

AUTOUR DE LA TABLE

Plaisirs de la gastronomie au temps de Balzac



Honoré de Balzac (1799-1850) a été le premier à raconter son époque telle qu'elle était, n'épargnant à ses lecteurs aucun aspect de ce qui fait la vie quotidienne de la société : grands de ce monde, petits bourgeois, ouvriers et paysans, intellectuels ou malfrats, duchesses ou prostituées.

Dans la France de 1830 à 1848, celle de La Comédie Humaine, la bourgeoisie – qui tient la propriété foncière et immobilière et par là même les capitaux – se jette sur les plaisirs de la table, jadis réservés aux grands seigneurs.

L'arrivée de nouveautés comme la pomme de terre, le riz, les épinards, le cresson, les asperges, les fruits exotiques et les pâtes découvertes sous le Directoire avec les guerres d'Italie, provoque une véritable révolution culinaire.

Viennent aussi les premières fabrications industrielles : le sucre de betterave, la conserve en boîte, l'invention de la moissonneuse mécanique par Mc Cormick, le traitement par le soufre de l'oïdium de la vigne. On commence à cultiver les champignons de Paris, les abattoirs passent sous le contrôle des municipalités, les fourneaux à charbon remplacent dans les demeures les vieux fourneaux à bois, tout un bouleversement de la manière de vivre.

Les plats du repas ne sont plus posés au centre de la table mais servis dans l'ordre défini par un menu, ordre curieusement inchangé aujourd'hui : soupe, entrées, charcuteries, volailles, viandes, légumes et desserts.

Les contemporains de Balzac apprécient le saucisson d'Arles, le jambon de Bayonne ou la hure de Troyes. Leurs cuisinières savent les régaler d'une dinde truffée, de canard aux olives, de civet de lapin ou de sanglier, de rognons de veau sautés au Champagne... et pour le dessert d'une profusion d'entremets, gâteaux, sucreries et fruits.

Et tout cela va de pair avec un grand choix d'excellents vins, dont en particulier pour Balzac ceux de Touraine, sa terre natale.

Dans ces menus bourgeois dignes de Gargantua, le fromage est très peu présent. Seuls en consommaient les paysans et, en ville, les plus pauvres. Ce sera le Second Empire, puis la Belle Époque qui donneront aux fromages leurs lettres de noblesse.

Honoré ne terminait certainement pas d'aussi bons repas sans boire un excellent café, un grand luxe pour l'époque, qu'il consommait de façon très abusive. Il semble cependant que le café soit son seul abus : hors gueuletons, il buvait modérément et ne fumait pas.

Si les contemporains de Balzac mangent trop et trop bien, il n'en est pas de même de leurs femmes, obligées de soigner une ligne que leur impose impitoyablement la mode. Elles aiment la jolie chère : sucer des écrevisses, gober des cailles, commencer par un morceau de poisson – sans oublier les exagérations de diète.

Mais il n'y avait pas que des bourgeois en France. Pour la plupart des Français le pain, souvent mis sous clé dans une armoire, demeurait le premier des aliments, très économisé, et la soupe de légumes est souvent le plat unique du peuple des campagnes et des villes. Elle était servie tôt puisque les soirées étaient rythmées par la lumière du jour !

Lucie SATLAT

D'après l'ouvrage de Gonzague Saint Bris : **Le bel appétit de Monsieur de Balzac**, Éditions du Chêne.



RENCONTRE AVEC...

Jacky Fabre, souvenirs gourmands

Figure familière de Cardaillac, Jacky Fabre tient le Relais des Conques et a longtemps travaillé dans le fameux restaurant « Chez Marcel ». L'occasion pour nous de revenir avec lui sur l'histoire incontournable de ce lieu du village.

On entend souvent parler de l'étonnante réputation qu'avait le restaurant « Chez Marcel ». Quelle est son histoire ?

Il existe depuis 1865, il appartenait à la famille Daynac. En 1959, André MARCEL et son épouse Jeanine l'ont repris. Au début c'était un petit bar, comme il y en avait plusieurs dans le village. Ce lieu est devenu « Chez Marcel », c'est leur création. Marcel était natif du village, du hameau de Carrié. Petit à petit, le couple a assuré la restauration en plus du bar, puis ils ont ouvert quelques chambres. Tout cela en même temps d'avoir fondé une famille avec plusieurs enfants, dont Bernard, qui reprit le restaurant en 1997 avec son épouse Gisèle, année de la disparition de Monsieur Marcel.

Comment t'es-tu retrouvé dans cette aventure ?

C'était en 1979, j'étais à l'école hôtelière de Souillac, une formation moitié entreprise moitié école. Il fallait un stage, et à la fin du contrat ils m'ont gardé. J'y suis resté jusqu'à la fermeture en 2011 : de 19 ans à 51 ans ! C'est une chance d'avoir été aussi longtemps dans cette belle ambiance. C'est comme si je faisais partie de la famille.

Peux-tu nous parler de l'activité du restaurant ?

Quand je suis arrivé, c'était déjà très florissant. Il y avait l'accueil des noces et des banquets, ce restaurant fonctionnait très bien, c'était le cœur de l'activité. Venaient à la fois des travailleurs, ouvriers, représentants de commerce (voyageurs VRP), c'était une grande partie de la clientèle. Il y avait aussi des clients d'affaires comme des cadres de Ratier, une clientèle locale, et le tourisme en saison (juillet-août, et un peu septembre), les ponts, les fêtes, notamment religieuses : communions, mariages. Il y avait des mariages pratiquement tous les week-ends, c'était très vivant. Au Nouvel An, il pouvait y avoir 100 personnes !

Alors au milieu des années 1980, la deuxième salle a été ouverte pour mieux recevoir ces groupes importants. Des bus venaient. Le rez-de-chaussée des bâtiments était professionnel (l'actuelle Mairie s'y est installée bien plus tard) : un bar servait d'entrée, derrière il y avait la cuisine, une petite salle à droite et une à gauche, une grande salle avec une belle cheminée. À l'étage se trouvaient les logements privés pour toute cette famille nombreuse.

Comment s'est construite une telle renommée dépassant les frontières du Lot et même du pays ?

C'est lié à la qualité d'accueil des propriétaires, très agréables avec la clientèle. Tout était fait pour que les gens soient bien, une grande attention, une formidable convivialité. Ils ont su fédérer l'équipe, les permanents comme les saisonniers. Et bien sûr la cuisine était bonne. C'est essentiellement le bouche-à-oreille qui a fait son travail. Puis les guides.

Quels plats trouvait-on ?

C'était une cuisine familiale, une cuisine du pays. En saison on mangeait des omelettes aux cèpes – un plat emblématique du restaurant –, de la truite, de l'agneau. La volaille était du coin, la viande venait du boucher de Figeac. Pour le repas du jour c'était : soupe, entrée, viande, fromage et dessert. Et il y avait le menu gastronomique : par exemple des escargots, du confit, du ris de veau, etc. En dessert nous faisions beaucoup de gâteaux aux noix.

Quels souvenirs retiens-tu ?

L'ambiance et la chaleur humaine. La présence des pensionnaires pendant un mois, ou deux semaines. On voyait des gens modestes de Paris qui venaient passer du temps au vert. C'était un lieu de rencontres et de vie, d'échanges, avec des gens très différents, quelque chose d'extraordinaire. Tout le monde se mélangeant : jeunes du village, retraités, gens de passage, etc.

Et c'est en 2011 qu'il a fermé.

Oui. Petit à petit l'affaire s'est ralentie. Déjà ce n'était pas simple d'arriver derrière une empreinte aussi marquée que Monsieur Marcel, c'était vraiment un personnage. Et surtout les temps ont changé, on a senti des mutations dans les habitudes de restauration, les déplacements. Les mariages ont pris le relais dans les salles des fêtes. Et en 2011 ce fut la fermeture. Il y a des à-coups depuis mais l'histoire de ce lieu n'est pas arrêtée. Des personnes arriveront à recréer une dynamique.

Quelle a été la suite pour toi ?

À la fermeture, j'ai souhaité continuer dans le métier. Le temps de rebondir, et l'année d'après, en 2012, j'ai ouvert le Relais des Conques. J'aime faire la cuisine et recevoir des gens, c'est le contact chaleureux qui me plaît.

[propos recueillis par LDG et SM]

FEUILLETONS !

JOSEPH [5^e et dernier épisode]

Ce qui attendait Joseph à la sortie de chez Lulu, c'était des villageois éberlués qui ne demandaient qu'une chose : comprendre ce que ce déluge d'avril avait libéré et quelles pouvaient en être les insondables conséquences.

Joseph fendit la foule des villageois maintenant rassemblés en silence. La canne à la main mais le pas léger il se rendit directement vers le Pas de la Tourelle.

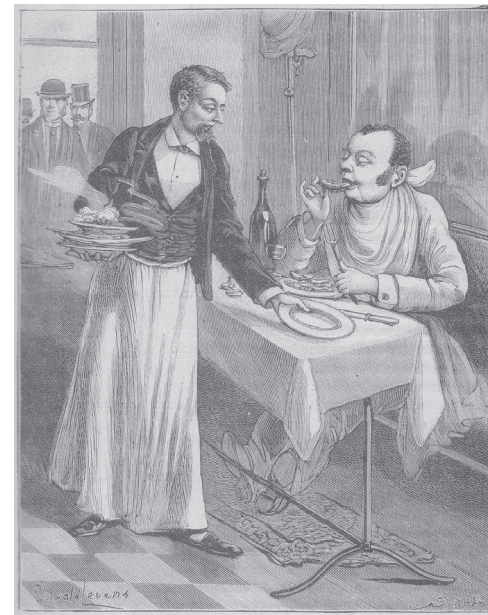
Depuis sa sortie de chez le cafetier, il avait pris sa décision. Ce soir, il dévoilerait son secret. À l'entrée de la mine, tous les regards convergaient vers lui. Empli d'une profonde sérénité, Joseph s'adressa aux Cardaillacois, suspendus à ses lèvres :

« Il y a des années, j'ai enterré ici une urne de pierre égyptienne découverte à Hierakonpolis et sur laquelle était sculptée une représentation d'Hator, déesse de l'amour et de la beauté, de la musique et de la joie.

Je trouvais ce lieu approprié pour celle qui est aussi patronne des mineurs. Mais j'avais oublié qu'Hator est également la déesse à l'origine de la crue du Nil. Elle s'est donc de nouveau manifestée à nous, utilisant ses puissants pouvoirs en provoquant ces pluies diluviennes et ces événements que vous pensiez inexplicables. Aujourd'hui, pour mettre fin à ces phénomènes il faut nous réunir et célébrer ce qu'elle représente. »

Ce soir là, les tablées furent dressées, la musique et les rires raisonnèrent jusqu'au petit matin et le déluge cessa.

F.L.



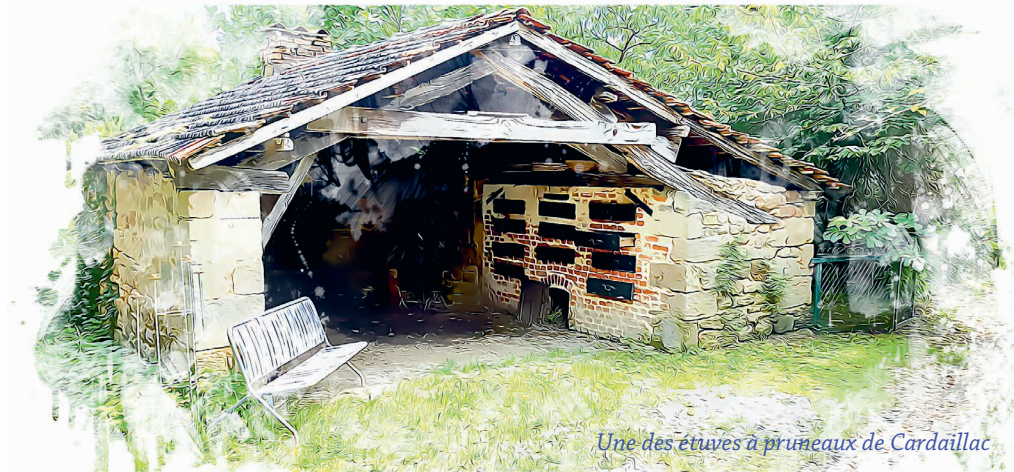
ALENTOURS

Les étuves à pruneaux

Les étuves à pruneaux furent construites très souvent dans le même espace que celui du four ; on peut encore en voir trois dans le bourg de Cardaillac. Elles appartenaient à des particuliers pour leur commerce de pruneaux mais elles étaient également prêtées aux voisins pour leur usage familial. Leur utilité devint nécessaire durant la première moitié du 20^e siècle après la décimation des vignes par le phylloxéra. On arracha les pieds de vigne et on planta noyers et pruniers pour pallier au manque à gagner. On sélectionna plusieurs variétés de pruniers, dont le prunier d'Ente pour les pruneaux, mais aussi pour confectionner les confitures et produire de l'eau-de-vie. Ces étuves à pruneaux se composaient d'une série de tiroirs étagés au-dessus d'un foyer qu'il fallait savamment entretenir pour avoir une température constante, juste nécessaire à la déshydratation des prunes. On utilisait du bois sec et qui ne fume pas. Chaque tiroir de l'étuve contenait deux claies en lattes de bois en forme de demi-lune où l'on déposait les prunes en une couche mince afin de favoriser la circulation de l'air chaud à tous les étages. L'opération de séchage prenait l'après-midi. Les pruneaux étaient ensuite conservés dans des sacs de jute pendus. Christian Blat se souvient : « Lorsque les étuves étaient en activité, au cours du mois d'août, il flottait dans le village des effluves de prunes cuites, de tarte aux prunes. C'était irrésistible, aussi, les enfants, animés par une irrépressible gourmandise, ralliaient-ils les étuves pour déguster quelques prunes encore tièdes, gonflées et juteuses. Je garde le souvenir d'un agriculteur, Louis, qui lorsqu'il étuvait, chantait de vieilles chansons en patois d'une voix aussi sucrée que ses pruneaux. Il fut l'un des derniers étuveurs, c'était en 1995 ou 1996. » N.F.

Une variété fruitière retrouvée : la prune Datil

Une prune de variété lotoise a été sauvée de peu par le Conservatoire végétal régional d'Aquitaine dont s'occupait Évelyne Leterme. Très ancienne, cousine de la prune d'Ente (« prune-datte », sonorités proches) tout en étant différente, elle avait disparu des vergers et rares étaient ceux qui connaissaient encore son nom. C'est en retrouvant quelques vieux pruniers dans le Lot il y a une trentaine d'années que cette variété a pu être sauvée. Nous la mettons en valeur car c'est un trésor, à plus d'un titre. D'abord parce qu'originaire d'ici, elle est adaptée aux terrains lotois, se plaisant aussi bien en sol acide que calcaire, sableux comme argileux. Aussi parce qu'elle coche toutes les cases : résistance étonnante, adaptée aux changements climatiques, productivité notable, conservation plutôt longue car elle est insensible à la redoutable maladie moniliose qui ravage certains vergers. Délicieuse sur l'arbre, en confiture, en dessert et bien sûr elle donne d'excellents pruneaux. Aussi appelée Violine, elle est à planter et à greffer sans hésiter dans vos jardins et vergers. S.M.



Une des étuves à pruneaux de Cardaillac

TOUR MALIN

Le Milha

Le millas – milha en occitan – est un dessert typique du grand Sud-Ouest. En effet, il semblerait que l'on trouve autant de recettes de millas que de « provinces ». C'est le genre de gâteau paysan très simple, à mi-chemin entre la pâte à clafoutis et le flan, que nos grands-mères préparaient jadis et qu'on ne trouve plus maintenant, sauf si on le confectionne soi-même. À l'ombre des tours a testé une recette de milha aux pruneaux (les pruneaux peuvent être remplacés par des pommes précuites) :

- ✿ 200 g de sucre
- ✿ 375 g de farine de maïs
- ✿ 170 à 180 g de pruneaux dénoyautés
- ✿ 6 œufs
- ✿ ½ litre de lait
- ✿ Pour parfumer au choix : fleur d'oranger, vanille ou... armagnac

Détailler les pruneaux en 4 puis mélanger tous les ingrédients et y ajouter les œufs battus. Verser le tout dans une tourtière beurrée assez grande afin que la pâte soit bien étalée sur une épaisseur maximum de 4 cm. Cuire à feu doux 170 °C une heure environ. Servir encore légèrement tiède ou froid. Notre avis : gâteau de « ménage » savoureux, un peu rustique, qui peut sembler un peu lourd pour nos estomacs habitués à des mets plus légers qu'autrefois. Nos conseils : faire tremper les pruneaux pour les faire gonfler, bien aérer l'appareil en mélangeant énergiquement, diminuer la quantité de sucre, respecter l'épaisseur maximum de 4 cm et ...programmer une belle balade dans la campagne pour digérer ce milha traditionnel qui ne demande au demeurant qu'à être... revisité. N.F.



À VOTRE TOUR : JEU !

Mots croisés

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I											
II											
III											
IV											
V											
VI											
VII											
VIII											
IX											
X											
XI											

- À L'HORIZONTALE
- I. poisson
 - II. pour monter à cheval – arme
 - III. colère – sottise
 - IV. brassée de blé – épée longue et étroite
 - V. négation – opéra de Verdi
 - VI. écolier – liquide
 - VII. dernier
 - VIII. couronnée – capitaine de soirée
 - IX. rendez-vous
 - X. période – gravés
 - XI. fond comme un... – pronom – conseil supérieur de l'audiovisuel
- À LA VERTICALE
- 1. maître – conjonction
 - 2. chemin de raisins – ruisseau
 - 3. train – retirer
 - 4. béotienne
 - 5. abrutissement
 - 6. surface
 - 7. support
 - 8. religion – symbole alchimique
 - 9. prénom scandinave – matériau imitant le marbre
 - 10. fromage normand – étangs
 - 11. registre du commerce – passage en montagne – table espagnole

À L'OMBRE
DES TOURS

Les échos du village de Cardaillac Mars 2025
n° 5



ÉDITO – À table!

De l'astronomie (notre numéro précédent) à la gastronomie, une seule lettre varie et pourtant, nous embarquons dans de tout autres contrées. Retour sur le sol ferme en mettant les pieds sous la table ! À l'ombre des tours nous invite à nous asseoir et souffler un peu en prenant un verre. Alors ouvrons-nous l'appétit avec Jacky Fabre et ses souvenirs gourmands. En plat de résistance : les plaisirs de la table au temps de Balzac. Avec une focale sur les étuves à pruneaux qui ont marqué l'histoire du village. Accompagnée d'une variété ancienne de prune lotoise retrouvée. En dessert nous danserons, bien lestés, avec le milha. Digestif assuré par le 5^e et dernier épisode de notre feuilleton. Se retrouver à table, dans la joie et l'amitié, lors de grandes assemblées joviales ou dans la convivialité de l'intimité, sont parmi les moments les plus simples et marquants de l'existence. Un partage de l'instant et du plaisir de vivre où l'on accepte volontiers nos différences et même, rêvons un peu, on s'en nourrit.

Vous retrouverez cette publication dans les commerces et lieux publics du village, et sur le site web de la Mairie.

