Exactement. Mais il ne faut pas le dire : le seul nom d'acide fait peur aux gens. Alors les pharmaciens eux-mêmes ont baptisé verjus l'acide tartrique.

– Pourtant, normalement l'acide tartrique est extrait du dépôt salin que laisse le vin dans l'intérieur des tonneaux...

– Bien sûr, mais le commun des mortels croit que tout acide est aussi dangereux que l'acide sulfurique. Alors...

Je dois reconnaître que, depuis ma plus tendre enfance, en dehors de la période où l'on pouvait cueillir des raisins verts, j'ai vu faire le verjus avec de l'acide tartrique. Jadis on le vendait en cristaux, et, aujourd'hui, en poudre. Et surtout ne soyez pas choqué outre mesure du fait que ce produit est vendu dans les pharmacies. Souvenez-vous qu'il n'y a pas si longtemps encore, on ne vendait l'ail, en Grande-Bretagne, que dans les pharmacies.

Pourtant, dans certaines familles, avant 1940, on fabriquait le verjus à partir de raisins verts. La mère de mon regretté ami Roger Vitrac – l'auteur de *Victor ou les enfants au pouvoir*, du *Camelot* et du *Coup de Trafalgar* était né à Pinsac (Lot) – pressait le raisin vert, mettait ce jus dans de petits flacons, et ajoutait de l'huile d'œillette pour conserver son verjus. C'était mieux que l'acide tartrique mais ce n'était pas tout à fait du vrai verjus.

Vous trouverez page 167 la façon dont la plupart des gens font leur verjus aujourd'hui.

Quant au mot vin, celui-ci ne désigne parfois qu'une boisson n'ayant qu'un lointain rapport avec l'admirable breuvage dont on pouvait se régaler avant la guerre. Le vin était alors et restait un produit vivant. Mais maintenant des vins qui furent glorieux jadis ont « le nez court », et il faudrait vraiment se pincer très fort pour avoir le courage de les boire « religieusement » comme vous y incitent ceux qui vous les vendent.

J'ai bu, chez mes grands-parents, dans les années 20, des cahors de quinze et même vingt ans d'âge qui étaient prodigieux. Lorsqu'on débouchait une de ces bouteilles, toute la pièce embaumait, et il fallait la décanter avec précaution au moins une heure avant de déguster son contenu. Cela lui donnait le temps de s'oxyder un peu. Quel vin c'était, quel merveilleux vin ! Je n'en ai jamais bu de meilleurs, et pourtant, Dieu sait si j'en ai dégusté des vins illustres depuis ma jeunesse.

Bien entendu, on ne buvait pas tous les jours d'aussi vieilles bouteilles. Mais le cahors jeune était alors excellent... Très coloré, et assez épais comme disaient les Parisiens, on le sentait vivre d'une vie intense dans le verre, impatient d'être goûté et apprécié par le connaisseur.

Jean Giraudoux aimait beaucoup le vin de Cahors qu'il avait découvert à la fin de la guerre 14-18 grâce à son capitaine qui était quercinois et qui avait eu la gentillesse de lui en envoyer une barrique.

A cette époque-là, m'expliquait Jean Giraudoux, je souffrais d'un ulcère à l'estomac. Eh bien, le vin de Cahors me l'a guéri.

Et comme il déplorait que l'on ne trouvât pas de vin de Cahors à Paris, je lui donnai quelques adresses, et dès le lendemain, je l'emmenai déjeuner à *La Fontaine de Mars* où le père Marange qui était d'Albas nous servit un vieux cahors de derrière les fagots.

– Comment se fait-il que ce vin soit si peu connu ? me demanda Jean Giraudoux.

– Mais il est très connu, et depuis des siècles. Mais on n'en récolte plus beaucoup depuis le phylloxéra, et les viticulteurs quercinois ne font pas de publicité, répliquai-je.

Le véritable amateur saura trouver les bons petits vins de Cahors – même s'ils n'ont pas toujours droit à l'appellation contrôlée – qu'on sert parfois dans quelques restaurants du Quercy et du Périgord. A vous de les découvrir.

Un dernier mot pour terminer. On trouvera souvent cité dans mon livre le nom de Fulbert Dumonteil. Il faut savoir qu'il s'agit d'un Périgourdin de bonne compagnie qui vivait à Paris à la fin du siècle dernier, et qu'il avait la juste réputation d'être un fin gastronome. Il publiait, à cette époque, des chroniques gastronomiques dans

Le Figaro dont la plupart ont été réunies en volumes. Deux pour être précis : *La France gourmande* et *L'Art de bien manger* qui sont quasiment introuvables. Et c'est dommage.

Précisons que Fulbert Dumonteil a, pendant cinquante ans, collaboré à la grande presse parisienne, et qu'il est l'auteur d'une trentaine de volumes dont on ne connaît guère que le titre de quelques-uns d'entre eux comme *Bêtes curieuses*, *Monde des insectes*, *Plantes étranges*, *Voyages au pays du bien*, *Carillons de Noël* et *Fleurs de Paris*.

Hélas! comme Fulbert Dumonteil naquit le 10 avril 1830, il serait bien surprenant qu'un éditeur se donne la peine de se rendre à la Bibliothèque nationale pour lire l'œuvre complète de notre Périgourdin et songe à rééditer quelques-uns de ses ouvrages.

HENRI PHILIPPON

LES
SOUPES
ET LES
MIQUES

LES

SOUPES

ET LES

MIQUES

CUISINE DU QUERCY ET DU PERIGORD

Tous les gastronomes le reconnaissent volontiers : le Quercy et le Périgord sont des pays où la bonne chère a toujours été à l'honneur. Dans les familles, on se régalait – et on se régale encore – de plats typiquement locaux dont le choix est commandé impérativement par le calendrier. Ainsi, le levraut au capucin, les tripes au safran, la mique sarladaise, l'estofinado, sans oublier les merveilleuses soupes au pain de méteil et tous les desserts : posti, anguille, cjasse et gâteau à la broche.

Natif du Quercy, Henri Philippon, voyageur, journaliste et gastronome, se refusant à voir disparaître de la carte des meilleurs restaurants les plats qui ont fait la gloire de sa région, par cet ouvrage haut en saveur, a voulu contribuer au sauvetage et au rayonnement de la cuisine traditionnelle du Quercy et du Périgord.

Dans la même collection

Cuisine Pied-Noir – Cuisine Landaise
Cuisine d'Auvergne – Cuisine de Bourgogne
Cuisine des Ardennes
Cuisine d'Alsace – Cuisine de Normandie



9 782207 235102

9.88 
ISBN 2.207.23510.6
B 23510-1
98 FF TTC



Photos C. Délu
Isabelle Peretti



Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX^e siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

*

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en accord avec l'éditeur du livre original, qui dispose d'une licence exclusive confiée par la Sofia – Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit – dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1^{er} mars 2012.

Avec le soutien du

