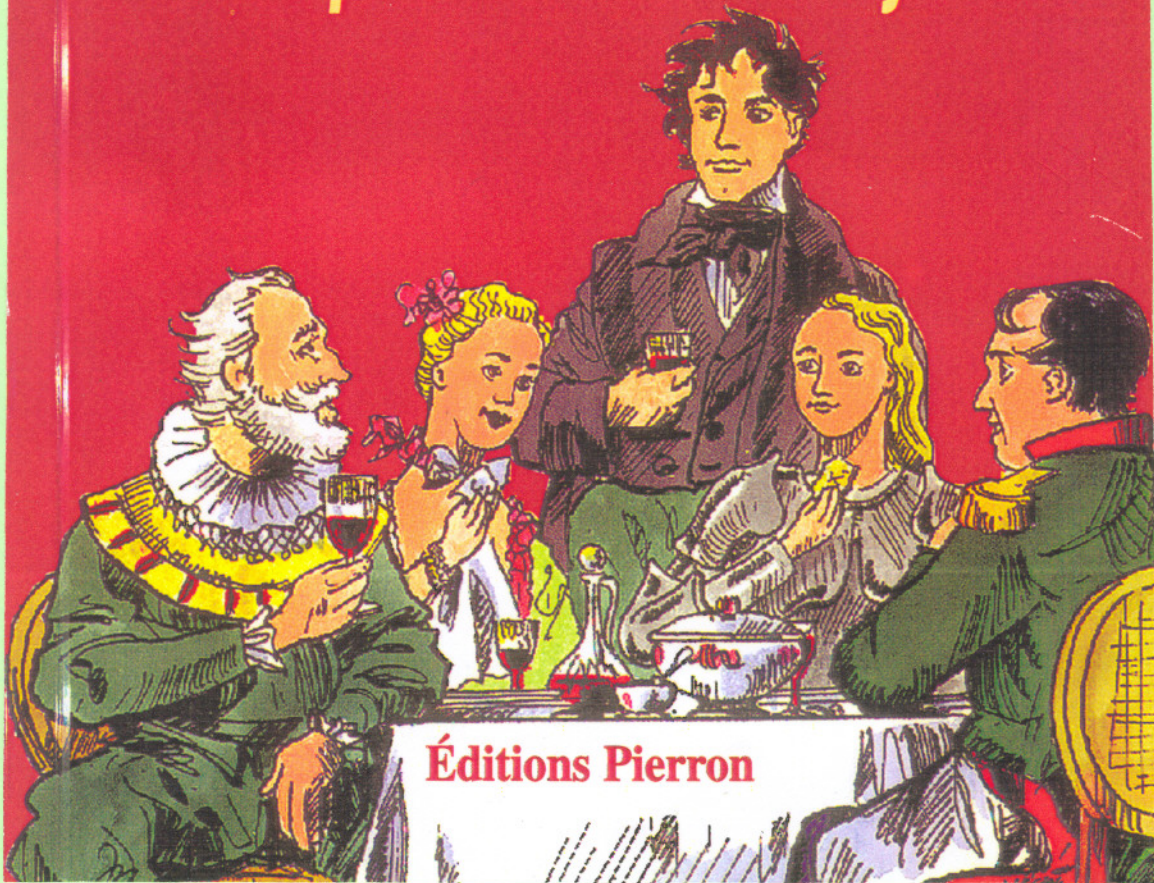
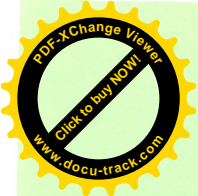


MARYVONNE MIQUEL

Une recette... une Histoire!

De la préhistoire à nos jours





Les tourtons du Champsaur ont fait voile vers l'Amérique

Qu'il est dur, quand on est natif du pays alpin, de quitter ses belles montagnes, les vallées encaissées et sauvages de l'Ubaye ou du Champsaur où l'étoile des neiges brille réellement au-dessus des cimes, durant ces froides mais lumineuses nuits d'hiver ! Et pourtant, il faut aller tenter sa chance ailleurs. Il n'y a plus de place au foyer, pour les aînés des familles nombreuses. C'est une réalité qui ne date pas d'hier, et si l'on remonte tant soit peu le fil de l'histoire, on s'aperçoit que les Alpains ont essaimé un peu partout dans le monde. En 1685, ce furent les protestants du Queyras, qui donnèrent les premiers le signal du départ, après la révocation de l'Édit de Nantes.

Puis à la fin du siècle suivant, nouveaux départs: il s'agit cette fois-ci des conscrits (volontaires ou non) des guerres napoléoniennes. Enfin dès 1830, le célèbre maréchal Bugeaud recruta pour faire la conquête de l'Algérie.

Neuf ans plus tôt, en 1821, un groupe d'intrépides, les Barcelonnettes, faussèrent compagnie à leurs compatriotes, poussés par la misère pour la grande aventure, le grand saut de l'autre côté de l'Atlantique. Ils ont échappé plus que les autres à l'oubli. Ils provenaient de la vallée de l'Ubaye (ou de Barcelonnette) et avaient un objectif rejoindre l'Argentine, le Canada ou le Mexique ! Ils l'atteignirent, et la chance leur ayant souri, réalisèrent un véritable empire industriel, dans un secteur qu'ils connaissaient bien : le textile. Ils étaient en effet, depuis le Moyen Age, tous tisserands, dans ces hautes vallées, et vivaient d'artisanat, lorsque les progrès du XIX^e siècle, dans l'industrie du textile, les chassa de leurs montagnes ! Ils s'installèrent courageusement au Mexique, notamment, à Mexico, mais aussi à Veracruz, Mérida, Morelia, Puebla. Ils avaient le sens du travail et des affaires :



...s leur impulsion, des textiles à bas prix envahirent le marché (ils avaient une forte clientèle d'Indiens). Des usines de tissage et des chaînes de magasins virent le jour. Certaines, récemment encore, faisaient travailler quatorze mille ouvriers...

L'élan était donné. Les Champsaurins, au nord de Gap, descendirent à leur tour de leurs rochers (cela se passait un peu plus tard, entre 1860 et 1865), et prirent la route de la Californie ! Je dis bien la route, car les premiers d'entre eux n'avaient pas l'argent pour se payer le voyage, et allaient jusqu'au Havre à pied. Ils avaient un long bâton, comme les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle, et par chance de l'énergie à revendre. Le plus dur était de quitter le petit village, un ballot (avec le célèbre gilet fourré) au bout du baton, une musette garnie de quelques bons tourtons préparés par leur mère, afin qu'ils n'oublient pas. Quand s'effaçait derrière la ravine le toit de la dernière étable, ils fermaient les yeux pour ne pas avoir la tentation de grimper le sentier de leur enfance, ou l'escalier de pierre de la maison familiale ! Revoir une dernière fois le toit de lauzes, les frimousses barbouillées des frères et sœurs, et même les vaches qui vous réchauffent l'hiver de leur haleine !

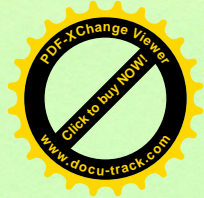
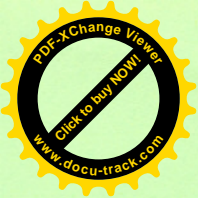
Tout au long du parcours, ils s'engageaient pour des besoins temporaires, et gagnaient leur pain au jour le jour. Un beau matin, c'était enfin Le Havre et l'embarquement. La plupart du temps, la soute à charbon, pour payer la croisière. Qu'allaient-ils découvrir ? La Californie, l'immensité des espaces et la fameuse « prairie ». C'était le terminus, et le dur apprentissage. Ils étaient bergers de ces innombrables troupeaux de moutons qui étaient devenus alors la seule ressource véritable du pays, après l'anéantissement des plantations de coton par la guerre de Sécession. Elle avait durement secoué l'Amérique. Les Champsaurins ne se battaient plus avec l'herbe des alpages sur les pentes des montagnes qu'il fallait faucher à la main, et transporter sur le dos bien souvent, dans d'énormes balles, mais avec l'herbe californienne, plus dispersée, l'eau se faisant rare ! Pour les encourager, les Américains leur octroyaient d'immenses concessions, et payaient le voyage des frères et des cousins : ainsi, l'on a pu évaluer jusqu'à plus de 5 000 le nombre de Champsaurins émigrés en Amérique, à la fin du siècle dernier. Tous ensemble ils engageaient la

bataille de l'eau. Sur des centaines de kilomètres, ils faisaient des canalisations, et utilisaient des pompes à eau aspirantes de plus en plus performantes ; jusqu'au jour où la nouvelle la plus incroyable, la plus extraordinaire, la plus étonnante, ébranla toute la « prairie » : dans un gigantesque geyser, avait surgi le pétrole : l'or noir. Cela se passait à Bakersfield, en Californie* ! Ce fut inoubliable ! Un épisode de la conquête de l'Ouest, une certaine vision de l'Amérique à la mamelle nourricière. Le western, bien sûr n'était pas partout aussi brillant. Les Alpains appliquant le principe des montagnards (on ne laisse pas un frère se perdre dans la montagne) s'épaulèrent, les uns les autres, lors des tremblements de terre par exemple, ou du fameux incendie de San Francisco, en 1906 : il en ruina plus d'un. Ils retournaient au pays, en Ford rutilante et chromée, reprenaient les virages du Champsaur, et recherchaient les cousins éloignés, après avoir établi de solides arbres généalogiques.

En Amérique, les premières générations restèrent soudées. Le signe de ralliement l'emportait : l'edelweiss et les tourtons aux pruneaux ! Les hommes revenaient à Gap ou à Barcelonnette pour épouser une « payse ». Mais ensuite, le grand melting-pot d'outre-Atlantique eut raison de tout cela. Cependant, les traditions culinaires sont tout aussi coriaces que les hommes ! **Le tourton s'est sûrement implanté là-bas,** ainsi que le rigodon, la danse la plus populaire des Alpes !



* Voir Marcel Barès, *Le Western champsaurin*, Éd. Ophrys.



LES TOURTONS DU CHAMPSAUR

Pour 1 kg de farine : 2 ou 3 œufs, 3 cuillerées d'huile, sel.

Bien pétrir sa pâte et, pendant qu'elle repose, préparer la purée. Faire cuire les pommes de terre (1 kg environ) avec quelques oignons.

Passer le tout et rajouter deux cuillerées de crème fraîche ou de la tomme fraîche.

Afin de rendre la purée plus moelleuse, y rajouter du lait chaud. Ensuite, bien étaler la pâte, répartir la purée par petits tas sur la moitié de la pâte et rabattre l'autre moitié par dessus. Au moyen d'une roulette, découper les tourtons et faire frire.

Le tourton de pommes de terre se mange chaud et accompagné d'une salade dans laquelle on aura ajouté une gousse d'ail.

La même recette peut être utilisée pour faire les tourtons aux pruneaux (les pruneaux ayant été cuits au préalable avec un peu de sucre, à feu doux) qui seront servis froids au dessert.