

# L'éclade de moules

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

Si l'origine du mot *terée*, entendu dans les marais salants, est assez facile à établir, improbable est l'étymologie d'*églade* ou *éclade*, termes équivalents que l'on emploie aujourd'hui en Saintonge et en Aunis.

On oubliera d'emblée les espèces reliques, l'idée de traces qui auraient valeur de preuves : que le parler fut d'oc, que le climat fut méditerranéen. On laissera l'*anglade* et les chênes verts pour aller sous les pins ramasser les aiguilles. L'*églade* serait aux aiguilles ce que la persillade est au persil, une façon de saupoudrer, ici de recouvrir d'une couche d'aiguilles de pin les moules disposées sur la planche. Cette *aiguillade*, prononcée *éguiade*, aurait été (mal) francisée en *églade*, ou *éclade*, parce qu'on y aurait reconnu l'*éclat* (quand le feu fait éclater les moules et qu'il donne des «moules en éclat»), mais aussi, sûrement, parce qu'il faut avant tout des *moucles*, des moules pour faire une *éclade*, comme il en faut pour cet autre joyau de la gastronomie charentaise : la *mouclade*.

Si l'origine du mot est incertaine, la préparation de la chose est apparemment simple. C'est pourquoi nous la garderons pour la faim, en espérant que la petite réflexion qui suit l'aiguïsera.

Faute de pineau, ouvrons avec Platon. Ce que dit le philosophe des sophistes, tous les restaurants ou presque aujourd'hui le racontent, par le menu, dans cette langue qui est celle de la cuisine jadis appelée *nouvelle*. Il n'est donc pas nécessaire de se mettre au grec (ancien), de se plonger dans le *Gorgias* pour savoir que cuisine et rhétorique peuvent échanger leurs recettes. Ni d'écrire *My secret life*, ni même de lire *La vie sexuelle de Catherine M.* pour admettre que l'art et le cochon, c'est tout un. Mais le problème n'est pas là. Déplaçons-nous avec lui sur un autre terrain, sableux, caillouteux, où il y ait aussi de la glaise, et demandons-nous si, plus qu'un plat charentais, l'*églade* ou *éclade* (ou *terée d'moucs*, comme on ne dit plus guère) n'est pas tout simplement un chef-d'œuvre.

L'art, les vrais artistes en conviennent, n'est rien d'autre qu'un *dispositif*. Et (il ne nous contredira pas, celui qui a tenté la recette), question *installation*, l'*éclade* se pose là. Une fois qu'on a trouvé la planche (carrée, en bois massif, assez dur pour ne pas brûler), qu'on l'a enduite de glaise, on pique dans la terre (d'où le mot *terée*) les mollusques. On peut également utiliser une mie de pain,



pour caler les quatre premières moules au milieu de la planche. Ou les dresser autour d'un caillou, les disposer en spirale, serrées les unes contre les autres, la pointe vers le haut et la charnière vers l'extérieur.

L'ensemble est solide : on peut le transporter sans dommage, le recouvrir d'une couche de *barbes*, c'est-à-dire d'aiguilles de pin (dans les marais salants, on se contentait de pailles de fèves, des tiges desséchées), l'enflammer, activer le feu avec un chapeau ou un carton, généralement le calendrier des P.T.T. Le calendrier des P.T.T. est un des quatre *ingrédients*, avec la planche, les aiguilles de pin et les moules, et l'on s'en sert, comme d'un éventail, pour ventiler et chasser les scories quand toutes les aiguilles sont brûlées.

Voilà. L'*éclade* est prête. En 5 minutes, si vous aimez les moules juteuses, et si vous ne craignez pas de forcer pour les ouvrir. Laissez cuire 10 minutes – rajoutez des aiguilles de pin, agitez le calendrier des P.T.T. –, vous mangerez les moules confites dans leur jus, dans la cendre de coquille et d'aiguille. Accompagnées de pain, de beurre salé et arrosées d'un petit vin blanc sec. D'un *Entre-deux-Mers*, par exemple. ■