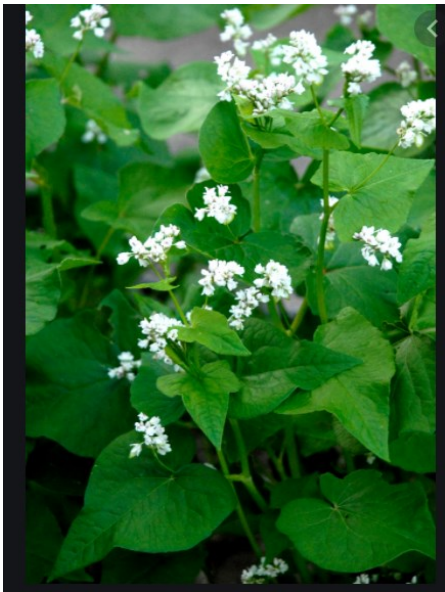


TRADITIONS

Cette rubrique est consacrée aux traditions populaires de la Xaintrie et des régions voisines. Ces traditions sont puisées au fond commun des provinces de France et d'Europe. Elles trouvent leur origine dans le calendrier religieux, lui-même aligné souvent sur d'anciennes croyances nées de l'observation du ciel et de la succession des saisons. Il existe aussi des traditions profanes touchant la vie quotidienne et, parmi elles, des traditions culinaires comme les bourriols, le pountl, le chou farci, la yogue etc. Il sera aujourd'hui question des bourriols et de leur avatar limousin les tourtous, tous deux présents en Xaintrie depuis des siècles et pour longtemps encore depuis que, dûment revisités, ils ont l'heur de plaire aux gens des villes.

Bourriols et Tourtous

Une paire gagnante



Blé noir ou sarrasin

En même temps qu'une spécialité culinaire, les galettes de sarrasin⁵⁵ sont un phénomène sémantique. En effet, le champ lexical correspondant ne comporte pas moins d'une dizaine d'appellations pour la France dont quatre pour le seul espace arverno – limousin ⁵⁶ et deux pour la modeste Xaintrie : le bourriol et le tourtou, respectivement présents en Xaintrie cantalienne et en Xaintrie corrèzienne. Est-ce à dire que cette divergence linguistique remettrait en cause l'unité de ce petit pays posée comme un parti pris, sinon comme un postulat dans nos colonnes ? Non. Le fait que la galette de sarrasin porte des noms différents de chaque côté de la Dordogne ou du Rieutord ⁵⁷ n'est que l'illustration d'une règle généralement admise y compris dans le monde politique, qui veut que l'unité n'exclue pas la diversité. Cette richesse sémantique est même, d'une certaine façon, emblématique de la Xaintrie qui se revendique à la fois une et multiple.

⁵⁵ Le sarrasin (*fagopyrum esculentum*) n'est pas une variété de céréales mais une plante voisine de l'oseille ou de la rhubarbe. Son nom latin vient de *fagus*, le hêtre, parce que les grains ressemblent au fruit de cet arbre; dans les langues anglo-saxonnes et germaniques, le blé noir se nomme « Blé de hêtre » (par exemple « *Buchweizen* » en allemand, qui vient de « *Buche* » le hêtre).

⁵⁶ Bourriol (Haute - Auvergne), tourtou (Corrèze), pompe (Artense), galetou (Creuse).

⁵⁷ Ruisseau formant limite en certains endroits, entre l'Auvergne et le Limousin.

Un peu d'étymologie

La question ne porte donc pas tant sur l'existence de deux appellations pour une même spécialité culinaire, que sur l'explication de ce curieux doublon dans un espace linguistique restreint et relativement homogène, ce qui conduit tout naturellement à rechercher l'origine de ces deux vocables, sans aucun point commun, autre que l'objet qu'ils désignent.

L'origine du mot *tourtou* ne fait guère mystère. Il dérive en effet directement de la «tourte» elle-même issue du latin *panis torta* signifiant pain de forme ronde, ce qui est encore aujourd'hui le nom donné dans la région à certains pains de seigle.

En revanche, l'étymologie de *bourriol* paraît beaucoup plus nébuleuse. Une première recherche dans les ouvrages spécialisés permet d'apprendre sans plus que *bourriol* dérive de l'occitan *borriól* ce qui ne fait guère avancer notre enquête ! D'autres recherches entreprises dans des ouvrages plus pointus⁵⁸ mettent en avant l'occitan *borro* lui-même à



Graines de blé noir

l'origine de vocables tels que *bourrouleto*, *bourboureto*, *bourejo* ou *broulisco* signifiant « bouillie ». Ainsi le *bourriol* tirerait très probablement son nom de la pâte liquide, assimilée en l'occurrence à une bouillie, qui constitue la matière première - ou la *substance* - du produit fini, alors que l'appellation « *tourtou* » ferait, elle, allusion à sa *forme*.

Substance et forme... Sans entrer dans une de ces querelles scholastiques chères aux universités médiévales qui nous éloignerait de notre sujet, on notera cependant que la *substance* (*quod substat*) - invariable - représente ce qui persiste par-delà les modes et les qualités, ce qui semblerait donner un léger avantage à la manière cantalienne de nommer les choses. Avantage tout relatif puisque Saint-Thomas d'Aquin nous enseigne par ailleurs que c'est grâce à la *forme* que la matière de chaque chose est acheminée vers son existence propre. On retiendra donc simplement que, par l'effet des efforts conjugués des thomistes cantaliens et des corréziens, c'est en Xaintrie que la galette de sarrasin *existe pleinement* au regard des exigences de la philosophie scholastique, ce qui n'est pas un mince avantage et ajoutera sans nul doute, un plaisir supplémentaire et raffiné à la manière, un peu primaire il faut l'admettre, de la déguster jusqu'ici !

Quant au terme sarrasin, il vient de l'arabe *charqîyîn* (« Orientaux »), terme qui a d'abord désigné les Arabes et les Turcs, puis, lorsqu'elle apparaîtra en France au XI^e siècle, cette pseudo-céréale (blé sarrasin) soit à cause de la couleur foncée de son grain, soit parce qu'on croyait qu'elle venait du Moyen-Orient.

⁵⁸ Le Trésor du Félibrige.

Aux origines d'une longue histoire

Comme les banales crêpes, les bourriols et tourtous remontent à la nuit des temps. La coutume veut, encore aujourd'hui, que les crêpes soient le menu obligé de la fête de La Chandeleur - le 2 février - jour anniversaire de la présentation de Jésus au Temple et de la purification de la Vierge (Luc 22-29). Troisième fête fixe du calendrier catholique, établie selon la tradition par le Pape Gélase en 472 ⁵⁹, la procession de la Chandeleur avec flambeaux ou cierges allumés (*candelleria*), se substituait, comme très souvent, à d'anciennes fêtes païennes célébrées à la même époque de l'année : les *Lupercales* en l'honneur du dieu Pan, occasion de scènes extravagantes et de comportements licencieux peu goûtés de l'Eglise, les



Le retour de Proserpine
(Frederic Leighton)

lustrations liées aux *Ambarvalia*, les fêtes en l'honneur de Cérès à la recherche de sa fille Proserpine enlevée par Pluton le dieu des Enfers, ou bien encore, dans le monde celtique, la fête *d'imbolc* en l'honneur de Brigit, déesse de la fertilité.

Le point commun de tous ces cultes païens était de célébrer, à leur manière, le retour, enfin palpable, de la lumière après les longues ténèbres hivernales, retour symbolisé par la sortie annuelle de Proserpine arrachée aux Enfers, après le pacte passé par sa mère l'inconsolable Cérès, déesse des moissons et de la fertilité, avec le redoutable Pluton. Précédant le symbole de la purification mariale, les fêtes païennes de février étaient aussi un rite de *purification* de la terre et des champs avant de procéder aux semailles d'hiver, gage de l'abondance des récoltes à venir. Il en allait de même pour les *Lupercales* jetant dans les rues de Rome les

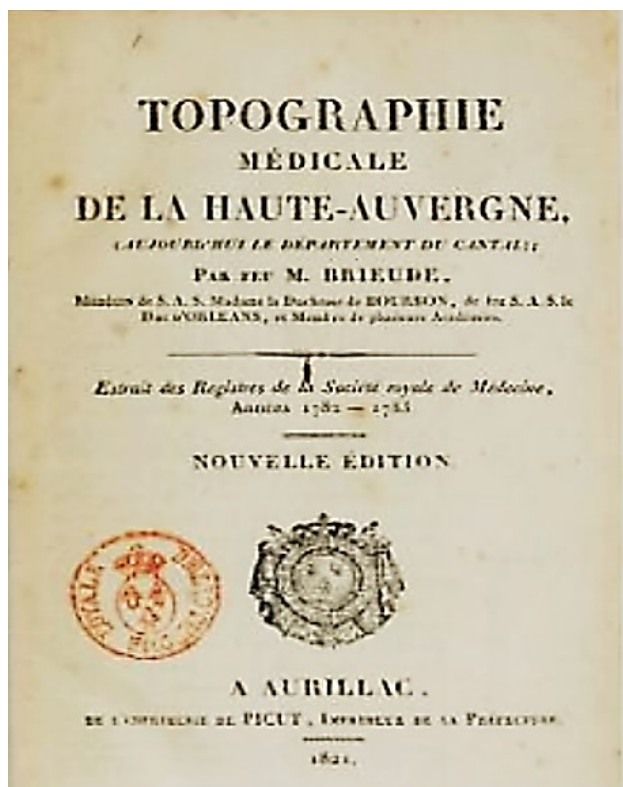
adeptes des dieux Pan et Faunus recouverts de peaux de bouc, animal vigoureux et démonstratif, symbole du retour de l'élan vital, du souffle printanier et de la fécondité de la terre. Ainsi se vérifiait, une fois de plus, l'exacte correspondance entre les fêtes du calendrier liturgique chrétien et les anciens rites païens de tous bords, eux-mêmes étroitement calqués sur le rythme des saisons et des jours.

Mais quelle place pour les crêpes dans cette « mytho - théologie » ? Plusieurs réponses ont été avancées. Pour certains la forme ronde et la couleur dorée de la crêpe rappelle le soleil et donc la lumière retrouvée, pour d'autres il est naturel que le plat emblématique d'une fête placée sous le signe de Cérès, déesse des moissons, soit essentiellement à base de céréales, pour d'autres enfin, plus prosaïques, il s'agissait simplement d'épuiser avant les semailles les réserves de grains de l'ancienne récolte - si réserves il y avait - tout en se conciliant par ce geste propitiatoire, les faveurs des dieux pour la prochaine récolte, la crêpe apparaissant alors comme une sorte d'*offrande* à la divinité.

⁵⁹ A moins qu'il ne s'agisse du Pape Vigile en 536 ou du Pape Sergius en 667; les historiens en discutent encore ; voir à ce sujet G. Bidault de l'Isle, *Vieux dictons de nos campagnes*, éditions Toison d'Or, Paris, 1952.

Retour aux nourritures terrestres

Que reste-t-il aujourd'hui de ces rites païens devenus chrétiens comme celui de la procession aux chandelles ? Peu de chose en réalité. La Chandeleur est simplement une occasion de confectionner des crêpes en famille, embellie de quelques échos inconscients des anciennes croyances, comme celui consistant à tenir un louis d'or d'une main pendant que



l'autre main, d'un geste vif du poignet, projette en l'air le côté face de la crêpe en priant pour qu'elle retombe en place, côté pile, ce qui devait assurer à la famille une année à venir pleine de félicité et de richesses. Toujours dans le but de se prémunir contre les revers de fortune ou la misère, une version plus pittoresque de la tradition consiste, dans certains régions, à placer la première crêpe au sommet d'une armoire (ce qui demande un belle adresse ou l'aide d'une échelle) et à l'y laisser l'année durant comme un précieux talisman ! Toujours ce souci de se concilier les bonnes grâces de la divinité, de la providence, ou plus prosaïquement aujourd'hui, du loto ou du tiercé dominical. On a les dieux qu'on peut !

Les trois cent soixante-quatre autres jours de l'année, les crêpes de blé noir - bourriols et tourtous - constituaient la base de la nourriture journalière des paysans de nos régions, remplaçant souvent le pain pour accompagner les plats, ou consommées telles quelles, enduites de lard, ou de beurre dans les bonnes maisons (bourriols « ungis »).

C'est ainsi qu'on peut lire sous la plume du docteur Brieude de Laroquebrou, commentant les habitudes alimentaires des gens du Haut-Pays d'Auvergne et de Xaintrie dans la première moitié du XIX^e siècle⁶⁰ « *Le peuple délaie la farine de sarrasin avec de l'eau et la laisse fermenter environ deux heures. Il en fait ensuite des gâteaux (sic) qu'ils trouvent délicieux. Cette nourriture gonfle d'abord et donne des vents... Mais lorsqu'on est sûr de son estomac, elle est très saine, rafraîchit, tient le ventre libre et donne un chyle très peu visqueux. Plus loin : « Dans les arrondissements d'Aurillac et de Mauriac on joint au repas des gâteaux de blé sarrasin. C'est de la farine délayée dans de l'eau qu'on laisse fermenter et qu'on fait griller (sic) ensuite sur un plateau de fer mince que l'on tient sur le feu* ⁶¹. »

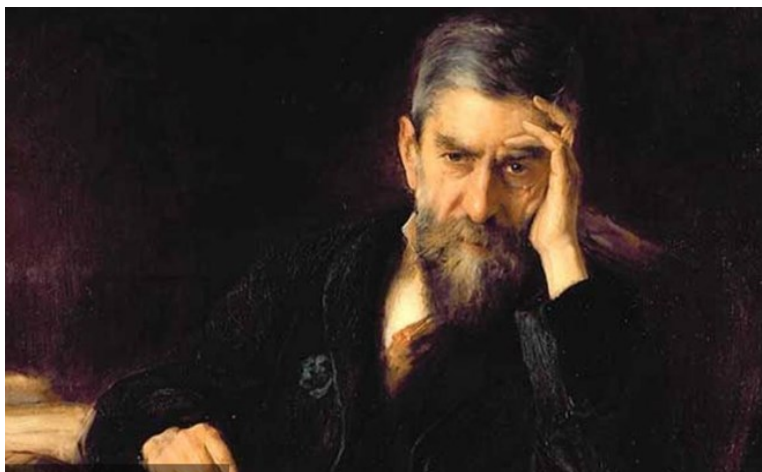
⁶⁰ M. Brieude, *Topographie médicale de la Haute-Auvergne*, Picut, Aurillac, 1821.

⁶¹ La «tuile».

En bon médecin, Brieu de ne peut se retenir de porter un jugement diététique sur le bourriol ou tourtou qu'il tient globalement pour une saine nourriture pour les constitutions robustes, sous réserve de quelques fugaces inconvénients. On observera cependant que le bon docteur prend aussi bien soin de préciser que le « peuple » des campagnes trouve le met délicieux, laissant entendre par là que les bourgeois des villes ne le priseraient pas de la même manière.

Est-ce à dire que le bourriol ou tourtou serait l'apanage exclusif des campagnes et que les citadins l'auraient complètement ignoré ? Sans doute que non si l'on en croit l'anecdote suivante tirée de la biographie d'Emile Duclaux, publiée par sa seconde épouse Mary Robinson⁶². « A trente mois le bambin (le jeune Emile) connaissait ses lettres car son père ⁶³ les lui découpait dans un bourriol, sorte de crêpe de sarrasin particulière au pays, si bien qu'à trois ans Emile ayant accompagné ses parents à un concert, ces derniers furent étonnés de l'entendre lire le programme à haute voix, ayant réussi par lui-même à combiner les lettres apprises dans les galettes... »

Ainsi Emile Duclaux, brillant homme de science, disciple et successeur de Pasteur à la tête de l'Institut, homme public, vice-président de la Ligue des Droits de l'Homme et défenseur de Dreyfus, au nom du parti des intellectuels, a-t-il appris la lecture dans un abécédaire composé de vingt-six bourriols découpés par les soins d'un père



Emile Duclaux (Musée Pasteur)

attentionné ! On ne peut s'empêcher ici de songer à un autre Auvergnat tout aussi précoce, le jeune Blaise Pascal, esquissant les figures géométriques de son célèbre *essai sur les sections coniques*, à l'aide d'un morceau de charbon, sur le plancher du logis familial, à l'ombre de la cathédrale de Clermont ! Quel monde heureux où les objets les plus triviaux servaient à promouvoir la connaissance...

Pour en revenir au bourriol, malgré cette incursion remarquée à la ville et cet usage certes original mais marginal, il restera longtemps l'apanage des milieux ruraux. Dans les campagnes elles-mêmes, autour des années cinquante du siècle dernier, l'arrivée d'une certaine aisance et, avec elle, des mœurs de la ville, y compris en matière alimentaire, condamnèrent le sarrasin à s'effacer au profit du froment ou du seigle, et le bourriol à céder la place au pain banal, d'abord cuit au four du même nom, puis chez le boulanger local. Suzanne Robaglia constate dès les années 30 que l'on ne prend plus la peine dans les fermes d'assurer la

⁶² Mary Robinson-Duclaux, *La vie de Emile Duclaux*, Editions L. Barnéoud, Laval, 1906, page 11.

⁶³ Justin Duclaux huissier à Aurillac ; influencé par les idées de J-J Rousseau (n'avait-il pas nommé son fils unique *Emile* à dessein ?), il a veillé scrupuleusement sur l'éducation intellectuelle et morale de son fils unique en qui il plaçait beaucoup d'espoir.

confection des bourriols, « préférant attendre sur la route l'automobile du boulanger ».⁶⁴ Ainsi disparut quasi complètement l'un des derniers vestiges du monde d'antan avec les chars à bœufs, le petit lait, la mangoune⁶⁵, les veillées, le calendrier des postes et bien d'autres choses encore. Jusqu'à ce que de nouvelles modes venues de la ville ne redonnent un certain lustre à cette tradition multiséculaire.

Un nouveau concept

Avec sa saveur âpre et douce de noisette verte, son côté *vieille dentelle* et sa blondeur sarrasine, le bourriol ou tourtou est la parfaite illustration d'un pays ambivalent et contrasté, jamais vraiment élucidé, comme impossible à oublier. Aussi, lorsqu'apparurent les premiers signes d'un regain de nostalgie pour les écarts improbables et les époques révolues, remis au goût du jour par l'effet conjugué du retour à la nature et des fantasmes pseudo ethnographiques des nouveaux *parisiens*⁶⁶ logés à temps partiel dans les fermes reconverties en conservatoire, le bourriol, revisité, est réapparu en force sur la table des restaurants et dans les agapes bourgeoises.

Il faut admettre qu'à côté de son accent prononcé du terroir et de cette simplicité toute biblique - de l'eau, de la farine et un peu de levain - le bourriol, assez paradoxalement, répond aussi parfaitement aux exigences du monde moderne globalisé et même aux canons du *fast*



food tant décrié par ailleurs. Il appartient en effet à la vaste famille des spécialités culinaires à vocation d'« emballage » (pizzas calzone, pittas, wraps, atayefs libanais, baghrirs, bagels et beaucoup d'autres encore) qui permettent, en un clin d'œil, d'associer à une enveloppe à base de céréales variées, plutôt rustiques, toutes sortes de mets allant des plus simples aux plus

sophistiqués. Dans le cas qui nous occupe, partant du simple bourriol « ungi » au lard ou au beurre de la tradition paysanne, on trouve aujourd'hui des bourriols accommodés aux œufs, au fromage de Cantal, au Bleu, au jambon ou farcis de pâtés compliqués, de rillettes ou même de saumon ou de foie gras pour les plus exigeants sinon les plus gourmets, ce qui aurait laissé perplexe le bon docteur Brieude !

⁶⁴ Suzanne Robaglia, *Margaridou*, Editions Créer, 1977.

⁶⁵ Mot d'origine occitane utilisé notamment dans le Cantal pour désigner la tuée et la transformation du cochon à la ferme.

⁶⁶ Les nouveaux parisiens - qui peuvent être néerlandais ou anglais - sont les acheteurs récents de résidences secondaires par opposition aux anciens « Parisiens » résidant dans la capitale, mais toujours propriétaires de maison de famille dans la région.

L'ultime avantage de ce revenant dans le monde d'aujourd'hui tient à ses qualités diététiques. A un moment où chacun surveille sa ligne et son taux de cholestérol, le corps médical vante les propriétés du blé noir qui serait hypocholestérolémiant, riche en fibres, en antioxydants, en acide phénolique, en flavonoïdes, en fer, en magnésium, en vitamines B1, B3 et B6 ainsi qu'en acides aminés essentiels ; bref une véritable pharmacie. S'y ajoute une propriété de plus en plus recherchée : le sarrasin est dépourvu de gluten ce qui le rend compatible avec un régime de plus en plus répandu chez nos contemporains. Tenant les deux bouts de l'éventail des valeurs actuelles (authentiquement naturel en même temps qu'apte à d'innombrables sophistications) et les deux extrémités de la chaîne du temps (à la fois traditionnel et post – moderne) le bourriol ou tourtou issu, souvent dans la misère, de l'antique *cantou*, a de beaux jours devant lui.

La recette canonique et ses variantes

Il serait temps de savoir, fort de ces bases culturelles, de quoi on parle exactement. Quelle réalité se cache derrière ces variations sur l'histoire, l'économie, la sociologie et la métaphysique du bourriol ? La meilleure façon de l'appréhender consiste sans doute à en suivre pas à pas la confection en s'inspirant librement des souvenirs d'enfance d'Antonin Malroux : *Délayer dix grammes de levure du boulanger dans un peu d'eau ou de lait tiède ; mettre 500 grammes de farine de sarrasin dans une toupine⁶⁷ ; délayer dans trois quarts d'eau et un quart de lait ; saler, ajouter la levure et mélanger jusqu'à obtenir une pâte ni trop claire ni trop épaisse ; laisser lever au moins deux heures ; verser une louche de cette pâte sur une tuile⁶⁸ préalablement graissée avec une couenne de lard et chauffée à feu vif, en donnant avec le poignet les inclinaisons nécessaires pour que la pâte vienne occuper la totalité du disque ; retourner la crêpe avec une large spatule de bois et consommer chaud « ungi » de beurre ou de confiture, ou froid à la place du pain...*

Recette classique qui tolère cependant quelques variantes. D'abord celles des puristes qui remplacent, totalement ou partiellement, l'eau ou le lait par du petit lait ⁶⁹ lequel, moyennant un temps de fermentation plus long (une nuit) dispense de levain et donne au bourriol une saveur aigrelette qui n'est pas prise de tous. Ensuite les variantes, plus nombreuses, de ceux qui cherchent à atténuer le caractère un peu austère de la recette traditionnelle par différents moyens plus ou moins hétérodoxes : ajout de farine de froment à la farine de sarrasin dans des proportions diverses, substitution à la couenne de lard d'un chiffon imbibé d'huile, remplacement du lait par de la bière blonde non pasteurisée, ajout d'un œuf, introduction d'une pomme de terre écrasée, pincée de sucre etc. et, dans les cuisines modernes trop souvent dépourvues de cantous, utilisation d'une poêle ou d'un poêlon en fonte, voire d'une

⁶⁷ Jarre de grès vernissé.

⁶⁸ Grande poêle en fonte noir, munie d'une anse.

⁶⁹ Issu de la fabrication des fromages, le petit lait ou lactosérum est ce qui reste une fois que le lait caillé est égoutté. Peu calorique et sans matière grasse, il a de nombreuses vertus santé (transit, minceur, immunité), et il contient des antioxydants luttant contre le vieillissement.

banale crêpière qui, sans en modifier substantiellement le goût, enlève beaucoup de pittoresque à la préparation.



Après cet indispensable et roboratif retour aux réalités matérielles, un dernier souhait en forme de prière renouant avec les lointaines origines du rite des crêpes de la Chandeleur. Ô Bourriols et Tourtous, immémorial et inséparable duo des confins arverno-limousins, voilant et dévoilant comme par magie, le grand disque luisant et noir de la *tuile* offerte à la flamme claire du cantou, puissiez-vous, une fois encore, veiller à la *bonne marche du temps* pour qu'aux ténèbres calamiteuses que nous vivons, succèdent enfin, au plus vite, la lumière et la liberté des printemps d'autrefois !

Alexis Deumesville

