

Le ragoût d'escoubilles...

quelle histoire !

*Vingt ans au moins que je ne l'avais pas fait...
Quand un message de mon pote Janlou le vidéaste
m'invite : « ...Toi qui connais, j'aimerais que tu
m'accompagnes, tu m'expliqueras... »*

*Un mois plus tard, nous voilà emblanqués dans des
panelles, le mourre mascaré au charbon de bois.
Lui, caméra à l'épaule, moi, une bonnette sur la
tête, une écharpe violette autour du cou.*

A la Poissonnerie¹ la foule se presse, saute, se gonfle, danse et réplique l'obsédante marche du Poulain. Es aqui !... Lo Polin ! Précédés par le roulement des tambours, les fifres attaquent notre carmagnole qui va tourner toute la nuit. À la lueur des flambeaux du feu aux fesses, je reconnais Fransou, Dédé, Monique, Janou... toute la bande de l'école que j'ai très peu revue depuis mon départ de Pézenas, à la fin des années lycée. Une sorcière me frôle le visage de sa mantille en telaragne², je suis repéré... Jeanlou reçoit l'onction des premières olives, il est baptisé. Belle entrée en matière pour cette formation *in situ* de mon ami documentaliste.

La robe étoilée tourne et vire, le ménaïre la maîtrise, il est aux anges. Ce sera ainsi toute la

nuit, de places en bistrot, de ruelles en fontaines, la longue troupe des machous³ s'étire et se disperse, se reforme et se tresse. Mon Éphémère va et vient, s'éloigne et me rejoint. Sur la butte du château elle me confie son blaze : Frasquita. Derrière son demi-masque, ses yeux noirs m'invitent à muguer, sa nuque sent le patchouli, comment résister ! Sa comparse Mercedes envoûte Janlou, elles nous entraînent. Nous traversons la place, un petit pont joint deux maisons, une loggia, une courette traversante, rien ne m'est étranger, mais je redécouvre ce décor à la faveur de la nuit, dans la main chaude de ma Calypso.

Trois heures frappent au clocher de Saint-Jean, nous pénétrons dans une maison qui m'est inconnue. Une longue salle voûtée en ogive nous accueille. Sur un banc de pierre l'amphitryon nous salue aimablement et nous invite à nous asseoir : « là où vous trouverez de la place... ». En effet, les sièges se garnissent et se vident au gré des passages. J'aperçois quelques anciens du bahut, Viramaïssou, les frangins qui vont par paire, le sosie du chanteur au cactus, Cagaraoulet, Séverine et sa gamine, un cousin de Pampille, ce réboussié⁴ de

*Pieter
Brueghel
Le combat de
Carnaval
et Carême
(détail).*



l'Agassa trois plumes de macareux fichées sur sa berette, Nicole chuquebole. On s'embrasse, on se raconte.

Un coup de cymbale nous coupe le sifflet. De solides bras portent une énorme marmite, chaperonnés par l'hôtesse en Marquyze poudrée, une louche à la main. Une nappe de fumet, ce délicieux parfum des choses mijotées envahit la pièce.



Une équipe du championnat mondial 2020 du ragoût d'escoubilles.

Cymbale ! Un giton dodu déclare d'une voix de fausset : « Le ragoût d'escoubilles est avancé ! » Tonnerre d'applaudissements. Les assiettes se précipitent, à toi, à moi, « plus de légumes ! » « moins de sauce ! » Chacune, chacun à sa manière, ses préférences. Et c'est parti... ! « Moi ma grand-mère... et moi ma tante... » « évidemment ! fait claquer Olive esquichée contre son Popeye, le mijoté c'est les femmes, les mecs ils ne connaissent que la grillade, le feu cruel ». « Elle, elle y met des épinards » ironise un sergent Garcia la bouche dégoulinante de jus. « Et l'oignon tu le coupes fin, fin, fin ou tu l'ouvres par le milieu... Tu le fais partir à feu vif ou revenir à feu doux ? » lance égrillard ce bouffi d'Athos. « Pécaïre, heureusement qu'on n'attend pas après ton céleri, il est vert... de terre » cingle une gorgone. Le banc des filles au visage hachuré de violet s'espette⁵ de rire.

« Du vin... ! du vin !!! » entonnent des ambassadeurs de Thélème en froc de bure, ils ne sont que trois mais font un sagan⁶ comme vingt. « À propos de vin demande un

Charlot à la fausse moustache et au corsage bien rempli, on boit du rouge ou du blanc avec votre ragoût ? », « Tout dépend de la couleur des olives, dit sans rire un d'Artagan, si les olives sont noires il faut un rouge charpenté, un carignan charnu, à la robe transparente... et à la cuisse velue ? » s'excuse faussement poli un petit marin d'eau douce à la bouche en cerise. Imperturbable, d'Artagan poursuit « Si elles sont vertes, on servira un rosé gouleyant ». Moi je mets les deux, des picholines vertes et des olivières noires, renchérit un sauvage androgyne.

À l'hôtesse toujours debout : « Marquyze, vos carottes sont fondantes à souhait » flatte une précieuse. En réponse, une Célimène, titulaire à gauche en première ligne du stade, cheveux blond filasse, la bouche barbouillée de vermillon, caressant sa poitrine en baudruche avoue qu'elle les prend entière et avale. Instantanément, une escouade de bacchantes réagit par un lancer de projectiles : croustets, gobelets... elles attaquent une chanson paillard de leur invention où les garçons ne sont pas à la fête. *O tempora, o mores !*⁷

L'amphitryon nous invite à nous resservir : « Reprenez-en, ça ne fait pas maigrir ! »

Janlou tente de récapituler :

« Du céleri, des carottes, des olives, des oignons... »

-« Et de l'ail !! » roumègue⁸ chignarde une Marianne chauve sous son bonnet phrygien.

« et la viande ? » ;

-« Du veau, du tendron de veau » ;

- « Du porc, de la saucisse, des boulettes » ;

-« Du poulet » ;

-« De la dinde », les abattis et les sot-l'y-laisse, répoutègue⁹ un barbu enturbanné. Ce ragoût se mange traditionnellement le mercredi des cendres, il n'est donc pas question de le préparer avec de la viande !»

- « Et la dinde c'est du poisson » lui rétorque une Bécassine à la maïsse¹⁰ énorme...

- « Votre jeunesse peut excuser votre ignorance mais non votre impertinence Mlle Luette, sachez que le Créateur fit apparaître les poissons et les oiseaux le cinquième jour, c'est seulement le sixième qu'il fit les autres animaux, le même jour que votre grand-mère Ève-la-perfide. La piote n'étant pas un animal on peut en manger les jours maigres, Mais, car il y a un mais... poursuit Barbe Noire, elle n'est arrivée à Pézenas qu'après le traité des Pyrénées. Les foulles les plus récentes sous les limons des caves de Pintou nous donnent avec une quasi certitude la recette initiale : racines, tubercules, herbes sacrées, gésiers et ailerons de ptérosaure... ». Réprobations et hilarités se répondent, air de dégoût, remarques moqueuses, les conversations s'emballent.

- « Ce qu'il te reste ! » ponctue définitif cette cacophonie.

-« Mouillé avec un bouillon de poule »

-« Ma femme, elle le singe, ça fait la sauce plus nappante ». insiste Filochard.

Janlou cueille une fourchetée dans l'assiette de La Frasquita et esepisse¹¹ : pommes de terre, champignons, sauce tomate, du laurier, du thym,... Girofle ?

C'est alors que s'engage une philippique historique, un taoupet¹² déguisé en mirgue¹³ lui arrache la parole pour affirmer que dans lo vertadier Ragost d'Escobilhas¹⁴:

- Un, il n'y a pas de sauce tomate !

- Deux, Pas de pommes de terre !

- Trois, Les cèpes cueillis à lune gibbeuse sous les châtaigniers de l'Espinouse sont obligatoires !

Pour un tarabastal, c'est un tarabastal, des éclairs, des tonnerres, ça fuse de partout... la mirgue aurait intérêt à trouver vite un trou.

- « C'est un Ragoût d'escoubilles d'ancien régime » s'escane¹⁵ La Marianne.

- « Sieus pas de Pézénas ! » invective une fille de Charité en cornette.

- « Ma Pitchounette, vous confondez avec la copie que font les gens de Nébian. Ils garnissent un feuilletage qu'ils nomment croustade » rassure d'un ton patelin mamette Radaze¹⁶.

- « Oui ... et Non... » convient un homme blanchi sous le harnais de l'enseignement public, essayant ses lunettes à sa panelle amidonnée : « lo ragost d'Escobilhas, je vous le concède, s'enrichit fort bien de l'inimitable parfum de sous-bois des champignons, son point d'or, dirait Delteil. Il supporte la pomme de terre fondante. Quant au coulis de tomate il peut s'éviter, mais acidifie agréablement la sauce en concurrence avec le vin blanc. Pour le feuilleté, ici, il s'agit du Vol-au-Vent, apanage des maisons qui ont et montrent leur aisance ; nombreux le servent dans le faitout où on l'a mitonné. L'essentiel, chère mirgnette, est le plaisir que nous procure avant le grand jeûne de carême, cette fusion de saveurs et flaveurs de légumes d'hiver et de viande préalablement dorée à l'huile d'olive, – certaines préfèrent la graisse d'oiie. La carotte vient sucrer ce que le vert du céleri anise, l'oignon apporte son onctuosité, les olives leur fruité, la farigoule et lo pebre d'äi¹⁷ nous emportent dans la garrigue balsamique, le laurier instille son âpreté et un rien d'amertume, grand-mère le cueillait toujours pour les Rameaux, on le terminait pour les Cendres.

De tout temps, des repas festifs en ou hors du cercle familial ponctuent le cycle des saisons. Le ragoût d'escoubilles boucle la saison d'hiver. À Mardi gras, on se débarrasse, du froid, de nos vieilles peilhes¹⁸, des aubes tardives et des crépuscules précoces, on vide les garde-mangers. Avant de tirer le vin et de fatiguer le cochon, on liquide les restes. Les escobilhas ne sont pas des ordures comme l'étymologie nous le suggère, mais les restes, ce qui reste, reliefs fricassés du repas de la veille où l'on a partagé la grosse volaille. Dans escobilhas il faut saisir la dimension métaphorique dans la chaîne de sens que prennent les événements qui entourent le carnaval. Lo buffet¹⁹ nous insufflera l'énergie vitale, le Poulain ce totem



Le chef de Lauzun, président du jury 2020 et l'équipe gagnante.

psychopompe nous guidera en dansant d'hier à demain, le ragoût d'escoubilles nous revigorera par l'absorption de nos histoires : Rien ne se perd, rien ne s'oublie, tout s'ingère et nous transforme ».

Sous les applaudissements, l'érudit boit une gorgée de tisane de gabels²⁰, se lève et nous salue.

Célimène en reste bouche bée. La mirgue dubitative, mamette ricane de satisfaction, le giton et deux acolytes font péter un Rip²¹ de tous les diables et La Reguette attaque « Si Molière era encara en vida, que vegese Pézénas...²²».

Janlou a compris que l'origine se perd dans la nuit des temps, mais il aimerait savoir s'il existe des recettes écrites. Alors, un pétassou saute sur un banc et raconte. Il entame un récit sur le brouet que les Piscénois du néolithique cuisaient à Peynette dans des pairols²³ de terre. Traversant l'histoire et ses évolutions, notre ragoût laisse les traces orales de ses saveurs dans de nombreux villages de la basse vallée de l'Hérault. On sait qu'à Maguelone les évêques s'en pouléchaient, que l'ase de Gignac le préfère au picotin, la cabre, lo camel, lo biou²⁴, s'en régale. « Et les pailhasses²⁵ s'en font péter la panse ! » rajoute un poufre²⁶ assoupi.

Les assiettes se remplissent et se vident, la sauce brune s'éponge à large coup de liscas²⁷ de pain. Une moustache de phoque rouziguant²⁸ une fibule de dinde tente de capter l'attention en rapportant l'histoire du « chien qui ronge l'os » parti finir sa vie à Québec emportant la recette originelle... Un escogriffe au sourire félin, emperruqué à la JBP peint par Mignard, affirme que le meilleur c'est celui de sa mère et certain que s'il existait un championnat du monde elle en serait la lauréate. Aussi sec contesté par deux jeunes fadas. « Chiche ! » renvoie un barbu en maillot violet.

Ça rit, ça crie, le pétassou s'agite et s'époumone.

Coup de cymbale, Marquyze réclame la suite du récit.

« Des traces écrites... ?, par deux fois Molière l'utilise dans ses pièces et non des moindres, par deux fois les éditions posthumes l'éliminent. Par incompréhension ? » Il nie de la tête. « Par suffisance ! ! »



Deux membres du jury 2020 au travail.

« Oui ! Les éditeurs parisiens élimineront le ragoût d'escoubilles de la prose de madame Jourdain et les deux octosyllabes qui ponctuent la célèbre diète de Toinette dans *Le Malade imaginaire*. Dans l'édition originale de 1670 dernière scène du *Bourgeois*, madame Jourdain qui a pris une leçon de bonne chère à l'acte 4, s'étonne que son mari veuille marier sa fille à un caramentran.

MADAME JOURDAIN. - Comment donc, qu'est-ce que c'est que ceci ? On dit que vous voulez donner votre fille en mariage à un carême-prenant se goinfrant de ragoût d'escoubilles.

Pour « le Malade » parmi les nombreuses versions d'avant 1682 nous nous référerons à la seule manuscrite, peu connue et négligée mais qui fut en son temps et heureusement imprimée chez Dolens, éditeur, grande rue de Saint-Thibéry à Pézenas :

TOINETTE. - ...Ignorantus, ignoranta, ignorantum. Il faut boire votre vin pur ; et pour épaissir votre sang qui est trop subtil, il faut manger de bon gros bœuf, de bon gros porc, de bon fromage de Hollande, du gruau et du riz, et des marrons et des oublies, et chez maître queux Mascarille, le fameux ragoût d'escoubille. (Acte 3 scène 10)

Cinq heures sonnent au clocher de Saint-Jean. Quelques irréductibles continuent de se rincer la gargamelle au carignan de la Roustanhenque²⁹, c'est alors qu'un ventripotent et rubicond Falstaff à la barbe de neige jure avec un inimitable accent de Cardiff que le ragoût d'escoubilles était déjà dans Shakespeare avant que JB n'ait tasté à la mamelle de sa mère. « Dans « Peines d'amour perdues », le Roi Ferdinand convainc les gentilshommes de sa suite de faire abstinence de toute chair et en conséquence de se priver de « pie d'escoubilles »³⁰ (de là viendrait la croustade ramenée par un trois quart-aile Galois dans un restaurant de Clermont-l'Hérault).

Malgré l'heure avancée j'ose une question : « Dans mon souvenir, Ferdinand est roi de Navarre. L'inspiration

gastronomique du barde d'Avon relève-t-elle de sa chère ville de Stratford ou de la Navarre, et dans ce cas, de la Navarre en deçà ou de la Navarre au-delà des Pyrénées ? En d'autres termes notre régalade est-elle Anglaise ? Occitano-française ? ou Basco-espagnole ?

« Tot aco es de barjalada³¹, » ponctue un goudil³².

Et Pétassou, dans un large sourire « noun es una machada³³ !! »

Jaume Bernat de Picatalen
alias Jacques Jouves

NOTES

1. Nom que les vieux Piscénois donnent à la place Gambetta qui fut d'abord la place du marché au bled .
2. Toile d'araignée.
3. Sobriquet des gens de Pézenas (voir Claude Achard les uns et les autres...).
4. Revêche.
5. Éclatent, pouffent.
6. Faire grand bruit.
7. Autres temps, autres mœurs !
8. Réplique hargneusement.
9. Enrage, peste.
10. Bouche.
11. Regarder attentivement, suspicieusement.
12. Petit personnage impertinent.
13. Souris.
14. L'authentique ragoût d'escoubilles.
15. S'étrangle.
16. Radaze : C'est toi, c'est moi, c'est quelqu'un... l'autre. Mamette Radaze est un personnage de la saga « Langue de Peilhe » écrite et jouée par Claude ALRANQ.
17. La sarriette (littéralement : le poivre d'âne).
18. Hardes, guenilles.
19. Le soufflet, ici il s'agit de la danse des soufflets ou bufatiera typique des danses de carnaval.
20. Le vin (infusion de sarments).
21. « cri de guerre » des joueurs du stade Piscénois, notre haka.
22. Si Molières était encore en vie et qu'il voyait Pézenas... (chanson que les Piscénois reprennent en chœur à toutes occasions).
23. Chaudrons.
24. Animaux totémiques l'âne de Gignac, la chèvre de Montagnac, le chameau de Béziers, le bœuf de Mèze.
25. Hommes rustiques du carnaval de Cournonterral.
26. Poulpe.
27. Tranches.
28. Rongeant.
29. Tènement en coteau du côté du col Vidal-de-La-Blache.
30. « The mind shall banquet, though the body pine.
« Si le corps dépérit, l'esprit va faire banquet.
« Fat paunches have lean pates, and remain's pie.
« A ventre gras maigre cervelle, la tourte d'escoubilles.
« Make rich the ribs, but bankruot quite the wits.
« Enrichit les côtes, mais c'est la banqueroute de l'esprit ».
(Acte 1 scène 1).
31. Bavardage, prenant souvent le sens de « n'importe quoi ».
32. Personnage déguisé du carnaval de Limoux qui n'est pas habillé en Pierrot.