

Fricassée et fricassou

Tant au nord qu'au sud du col de Cornillon, vous passeriez pour un doryphore indécrottable en confondant les deux. Alors, vous êtes priés d'apprendre par cœur les recettes de Mémé Jeanne :

Fricassée : faites revenir des abats (mou, foie, cœur) d'agneau, ou de porc, ou de chevreuil... avec des échalottes hâchées, dans un mélange d'huile et de beurre. Ajouter du thym, de l'ail, mouiller au vin rouge et laisser mijoter.
... ? Non, ça suffit pas : plus longtemps que ça ! ... ? Ben oui, évidemment, vous n'oubliez pas de saler-poivrer !

Fricassou : dans un plat, mélanger un oignon hâché fin, trois œufs, de la mie de pain ou de la biscotte, du persil hâché (... et oui, sel-poivre : faut tout vous dire !). Bon pour la suite, si vous avez l'âme sensible, vaudrait mieux que vous alliez m'attendre quelques lignes plus bas : ok ?

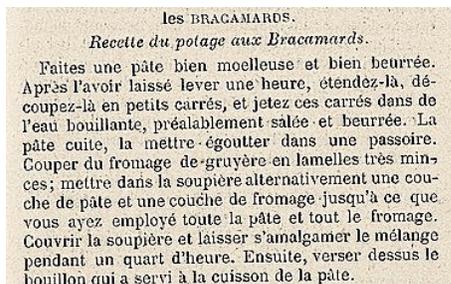
La victime (poulet, coq, canard, chevreau) ayant été préalablement anesthésiée d'un coup adroitement porté à la tête, et étant solidement maintenue entre les genoux, un couteau effilé tranche la jugulaire, et le sang s'écoule, directement dans le plat que vous venez de préparer. Surtout continuez à remuer tant que le sang coule. C'est presque prêt : laissez reposer le temps de la coagulation, puis passez à la poêle comme une omelette.

Voilà, ça, c'est dit ! C'est que la bonne bouffe et les banquets somptueux ne sont pas d'invention récente par ici. Le pasteur André Blanc en était déjà témoin, en 1844 :

« La joie d'une noce, d'un anniversaire de naissance, d'une fête quelconque, ne serait pas complète si elle n'était pas terminée par des bracamards ou des ravioles. Le premier mets est une soupe de pâtes au fromage ; le second est aussi de la pâte bien mince de la largeur de la paume de la main, enveloppant des légumes bouillis, encore saupoudrée de beaucoup de fromage. »

Il va sans dire que seules les ravioles confectionnées par des Cornillonnois.es dans la cuisine de la salle des fêtes du village, en méritent le nom. Mais la recette traditionnelle se trouve sur des dizaines de sites et de journaux, donc vous n'y aurez pas droit : n'insistez pas ! Pour les bracamards, comme la tradition a tendance à se perdre, voici une recette mensoise, parue en 1893.





Faites une pâte bien moelleuse et bien beurrée. Après l'avoir laissé lever une heure, étendez-la, découpez-la en petits carrés et jetez ces carrés dans l'eau bouillante, préalablement salée et beurrée. La pâte cuite, la mettre à égoutter dans une passoire. Coupez du gruyère en lamelles très minces. Mettre dans la soupière alternativement une couche de pâte, une couche de fromage jusqu'à ce que vous ayez employé toute la pâte et tout le fromage. Couvrir la soupière et laisser s'amalgamer le mélange pendant un quart d'heure. Ensuite, verser dessus le bouillon qui a servi à la cuisson de la pâte.

Comme le remarque Germain Guichard en 1885, « la soupe de bracamards est capable, à elle seule, de détraquer des estomacs moins solides que ceux de nos montagnards dauphinois ». Sans doute cela explique-t-il qu'elle ait été supplantée, comme repas de réveillon, par d'autres mets plus diététiques, comme le chapon farci au foie gras.

Nous disposons de deux récits anciens de banquets de noces, assez proches dans leur exagération pantagruélique. Les deux ont été écrits en patois du Trièves. Le premier est celui des « Noces de Jauselou Roubi » de Jean-Jacques Richard. Vous le connaissez : il est le père d'Edmond Richard-Bérenger, et l'heureux propriétaire d'un domaine à Cornillon.

Naneto. – An fa las prouvisious, van roula las reisoras. Li auret trei cassouras, sei croutas de revuoras : de buou en dobo, un jau, sei teitoux de chabri, de jaillas, de boudin, embe de veau rauti, de limaças, d'uous durs, de doubles, d'aumeletas, un pla de peis, d'ugnoux, de rabas, de bouletas.

Louisou. – Troun de l'er ! Fini plus ! Se van ben empiffra. Ei verai qu'acau mounde amoun tan gûleta. Soun tant accoûtumas à lour soupo de pouores, que quant an de fricot. . .

Naneto. – Ils ont fait des provisions, ils vont rouler les rissoles. Il y aura trois gratins, six croûtes de raviols. Du bœuf en daube, un coq, six têtes de chevreaux, des jailles, du boudin, avec du veau rôti, des escargots, des œufs durs, des tripes, des omelettes, un plat de poissons, des oignons, des raves, des boulettes.

Louisou. – Troun de l'air ! Ça n'en finit plus ! Ils vont bien s'empiffrer. Il est vrai que ces gens-là aiment tant gueuletonner. Ils sont tellement habitués à leur soupe de pauvres, que quand ils ont du fricot. . .

Le second repas de noces est dans un poème d'Édmond Besson, publié en 1911. Je vous épargne les entrées, des salades aux poissons, en passant par les douze variétés de soupes.

L'y agué dé buoulodobo, dé lard et dé mursous, dé teitous de chabris, lous peds, lous fricassous. Et coumo plats dôou méit, trento-séis cassouras. La chasso n'errou prou pas encaro duberto, mâniment dé gibier la tablo n'eis cuberto. Dé léâourés en sivet et dé perdrix rôutias. Dé bécassas, qu'avian la merdo éiputias! Lous gigots dé chamois lou mairé s'en liché, mâougro qué n'erroun pas marquats dé soun cachet! L'y a dé rôoutis d'agnets, dé brouchétas d'ôouséâoux. Créuou, qué tout entier avian rôouti un véâou. Dé poulas, n'y avio gis, lous fôou léissas fas l'uou! Per couontro l'y véguéi uno giguô dé buou! Dé canards, dé lapis, n'y avio sé sat mâou quant, et dé dindas bouras dé farço dins lous flancs. Per calas tout aco, mi-jèroun dé ruvuoras, dé paillassas d'uou durs, dé pognas, dé réisoras!

Il y a eu du bœuf en daube, du lard et des murçons, des têtes de chevreau, les pieds et les fricassous; et comme plat du milieu, trente-six gratins. La chasse n'était pas encore ouverte, pourtant la table était couverte de gibier. Des lièvres en civet et des perdrix roties. Des bécasses bien faisandées! Le maire s'est délecté des gigots de chamois, bien qu'ils n'aient pas été marqués de son cachet! Il y avait des rôtis d'agneaux, des brochettes d'oiseaux, je crois qu'ils avaient rôti un veau entier. Il n'y avait pas de poule, il faut leur laisser faire les œufs! Par contre, on y a vu une gigie de bœuf! Des canards, des lapins je ne sais pas combien, et des dindes farcies. Pour caler tout ça, ils ont mangé des ravioles, des paillasses d'œufs durs, des pognes, des rissoles!

Je vous épargne aussi les conséquences, quelque peu triviales si l'on en croit l'auteur, d'une telle débauche masticatoire.

Voyons, où en sommes nous? Les pognes, de courge ou de prune? C'est comme les ravioles: la recette traîne partout. Mais bien évidemment les seules authentiques sont celles que vous voyez, préparées par Christiane Clément dans le four du Grand Oriol, en marge d'une fournée de pain que Guy Clément vous a déjà racontée. Alors de quelle autre recette cornillonnaise pourriez-vous bien vous régaler?



Ah tenez! Il a été question de « jaillas » chez Richard, et Besson a parlé de « léâourés en sivet ». Selon une spécialiste, la recette est presque la même. Voici comment elle prépare les jaillas.



Débitier en cubes des morceaux assez maigres dans le cou du cochon. Faire roussir. Ajouter des oignons, continuer à faire revenir. À part, faire bouillir du vin avec des graines de genièvre. Quand le vin a bouilli, passer les graines de genièvre et ajouter le vin au porc. Laisser mijoter en rajoutant un peu d'eau. Quand c'est cuit, mélanger dans un bol de la farine et de l'eau et ajouter aux jaillas pour épaissir la sauce. À la fin, ajouter de l'ail et du persil.

C'est qu'il ne faudrait pas croire, sous prétexte des nombreux restaurants étoilés qui ont fait la renommée de la commune, qu'il ne s'y consommait que des mets d'élaboration alambiquée ! Prenez par exemple le « fromage bourongé » : un fromage frais, mélangé avec de l'ail, du persil, des herbes fines, servi à goûter aux enfants sur une tranche de pain : un régal ! À propos d'alambic, les anciens s'offraient de temps en temps un « brûlou » :

« Mettre un litre d'eau de vie et un kilo de sucre dans un faitout, bien remuer avec une louche et chauffer ; l'alcool et le sucre brûlent et donnent une jolie flamme. Quand le sucre est fondu, ajouter un litre de vin, puis des tranches de citron. Laisser brûler : petit à petit, ça s'éteint seul. Arrêter le feu, et laisser refroidir avant de déguster. »

Certes, mais avant cela, il faut bien songer à l'apéro. Et là, un ingrédient essentiel s'impose : le « sanguin » ! Rhoooh, vous n'espérez tout de même pas que l'on vous dise où poussent les champignons dans les bois communaux, si ?

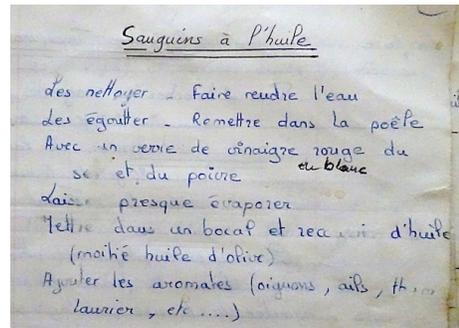
Sachez que le Cornillonais, s'il accepte volontiers d'en partager le résultat, ne plaisante pas avec la cueillette. Non mais sans blague. . . Bon allez, c'est bien parce que c'est vous. Mais vous promettez de ne pas le répéter, hein ?



Vous voyez le gros caillou en descendant de la Fayolle ? Pas loin, il y a deux sapins et un fayard. Regardez-donc par terre : c'est surtout là qu'on les trouve. Alors, merci qui ?

Bien : vous avez donc ramené une belle poêlée de sanguins (lactaires délicieux). Voici comment vous allez les préparer en vue de vos futurs apéros. Vous n'irez pas vous plaindre que l'on vous cache des recettes authentiques !

Les nettoyer, leur faire rendre leur eau à la poêle, les égoutter. Remettre dans la poêle avec un verre de vinaigre, un verre de vin blanc, du sel et du poivre. Ajoutez aussi de l'ail, du laurier, du thym et du romarin. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Mettre dans un bocal. Recouvrir d'huile (moitié huile d'olive) avant de refermer le bocal.



Ça se conservera bien jusqu'au prochain apéro, faites nous confiance. D'ailleurs, en parlant de prochain apéro, vous avez là un narrateur assoiffé d'avoir raconté trop d'histoires...