

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article434>

La rubrique de Jeannine CAPPY

# TARTES et GALETTES

- Revue N°11 -

Date de mise en ligne : mardi 20 février 2001

---

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

---

-----A base de pâte feuilletée, brisée, sablée, levée et garnies de toutes sortes de fruits, de crème ou de sucre, les tartes et les galettes tiennent une place de choix dans la panoplie des desserts. La preuve : le mois de janvier leur consacre une fête royale !

-----Les façons de confectionner pâtes et garnitures sont décrites dans de nombreux livres et revues. Mais il reste malgré tout des recettes originales et ignorées, comme celle trouvée dans une lettre au papier jauni, découverte dans un ancien cahier de cuisine à Passavant. Une mère y explique une recette à son fils. Voici la copie fidèle d'une partie de cette lettre, qu'on pourrait intituler :

### LA TARTE D'ANNA

-----« La pâte : 6 cuillères de farine, 1 cuillère de sucre, 1 oeuf entier,  $\hat{A}$ ½ verre de crème, 1 morceau de beurre, 1 cuillère d'huile. Mélange le tout, ajoute un paquet de levure alsacienne. Durcis la pâte, tant que tu puisses la rouler.

-----Beurres ta tourtière. Moi, avant de rouler ma pâte, je la jette raide sur la table pour l'aider à gonfler. La pâte est plus légère. C'est pourquoi, autant que possible, il faut voir faire.

Crème pour tarte : pour  $\hat{A}$ ½ litre de lait, il faut une bonne cuillère de farine que tu mélanges avec du lait froid. Surtout, pas de grumeau ! Ensuite, tu mets 2 jaunes d'oeufs. Bien mélanger. Il faut que ce soit liquide. Tu fais bouillir ton lait sucré. Moi, je mets un paquet de sucre vanillé en plus. Quand le lait bout, je verse dedans ma farine et mes oeufs délayés, tout en remuant. Quand ça fait un bouillon, c'est cuit. Laisse refroidir. Tu fais la bouillie avant la pâte.

-----Mon cher Gilbert, pour expliquer, ce n'est pas facile, enfin, j'espère que tu me comprendras. Bons baisers de tous les trois. Ta mère qui tous les jours pense à toi. »

Anna Sailly

----- Appréciation après essais : à l'unanimité excellente recette.

----- Quelques précisions « techniques » : cuisson environ trente minutes à four chaud, laisser tiédir avant de démouler. On peut la faire la veille, elle est aussi bonne, sinon meilleure.



Photo C. CAPPY

-----Les tartes à la bouillie, dites aussi « à la farce », étaient autrefois très populaires et appréciées en Argonne, mais aussi dans d'autres régions. Pour la recette traditionnelle, on utilisait une pâte brisée sur laquelle on étendait, comme ci-dessus, une sorte de crème à base de farine, de lait, d'oeufs et de sucre ;. Il en existait plusieurs versions.

Tout d'abord, une des recettes argonnaises :

### **LA TARTE A LA BOUILLIE DE LUCIENNE**

-----Délayer trois ou quatre cuillères de farine dans du lait. Faire cuire un petit moment. Laisser refroidir. Ajouter une ou deux jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige. Sucre, mélanger le tout. Etendre sur la pâte, un peu cuite avant. Faire dorer au four (*extrait du carnet de recettes d'Estelle FAVE, appelée « tata Estelle »*).

En Haute-Marne :

### **LA TARTE AU « QUEMEU »**

-----Elle est faite d'une pâte brisée sur laquelle on verse un mélange de 125g de sucre, 80g de farine, 3 oeufs. Bouillir avec  $\frac{3}{4}$  de litre de lait. Cuisson à four chaud.

En Franche-Comté :

### **LA TARTE AU « GOUMEAU »**

-----Faites également avec de la pâte brisée sur laquelle on verse, après les avoir bien mélangés : 25cl de lait, 100g de sucre, 50g de farine, 3 oeufs entiers, 10cl de crème fraîche et 3cl de fleur d'oranger. Cuisson à four chaud.

Dans le Nord :

### **LA TARTE AU « LI BOUILLI »**

-----On mélange bien 100g de sucre, 4 jaunes d'oeufs, 70g de farine. On verse la dessus bien doucement mais en « touillant » énergiquement une grosse pinte de lait vanillé (85cl). Etendre sur une pâte levée et cuire normalement.

-----Ces recettes, bien que très voisines, sont différentes à la dégustation ...

-----Mais au fait, s'agit-il de tartes ou de galettes ? Le « Robert » donne les définitions suivantes :

----- Galette : (13ème siècle de galet, à cause de sa forme). Gâteau plat, fait principalement de farine, de beurre et d'oeufs, cuit au four ou sous la cendre.

----- Tarte : (12ème siècle, variation de tourte). Pâtisserie formée d'un fond de pâte, entouré d'un rebord et garni (confiture, fruits, crème ...)

-----Seulement voilà, en Argonne, c'est ça qu'on appelle une galette ! « *et les tartes, au contraire des galettes,*

## TARTES et GALETTES

---

sont recouvertes d'une légère couche de pâte qui dissimule les fruits. On faisait aussi des « pâtés » aux différents noms : le chausson aux pommes, ordinairement de forme rectangulaire, renferme des fruits découpés - Le « gaumichon », que l'on appelle encore rabote, michot, roulée ou rouleau est une pomme entière enveloppée et cuite dans la pâte [1]. »

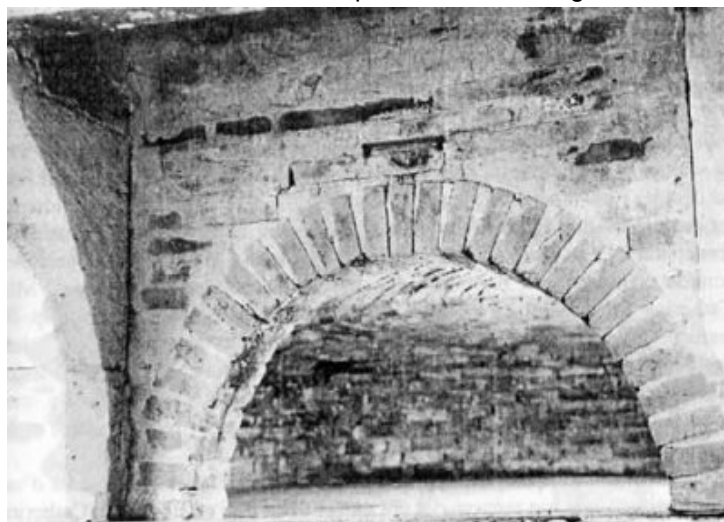
-----Dans le feu à l'âtre, on cuisait « la galette à la chaudière » :

-----« On prenait de la pâte feuilletée, étendue en galette. L'on accrochait la « chaudière » (chaudron) au « cramau » (crémaillère) sans y mettre de beurre ou de graisse, car il en avait assez dans la pâte. On faisait cuire d'un côté. On retournait. On faisait cuire l'autre côté. C'était tout et l'on mangeait cette bonne galette que tous les Argonnais trouvaient délicieuse [2]. »

-----A certaines occasions, galettes et tartes étaient confectionnées en nombre, par exemple à la fête patronale de certains villages comme au Châtelier, on cuisait des tartes à la bouillie.

-----« A la Toussaint, on se régalaient de pâtés « d'poères » et « d'poumes [3] » ou encore « A la fin de la moisson, les dernières gerbes rentrées, on se retrouvait pour arroser le « bouquet » et manger les nombreuses galettes préparées par la fermière : tartes à bouillie ou « anglois [4] ». Ce nom d'anglois est donné à la tarte aux prunes rouges depuis le 15ème siècle. En effet, le 15 août 1423, jour de la fête patronale, les Anglais, au nombre de 3000, envahissent Sainte-Ménéhould, faisant fuir de nombreux habitants. Et ce sont les Anglais qui ont savouré les nombreuses tartes aux prunes préparées pour la fête. Voilà pourquoi, à Sainte-Ménéhould et en Argonne, la tarte aux prunes porte ce nom facétieux « d'Anglois » [5]

-----Peut-être ce clin d'oeil au passé vous incitera-t-il à redécouvrir les tartes à la bouillie ? Malgré tout, une question subsiste : quelqu'un se souvient-il d'Anna Sailly ou de son fils Gilbert ? Ont-ils encore des descendants dans la région ? Les lecteurs du Petit Journal résoudreont peut-être cette énigme !



*Four à pain restauré au village de Laheycourt. C'est dans le four à pain, à la fin de chaque fournée, qu'étaient cuites tartes, galettes et pâtisseries diverses.*

*Photo C. CAPPY*

---

[1] Contes rustiques et folklore de l'Argonne - Abbé LALLEMENT (page 221)

[2] Contes rustiques et folklore de l'Argonne - Abbé LALLEMENT (page 179)

[3] Contes rustiques et folklore de l'Argonne - Abbé LALLEMENT (page 227)

[4] Contes rustiques et folklore de l'Argonne - Abbé LALLEMENT (page 221)

[5] Buirette « Histoire de Sainte-Ménéhould » repris par l'Abbé LALLEMENT (page 221)