

V comme Ventre jaune

Bourguignon, mais d'origine bressane par mes parents, je suis tout de même un « ventre jaune », d'autant plus que l'origine des « ventres jaunes » provient du village de ma mère : Flacey-en-Bresse (71), le village bressan par où sont arrivées les gaudes en France.

Un peu d'histoire

C'est lors de son premier retour d'Amérique, que Christophe Colomb rapporte en 1493 à Séville du maïs, plante que connaissait les Mayas, les Aztèques depuis plus de 7000 ans.

D'Espagne, le maïs passe en Italie dans la région de Venise vers les années 1530 où il est appelé 'blé de Turquie' par oubli de son nom d'origine.

Le blé de Turquie ou blé jaune traverse l'Italie, la Savoie et suit l'actuelle RN 83 (Lyon – Strasbourg) pour arriver en 1611 à Flacey-en Bresse (71), à quelques kilomètres de Beaufort (39) et non pas comme le dit la tradition orale en 1640 par Arinthod en Franche-Comté (Arbois 1639, Dole 1640).

Les Bressans et les Francs-Comtois ont eu l'idée de griller le maïs avant de le moudre.

La farine obtenue, de couleur jaune rappelant celle de la fleur de réséda qui est appelé 'gaude' pris tout simplement le nom de 'gaudes', avec un 's', car dans le langage courant on dit 'des gaudes' ... et cerise sur la bouillie de gaude, cette farine échappait à la dîme.

La farine de maïs grillé contrairement à la farine de blé inodore, dégage une odeur particulièrement appétissante.

Durant les périodes de disette ou de guerre, les gaudes constituaient la source de subsistance principale du Bressan.

Au XVII^e siècle, les paysans de la Bresse et des Dombes, relativement pauvres, mangeaient cette bouillie dont le goût rappelle la noisette.

Les « gaudes » étaient l'aliment habituel de bien des Bressans dont la recette était simple :

Dans une marmite renfermant de l'eau que l'on avait fait chauffer, on jetait la farine que l'on délayait au moyen d'une grosse cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit parfait et sans grumeau ; on y ajoutait ensuite un peu de sel.

Servies chaudes, dans des assiettes ou écuelles, en bouillie plus ou moins épaisse on pouvait additionner du lait mais sans le délayer dans la bouillie.

On disait aussi en mangeant quelque chose de bon : « c'est de la peau de gaude », d'ailleurs en latin Gaude signifie Réjouissez-vous.

Les gaudes se mangent surtout pendant les saisons froides (octobre à avril), mais les amateurs de gaudes en consomment toute l'année ; Cette bouillie reste très prisée dans les campagnes du Bas-Jura, aux confins de la plaine de la Bresse.

Si aujourd'hui la farine de maïs grillé, les gaudes (« le pos »), est devenue un plat de tradition que l'on mange pour le plaisir, un peu pour renouer avec l'histoire, elle a constitué jusqu'aux années d'après-guerre le plat de base des Bressans, ce qui leur a valu leur surnom de "Ventre Jaune".

N'y voyez pas une allusion aux pièces d'or ou à la montre en or que chaque Bressan cachait le long de sa ceinture, sur son ventre, pour dissimuler toute sa richesse et éviter tout vol.

Le Bressan est appelé « ventre jaune » du fait de sa grande consommation de maïs... « nous en mangions autant que nous devions avoir le ventre teinté de jaune, tout comme le ventre de nos volailles, elles aussi grandes consommatrices de maïs... » (dit-on bressan).

Souvenirs d'enfance.

Ah ! Les gaudes de mon enfance, celles que faisait ma grand-mère pour le plaisir de ses petits-enfants en vacances.

Pour nous, les gaudes étaient un plat digne d'un dessert, alors que pour mon père c'était la bouillie du petit-déjeuner excepté le dimanche, jour du bol de chocolat.

Pour agrémenter la bouillie, ma grand-mère versait sur le dessus des « gaudes » un peu de lait quelle saupoudrait de sucre en poudre. On mangeait le tout sans mélanger le lait à la bouillie... un régal !

Enfant, j'étais friand de la peau qui se formait à la surface de la bouillie, et de la "rasure", récupérée au fond et aux parois de la marmite, craquant sous la dent.

Le souvenir des belles soirées, les "dépillées", suivies le lendemain matin par l'installation des panouilles sous les avant-toits me revient à l'esprit :

On se réunissait les uns chez les autres à tour de rôle dans la grange de la ferme. Les femmes, faisaient les crêpes pour les enfants, préparaient le vin chaud pour les hommes.

Les hommes 'défouillaient' (dépouiller en patois) les épis de maïs, laissant deux feuilles à chaque 'panouille' pour les nouer ensemble par douze et former ainsi les 'bouillots' qu'ils suspendaient pour le séchage, sous l'avant-toit, de la ferme, à cheval sur des perches.

Les hommes refaisaient le monde, les femmes nous racontaient des histoires, car il ne fallait pas écouter celles des hommes... « Ce qu'ils racontaient n'était pas pour les enfants !! »

Rien n'était perdu, toutes les parties de cette plante étaient utilisées dans les usages domestiques : Les tiges de maïs, "la penechia" en patois servait en couverture, en isolation, en comblement d'ornières ou tout simplement en aliment du bétail.

Les feuilles (la dépouille) permettaient la confection de paillasses dont l'usage s'est prolongé jusque dans les années 1950-60, mais aussi l'emballage du beurre et la confection de poupées.

La "panouille" de maïs une fois égrenée était donné aux volailles. Transformé en farine, donné aux vaches et aux cochons.

Les trognons restant, 'penouillon' (rafles), servaient à alimenter le feu, ou comme brosses à habits ou à chaussures, ou brosses à laver le linge sur la planche dite aussi chaise à laver le linge à la mare ("n'a chala de bouille"), et les stigmatés ("la barbe") entraient dans la confection de tisanes ou de cigarettes. Après séchage et mise en bottes, vendus au "pâtis" et expédiés par wagons vers les laboratoires pharmaceutiques lyonnais, ils entrent dans la fabrication d'un diurétique puissant.

Il y a quelques années, de passage dans le village de mes Grands-parents maternel, quelle ne fut pas ma surprise de retrouver sur les rayons de la boulangerie du bourg, des paquets de gaudes et des « Corniottes ».

Actuellement, les gaudes sont encore utilisées par les Bressans en cuisine pour paner le poisson ou la viande.... Un délice !

Les Corniottes.

Petite pâtisserie originaire de Louhans de forme triangulaire, rappelle le chapeau du curé d'autrefois. Fêtée durant l'ascension, la corniotte était confectionnée et vendue par les bonnes-sœurs de l'Hôtel-Dieu.

Aujourd'hui, on trouve des corniottes dans toutes les boulangeries louhannaises et bressanes.

Le jour de l'Ascension était à Louhans, le jour sacré de la fête des corniottes.

" Le Tiène ", un personnage local, du début du XXe siècle évoque cette fête :

« C'était la grande fête des corniottes, des vraies corniottes d'autrefois, larges, à la " beuilla " ou ben au " c'meau " (fromage blanc, œuf, crème, beurre).

Tous les boulangers en vendaient, et même, dans les ménages, on en cuisait une fournée. Dans les caboulots, on mangeait les corniottes avec un pot de blanc.

Ce n'était pas si vieux...je m'en souviens très bien et je revois encore les grandes panières de camp-volant chez Bernard et Bonin, les boulangers, pleines de corniottes, qui sortaient du four et sentaient si bon. Je pense que c'est la guerre de 14 qui a mis fin à cette délicieuse coutume.

A Châteaurenaud (village maintenant rattaché à Louhans), au bois des greffes, il y avait la fête des corniottes le jour de l'ascension. Des bancs d'amuseaux, des tables et des bancs étaient installés tout au long de l'allée qui, en ce temps, était bien entretenue et soignée. On piqueniquait sous les grands arbres.

Il y avait des " chantoux ", car c'était la vogue des café-concert. On larmoyait avec " les roses blanches ", on valsait sur le gazon avec " froufrou ", on maudissait les prussiens en écoutant " l'uziau qui vient de France...

"Il y avait des jeux de maillet, des pétards, des fusées. On se bourrait de corniottes en buvant la limonade Biotet.

Pernodet avait installé son jeu de rabat et Chevaux sa « gobiotte » ; les grands " jeuriots " repiquaient à 30 sous et commandaient la soupe à l'oignon, le saucisson d'âne, l'omelette au lard et le fromage fort grillé au feu " d'éronges ".

Le bon monde redescendait la côte ; les éméchés chantaient " viens poupoule "...et dans tous les taillis, tout autour de la fête des corniottes, les centaines de rossignoux s'égosillaient en merveilleuses roulades...un vieux temps disparu...le temps des corniottes ! »