



Lettre d'information n° 86 du 14 avril 2019 p2/2

www.laramonda.com

Chocolats

Extrait provisoire de « Arbres, plantes et hommes de la Sierra de Guara », C. Mérigot

La Noël est passée, mais Pâques arrive avec son cortège de cloches, de lapins, d'œufs. Revoilà donc le chocolat. Je vous disais que les femmes jouaient un rôle éminent dans la vallée, avec toutes les réserves que vous voudrez. Et le chocolat était leur affaire. Depuis longtemps. On l'oublie souvent, c'est l'Espagne qui a fait connaître au monde cette denrée et en a conservé longtemps le monopole. Mais les Pyrénées sont quelquefois une vraie passoire et le terrain de prédilection des contrebandiers. Alors, cabosses et recettes ont franchi la frontière avec eux par des chemins bien... cabossés. Rien d'étonnant donc, à ce que ce soit en Béarn et au Pays Basque que les premières chocolateries françaises soient apparues. Il en reste. De nos jours à Oloron Sainte-Marie, lorsque j'attends le train pour Pau, l'odeur de l'usine tout proche embaume parfois les quais – elle annonce la pluie m'a-t-on assuré. Mais revenons à nos cabosses. Les Aztèques, on le sait, utilisaient le cacao comme une épice, pour l'amertume qu'il confère aux plats. En Espagne, il fut d'abord utilisé ainsi. Les Espagnols ont mis du sucre dans la potion et la boisson que nous connaissons s'est répandue, symbole de fête, de plaisir, de distraction. Les chocolatières ont envahi les maisons de la Péninsule, et l'on en retrouve encore dans les greniers des maisons désertées des plus petits villages aragonais.



Il ne restait plus que trois familles à Rodellar : une dans la « rue de l'église », les deux autres au débouché de la « calle La Fuente », la rue de la fontaine. Regina commandait dans l'une, Carmen dans l'autre. Ces familles ne voulaient pas partir en ville. C'est alors que le tourisme débuta ici, engendrant d'abord quelques faibles revenus d'appoint, fort bienvenus. C'est vrai, les deux ménagères du cru ont dû faire des efforts pour s'adapter à ce tourisme qui allait peut-être changer leur destin. Les étonnantes coutumes des étrangers ne sont pas toujours faciles à comprendre. Il n'y avait ni hôtel, ni auberge, ni restaurant, ni commerce, ni eau courante, ni électricité fiable. Pourtant, par des prodiges d'imagination, Regina et Carmen - comme Isabel à San Saturnino - réussissaient à proposer des repas aux randonneurs, aux chasseurs, aux ouvriers venus, pour une semaine ou deux, restaurer les maisons. Ces derniers constituaient l'avant-garde d'une armée en marche : le travail salarié réapparaissait dans la vallée après tant d'années où il avait fallu aller le chercher ailleurs. Mais ces repas obéissaient à une règle : il fallait commander la veille. Et la maîtresse de maison proposait un menu : du poulet, du lapin, du cabri, de l'agneau. Bref, quelque viande du cru, qui se promenait encore sur ses pattes à l'heure de la demande. Une fois le menu accepté, Pepe ou Florentino, leurs maris respectifs, tuaient l'animal, le préparaient et le remettaient à leurs femmes qui l'apprêtaient.

Et le lendemain soir, que la fête commence ! Regina et Carmen ne lésinaient ni sur la quantité, ni sur la qualité. On consommait encore très « local » à cette époque et le poulet sur la table avait grandi dans le jardin. Bien sûr le vin coulait à flot, le tonneau reposait sous le plancher, dans la cave où Tomas descendait en remplir des bouteilles, s'éclairant avec un petite lampe à huile, de l'huile locale évidemment. L'on était sûr de goûter une recette astucieuse, des produits « du terroir », peut-être même écologiques ! Plus tard, sous la pression du tourisme, apparurent les premières paellas, aussi typiques en ces lieux que la choucroute à Marseille, puis vint tout le reste, les frites à la française, les donuts et autres brownies. Mais c'est une autre histoire.

Regina ce jour-là m'avait dit « Oui, demain vous pourrez dîner, je préparerai un lapin avec une sauce au chocolat. » Et les jeunes enfants de nos familles attendaient ce repas avec impatience en répétant : « nous allons manger du lapin au chocolat ». Le dîner ne commençait qu'à 21h30 ou 22h, en fonction des habitudes espagnoles, mais aussi parce que l'électricité n'arrivait qu'à 21 h passées... quand elle arrivait. Les enfants somnolaient à moitié quand Régina apporta un beau plat en terre vernissée et souleva le couvercle : « voilà le lapin ». Pauvres enfants ! Au lieu de la confiserie qu'ils attendaient, des morceaux de viande émergeaient d'une sauce brune relevée par la saveur amère du cacao. S'estimant trompés, ils s'endormirent en grève de la faim, bougonnant sur le banc en bois, la fameuse « cadiera », où Regina, maternelle, vint poser des coussins. Mais pour les adultes égoïstes, ce chocolat entra dans l'histoire.

Dans ma deuxième histoire, c'est Carmen qui intervient. Un jour, elle m'interpella :

- Dis-moi une chose, comment vous faites le chocolat en France ? Parce que, à chaque fois qu'un client m'en demande, j'utilise du bon chocolat, j'en mets presque une plaque, je m'applique, je fais un bonne tasse, le chocolat est tellement épais que la cuillère s'y enfonce à peine. Et quand je l'apporte au client, il remercie mais je vois bien à sa tête que ce n'est pas cela qu'il attendait.

Je lui expliquais alors les « boissons chocolatées » que nous buvons. Carmen a pris de l'âge, elle ne cuisine plus beaucoup pour les autres et aujourd'hui dans le restaurant qui peu à peu vu le jour, on sert du Nesquik en bouteille aux randonneurs satisfaits.

(à suivre)

Désinscription : Cette lettre vous est envoyée parce que vous vous êtes inscrit sur notre site ou parce que nous nous connaissons. Si vous souhaitez ne plus recevoir cette lettre, il suffit de cliquer dans votre logiciel de messagerie sur le bouton « répondre » et d'écrire NON dans l'objet de votre message.

Les éditions de la ramonda, SARL, 3 allée Marie Laurent, 75020, Paris RCS 492 793 195 www.laramonda.com