



Alberto Boccos

Coquines pâtisseries

En Charente et en Charente-Maritime, à l'occasion de la fête des Rameaux, toute boulangerie-pâtisserie se doit de proposer à ses clients les spécialités du moment, appelées pines, cornuelles ou autres conolles, selon que l'on se trouve à Barbezieux, Villebois-la-Valette ou Chevanceaux. De drôles de noms pour de curieux gâteaux.

Impossible de ne pas voir dans la pine de Barbezieux, pâtisserie en pâte à choux constituée de trois parties dont l'une est nettement plus allongée que les deux autres, une représentation phallique. Quant aux cornuelles vendues autour d'Angoulême, et appelées conolles quand on les trouve au sud de la Charente-Maritime, ces gâteaux en pâte sablée, de forme triangulaire et dont le centre est percé d'un trou, il n'est pas difficile d'y obser-

ver un symbole du sexe féminin. Même si une autre interprétation tente de faire la part belle à la tradition catholique : le nouveau curé de Villebois-la-Valette, le père Florian Marchand, interviewé dans le quotidien *Sud-Ouest* du 16 avril 2011, expliquait ainsi que « la forme triangulaire symboliserait la Sainte Trinité et le vide en son centre la place du chrétien invité à faire corps avec Dieu ». Mais quand on sait que la tradition voulait que « pines et cornuelles s'emboîtent l'une dans l'autre sur la table familiale », comme le rappelle Gilles Pellet, boulanger-pâtissier de Jarnac à la retraite, toute équivoque est levée : ces pâtisseries encore vendues de nos jours au alentours de la fête des Rameaux témoignent bien de la survivance d'anciens rites païens célébrant l'arrivée du printemps et le retour de la fécondité, et intégrés, tant bien que mal, aux rites chrétiens de Pâques.

GRIVOISERIES. Il n'est pas étonnant alors que, dans une publication de la Société d'études folkloriques du Centre-Ouest*, on trouve une référence coquine au terme *ramijeu*, rameaux en patois : Goulebenéze, le célèbre barde charentais (1877-1952) emploie ce mot dans sa grivoise *Histouère dau temps des fauches ou coument jhe l'ai éyue* pour évoquer le sexe féminin... Ce syncrétisme entre religion et profane, érotisme et sacré, dont témoigne cette tradition pâtissière aurait « défié les siècles », selon la Société archéologique historique et littéraire de Barbezieux et du Sud-Charente (Sahlb), qui fait remonter son existence au Moyen Âge : « Au moment des Rameaux, il y a bien d'un côté un rituel catholique mais

simultanément autre chose : des pratiques paraissant venues du fond des âges et dont il semble significatif qu'elles se manifestent en dehors de l'église sanctuaire (à la sortie de l'office) c'est-à-dire en marge de l'église-institution. »

PAGANISME. En effet, l'histoire veut qu'à cette période de l'année, où les œufs étaient nombreux, les ouailles en profitaient pour fabriquer des pâtisseries qu'elles vendaient ensuite à la sortie de la messe, au grand désespoir des curés. Dans son livre *Histoire abrégée des différents cultes*, publié en 1825, Jacques-Antoine Dulaure, archéologue et historien, exprime d'ailleurs son indignation face à la persistance d'une tradition païenne le dimanche des Rameaux à Saintes : « *De respectables matrones portaient "religieusement" au bout de leurs rameaux une pâtisserie dont le nom s'accorde avec la forme, pour déceler son origine et ne laisse aucun doute sur l'objet indécent qu'il désigne.* » Notons enfin qu'une divinité gauloise, symbole de la fécondité, portait le nom de Cernunos, et était représentée pourvue de cornes dans chacune desquelles est passé un anneau.

Aujourd'hui, si les origines priapiques de ces gâteaux se perdent, certaines boulangeries-pâtisseries, à Barbezieux, allant jusqu'à bannir l'usage du terme pine, jugé vulgaire, pour parler indifféremment de cornuelles, à la connotation moins franche, les formes de ces pâtisseries n'ont rien perdu de leurs symboliques. Et à Villebois-la-Valette, en Charente, se tient même, tous les ans, au mois d'avril, une foire aux Cornuelles.

Aline Chambras

* Publication n° 102 de la Société d'études folkloriques du Centre-Ouest, janvier-février 1981.



Alberto Boccos

L'angélique, la belle gourmande du marais

Macaron vert tendre, guimauve moelleuse, chocolat aromatique... L'angélique a une place de choix dans la vitrine du pâtissier niortais Laurent Cathala. Depuis 2005, le professionnel, qui a bourlingué de table en table, de Bretagne à Hong Kong, avant de revenir sur ses terres d'origine, s'emploie à réveiller le goût (et l'image) de cette plante emblématique du Marais poitevin. Une ombellifère qu'il a «redécouverte» en travaillant chez le chef triplement étoilé Olivier Roellinger, à Cancale.

«Nous l'utilisons en infusion dans la pâtisserie. C'est une plante détonante quand c'est frais mais qui perd son goût à la cuisson. C'est un produit exigeant qu'on ne peut pas brusquer. Et cela m'a interpellé. J'ai fait pas mal d'essais avant d'arriver à mes fins», raconte Laurent Cathala. Le pâtissier chocolatier a, par exemple, marié l'arôme intense et herbacé de la plante avec le poivre noir de Sarawak dans un chocolat, le Via Niort, où se devine une pâte de fruit à la pomme de Gâtine coiffée d'une nougatine au sésame. Le tout subtilement parfumé d'angélique bien sûr.

Mais le grand classique reste le bâton d'angélique confit, où se révèle son goût poivré et rafraîchissant, si particulier. «Ce sont les religieuses de Niort qui inventèrent l'angélique confite», écrivait, en 1825, Brillat-Savarin dans *La Physiologie du goût*. Liqueurs, confitures, crème, bonbons... Aujourd'hui, une poignée de

professionnels transforment l'angélique. «Il y a un fort marché touristique», explique Catherine Huvelin, responsable de la chocolaterie du même nom. Depuis 2006, l'angélique confite bénéficie d'ailleurs de l'identifiant régional «Signé Poitou-Charentes». Le cahier des charges regroupe des exigences sur les conditions de production, de transformation, la localisation des parcelles et des ateliers de transformation. Une manière de remettre au goût du jour et de valoriser un produit régional longtemps oublié.

Pierre Thonnard, l'un des fabricants «historiques», s'est lancé dans la fabrication de liqueur au début des années 1970. Avec une méthode à l'ancienne, par macération, qui est toujours son produit phare. «Dans l'angélique, tout est aromatique. De la racine jusqu'aux graines, dont on peut se servir comme condiment», relève-t-il,

vantant également les multiples vertus thérapeutiques prêtées à la plante.

«C'est un marché de niche», précise Denis Mathé, l'un des trois producteurs locaux d'angélique. L'espèce cultivée, l'*Angelica archangelica*, peut atteindre 1,70 mètre. Gourmande en eau, cette plante bisannuelle s'épanouit dans le Marais poitevin, l'un des derniers endroits où elle se cultive en France. «Le climat, ces sols profonds et plutôt humifères lui correspondent bien. Ce terroir particulier lui donne un goût très prononcé.» Dans le Marais, les produits phytosanitaires sont proscrits, le désherbage et la récolte manuels, le sol enrichi de composts.

Certains restaurateurs niortais se sont également engagés dans la promotion de l'angélique, en la présentant à leur carte. Reine des desserts, la belle plante peut même se décliner en version salée. Sur le site de

De gauche à droite, Denis Mathé, Pierre Thonnard, Laurent Cathala.

Noémie Pinganaud



Noémie Pinganaud



Noémie Pinganaud

l'Association de promotion de l'angélique du Marais poitevin ou sur celui de l'Irqua, on trouve d'appétissantes recettes de noix de Saint-Jacques, de magret de canard, de crevettes impériales ou encore du chevreau rôti à l'angélique de Niort.

Mélanie Papillaud

Pâtisserie Cathala
119 rue de la Gare 79000 Niort
05 49 24 49 41
cathalagourmandise@free.fr

Chocolaterie Huvelin
24 rue Sainte-Marthe 79000 Niort
05 49 28 33 52
www.chocolaterie-angelique-79.com

Ets Thonnard
Avenue Sevreau 79000 Niort
05 49 73 47 42
thonnard@angelique-niort.com
www.angelique-niort.com