

DANS LES PARLERS DE L'OUEST

L'alize

"Pâte de pain ou de galette qui n'est pas levée...", d'après une note relevée en 1867 (10).

"C'est une galette au beurre. Pain qui n'est pas levé, dans lequel on a mis du levain et qu'on fait cuire avant la fermentation...", selon Georges Musset, de La Rochelle, en 1929 (7).

"Cf. de acache, adjectif répandu en Charente, en Deux-Sèvres et en Vendée. Compact, mal levé, aplati." (6)

"Se dit d'un gâteau ou d'une galette mal saisi à la cuisson, celle-ci n'intervenant qu'après la séparation des composants selon leur densité ; aussi galette sans levain", en Marais Poitevin (8).

"Gâteau à pâte épaisse, sorte de chausson que l'on remplit de pomme ou de potiron", en l'Île de Noirmoutier (11).

"Pain, gâteau fait avec des restes de pâte non levée..."

Alize feltaië : alize faite avec des feuilles de pâte entre lesquelles on mettait du beurre...

Alizaïe adj. : mal levé. Du pain mal levé, chose fréquente autrefois, quand on boulangeait soi-même, surtout en hiver, quand la pâte levait difficilement à cause du froid. Synonyme de *aglatt*." (12)

"Alizé : raté, pour un gâteau", à l'Île d'Yeu (13).

"L'alize pacaude n'était pas tressée, était ronde ou ovale, comme un pain...", selon Denise Rocheteau, née en 1925, au Bourg-sous-La Roche.

"L'alize se faisait pour Pâques", d'après Marguerite Gaudin, née en 1920, à La Chaize-le Vicomte.

La brioche

Le mot ne figure dans aucun ouvrage traitant des linguistiques de l'Ouest. Sans doute, jamais retenu par les auteurs du fait de sa parfaite définition en langue française, mais sûrement aussi parce qu'il n'était pas communément utilisé par les populations locales avant 1950.

Aucun ouvrage de cuisine locale ne le mentionne avant 1930.

La fouace

"Sorte de galette de fine fleur de froment, cuite primitivement sous la cendre dans le foyer (focus) d'où son nom."

..."Fleur de farine délayée avec beaulx moyeux d'œufs et de beurre ; beau safran et belles espices et eau, selon Rabelais (1494-1553), dans Gargantua XXXIII (15).

De Rabelais, toujours, "avec du raisin, la fouace est un délicieux manger..." (16).

"Galette au beurre, vendue en particulier sur les foires de la région de Rouillac", en Charente (6).

"Issu de l'expression panis focacius, pain cuit sous la cendre, le terme de focacia – qui a donné fouace dans le nord de la France et fougasse dans le sud – désigne au Moyen Age un pain de luxe. Simple pain blanc de qualité supérieure à Amiens, c'est le plus



Comme le prouve ce cliché du début du siècle, la fouace était commercialisée en Deux-Sèvres.

souvent, dès cette époque, un pain enrichi aux œufs, au beurre, voire au sucre. Les seigneurs l'exigeaient des paysans comme redevance lors des grandes fêtes de l'année, mais la fouace figure aussi sur l'établissement des boulangers parisiens. Dans la région, les boulangers de Laval à la fin du XVII^e siècle et ceux du Mans au siècle suivant fabriquent couramment des fouaces. Elles sont également connues en Anjou sous le nom de fouées, et dans les Mauges où elles se présentent sous la forme de galettes assez épaisses...

C'est ainsi qu'au XIX^e siècle, la foire aux cornes, qui se tenait le 11 novembre à Chantenay (Loire-Atlantique), était l'occasion pour les fouaciers du pays nantais d'écouler leur marchandise en grandes quantités. Les plus nombreux venaient d'une bourgade rebaptisée durant la Révolution La Haye-Fouassière. La présence de fouaciers y est attestée dès le XVI^e siècle et l'on y trouvait encore plus de 80 artisans spécialisés dans cette production avant la première guerre mondiale...

...Le dernier fouacier de La Haie-Fouassière a cessé son activité fin 1992." (4)

La gâche

"Brioche traditionnelle de Pâques... Attestée dans l'Ouest depuis le XVI^e siècle. Du germanique *waskôn* qui signifie laver ; détremper la pâte..." (4)

"Gros pain de ménage de 3 à 5 kilogrammes, en Deux-Sèvres. Brioche vendéenne, la vraie, non torsadée..." (6)

"C'est une galette de pâte de pain cuite avant ou après que le pain ait été mis au four..." en Aunis et Saintonge (7).

"Dès la fin du XV^e siècle, les *gaisches* sont offertes par les autorités municipales bretonnes aux hôtes de prestige..." (4)

Il est intéressant de noter que ce mot ne figure pas dans les études linguistiques des parlers locaux réalisés dans le Marais Breton vendéen, les îles d'Yeu et de Noirmoutier. Dans la région de Civray (79) (6), comme dans le Marais Poitevin, "Gâche est un effet d'une forte pluie venue gâcher un travail. Dans ce cas, on dit "attraper la gâche" (8).

La galette

"Galette (de Pâques), brioche traditionnelle de Pâques, souvent parfumée à la fleur d'oranger (Deux-Sèvres et Vendée)." (5)

"Et c'est vrai, car la galette pacaude (de Pâques) porte en soi sa qualité..." Jean Yole (9).

"gâtai : gâteau, le mot courant est galette. A Pâques, on fait des galettes de Pâques (quatre-quarts) dans toutes les maisons, et on s'invite mutuellement pour manger la galette, arrosée de vin rouge ; il n'est pas interdit de tremper la galette dans son vin : cela permet de complimenter les deux" (8).

D'AUTRES PÂTISSERIES TRADITIONNELLES

Le bottereau, ou foutimasson, ou masson, ou tourtisseau

Ce petit gâteau est désigné en français merveille, sorte de beignet. Il est la pâtisserie du Mardi-Gras dans toute la Vendée. Selon les terroirs, il est désigné par :

bottereau : bocage

foutimasson ou *masson* : Marais Breton Vendéen, Ile d'Yeu.

tourtisseau : Bas-bocage, Plaine et Marais poitevin, région littorale.

Les limites géographiques sont aléatoires. Quelque cent cinquante questionnaires remplis ont été dépouillés. Il s'y retrouve des chevauchements et, pour une même commune, l'indication de deux termes.

"*bottereau* : beignet. Localisé en Vendée, Deux-Sèvres et Vienne (6).

"*foutimasson* : sorte de gâteau, genre merveille, qui se faisait surtout pour le Mardi Gras" (12).

"*foutimasson* : pâte à gâteau découpée en petit losange ou rectangle et plongée dans la graisse bouillante. Friandise de Carnaval" (11).

"*tourtisseau* : petit gâteau obtenu en faisant frire dans la graisse de porc des tranches de pâte mince



Jusque dans les années 1970, Roger Poucant, d'Avrillé, vendait ses échaudés à 7 ou 8 foires par mois, allant de Moutiers-les-Mauxfaits, Talmont, Avrillé, La Roche-sur-Yon à Saint-Florent-des-Bois.

coupée en morceaux de formes variées. Ailleurs on dit merveilles, bugnes, roussettes..." (8)

Beaucoup de Vendéens, cherchant à se faire comprendre de visiteurs étrangers assimilent les merveilles aux foutimassons ou bottereaux. Il s'agit, dans bien des cas, d'une confusion.

L'échaudé

"Echaudé : nom donné à cet apprêt : faisait lever la pâte en jetant de l'eau chaude dessus." (17)

"C'est une pâtisserie ancienne, Charte de 1202, désignée "Panis qui discuntur eschaudati" ce qui signifie : pains qu'on appelle échaudés..." (17)

"C'était un gâteau surtout consommé avec du vin, au cours des fêtes suivant Pâques, comme l'indiquait déjà une charte de 1241." (18)

"En 1541, des échaudés étaient distribués à l'issue de la grand'messe..." (17)

"Un aveu du 24 août 1684 établit que le seigneur de la Chabotterie – Saint-Sulpice-le-Verdon – (canton de Rocheservière, Vendée) exigeait de chaque homme nouvellement marié, habitant le village de Siffraire, "une paire de gants blancs et la fleur d'un boisseau de farine cuite en échaudés." (19)

"C'était une spécialité de Féole, près de La Réorthe, en Vendée..."(17)

"L'échaudé était, au Moyen Âge, un pain de luxe qui améliorait l'ordinaire des moines bénédictins les jours de fête. Il était aussi fabriqué par les boulangers des villes, où il prenait des formes diverses. C'était encore le cas à Laval à la fin du XVII^e siècle. Une recette de l'époque précise que c'est un pain pesant 9 onces, pétri ferme, que l'on met dans l'eau bouillante et que l'on remue jusqu'à ce qu'il monte sur l'eau. Après on le retire pour le mettre dans un seau d'eau froide, et puis on le met à égoutter sur des paniers ou des linges, et cela fait, on le met au four plus chaud que pour le pain ordinaire et on (lui) donne la figure d'un crois-

Quelques recettes de gâteaux issues de la tradition

Afin de conserver toute la saveur des témoignages recueillis lors de la collecte de recettes, de la bouche même des pâtissières amatrices, et de respecter les textes d'auteurs rapportant des sources qu'ils ont eux-mêmes rassemblées, nous avons délibérément décidé de rapporter dans ces lignes l'intégralité des informations et conserver le discours spontané et original de chaque témoin. Nous glisserons les références d'ouvrages pour celles et ceux qui, en plus d'essais culinaires, éprouveraient le besoin de se documenter sur l'environnement historique et ethnographique du lieu de provenance des recettes.

Nous nous sommes permis de placer toujours dans le même ordre les ingrédients entrant dans la composition afin de faciliter la lecture des recettes.

Pour la préparation de la brioche, nous sommes tentés de proposer aux intéressés de compléter leurs appréciations en s'informant également sur les recettes de la *galette de Pâques*.

L'ALISE OU ALIZE

Au Bourg-sous-la Roche

Cette recette est celle de Madame Armandine Rocheteau née en 1897 et qu'elle a faite jusqu'en 1987, à la Ferrière.

1,5 kg de farine, 440 gr de sucre, 200 gr de beurre, 6 œufs, 2 cuillerées à soupe d'eau-de-vie, 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger et 50 gr de levure de boulanger.

Selon sa belle-fille (1), à l'origine, c'était du levain. Malheureusement, le tour de main n'a pu être conservé.

1 kg de farine, 250 gr de sucre, 200 gr de beurre, 200 gr de crème fraîche, 6 œufs, 40 gr de levure biologique ou 20 gr de poudre levante, parfum ; eau-de-vie, rhum ou eau de fleur d'oranger, 1 verre de lait et 20 gr de sel.

Restituons, sans mots changés, le texte du savoir-faire : *"Faire une fontaine avec la farine, casser les œufs au centre, y mélanger le sel, le sucre, le ou les parfums, la levure, le beurre fondu tiède et la crème épaisse. Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser se lever par la levure biologique. Ensuite, abaisser finement la pâte au rouleau, suivant le moelleux désiré. Découper des losanges de pâte ou différentes formes à l'emporte-pièce. Plonger les foutimassons dans une huile à friture à 180 degrés environ. Laisser dorer la face inférieure puis "virer", retourner le foutimasson pour colorer l'autre face. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les égoutter. Saupoudrer de sucre glace. En Vendée, certains foutimassons sont feuilletés à trois tours (essentiellement par les boulangers, qui, dans ce cas, ne mettent pas la totalité du beurre au départ." (8)*

LA GÂCHE

A Longeville-sur-Mer

Précisant : *"...Ces fours fonctionnent encore épisodiquement, à la veille de Pâques, pour la traditionnelle cuisson des gâches ou des flans", des membres de l'association "Sauvons l'avenir", de Longeville-sur-Mer, ont fourni dans un ouvrage collectif (11) la recette suivante avec une petite note. "N. B. : les gâches sont improprement appelées brioches vendéennes, il s'agit plus exactement d'un pain brioché dont voici un exemple de recette :*

5 kg de farine, 750 gr de sucre, 750 gr de beurre, 13 œufs entiers, 1 l de lait, 1 kg de levain, 1 cuillerée à soupe de sel, 0,50 l d'eau-de-vie.

Malaxer progressivement la farine, le sucre, le sel, le levain, les œufs brouillés de lait et le beurre fondu refroidi jusqu'à obtenir une pâte consistante non collante à laquelle aura été ajoutée l'eau-de-vie. Cuire au four après avoir laissé lever la pâte pendant 24 heures".

A la Chapelle-Acharâ

Voici les quantités fournies par les époux Burnaud du Moulin des Landes, recueillies par M. Chary et éditées dans *Di Me Zou*, la publication de l'association *Histoire et Traditions du Pays des Acharâ* (18).

3 kg de farine, 1 kg de sucre, 250 gr de beurre, 10 œufs entiers, 500 gr de crème fraîche, 1 paquet de levure chimique, 1 petit paquet de sucre vanillé, 175 gr de levain de boulanger, 20 gr de levure de boulanger, sel, 1/4 de verre de fleur d'oranger, de l'eau-de-vie et de l'eau tiède.

Emietter le levain en le mélangeant avec la farine. Ajouter la levure chimique, le sucre vanillé, le sel. Incorporer la levure de boulanger délayée dans de l'eau tiède. Bien mélanger.

Séparer les jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes avec le mélange obtenu précédemment pour obtenir une couleur jaune homogène.

Faire fondre dans une casserole à petit feu le beurre, le sucre et la crème fraîche. Ajouter ce mélange fondu, puis la fleur d'oranger, l'eau de vie et les blancs montés en neige.

Pétrir longuement cette pâte d'aspect très consistant. Mettre à lever cette préparation dans un lieu très chaud (25 °) pendant 12 heures environ, après l'avoir recouverte d'un torchon.

Laisser refroidir. Faire cuire à four chaud (170°-180°) trois quarts d'heure en surveillant la cuisson.

Vu par des professionnels

Nous nous référons à nouveau à l'ouvrage *Pays de Loire, produits du terroir et recettes traditionnelles* (8) pour compléter nos recettes familiales.

1kg de farine, 300 gr de sucre, 250 gr de beurre, 5 œufs entiers, 100 gr de crème fraîche, 250 gr de pâte à pain fermentée, 20 gr de sel, 50 gr de levure biologique et du rhum.

Battre les œufs et le sucre. Y ajouter la crème fraîche, le beurre, le rhum, la pâte de pain fermentée, le sel. Faire une fontaine dans la farine et y verser le mélange précédemment préparé. Mélanger la farine à partir du bord de la fontaine. Pétrir énergiquement jusqu'à ce que la pâte offre un aspect uni : que tous les ingrédients soient totalement liés. Abandonner la pâte à l'action de la fermentation durant 2 heures ; selon la température ambiante, entre 2 à 3 heures. Durant ce temps, une ou deux fois rabattre la pâte. A terme partager la pâte en deux pâtons et les remettre en fermentation dans un lieu tiède et à l'abri des courants d'air. La pâte durant de 2 à 4 heures poursuit la levée.

Pour la cuisson, la pâte doit être mise en forme de pain oblong, doré à l'œuf entier puis incisée sur toute sa longueur d'un seul coup de canif ou lame de rasoir. Faire cuire dans un four chauffé à la température de 180 degrés.

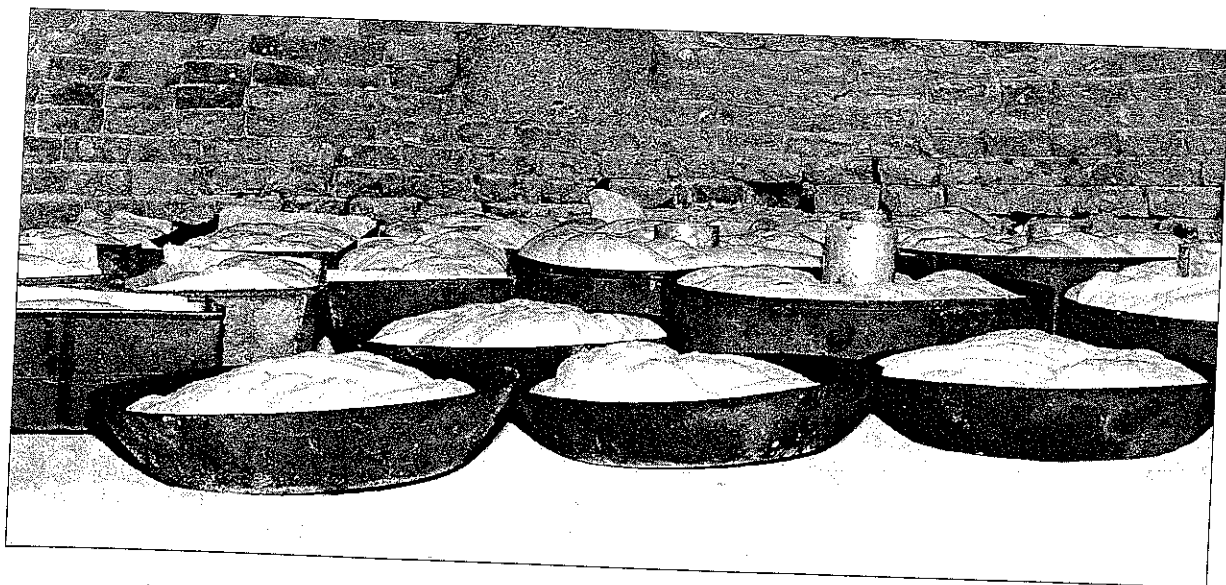
LA GALETTE PACAUDE

A l'Oie

Rarement notée, voici pourtant la recette écrite par la mère de Monsieur Michel Chenu, de l'Oie. Le cahier est daté de 1932. On remarquera qu'il s'agit-là de l'un des rares témoignages de la pratique pâtissière familiale d'avant-guerre. La recette, toutefois, révèle l'une des étapes marquant l'évolution de la recette d'autant que nous livrons, à suivre, celle pratiquée de nos jours par son propre fils. On le constatera, contrairement à des idées reçues, il n'était pas systématique que les recettes transmises dans une famille soient scrupuleusement respectées. En cela, rien d'anormal.

9 kg de farine, 1,5 kg de sucre, 1,5 kg de beurre, 36 œufs, 1 verre d'eau-de-vie, 1 verre d'eau de fleur d'oranger, 1 verre de bouillon d'anis, 1,5 kg de levain, 150 gr de levure et 1 verre d'huile de table.

Prendre 3 livres de levain que l'on aura été chercher chez le boulanger et fait lever, et auquel on aura soin de ne pas faire prendre l'air. Ajouter les œufs battus, puis le sucre qu'on aura fait fondre dans de l'eau juste



Chez Michel Chenu, à la Guérinière, de l'Oie, les galettes pacaudes en cours de cuisson dans le vieux four à bois en 1997. Tradition maintenue par plusieurs dizaines de familles vendéennes.