

Trois gourmandises de ma jeunesse

Une brioche

Ah !!! Les brioches pralinées du Père Nevers !!! On en rêvait plus qu'on en mangeait. Elles étaient réservées pour le dimanche matin, de temps en temps seulement. Mais là, c'était le bonheur : la pâte briochée du dessus se goûtait déjà avec délice ; elle contenait de beaux morceaux de praline, amandes enrobées de sucre rougi par je ne sais quel mystère. Mais le meilleur restait à venir : dans le fond de la brioche, de forme allongée et pas ronde comme n'importe quelle brioche, le sucre rouge avait coulé et tapissait la pâte d'une couche brillante, gluante, mais du coup exquise et savoureuse. Nous gardions cette partie-là pour la fin et c'est avec une gourmandise non dissimulée que mon frère et moi nous nous léchions les doigts, une fois la dernière bouchée avalée.

De nos jours, dans ma région natale, tout autour de la ville de Roanne, on goûte spécialement une autre brioche pralinée : la *Praluline*, du nom de son inventeur, Auguste Pralus. Cette savoureuse brioche émoustille les papilles gustatives des Ligériens du coin, les plongeant en une bouchée dans des souvenirs d'enfance enchantée.

En 2015 la *Praluline* a fêté ses soixante ans ; bravo, Mr Pralus, exquise brioche et belle réussite commerciale !! Mais la brioche du père Nevers, c'était autre chose ... une simple photo et me voilà aquastomatomane ...comme on dit en xyloglotte .

« Car s'il existe des mots et des expressions compréhensibles par le commun des mortels, quoi de plus distrayant que de les rendre abscons ? Vous en avez rêvé, je l'ai fait »



Une tartine

Tout jeunes enfants, mon frère et moi nous asseyions sur le bord du trottoir, côte à côte, pour manger le goûter : tartine de beurre recouverte de chocolat râpé préparée par maman.

Elle avait utilisé une plaque de chocolat (Cémoi ?) la tenant d'une main, en la calant contre elle, et elle avait râclé la surface en tenant le couteau bien droit. Elle avait fait glisser la lame soigneusement sur l'épaisseur de la tablette et les copeaux, fins serpents de chocolat qui s'enroulaient sur eux-mêmes, étaient tombés sur la tartine beurrée qu'elle avait préparée et placée sur la table, juste au-dessous de ses mains. Prises au pièges les savoureuses bestioles !

Les copeaux se retrouvaient collés, comme englués sur la couche de beurre épaisse que maman avait généreusement étalée.

Nous, nous l'avions regardé faire, imaginant déjà le plaisir que ce délice nous donnerait.

Aquastotomanes, je ne sais pas, mais pour sûr, nous avions l'eau à la bouche ! Alors, nous prenions délicatement ce goûter royal et nous descendions sur le trottoir, en bas de chez nous. Assis sur le bord, pieds dans le caniveau, l'un près de l'autre, frère et sœur à jamais par la grâce d'une tartine, nous léchions un peu le chocolat avant de mordre à bouche-que-veux-tu dans le pain beurré et chocolaté, nous regardant, surveillant où en était l'autre de sa dégustation pour ne pas avoir fini le premier et devoir se contenter de regarder celui ou celle qui continuerait à déguster ce mets pendant que l'autre n'en aurait plus que le souvenir.



A l'Italienne

Les cappelletti sont des pâtes farcies typiques de Reggio Emilia.

Quand la mémé décidait de faire les cappelletti, cela prenait la journée.

D'abord, elle préparait la pâte : farine, eau et des œufs, mais pas mal d'œufs.

Donc, mélange des ingrédients, dans un puits de farine creusé à même la table de la cuisine, qui recevait un à un les œufs, de l'eau en quantité ajustée par petite touches et quelques pincées de sel, selon la grosseur du tas, au fur et à mesure du pétrissage à la main. Cette étape prenait déjà un bon bout de temps, demandait de l'énergie et la mémé, comme à chaque fois qu'elle était concentrée dans l'effort, tirait la langue. Puis, arrivait l'étalement de la pâte à l'aide d'un manche à balai en guise de rouleau à pâtisserie.

La quantité de pâte était importante car « tutta la famiglia, tutti figli » auraient leur part à emporter chez eux et/ou à manger sur le coin de la table chez la mamma, cuits dans le bouillon d'une poule au pot.

Véritable entreprise donc, qui, au bout de nombreux efforts, de langue sortie et rentrée, de souffles bruyants de tâcheron et de sueur au front, avait pour résultat une large et longue nappe de pâte qui parfois traînait un peu au sol faute de place sur la table. Mais aucun des mangeurs « dei cappelletti » ne fut jamais atteint d'une quelconque infection qui aurait été due à cette hygiène incertaine. C'était ceux de la mémé !!!

La pâte jugée enfin assez fine et appropriée pour la confection finale, elle était découpée en carrés d'environ cinq centimètres de côté. Jusque là, seule la mémé avec ou sans la tante Césarine sa fille, avait œuvré. Pour la suite, plusieurs personnes qui se trouvaient là, par hasard ou pas, étaient invitées à participer au fourrage des cappelletti ; quand nous étions là, nous nous y

collions aussi. La méthode était bien définie et transmise aux générations futures !

La farce pouvait être un mélange de diverses viandes, de chair à saucisse, agrémentées d'oignon haché, d'œuf, de noix de muscade et de parmesan râpé, le tout bien amalgamé. Parfois, la farce était composée de purée de courge assaisonnée des mêmes ingrédients que la farce traditionnelle. Mon père ne les aimait pas vraiment, ceux-ci, de cappelletti. . .

Farce prête, carrés de pâtes découpés, toutes les mains présentes se mettaient au travail : poser un petit tas de farce au centre du carré, le replier en deux pour former un petit triangle bien étanche, prendre deux coins du triangle obtenu entre les pouces et les index, replier ces coins vers l'intérieur pour former un minuscule cappello .

Une partie des cappelletti étaient cuits à l'eau bouillante le jour même, pour « manger tout de suite ». Les autres étaient posés individuellement sur de grands draps blancs étalés sur les lits, les commodes, d'autres meubles encore. Il y en avait des dizaines, que dis-je des dizaines... ! des centaines, des milliers de petits chapeaux de pâte farcis qui séchaient tranquillement, maison envahie de fait par la tradition di Reggio Emilia !

La marche à suivre s'avérait la même quand, au lieu de confectionner des capelletti, la mémé préparait des « tagliatelle ». Mais là, pas de farce ; seulement de la pâte aux œufs, enroulée sur elle-même.

Le Père Lustucru pouvait toujours s'accrocher avec ses pâtes aux œufs frais ; c'étaient pas les mêmes poules !

La mémé, parfois le pépé, coupaient dans le rouleau de fines franchises de moins d'un centimètre de large. Jusque-là, rien de spectaculaire. Mais la scène où, une fois le rouleau de pâte entièrement découpé, ils brassaient les longues lanières obtenues pour les aérer, devenait magique, féérique ! Ils plongeaient les mains dans le tas qui se formait peu à peu sur la grande même table, saisissaient une poignée de ces longs serpentins jaunes et aplatis, levaient les bras pour les séparer les uns des autres, avec pour la mémé le même tic de langue, et laissaient retomber leur poignée pour en attraper une autre ; et ça jusqu'à obtenir des longueurs interminables de tagliatelle, mises à sécher, elles aussi sur tous les meubles de la maison.

La chambre surtout servait de séchoir à pâtes, chambre où tout le monde dormait en chœur, la mémé, la tante et son fils et nous à l'occasion.

Le lendemain, ces merveilles de patient savoir-faire, plongées et cuites dans un bouillon de poule ou de pot-au-feu étaient englouties dans toutes les maisons de la famille.



Jacqueline Z.