

La Pétarine

La Pétarine est une galette rustique faite en Châtaigneraie, uniquement avec de la farine de sarrasin. Ses origines imprécises, remontent aux époques où les sols pauvres de la Châtaigneraie, ne permettaient pas de produire des céréales nobles. La farine obtenue du sarrasin, était assez grossière, et son utilisation n'aboutissait qu'à des produits de bonnes valeurs nutritives, mais peu raffinés. C'était la farine du pauvre, communément appelée blé noir. On adjoignait à cette galette, les restes dont on disposait en cuisine : oignons, lardons, herbes, confiture ou miel. Malgré sa rusticité, ce plat de base contribua beaucoup à l'alimentation et la survie, des populations décimées par les grandes épidémies ou les années de disette.

C'est en cela que la Pétarine entra dans la culture gastronomique de la Châtaigneraie.

Son usage courant disparut petit à petit, avec l'accès aux produits alimentaires de meilleure qualité.

Mais, comme bien des recettes populaires, son souvenir dégage aujourd'hui encore, pour ceux qui l'ont connu, une nostalgie d'enfance et de gourmandise.

Actuellement, il ne reste plus que de rares personnes sachant encore cuisiner la Pétarine, et il était urgent d'en préserver la recette et le savoir faire.

C'est le principal but de notre Confrérie.



Le sarrasin appartient à la famille des polygonacées. Ses fruits, réunis en grappes, sont des akènes, dont on tire une farine comestible.

C'est à tort que l'on confond aujourd'hui, la Pétarine (galette de sarrasin) avec la **Farinette** ou la **Bouriole** (crêpes plus fines, produites avec des farines plus nobles).

Article 2 des statuts de l'Association, dite " Confrérie de la Pétarine " :

L'Association a pour buts :

- *la réhabilitation de la pétarine, en tant qu'élément essentiel de l'alimentation, à des époques où la disette sévissait dans notre région.*
- *il s'agit donc là d'un véritable hommage à ce produit, qui est semble-t-il toujours présent dans la mémoire collective, principalement des anciens.*
- *les membres s'imposent une mise aux normes de ce produit, qui fera l'objet d'une recette officielle pouvant être déposée sous la forme d'un brevet.*
- *les divers adhérents s'astreignent à promouvoir le produit ainsi défini dans le règlement intérieur et brevet.*
- *l'Association peut ainsi participer à toute manifestation allant dans ce sens.*
- *la convivialité et la festivité de ses membres, sont avant tout, les buts recherchés par l'Association.*

Charte de la Confrérie :

Nous, Grand maître, Commandeurs et Officiers de la Confrérie de la Pétarine, nous engageons à défendre et faire valoir, les produits du terroir de la Châtaigneraie, principalement la Pétarine, qui devra être réalisée dans les règles de l'art, et selon la recette officielle établie par la Confrérie, pour bénéficier de son soutien.

Seuls les membres intronisés pourront se prévaloir de leur appartenance à la Confrérie.

En contrepartie, celle-ci s'engage à faire connaître et à citer les Etablissements gastronomiques ayant agi dans l'esprit de sa charte.

Tout accommodement personnel et créatif, de cette recette de base, sera honoré, pourvu qu'il réponde aux principes de talent et de respect du produit soutenu.

Tout postulant au titre de Chevalier de la Confrérie de la Pétarine devra jurer au préalable d'en accepter l'esprit et de le soutenir.



L'intronisation culinaire à Maurs 2002



"...qu'est-ce qu'on fait alors, on y va ?"



"Nous, grand Maître de l'Ordre de la pétarine ..."



"faites semblant de l'écouter, ça va s'passer"



"qu'est-ce qu'il faut pas faire, pour le Conseil Général"



"ben et moi ?
ça va pas bientôt être mon tour ?
je suis le Maire, tout de même !"



"faut que j'le chante ?"



"tout de même, ça a du bon la Pétarine !"

La légende vraie de la Pétarine

Lorsque Saint Bernard prêcha la croisade, Louis VII le jeune (1120-1180) s'y associa. De nombreux jeunes hobereaux de province le suivirent en Palestine, le but était bien sûr de récupérer les lieux saints, alors aux mains des infidèles. Saint Bernard était aussi l'artisan de la création des milices du Christ ou chevaliers du Temple. Dans un premier temps, seuls neuf chevaliers dirigés par Hugues de Payns constituèrent cette milice qui en deux siècles avait emmagasiné de considérables richesses et jouissait en Europe comme au Moyen Orient d'une remarquable considération. Monsieur de Curières, chevalier d'ô Merle, embarqua lui aussi pour Jérusalem ; l'histoire dit qu'il faillit arriver en retard et fut le dernier à embarquer.

Pendant quelques années il combattit l'infidèle, fréquenta les chevaliers du Temple mais aussi une confrérie musulmane analogue inspirée par Hassan Sabbâh, le vieux de la montagne. Cette société ressemblait fort aux chevaliers du Temple, toge blanche, ceinture rouge, ses membres portaient la coiffe de Mithra, que l'on retrouvera plus tard portée par les sans-culottes. Il découvrit aussi une religion chrétienne primitive et originelle, point falsifiée par les divers conciles. Une religion des plus tolérantes, non pas basée sur l'interdit et la répression, mais sur la compassion. Tous ces ordres, ces religions, respiraient une spiritualité intense, qui sera exportée en Europe et trouvera son apogée chez les Cathares.

Monsieur de Curières revint quelques années plus tard en France, séjourna dans le Sabarthès, mais nul ne sut si lui-même fut un « parfait ». Il avait ramené de Terre Sainte bien des interrogations sur la religion, mais aussi une graminacée « le blé noir », ou « sarrasin », comme l'on disait à cette époque. Cette herbacée, aujourd'hui abandonnée permit à bien des générations de survivre et eut sur le peuple un impact similaire à la découverte, quelques années plus tard, de la pomme de terre.

Le temps est passé sur ce chevalier, quelques siècles après, les troubadours pleurèrent en chansons, au pied du « pog » de Montségur, la mort des derniers « parfaits ». Ces mêmes troubadours qui prédisaient « dans sept cents ans, le retour de la spiritualité cathare », ne sont plus, leur langue qui se parlait dans plus de la moitié de la France et en Catalogne n'est plus qu'un lointain souvenir.

Mais quelque part en Châtaigneraie, subsiste la mémoire de ces hommes remarquables, pauvres, humbles mais fiers. L'histoire qui suit pourrait être celle de votre arrière grand-père, tant elle est simple et commune. Elle met aussi en évidence cette nourriture de base, le blé noir, qui leur permit de survivre et d'élever leurs enfants.

La guerre de 1914 venait de se finir, les campagnes étaient exsangues, plus d'hommes, plus de récoltes, mais des enfants à nourrir, enfants qui portaient les espoirs des plus anciens, mais aussi ceux d'une nation à reconstruire.

Le vieil homme pleurait la mort de ses quatre garçons et demandait à sa bru de laisser leurs couverts sur la table de la salle commune. On ne sait jamais, les corps des deux plus jeunes qui se battaient aux « Epargues » n'avaient pas été retrouvés. Si ce dimanche après la messe ils revenaient !. Ils trouveraient leurs assiettes et leurs places, la vie un moment arrêtée pourrait reprendre son cours. Ils devaient savoir, être convaincus, que leur père n'avait jamais douté de leur retour. Mais ce dimanche se passait, il se passait comme bien d'autres se passeraient, sans jamais revoir les êtres chers. Le vieil homme pratiquait la charité, comme la religion le lui demandait, un mendiant venait de demander l'hospitalité ; il s'agissait d'un enfant de l'hôpital, enfant abandonné qui courait les campagnes à la recherche de travail et de pitance. Le vieil homme le fit entrer, lui demanda sur le pas de la porte, de faire une prière afin de bénir la maison qui l'accueillait ; lorsque ce fut fait il prit place à la droite du patriarche et mangea. La bru ne déjeunait pas à a table familiale mais dans la souillarde comme il se devait, elle avait « pris » le noir au décès de son époux et soixante dix ans plus tard au moment de mourir, elle était toujours vêtue de noir. Son père était un ami du vieux et tous deux avaient arrangé son mariage, ceci dit, elle avait appris à aimer cet homme devenu son mari, qui était doux, gentil et

avait pris sur lui tous les soucis de la vie. Elle se souvenait et approuvait ce que sa grand-mère lui disait souvent, « ma petite souviens-toi, il n'y a qu'un homme, il n'y a qu'un dieu » !

Le repas se finissait, la bru faisait cuire dans la poêle noire la pétarine, elle était faite avec le blé noir venu des hautes terres. C'était un met lourd, quelque peu bourratif, qui tenait au corps et donnait des forces aux travailleurs, souvent elle en faisait, l'après midi lors des fenaisons. Lorsque le plat fut sur la table, la bru vit l'oil malicieux et pétillant du vieillard s'allumer. L'espace d'un instant il avait oublié les douleurs de la vie et se rassasiait de cette pétarine un peu grasse. Il se souvenait des enfants qui piaillaient autour de la pauvre Lucie son épouse partie trop tôt, de son retour de la guerre de soixante dix, lorsque après s'être dépouillé dans la basse, il goûtait au repos et à l'inoubliable pétarine de sa pauvre mère. Il savait que la vie passait, que bientôt son tour viendrait. Il ne demandait au dieu de ses pères qu'une seule chose, un peu de temps pour élever ses petits-fils et leur apprendre à tracer le sillon droit dans la terre auvergnate, puis il fermerait les yeux une dernière fois, transmettant une terre prêtée par ses aïeux, pour ses enfants.

(sur une étude et un témoignage de Charles Curot - Aurillac 2005)