

Souvenirs : le repas de Mardi-Gras



Souvenirs : le repas de Mardi-Gras

Aujourd'hui, c'est Mardi Gras. Retour sur un repas traditionnel qui n'a plus cours de nos jours.

"Nous n'avions école que le matin, dit un ancien, car l'institutrice nous libérait à midi."

C'était un des seuls jours de l'année où nous venions en classe sans notre musette. En effet, le repas de midi qui nous attendait à la maison était vraiment exceptionnel.

Tenez, je salive encore à la pensée du menu : la pouloio (la dinde) de carnaval dorait devant un grand brasier tandis que le tourne-broche faisait entendre le cliquetis de son système d'horlogerie.

On arrosait la volaille avec le jus qui coulait dans un long plat ; il ne fallait pas que la peau craque.

Sur un lit de braise glougloutait la grosse marmite ventrue à l'émail rouge "bronzé" par des heures de suspension à la crémaillère. Il y avait là la poule avec son farci.

Dans un bol, on avait préparé la rémoulade, sauce avec huile, vinaigre, échalotes, cornichons ; elle relevait la fadeur de la viande de poule.

Sur un petit brasero finissait de cuire le tapioca dans son bouillon de poule où crevaient en surface de belles bulles colorées du jaune de la graisse.

Soigneusement recouvertes d'un linge blanc, les crêpes sucrées et pliées en triangle étaient comptabilisées par la grand-mère qui, d'un simple coup d'oeil, se rendait compte si on avait eu l'audace d'y piocher sans son autorisation.

On avait droit ce jour-là aux assiettes du "service" et non aux assiettes calottes du quotidien.

On avait même les serviettes brodées aux initiales de l'aïeule et la toile cirée de la monumentale table de chêne était recouverte de la nappe blanche.

On avait tiré du vin à la barrique du coin dans les bouteilles d'un litre car la "marie-jeanne" de deux litres et demi était réservée à la piquette de consommation courante.

Sur le buffet, trônait une bouteille de vin vieux, du vin blanc, recouverte de poussière au bouchon enrobé d'une cire rougeâtre .

Une étiquette indiquait l'année et aussi le lieu-dit du carreau de vigne qui avait donné le produit : Jouetton 1932.



Le repas n'était pas tout à fait prêt et cela énervait la grand-mère qui bousculait un peu ses hôtes et s'en prenait à "Finaud" et "Coquette", les deux chiennes très étonnées d'être ainsi traitées alors qu'elles venaient promener leur museau au-dessus des marmites.

On achevait la cuisson des beignets...De loin, on regardait cette boule de pâte gonfler dans la poêle où bouillonnait la graisse d'oie.

Lorsqu'ils étaient bien roux, on les sortait avec une grande écumoire et on les déposait dans un plat où on les soupoudrait de sucre. Ils étaient gorgés de graisse mais quel délice ! C'était le temps où on ne s'inquiétait pas du taux de cholestérol!



Il est vrai que ce repas pantagruélique était suivi de la période de Carême et je vois encore ma grand-mère frotter le pot de la soupe avec du sable pour qu'il n'y ait plus aucune trace de matière grasse.

Pierre Dupouy