

NUMÉRO DOUBLE 4€

LE COUTILLAGE

www.marianne-en-ligne.fr

N° 505-506 Du 23 décembre 2006 au 5 janvier 2007

LES MÉDIAS
CONFISQUENT-ILS
LA CAMPAGNE?

L'avis des
lecteurs

Région par région, ville par ville

Ce que sont devenus

ces produits
symboles
de la France

*La dentelle du Puy,
le couteau de Nontron,
l'andouille de Guémené,
la moutarde de Dijon,
la conserve de Douarnenez,
l'accordéon de Tulle,
l'image d'Épinal,
le gant de Millau,
le caramel d'Isigny,
la bêtise de Cambrai,
la pipe de Saint-Claude,
la porcelaine de Sèvres,
les anchois de Collioure,
la chaussure de Romans,
le savon de Marseille,
le sel de Guérande,
etc.*



*Leur
histoire,
leur
destin*

DOM : 4 € - BEL, AND, ESP, ITA, LUX, PORT CONT, GR : 4,40 €
MAX, SPM : 4,90 € - CAN : 6,95 \$ CAN - TAHITI : 700 XPF - D, A : 5 €
MARI : 25 MAD - GB : 3 £ - CH : 6,50 FS - ALG : 120 DA

L 12811 - 505 - F : 4,00 €



Champsaur.

Le retour du *tourton*

A 30 km au nord de Gap, sous la double influence des Alpes et de la Méditerranée, la lumineuse vallée du Champsaur est une déclinaison si réussie de l'idée du bonheur que les hommes n'ont pas encore osé la saccager. Petits paysans de moyenne montagne, réputés avarés et réservés, les autochtones aiment manger en famille une cuisine simple et roborative. La tomme de vache. Et les tourtons, sorte de beignets salés ou sucrés qui ont bien failli disparaître du paysage culinaire. Au XIX^e siècle, tout le Champsaur se régalaient de cette petite bombe hypercalorique, servie à Noël comme « coussins de Jésus » puis devenue un casse-croûte lors des travaux des champs. Fourrée avec de la purée de pomme de terre ou une crème de la prune locale. La pâte doit être fine et ne pas frire plus de trois minutes, à 180°, sous peine de devenir *estouffagari* (« étouffe-chrétien ») comme l'on dit à Marseille. « *Quand je m'y suis intéressé, les gens n'en mangeaient plus beaucoup et peu de restaurants les propo-*



saient. Ils étaient souvent très gros avec une pâte bien trop épaisse », raconte Jean-Louis Pellegrin, le roi du tourton traditionnel, dont il a relancé la production. Aujourd'hui, en association avec son frère Eugène, il est à la tête d'une PME de 18 personnes qui produit quotidiennement entre 30 000 et 40 000 tourtons. Du semi-artisanal ou, si l'on préfère, du semi-industriel. Surgelés, sous vide mais, dit-il, « *en respectant au maximum la recette de départ* » •

A consulter, le site <http://www.tourtons.com>

Carpentras.

Le berlingot du pape

Sucreries, douceurs, émoullentes gourmandises, péchés terrestres si légers qu'ils seront pardonnés. La Provence, on le sait, est chérie des dieux, qui lui ont accordé quelques atouts pour supporter le dur don de vivre. A Carpentras, c'est le berlingot. Et à son origine il est encore question d'un pape. Une légende bien sûr, mais, quand il s'agit de petits bonheurs sur la langue, veut-on la vérité toute nue ? En l'honneur du bon Clément, de son vrai nom Bertrand de Got, un de ses pâtisseries aurait donc élaboré la friandise avec les restes de sirops de fruits inutilisés. Oubliez le Saint-Père, gardez le pâtisseries (un certain François Pascal Long) et son procédé de récupération, situez-les dans un siècle plus proche (le XIX^e), et vous obtenez une version, paraît-il, plus vraisemblable. Aujourd'hui, les papas ne sont plus jamais français, Carpentras vivote mais le bonbon, raide à la dent et suave au palais, survit tant bien que mal dans un monde qui rêve désormais sans fumée et sans carie.



Les *baby-boomers* qui ont aimé les deux ont failli tout perdre : dans les *sixties* à peine cinq maisons en produisaient encore selon un procédé entièrement manuel. Au début un sirop mélangé à du sucre et chauffé à 150° C. Étape intermédiaire : une pâte pliée

et travaillée avec un mince ruban de sucre blanc afin d'obtenir les fines rayures blanches qui caractérisent le berlingot provençal. Allongé en bâtonnet, l'ensemble passe ensuite à la découpe dans la Berlingotière mise au point dans les années 1870 par les successeurs du sieur Long. On n'a pas évoqué les couleurs, autant dire qu'on a oublié la saveur de l'enfance : vert, c'est anis, jaune le citron, brun le café et orange...

Carpentras, qui connut le goût de la cendre à l'occasion d'une triste affaire, a signé une charte des villes sucrées. On peut un instant s'y arrêter et oublier la dictature des diètes, tristes comme une ordonnance de médecine •

Renseignements à l'office du tourisme de Carpentras. Tél. : 04 90 63 00 78.

A Tourrettes-sur-Loup,

des *violettes* en hiver

Cent ans après Toulouse, qui enrobait dès le XIX^e siècle ses violettes de sucre, Tourrettes cristallise à son tour ses fleurs. Inspirée par la réussite de la Ville rose, Florence Coche, cultivatrice de violettes, produit depuis dix ans le bonbon : 3 t par an auxquelles s'ajoutent maintenant pétales de rose et feuilles de menthe acidulés. Malgré l'hiver, il y aura des fleurs à se mettre sous la dent ! •

Allez les verres de Biot

La Provence a une tradition millénaire du verre, Biot n'abritait que des potiers... jusqu'à l'arrivée en 1956 d'Eloi Monod. Cet ingénieur céramiste y fonde une verrerie basée sur la technique originale du verre bullé, adaptée des Vénitiens. Des ateliers, dirigés depuis 1973 par les Lechaczynski, sortent verres, bijoux et chandeliers de couleur rose des sables ou améthyste. Biot s'apprête à fêter ses noces d'or avec du cristal •



Et aussi

- Biscotin d'Aix • Nougat de Sault
- Caillette de Pierrelatte • Saucisson d'Arles • Origan du Comtat
- Pipe de Cogolin • Poterie de Vallauris • Cierge de Gravençon
- Parfum de Grasse.

Champsaur.

Le retour du *tourton*

A 30 km au nord de Gap, sous la double influence des Alpes et de la Méditerranée, la lumineuse vallée du Champsaur est une déclinaison si réussie de l'idée du bonheur que les hommes n'ont pas encore osé la saccager. Petits paysans de moyenne montagne, réputés avarés et réservés, les autochtones aiment manger en famille une cuisine simple et roborative. La tomme de vache. Et les tourtons, sorte de beignets salés ou sucrés qui ont bien failli disparaître du paysage culinaire. Au XIX^e siècle, tout le Champsaur se régalaient de cette petite bombe hypercalorique, servie à Noël comme « coussins de Jésus » puis devenue un casse-croûte lors des travaux des champs. Fourrée avec de la purée de pomme de terre ou une crème de la prune locale. La pâte doit être fine et ne pas frire plus de trois minutes, à 180°, sous peine de devenir *estouffagari* (« étouffe-chrétien ») comme l'on dit à Marseille. « *Quand je m'y suis intéressé, les gens n'en mangeaient plus beaucoup et peu de restaurants les propo-*



saient. Ils étaient souvent très gros avec une pâte bien trop épaisse », raconte Jean-Louis Pellegrin, le roi du tourton traditionnel, dont il a relancé la production. Aujourd'hui, en association avec son frère Eugène, il est à la tête d'une PME de 18 personnes qui produit quotidiennement entre 30 000 et 40 000 tourtons. Du semi-artisanal ou, si l'on préfère, du semi-industriel. Surgelés, sous vide mais, dit-il, « *en respectant au maximum la recette de départ* » •

A consulter, le site <http://www.tourtons.com>

Carpentras.

Le berlingot du pape

Sucreries, douceurs, émoullentes gourmandises, péchés terrestres si légers qu'ils seront pardonnés. La Provence, on le sait, est chérie des dieux, qui lui ont accordé quelques atouts pour supporter le dur don de vivre. A Carpentras, c'est le berlingot. Et à son origine il est encore question d'un pape. Une légende bien sûr, mais, quand il s'agit de petits bonheurs sur la langue, veut-on la vérité toute nue ? En l'honneur du bon Clément, de son vrai nom Bertrand de Got, un de ses pâtisseries aurait donc élaboré la friandise avec les restes de sirops de fruits inutilisés. Oubliez le Saint-Père, gardez le pâtisseries (un certain François Pascal Long) et son procédé de récupération, situez-les dans un siècle plus proche (le XIX^e), et vous obtenez une version, paraît-il, plus vraisemblable. Aujourd'hui, les papas ne sont plus jamais français, Carpentras vivote mais le bonbon, raide à la dent et suave au palais, survit tant bien que mal dans un monde qui rêve désormais sans fumée et sans carie.



Les *baby-boomers* qui ont aimé les deux ont failli tout perdre : dans les *sixties* à peine cinq maisons en produisaient encore selon un procédé entièrement manuel. Au début un sirop mélangé à du sucre et chauffé à 150°C. Étape intermédiaire : une pâte pliée

et travaillée avec un mince ruban de sucre blanc afin d'obtenir les fines rayures blanches qui caractérisent le berlingot provençal. Allongé en bâtonnet, l'ensemble passe ensuite à la découpe dans la Berlingotière mise au point dans les années 1870 par les successeurs du sieur Long. On n'a pas évoqué les couleurs, autant dire qu'on a oublié la saveur de l'enfance : vert, c'est anis, jaune le citron, brun le café et orange...

Carpentras, qui connut le goût de la cendre à l'occasion d'une triste affaire, a signé une charte des villes sucrées. On peut un instant s'y arrêter et oublier la dictature des diètes, tristes comme une ordonnance de médecine •

Renseignements à l'office du tourisme de Carpentras. Tél. : 04 90 63 00 78.

A Tournettes-sur-Loup,

des *violettes* en hiver

Cent ans après Toulouse, qui enrobait dès le XIX^e siècle ses violettes de sucre, Tournettes cristallise à son tour ses fleurs. Inspirée par la réussite de la Ville rose, Florence Coche, cultivatrice de violettes, produit depuis dix ans le bonbon : 3 t par an auxquelles s'ajoutent maintenant pétales de rose et feuilles de menthe acidulés. Malgré l'hiver, il y aura des fleurs à se mettre sous la dent ! •

Allez les verres de Biot

La Provence a une tradition millénaire du verre, Biot n'abritait que des potiers... jusqu'à l'arrivée en 1956 d'Eloi Monod. Cet ingénieur céramiste y fonde une verrerie basée sur la technique originale du verre bullé, adaptée des Vénitiens. Des ateliers, dirigés depuis 1973 par les Lechaczynski, sortent verres, bijoux et chandeliers de couleur rose des sables ou améthyste. Biot s'apprête à fêter ses noces d'or avec du cristal •



Et aussi

- Biscotin d'Aix • Nougat de Sault
- Caillette de Pierrelatte • Saucisson d'Arles • Origan du Comtat
- Pipe de Cogolin • Poterie de Vallauris • Cierge de Gravençon
- Parfum de Grasse.