23

AO 87 Bo 182

"Savoir faire des meuniers et transformation des céréales"

Le maïs et les gaudes

Myriam GAXOTTE - Mars 1989

DIRECTION DE L'ARCHITECTURE ET DU PATRIMOINE
CENTRE DE DOCUMENTATION

Ministère de la Culture: Mission du Patrimoine Ethnologique

Ecomusée de la Bresse Bourguignonne
Château - 71270 Pierre-de-Bresse

MINISTERE DE LA CULTURE-DAPA
9042 006812
[144071]

"Savoir faire des meuniers et transformation des céréales"

Le maïs et les gaudes

" L'intention principale, en appliquant le feu au maïs, a donc moins pour objet de prolonger la durée de ce grain, que de lui donner une perfection qu'il n'a point reçu de la nature pour la forme alimenteuse sous laquelle on en fait plus particulièrement usage dans ces provinces ".

A.A. Parmentier.

Je tiens à remercier tous ceux qui, en acceptant de me communiquer leur connaissance en matière de gaudes, ont contribué à l'élaboration de ce mémoire.

M. Mme Bados	Sagy
M. Mme Bert	Saint Martin en Bresse
M. Mme Blanchard	Baudrières
Mme veuve Bouvier	Chapelle Thècle
M. Bouvier	Varennes Saint Sauveur
M. Mme Bourguignon	Simandre
M. Mme Cartant	Montpont en Bresse
Mme Cannard et Mme Michel	La Chapelle Naude
M. Coulon	Diconne
M. Mme Coulon	Sainte Croix en Bresse
M. Mme Cretin	Savigny sur Seille
M. Daloz	Mouthier en Bresse
M. Mme Deliot	Dommartin les Cuiseaux
M. Deliance	Frangy en Bresse
Mme Desbordes	Condal
Mme Duquet	Rancy
M. Gaudillère	Ormes
M. Gay	Baudrières
M. Mme Geoffroy	Simandre
M. Mme Giraud	Ozan
M. Golliard	Le Planois
MM. Lambey	Torpes
Mme veuve Limoge	Dampierre en Bresse
M. Ludwig	Branges
M. Mme Maire Sébille	Mervans
M. Mme Mathy	La Chapelle Naude
M. Mme Mercier	Flacey en Bresse
M. Mme Meunier	Saint Vincent en Bresse
M. Mme Nallet	Servignat
M. Mme Nallet (Jacques)	Servignat
Mme Melle Perret	Rancy
M. Petit	Vincelles
M. Prély	Varennes Saint Sauveur
M. Mme Richard	Saint Bonnet en Bresse
M. Robier et sa famille	Sens sur Seille
Mme Melle Roy	Vincelles
M. Mme Saussard	Le Fay
MM. Taron	Chaussin
M. Melle Vincent	Ratte

Les conseillers pédagogiques M. Aubry Lecomte et M. Aladame et les instituteurs qui m'ont accueilli dans leurs classes ainsi que leurs élèves.

Autrefois plat de fond de l'alimentation des bressans et de quelques régions avoisinantes (Jura, Côte d'Or), les gaudes sont une bouillie de farine de maïs grillé.
Sèché à plusieurs reprises dans le four à pain familial sitôt après la récolte, le maïs après égrenage puis vannage, est ensuite réduit en farine. De cette farine, on obtient une bouillie à laquelle on additionne du lait, consommée le matin ou le soir comme plat principal.
Le maïs réservé à cet usage, la farine et enfin le plat s'appellent tous trois gaudes.

Cependant en Bresse, on appelle gaudes toutes formes de bouillie, il en est de froment, de sarrasin, de maïs non grillé. D'entre toutes ces gaudes, celles qui, aux yeux de nos informateurs revêtent le plus d'importance sont celles fabriquées à partir de maïs grillé au four à pain. C'est à elles qu'ils doivent leur surnom de " ventre jaune ", elles qui sont porteuses d'identité. De même, c'est à elles que nous nous sommes intéressés dans ce présent travail, d'autant plus qu'elles sont depuis longtemps et restent la forme dominante de bouillie consommée en Bresse.

Le maïs se trouve être une plante assez anciennement cultivée en Bresse, on l'y appelle " treuqui ", depuis de nombreuses générations on s'y transmet des lignées. Celui-ci s'avère avoir une grande importance pour la sapidité des gaudes, il nous a été donné comme élément primordial de leur réussite. Il en va de même pour le procédé de fabrication usité naguère, du four à pain à la mouture.

D'un projet d'enquête qui au départ offrait un champ d'analyse large, puisque son objectif était de tenter d'appréhender " le savoir faire des meuniers et la transformation des céréales ", nous avons rétréci volontairement nos investigations aux seules gaudes au sein du moulin.
En contrepartie, s'intéresser à la mouture des gaudes obligeait à élargir notre terrain hors des moulins, car avant d'être réduites en farine, les gaudes sont maïs, après elles sont aliment, le tout étant intimement lié.

Notre enquête s'est alors divisée en trois phases. Dans un premier temps nous effectuâmes un passage auprès de meuniers de la Bresse bourguignonne dont la liste nous avait été fournie grâce à un inventaire fait par Jean Roché et l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne quelques années auparavant. C'est au terme de cette période que fut décidée la restriction du sujet aux gaudes.
Cependant, si les gaudes furent naguère le plat de fond de l'alimentation des Bressans, elles ont, depuis lors, considérablement regressé. Il nous apparut souhaitable d'en estimer la consommation actuelle, pour juger de leur pérénnité. Ce fut la deuxième phase de notre travail, qui occupa plus de temps que prévu, quasiment deux mois, et qui consista en un sondage auprès de 28 classes de CM1 et CM2 dans lesquelles nous nous sommes rendus personnellement afin d'expliquer nos objectifs et d'engager la discussion avec les enfants. (1)
Dans un troisième temps, nous avons tenté d'approfondir d'une part nos connaissances concernant la mouture des gaudes et les meuniers en fabriquant actuellement (deux d'entre eux ne furent portés à notre connaissance qu'en août 1988) et d'autre part celles ayant trait au maïs, à sa culture et enfin à l'alimentation.
A posteriori, nous regrettons d'avoir consacré autant de temps à l'enquête dans les écoles. Interroger moins de classes eut été préférable, surtout si l'on considère l'importance du travail qu'exige le dépouillement manuel de 549 questionnaires. Cela nous aurait peut être permis d'augmenter la matière de nos autres interrogations qui s'en sont forcément ressentis.
A chaque fois que cela fut possible, nous avons utilisé le magnétophone.
Nous avons partagé notre temps depuis fin octobre 1987 à fin août 1988 entre la Bresse et Strasbourg, les 6 mois de contrat dont nous disposions étant tronçonnés et intercalés avec des périodes universitaires.

Nous sommes loin d'avoir couvert par nos enquêtes toute la zone dans laquelle les gaudes sont consommées. Nos limites d'enquête correspondèrent aux limites du terriroire de l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne au sein duquel s'inscrivait notre travail, laissant de côté la Bresse de l'Ain.
Nous n'avons débordé ces frontières que très rarement, notamment en ce qui concerne les meuniers fabriquant des gaudes qui pour quatre d'entre eux sont hors de ces limites.

(1) Voir résultats en annexe.

A/ LE MAIS.

I) Le maïs et sa culture.

1. Quelques généralités sur le maïs.

Venu du nouveau monde où sa fertilité était largement célébrée, le maïs se répandit de part l'ancien avec une rapidité et un bonheur considérable. Son centre d'origine semble avoir été le Mexique et le Guatémala (1). Certains auteurs ont longtemps prétendu avoir découvert des traces de sa présence dans l'ancien monde antérieurement aux voyages de Christophe Colomb aux Amériques. Cette idée s'appuie notamment sur les différentes appellations qu'il reçut à travers le temps et l'espace, telle celle dont on use en Bresse bourguignonne où il reçoit le nom de " blé de turquie " ou plus simplement de " treuqui ". Toutefois, aucune trace archéologique ou livresque confirme pareille hypothèse alors que postérieurement à 1493, maintes et maintes fois, le maïs sera cité et décrit. Christophe Colomb en 1498 écrit qu'il y en a déjà beaucoup en Castille depuis qu'il en a rapporté (2). Dès lors, le maïs va se répandre en Europe et gagner la France.

Le maïs, tel qu'on le connait, ne pourrait survivre à l'état sauvage, c'est l'homme en le cultivant qui lui a donné sa forme actuelle, " cette évolution est l'aboutissement de la sélection faite par plus de 300 générations d'agriculteurs " et ce depuis 5 000 ans avant Jésus Christ (3). Ce travail d'évolution et de sélection a abouti à une grande abondance de lignées cultivées, 25 000 populations de cette plante sont stockées dans le monde entier (4), ce qui constitue un réservoir génétique important mais encore partiel.

Toutefois, une des particularités du maïs est d'être une plante allogame, les parties femelles et les parties mâles étant séparées, la fécondation d'une plante peut se faire par une autre plante du voisinage, favorisant l'hybridation entre lignées. Le maintien de lignées pures se fait difficilement et celles connues autrefois en Bresse ont de moins en moins de chance de se conserver si elles ne sont cultivées dans un éloignement suffisant des hybrides qui composent l'écrasante majorité de l'ensemencement et de la production du maïs actuellement.

(1) J.P. Gay, 1984, p. 18.
(2) Ibid, p. 69
(3) Ibid, p. 172
(4) Ibid, p. 224.

2. L'arrivée du maïs en Bresse.

Selon Robert Bichet (" La célébration des gaudes ", 1983), on aurait semé du maïs pour la première fois en Franche Comté à Arinthod, petite bourgade aux confins de la Bresse, vers 1640. La guerre de Dix Ans fit fuir maints Comtois vers la Savoie, la Suisse et l'Italie du nord, certains s'installèrent dans le Bas Piémont. Les hostilités finies, ces derniers regagnèrent leur pays d'origine rapportant avec eux le maïs qu'ils y avaient découvert.

De là, cette céréale se serait répandue pour fournir une des principales régions de culture du maïs en France (Saône et Loire, Ain, Jura, Doubs, Haute Saône). " On peut affirmer que si le maïs a été planté pour la première fois à Arinthod vers 1640, moins d'un demi-siècle après, c'est à dire vers 1680-1700, le maïs et les gaudes étaient connus dans toute la région " (1).

Cependant, en Bresse bourguignonne, on relève des mentions plus anciennes du blé de Turquie ou turquis,"orthographié localement mays mais plus communément désigné sous l'appellation de turquis ou blé de Turquie, cette céréale est mentionnée pour la première fois dans une mercuriale de Louhans, à la date de 1624" (2), telle est l'origine la plus ancienne relevée par Annie Bleton Ruget dans sa thèse de doctorat de 3eme cycle d'Histoire (3).

Mais peut-on avoir l'assurance que blé de Turquie désigne bien le maïs et non une autre céréale ? En France, " le maïs s'est souvent substitué dans tous les sens du mot à la culture du millet ou gros mil.(...) Le maïs a même été plus loin car il a souvent pris le nom local du millet (4).

Dans les mercuriales de Louhans, selon l'historien Pierre Ponsot ;
" En 1625, le turquis est là, à côté du froment, du seigle, des fèves, et plus intéressant encore du millet, ce qui prouvequ'il n'y a pas confusion, bien que le maïs soit parfois appelé " gros millet " " (5).

Les résultats de recherches plus récentes qu'eut l'amabilité de me communiquer Pierre Ponsot donnent pour date la plus reculée 1612 à Montpont où il est écrit " deux pièces de terre ensemencées de bled turquis " (6).

(1) Robert Bichet, 1983, p. 35.
(2) Archives municipales de Louhans. AD de Saône et Loire.
(3) Annie Bleton Ruget, 1978, p. 93.
(4) J.P. Gay, 1984, p. 77.
(5) Pierre Ponsot, 1983, p. 73.
(6) Archives départementales 3E 4 479). Minutes notariales de Montpont.

On peut donc conclure avec une certaine assurance que le maïs était connu et cultivé en Bresse bourguignonne dès le début du 17eme siècle, soit depuis 350 ans, si ce n'est plus.

Tous les auteurs s'accordent pour supposer qu'il n'a pas atteint la région, en remontant la vallée du Rhône, mais qu'il venait du Bas-Piémont et de l'Italie.

L'arrivée et le développement de la culture du maïs en Bresse ont permis une certaine prospérité. Entrant désormais pour une grosse part dans l'alimentation humaine, il autorise la vente du blé, mais aussi l'engraissement et finalement la vente du poulet. " Le maïs apparait donc tout à la fois comme une plante dont la culture est adaptée à une paysannerie démunie, parcellaire et vivant plus que partout ailleurs dans une stricte auto-consommation familiale et comme une céréale secondaire ayant libéré de cette auto-consommation des quantitésimportantes de blé, permettant ainsi leur entrée dans les circuits de vente et entraînant alors de profondes transformations de l'équilibre économique de la région " (1).

(1) Annie Bleton Ruget, 1978, p. 94.

3. Le(s) maïs de pays.

Ce maïs arrivé du nouveau monde va connaître un essor considérable en Bresse et marquer profondément cette région.
Il nous est impossible de dire quelles furent les variétés de maïs cultivées à l'origine en Bresse, mais on peut toutefois connaître celles qui y étaient il y a quelques temps, lorsqu'elles ont été décrites, et celles que l'on rencontre conservées çà et là malgré la prédominance actuelle des hybrides.

Des différentes variétés locales.

Quoique l'on parle localement du maïs de pays comme s'il était unique, il en est de différentes sortes " les uns dorés (turquis jaune, c'est le plus commun), d'autres argentés (turquis blanc), d'autres rouges enfin " (1).
Parmi les principales populations françaises de maïs recensées en 1930 est nommé le Blanc et le Jaune de Bresse, maïs précoce atteignant une taille de 1,60 mètre (2).
Pour notre part, nous avons pu évoquer, avec nos informateurs, trois maïs différents dits " maïs de pays ".
Le blanc de pays, le plus fréquent, a un grain rond, ce qui le différencie de l'hybride au grain triangulaire dit en " dent de cheval ". Il est d'un jaune très pâle. Sa peau est fine, il a une bonne qualité mais peu de rendement. Sa rafle est grosse comparativement à celle d'un hybride. Il arrive souvent que l'épi mal fécondé ne soit que partiellement couvert de grains.
Un second maïs assez différent par la couleur mais peu par la forme nous a été décrit et montré. Beaucoup plus coloré puisqu'il allie le bleu, le rouge, le blanc et le jaune. " Y'en avait combien d'espèces ? Y'en a qui avait du gros grain, d'autre du plus petit, y'en avait du bleu ..." (3). Ainsi quelques épis sont complètement rouges, d'autres mélangent les couleurs à proportion égale, d'autres enfin ont une dominante de couleur. La rafle et les grains sont de taille et de forme variables.

(1) Lucien Guillemaut : les mois de l'année, 1907, p. 148.
(2) J.P. Gay, 1984,p. 194.
(3) Les citations sans références, qui courent tout au long du texte, sont des transcriptions de paroles d'informateurs.

L'irrégularité de forme et de couleur fait penser à une hybridation entre plusieurs lignées. Il m'a toutefois été donné comme un maïs cultivé depuis des générations et comme le seul et vrai maïs de pays. " Ca fait comme les lapins, vous mettez une lapine rouge vers un mâle rouge et y peut bien faire des petits lapins blancs, comme vous mettez un lapin blanc, ça peut bien faire d'être rouge ".
Dans la Bresse de l'Ain, quelques rares incursions et les informations données par Agnès Ducaroy qui y effectue une recherche sur les cultivars anciens et notamment ceux de maïs, ont porté à notre connaissance le fait qu'il s'y cultivait aussi, entre autres, un maïs jaune à grain rond et à rafle petite et fine.

Il ne s'agit pas là d'une liste arrêtée des cultivars anciens de la Bresse. Il faudrait pour cela procéder à une longue recherche systématique portant sur chaque village voire sur chaque famille, car, comme nous allons le voir, le système de culture familiale du maïs, pratiqué il y a encore 40 ans, aboutissait, sauf hybridation entre semis contigus, à des cultivars ou lignées quasi familiaux.

4. La culture du maïs en Bresse avant l'arrivée des hybrides.

Dans le bocage bressan se pratiquait une polyculture d'élevage vouée pour une large part à l'autosubsistance.
" L'exploitation agricole est considérée par le paysan bressan comme un moyen d'existence et non comme une entreprise au sens industriel et économique du mot "(1).
En 1950, la superficie moyenne des exploitations est de 4 à 12 ha. Il s'agit de petites fermes familiales assurant la subsistance de familles souvent nombreuses. Mais, ceci est le résultat selon André Ramus, d'une évolution, les grosses exploitations préexistantes se disloquant depuis le milieu du 19eme siècle en petites exploitations familiales satisfaisant par là " l'éternel rêve paysan de l'indépendance par la possession de la terre " (2).
Sur ces petites exploitations familiales s'effectuent des productions végétales (blé, seigle, avoine, orge, maïs, haricots, pommes de terre, betteraves fourragères et herbages) et des productions animales (lait, beurre, oeufs, volailles, porcins, bovins).

(1) André Ramus, 1952, p. 3.
(2) Ibid, p. 42.

Seuls les produits de l'élevage étaient offerts à la vente sur les marchés locaux, l'ensemble des cultures végétales étant, quant à elles, réservées à la consommation des hommes et des animaux de la ferme à l'exception du surplus de blé.

Le maïs était cultivé en 2eme sol, dans l'assolement triennal généralement usité en Bresse, avant de laisser place à la jachère de la troisième année.

L'évolution des cultures analysées par André Ramus de 1850 à 1950 montre qu'il y a eu jusqu'au début du 20eme siècle une mise en valeur du pays grâce à des défrichements faisant place à des terres labourables, des prés et des vignes dont la superficie est en constante augmentation. De 1900 à 1950 les défrichements s'arrêtent, les prés gagnent sur les terres labourables, qui de trois fois plus importantes en superficie en 1800 ne le sont plus que 1,2 fois en 1950. (1)

Depuis 1900 blé et maïs sont en constante régression. Pour le maïs, la main d'oeuvre, irrégulière car dépendante de la capacité de travail des enfants de la famille et non plus régulière comme elle avait pu l'être sur de grosses exploitations employant des domestiques, serait responsable de la diminution des surfaces cultivées. Comme parallèlement, la production des volailles se développe, les cultivateurs bressans auront recours à l'achat de maïs importé pour l'engraissement des animaux.

" Y'avait bien des moments où on n'avait pas assez de maïs, on en achetait un sac de temps en temps ... c'était des U.S.A. ".

Cependant, s'il s'achetait du maïs en Bresse, il ne s'en vendait pas, chacun conservait la totalité de sa récolte pour sa propre consommation.

Il entre dans l'alimentation humaine sous forme de " gaudes ", mais aussi sous celle de pain, la " flamusse " ou le " gasteau " (gôté) selon les endroits, et de " millet " sorte de gratin de farine de maïs. Il entre aussi dans l'alimentation des poulets et des porcs, du bétail en général sous forme de grain, de farine ou de fourrage.

(1) André Ramus, 1952, p. 95 et suite (les vignes occupant cependant une très faible superficie).

Le choix des semences.

La culture du maïs se faisait en famille avec les semences sélectionnées sur la récolte précédente. On détournait les plus beaux épis que l'on mettait sécher à part sous l'avant toit ou à la cuisine. Seule la partie centrale de l'épi servait, le haut et le bas étaient donnés aux poules. Ainsi, avait-on les plus beaux et plus gros grains, réguliers dans la forme. C'est la méthode de la sélection massale " . . . une technique qui consiste à choisir dans une population, dont la fécondation n'est pas contrôlée, certains épis dont les grains seront utilisés comme semences l'année suivante. Il y a 7 à 10 000 ans, ce type de sélection était déjà pratiqué par les Indiens. Au début de notre siècle, cette sélection était encore pratiquée d'une manière empirique par nos parents et grands-parents. Les plus beaux épis étaient récoltés, mis à sécher soigneusement, et leurs grains étaient utilisés comme semences. Cette sélection massale réalisée en France par plus de quinze générations d'agriculteurs a abouti à la création de populations locales bien connues ". (1)

Comme en Bresse cette sélection massale se faisait au sein de chaque famille, on ne pratiquait pas l'échange de semence d'une famille ou d'un village à l'autre, on aboutissait à des cultivars familiaux. Ainsi, faisait remarquer un ancien cultivateur meunier jusqu'en 1943, d'année en année, chaque client apportait au moulin le même maïs, mais d'une famille à l'autre celui-ci variait " y'en a qui avaient du gros grain, l'autre qui en avait du plus petit " du jaune, du tout blanc, du blanc mélangé de bleu ...

La culture du maïs.

Le tablier rempli de grain, les femmes suivaient les billons et semaient le maïs grain à grain au centre de celui-ci. Elles laissaient échapper de leur main plus de grains qu'il ne vient de pieds car il faut compter avec les échecs, les plants qui ne lèvent pas, ceux qui jaunissent.
A leur suite, les hommes relèvent les billons d'un trait de charrue de chaque côté pour recouvrir la semence.

(1) J.P. Gay, 1984, p. 210.

A la Chapelle Naude, nous a-t-on dit, " le 4 de mai, ton maïs doit être fait " et si le 30 mai le premier sarclage n'est pas fini, on ne peut se rendre à la foire de Montpont en Bresse qui se tient ce jour.
Mais avant, on aura semé les haricots qui doivent être visibles au premier sarclage. Le maïs étant levé, on introduit tous les quatre, cinq plans des haricots rampant ou montant qui, dans ce dernier cas, trouvent dans le maïs un tuteur de choix. Récoltés avant le maïs, ils étaient vendus sur les marchés locaux.
Le sarclage se fait manuellement et en famille. C'était une tâche fatiguante, durant plusieurs longues journées. En début d'après-midi " on allait dormir un petit peu et py le papa nous appelait " allez, y faut y aller ". A l'aide du sarclot, petite bêche plate, on coupe l'herbe sur le dessus du sillon. Préalablement, la terre aura été relevée de chaque côté des billons par les hommes et avec le " sarclot " on reterre le maïs, c'est à dire qu'on le butte. Au premier sarclage on éclaircitle maïs en laissant un écart d'environ 50 cm ou plus entre chaque pied. Le deuxième sarclage se faisait avant les premières moissons en fonction de l'humidité du sol. Dans certaines maisons, on pratique un troisième sarclage avant la récolte.
En cultiver un hectare était large et suffisant, tout dépendait de la main d'oeuvre dont on disposait pour donner les différentes façons. " On en faisait un hectare ou un peu plus, ça dépend des personnels ".

Récolte, dépouillage.

La récolte du maïs se faisait en fonction de la maturité des épis vers la fin du mois de septembre et le début du mois d'octobre. Durant la journée, chaque famille récoltait dans son champ les épis et les rentrait dans sa grange. La récolte du maïs marquait le début des veillées hivernales, entre voisins on se retrouvait pour dépouiller le maïs, un soir chez l'un, le lendemain chez l'autre et ainsi de suite.
Hommes, femmes, enfants s'asseyaient autour du tas de maïs. Chaque épi était dépouillé de ses feuilles, à l'exception de quatre d'entre elles qui serviraient à nouer les épis entre eux pour les suspendre sous les avant-toits dès le lendemain. C'était un travail d'homme que de nouer les épis, les plus habiles en nouaient six à la fois, les autres quatre. On prenait garde alors de ne nouer entre eux que des épis de taille semblable.

Pour se faire, les hommes s'asseyaient sur un sac à même le sol et maintenaient les épis entre leurs jambes ce qui leur permettait de juger de la taille de chacun et de les assembler uniformément. Les plus gros seraient offerts à la vue de tous sur le bord du toit, les autres mis en retrait. " Quand on pendait, on mettait les plus beaux épis au bord pour les faire voir ".
Ainsi stockait-on le maïs, l'air se chargeait de le sécher et évitait qu'il ne s'échauffe.

Egrenage.

Au fur et à mesure des besoins, les hommes de la maison égrenaient les épis à l'aide du " rochot ", bêche plate sur le manche de laquelle ils s'asseyaient, le tranchant de l'outil se trouvant en position horizontale entre leurs jambes écartées. L'épi était frotté dans un mouvement ascendant contre le tranchant du " rochot ", de sorte que les grains s'éparpillaient à même le sol.

5. L'arrivée des hybrides : la " modernisation ".

A partir des années 1950, cet ancien système de culture du maïs est bouleversé. De nouveaux maïs plus productifs, les hybrides, s'implantent grâce aux progrès de la recherche.

En 1947, les premiers hybrides déjà exploités aux Etats Unis ont été mis en production en France. Mais, il faut attendre l'année 1957 pour que I.N.R.A. 200 soit découvert, premier hybride de conception française (1).

Cette apparition des hybrides en Bresse a été datée par nos informateurs au début des années 50. A cette époque, tout va changer. A terme, la culture du maïs ne sera plus seulement une culture d'autoconsommation.

Actuellement, une partie de la production est collectée par les organismes stockeurs et exportée vers d'autres régions.

Les hybrides sont produits à partir du croisement de deux, trois ou quatre lignées sélectionnées en fonction de leurs qualités respectives. Les caractères privilégiés sont en premier lieu la productivité, en second lieu la précocité et enfin la résistance à la verse. Mais l'aspect principal reste l'augmentation du rendement à l'hectare. Il est frappant de remarquer que tous les ouvrages et articles consacrés à la culture du maïs sont centrés sur ce thème.

A la deuxième génération un hybride ne conserve pas son uniformité mais produit une grande variété de formes se rapprochant soit de la lignée paternelle, soit de la lignée maternelle, ce qui oblige à l'achat annuel des semences et condamne la sélection massale pratiquée jusqu'alors par les cultivateurs, et les lignées de maïs de pays.

D'autre part, " le maïs hybride est moins vigoureux au départ, c'est pourquoi il faut lui apporter de l'engrais et surtout éviter qu'il soit menacé par les mauvaises herbes. Il faut le désherber. Ces quelques précautions prises, le maïs hybride produit le double de grains que le maïs traditionnel " (2).

Cette nécessité entraine une association entre maïs hybride, au départ appelé maïs " américain ", engrais et désherbants. Accepter de cultiver celui-ci c'est utiliser ceux-là, et on ne tentera guère, en Bresse, de produire du maïs de pays avec des engrais et des désherbants. Pour ce dernier, on met un peut de fumier de poule mélangé avec des cendres mais pas d'engrais, on sarcle mais ne désherbe pas.

(1) J.P. Gay, 1984, p. 100.
(2) Ibid, p. 96.

L'apparition des hybrides en Bresse est concomitante à d'autres changements dans le mode de culture : la mécanisation progressive des fermes. Le but recherché et affiché du développement de la culture du maïs, poussé par la toute nouvelle A.G.P.M. (Association Générale des Producteurs de Maïs), est de faire produire du maïs pour la vente et non plus pour l'autoconsommation. Il ne suffit donc pas d'augmenter les rendements à l'hectare, mais il faut aussi augmenter les surfaces cultivées.

Le travail manuel et familial des Bressans n'y suffira plus. Un des points de rupture le plus souvent évoqué par nos informateurs est l'apparition des cribs. Sortes de cages étroites et longues exposant au grand air le maïs pour sa conservation et son séchage. " Les séchoirs se sont inventés, enfin inventés, mis quanq y'a eu le maïs jaune (l'hybride) ".

Cette méthode de stockage du maïs fît la perte de celle usitée jusqu'alors du séchage sous les avant-toits, et avec, l'abandon du travail collectif des veillées de dépouillage et de tri du maïs. Le travail de récolte est expulsé des granges et des maisons, on dépouille directement sur le champ, avant que le dépouillage soit lui-même mécanisé. " Les veillées d'hiver, ça ne se fait plus, c'est bien moins intime, bien moins, c'est plus du tout pareil ". Intimité non conjugale comme on pourrait la concevoir, mais villageoise, où le soi pouvait couvrir un peu plus loin que le toit.

Petit à petit, ce sont toutes les étapes de la culture du maïs qui vont se mécaniser et se moderniser.

Changements imbriqués les uns dans les autres, comme à Minot en même temps qu'apparait la lessiveuse de fer galvanisé, disparait le trousseau " en chanvre" qui devient en coton, et se change le matelas qui de plume passe à laine. Le tout ayant des conséquences sur les goûts : " Ah, on ne pourrait plus s'en servir " (des draps en chanvre) qu'est ce que c'est raide " (1), et entraine des comparaisons sur les qualités respectives des deux matières, tout comme on le fait en Bresse entre hybride et treuquis.

Un autre point important consécutif à l'apparition des hybrides, est l'abandon de la culture associée des haricots, le désherbant si ce n'est la rentabilité ne leur laissant plus de place, supprimant par là un des caractères qui faisait du maïs une sorte de jardinage de plein champ.

(1) Y. Verdier, 1987, p. 116.

De là, va naître une opposition entre les deux systèmes de culture. Dans l'ancien système, on semait " son treuquis ", maïs de pays conservé d'une année à l'autre, d'une génération à l'autre par la sélection massale. Toutes les façons qu'on lui donnait se faisaient manuellement. On conservait la récolte pour sa consommation propre. Autoconsommation et autoproduction étaient les lignes directrices de cette culture, on n'achetait ni ne vendait rien à propos du " treuquis ".
Lorsqu'on achetait du maïs pour finir l'année, il s'agissait de maïs " étranger" des " U.S.A. ", " Américain " ou " d'hybride ".

Dans le nouveau système, on sème " de " l'hybride, venu de l'extérieur, acheté. Le travail est mécanisé, on additionne engrais et désherbants, on produit plus que pour soi, on vend.
D'un côté l'arriération, de l'autre la modernisation. Les deux systèmes s'opposent l'un à l'autre. Ainsi, maïs de pays est associé à autoconsommation, travail manuel et arriération. Hybride l'est à vente, travail mécanisé et modernisation.

Les quelques personnes que nous avons rencontrées, pratiquant aujourd'hui la culture du maïs de pays, le font en majorité dans leur jardin potager. Ainsi, l'hybride est au champ, le " treuquis " au jardin. Autrefois, le " treuquis ", aujourd'hui l'hybride, le nom commun à ces deux plantes est maïs, mais il semble qu'elles n'aient pas grand chose en commun dans les faits. Leur mode de culture, leur utilisation les séparent. On a plutôt affaire à une culture qui se substitue à une autre, l'hybride au " treuquis ", qu'à une amélioration technique dans une seule et même culture. Il s'agit de renoncer pour adopter et non d'améliorer ... " c'était pas la même chose ... on y a abandonné ".

II) Le maïs et les gaudes.

1. Les gaudes de " treuqui " en lait.

Lorsque l'on dépouillait le maïs, dans l'intimité du voisinage, s'opérait un tri. Les plus beaux épis étaient détournés pour l'ensemensement de l'année suivante, le reste était stocké sous les avant-toits, à l'exception de ceux qu'on ne pouvait suspendre, soit qu'ils fussent insuffisamment mûrs, soit qu'il leur manqua des feuilles ou des grains. Ces trois sortes de maïs inconservables, on les jetait de côté : " quand on dépouillait le maïs, et ben, l'épi qui était pas bien conforme, on le mettait dans un coin, on disait " oh ben, tiens, y'est des gaudes ".

Le rebus faisait la gaude. D'abord les épis mal fécondés " y'avait des épis, y'avait une vingtaine de gros grains au dessus et py c'était tout ", on coupait la partie de la rafle dégarnie pour ne jeter sur le tas réservé aux gaudes que celle fournie .

Ensuite, les épis sans spathes, ces feuilles qui les entourent et servent à les nouer entre eux et qui, en cas d'absence empêchent, leur stockage.

Enfin et surtout, les panouilles (épis) encore en lait, les " rôts " ou " les roux ", insuffisamment mûrs ils ne se seraient pas conservés, auraient gelé ou pourri, donnaient aux gaudes leur principale qualité : " c'est ça qui fait les meilleures gaudes, c'est quand l'épi est pas mûr ".

Ainsi, d'une récolte à l'autre rien ne se perdait, le meilleur suspendu sous les avant-toits, les " rebuts ", " les plus ch'ti ", " tous les déchets ", " les débris " faisaient les gaudes. S'il s'en trouvait trop dans ce reste, on en donnait aux poules directement, mais jamais on ne reprenait des épis " suspendables " pour augmenter un tas de gaudes pas assez abondant.

Les gaudes de maïs séchées au four avaient une place au sein du système de culture bressan : utiliser un reste apparaissant au cours des veillées de dépouillage. Lorsque ces dernières disparaissent avec l'introduction du maïs hybride et des cribs, le reste, le rebut n'existe plus, les gaudes n'ont plus leur place à la ferme. Certains moulins prennent la relève en s'équipant pour l'opération de séchage du maïs.

2. Les gaudes d'hybride.

Les meuniers n'ont guère le temps ou la possibilité de s'enquérir auprès des producteurs ou des stockeurs de maïs d'un éventuel rebut. Si le grain n'est pas à maturité, son taux d'humidité par trop élevé le détériore, il moisit, prend une mauvaise odeur.
Les voilà donc contraints d'utiliser un beau maïs arrivé à maturité. Tous ceux qui aujourd'hui font chaque année des gaudes s'accordent pour en choisir un particulièrement beau, d'une bonne odeur et naturellement arrivé à maturité.

Les moulins de Branges et d'Ozan s'approvisionnent auprès d'organismes stockeurs qui, sachant la destination de cette commande, s'attachent à sélectionner un très joli maïs, en parfait état sanitaire. Il est récolté vers le mois d'octobre, puis séché artificiellement dans des silos pour atteindre un taux d'humidité convenable en vue de sa conservation.

A Chaussin et à Perronnas, c'est une autre démarche, le produit recherché a naturellement toutes les qualités sanitaires requises et se présente sous la même forme que dans les deux moulins précédents, cependant l'accent est mis sur les variétés qui, par certains côtés, se rapprochent de celles cultivées autrefois dans la région. Elles influent sur le goût des gaudes.
Il s'agit soit d'un maïs hybride printanier, au grain plus rond et qui a plus de goût parce que " c'est pas le maïs de haut rendement, c'est entre le maïs de haut rendement et les anciens maïs de pays ", intermédiaire entre celui d'autrefois et celui d'aujourd'hui, soit d'un maïs de pays au grain petit et rond, bien sec donc arrivé à maturité, cultivé par une connaissance.

Quant au dernier moulin qui, à notre connaissance, fabrique des gaudes à Echenon, on peut lire sur son carnet de recettes, l'indication suivante : " le maïs est récolté lorsqu'il est à maturité. Egréné dans la moissonneuse batteuse, il est stocké dans des silos et transporté directement à la minoterie, en vrac (...) mais (...) les grains doivent retrouver le moëlleux de la période où ils étaient en lait, au début de septembre. Il faut donc mouiller les grains pendant plus d'une demie journée ... ".
Le maïs subit donc un traitement visant à lui apporter la qualité qu'il avait naguère.

3. Discours sur la qualité des gaudes mise en rapport avec le maïs utilisé.

" Y'a plus de maïs, du bon, pour faire les gaudes ".
Celui de pays avait une bonne saveur, il était sucré, mais l'hybride, lui, donne un goût amère aux gaudes.
" Pour faire les gaudes (...) on peut bien le (l'hybride) ramasser à peine mûr ce maïs, y fera jamais des gaudes comme l'autre (le maïs de pays) ".
Les gaudes achetées dans le commerce ont mauvaise réputation : " maintenant, on en trouve dans le commerce des gaudes, mais c'est un maïs vulgaire (...) c'était des maïs, on doit appeler ça bressan, y avait davantage de parfum que les maïs hybrides qu'y a maintenant ", " les gaudes de celui-là ne valent rien ".

On accuse donc le maïs d'être en partie responsable d'une certaine amertume que l'on découvre aux gaudes commercialisées car " pour faire des gaudes comestibles, y faut un maïs spécial, un maïs de pays ".

Ce discours est celui des anciens, de ceux qui ont connu la période avant l'implantation des hybrides et donc les gaudes de naguère, mais aussi ceux qui ont vécu les changements que nous évoquions plus haut, la substitution de l'hybride au maïs de pays, le passage d'un système à un autre.

Lors d'un passage dans des écoles de Bresse, aucun des enfants avec lesquels nous avons conversé n'ont évoqué à quelque moment que ce soit, ce problème du changement de maïs. Certains aimaient les gaudes, d'autres pas, mais ils ne savaient dire pourquoi " parce que c'est bon ", " parce que c'est pas bon".

Or, il existe différentes qualités de gaudes variant indépendamment du maïs. Ainsi, en est-il de deux paquets de gaudes, l'un fait avec de l'hybride, l'autre avec du treuquis. Goûtées, les premières furent jugées les meilleures. C'est que, dans la fabrication des gaudes, intervient un moment primordial pour le goût final : le séchage ou grillage.
Ayant récolté quelques échantillons de grains de maïs séchés au four à pain ou au torréfacteur à café, nous les avons fait goûter à des meuniers en leur demandant de les classer les uns par rapport aux autres. Le classement obtenu placait en premier lieu un hybride grillé au four à pain. Les meuniers lui reconnurent des qualités proches de ce qu'ils avaient connu autrefois avec le maïs de pays.

La qualité des gaudes dépend de la façon dont est grillé le maïs. Ainsi, le meilleur grain est celui qui, sans être brulé, est grillé à coeur, le plus mauvais a la peau brulée et l'intérieur encore blanchâtre.

De surcroît il n'existait pas un maïs de pays mais des maïs de pays, chacun ayant ses qualités propres. C'est toujours celui que l'on cultivait soi-même qui était bon pour les gaudes. Ainsi, là où on cultivait du maïs blanc, le maïs jaune est condamné, là où on en cultivait du jaune, on ne reconnait aucune qualité au blanc, pour les gaudes du moins.
Telle l'opinion de Parmentier " je trouve le jaune plus sapide, soit dans le pain, soit dans les gaudes ", en parfaite contradiction avec nos informateurs cultivant du blanc (1).

En quelque sorte, le discours de nos informateurs pourrait se comprendre comme suit : " pour faire des gaudes, il faut un maïs spécial : le nôtre ".
Celui que naguère on cultivait, celui qui était associé à cet ancien système de culture, abandonné avec l'arrivée des hybrides. Ainsi, dire que les gaudes sont mauvaises parce que le maïs a changé, c'est aussi rappeler qu'elles n'ont plus leur place dans un système de culture modernisée, c'est renvoyer les gaudes à un système d'autoconsommation, où l'on cultivait son maïs familial, le treuquis, pour soi.

(1) J.J. Parmentier, 1812, p. 41.

B/ LA FABRICATION DES GAUDES.

I) Autrefois une fabrication familiale.

La première opération subie par le maïs, pour fabriquer les gaudes sèches est une déshydratation. Le plus tôt possible après la veillée de dépouillage, les hommes s'occupaient de passer le rebut de la récolte au four à pain familial, soit profitant de ce que ce dernier venait d'être allumé pour la cuisson du pain, soit dans les derniers temps, le chauffant à cette unique fin. En effet, le reste de chaleur emmagasiné par les briques du four permettait un séchage à moindre frais. Les hommes, " en principe, c'était un travail d'homme ça. Comme de faire le pain, c'était jamais les femmes qui faisaient le pain (le faire cuire) ", enfournaient directement ou après avoir remis un petit fagot, les épis de maïs. Si le pain n'était plus fabriqué à la maison, mais chez le boulanger, le four était allumé pour l'occasion.

Les épis étaient étalés sur toute la surface du four. Les premières heures, il était nécessaire de surveiller attentivement l'opération. Si le maïs venait à noircir, le four était trop chaud, on l'ouvrait un peu afin qu'un air frais y circule et empêche de trop griller le grain. On remuait le tout de temps à autre de sorte que chaque grain profite également de la chaleur. Le premier feu passé, on laissait la préparation quelques jours à l'intérieur du four, ne la retirant qu'une fois celui-ci parfaitement froid.

Un seul passage au four pouvait ne pas suffir et souvent on repassait les épis une deuxième, voire une troisième fois. L'opération est délicate et, au dire des meuniers à même de comparer les gaudes de nombreux cultivateurs, les résultats étaient fort variables.

Certaines étaient brûlées, la peau des grains criblée de petites taches noires donnant un goût de brûlé aux gaudes, d'autres étaient insuffisamment grillées et avaient le goût de maïs vert.

Ni trop, ni trop peu grillé, tel est l'état souhaitable du maïs avant la mouture. C'est un art difficile surtout si l'on songe à la variabilité des cas selon le taux d'humidité du grain, sa grosseur, sa maturité, toutes choses qui nécessitent une adaptation de chaque instant de la part du cultivateur qui juge à ce qu'il voit (la couleur) et à ce qu'il sent (l'odeur).

Un grain convenablement séché doit l'être à coeur, l'ensemble du grain prend presque jusqu'au centre qui reste blanchâtre, une couleur brunâtre. Il arrive parfois des accidents malheureux et les gaudes brûlées râclent la gorge.

Egréner le maïs est un travail d'hommes, ceux-ci s'assoient sur le rochot et frottent l'épi contre ce dernier. Pour les gaudes il n'en est pas de même. Après son séchage au four, le grain se détache facilement, on peut frotter les épis les uns contre les autres et les grains se séparent de la rafle.
Mais, dans de nombreuses maisons, l'égrenage des gaudes donnait lieu à de petites réjouissances familiales.
Le soir à la veillée, on se réunissait " toute la famille, on mettait par terre et puis avec les chaussettes, on sautait dessus comme ça, on les dansait qu'on disait, on dansait les gaudes ".
Ceux qui ont connu cette danse des gaudes en gardent un souvenir de réjouissance familiale " tout le monde héritait de l'aubaine ". Il arrivait qu'on enferme les épis dans des sacs, qu'on les étale à même le sol ou bien encore dans le pétrin, on piétinait en chaussettes, en chaussures, en sabots, mais ce qui est constant, chez ceux qui ont pratiqué la danse des gaudes, c'est la participation exclusive de tous ceux qui habitent le même toit " la famille, les parents, frères et soeurs ... on dansait tous là-dessus ". Nous ignorons si cette danse se faisait selon un rythme particulier ...

Il restait à vanner le grain pour enlever les peaux et autres déchets qui s'y étaient mêlés. Puis, on portait moudre dans un sac blanc, de ceux-là même qu'on utilisait pour la farine de froment, accompagné d'un second sac identique, dans lequel serait redonnées les gaudes moulues.

La restitution de la mouture des gaudes revêtait partout un aspect particulier que l'on ne retrouve plus pour les autres moutures ou alors avec une moindre insistance. Il s'agissait pour le meunier de rendre à chacun de ses clients, ses gaudes propres et non pas une certaine quantité de gaudes correspondant aux grains apportés, ce qui obligeait le meunier à un travail de surveillance accru. Ainsi, cette réflexion d'un ancien meunier " les gaudes, c'était sacré ça ! ". Pour le blé, on ne redonnait plus la farine qui correspondait au blé donné, comme cela était le cas anciennement, mais pour les gaudes le meunier devait engréner sac après sac, client après client. Dans les derniers temps, les quantités ayant considérablement diminuées, c'était beaucoup de travail pour peu de rendement.

S'il se trouvait des clients pour faire moudre à la fois quelques 100 kgs de gaudes, certains n'apportaient que de petits sacs de 30 kgs.

Le paiement d'une mouture se faisait en pourcentage de produit. Le meunier retenait de 10 à 20 % des gaudes écrasées qu'il utilisait pour sa consommation personnelle ou qu'il revendait.

Toutes les gaudes n'étaient pas obligatoirement moulues dès la fin de la récolte. Il arrivait que l'on garde des grains grillés et que plus tard dans l'hiver, on porte moudre une ou deux autres fois. Dans ce cas, on repassait le grain au four, enfermé dans des sacs, pour lui faire perdre l'humidité qu'il avait pu reprendre.

Ce que l'on vient chercher chez le meunier, c'est la finesse. Les gaudes doivent être écrasées très fines, presque autant que la farine de froment, en tout cas beaucoup plus qu'une farine destinée à l'alimentation du bétail.
Anciennement, tous les meuniers qui pratiquaient la mouture des gaudes, étaient équipés d'une meule blandine réservée à cet unique usage et ne tournant que durant la période hivernale de mouture des gaudes.
En pierre naturelle, elle avait l'avantage d'opérer une mouture fine, mais cumulait aussi des inconvénients comme de devoir être rhabillée fréquemment, de susciter facilement des incendies si par mégarde on la laissait tourner quelques instants à vide. Ceci expliquera son abandon progressif au profit des meules de composition artificielle en émeri-silex.

S'il arrivait que des gaudes fussent mauvaises, on accusait le meunier de les avoir échangées contre celles d'un autre : " oh, c'est pas mes gaudes parce qu'elles sont pas bonnes ". Ainsi, le travail du meunier était étroitement surveillé par les cultivateurs, c'est que les gaudes sont une production de la maisonnée pour la maisonnée, une autoproduction, seul le passage au moulin les fait sortir du toit, mais ce passage est jalousement contrôlé.

II) Aujourd'hui une production de quelques moulins.

Petit à petit les exploitations agricoles furent gagnées par le " progrès " et substituèrent à l'habituel maïs de pays, l'hybride.
Le changement de système de culture ne laissant plus de place aux gaudes, ils en abandonnèrent la fabrication. Quelques meuniers décidèrent depuis de prendre le relais en s'équipant pour le séchage du maïs, s'appropriant ainsi un travail réservé aux hommes de chaque maison et de l'ensemble du processus de fabrication.

A notre connaissance, cinq moulins situés à Branges (Saône et Loire), à Chaussin (Jura), à Echenon (Côte d'Or), à Ozan et Servignat (Ain) et enfin à Perronas (Ain) confectionnent à plus ou moins grande échelle des gaudes.
A l'exception d'Echenon, grosse minoterie industrielle, tous sont d'assez petits moulins qui emploient peu ou pas d'ouvriers.

Le moulin de Branges tourne d'une manière saisonnière et pour la seule mouture des gaudes pendant la période hivernale.
A Perronas, le meunier ayant pris sa retraite, les quelques gaudes fabriquées le sont pour la famille ou pour offrir à des amis. Les autres moulins tournent tout au long de l'année pour la mouture des gaudes et pour d'autres productions.
La quantité fabriquée est fort variable d'un moulin à l'autre, nous ignorons ce qui se fait à Echenon, pour le reste environ 130 000 kgs de gaudes sont écrasés par an.

Le séchage dans chaque moulin.

A l'exception de celui de Perronas tous les moulins fabriquant des gaudes sont équipés d'une machine proche du grilloir à café en remplacement du four à pain familial. Pour nos petits moulins, il s'agit de grilloirs à café reconvertis en grilloirs à maïs après n'avoir plus trouvé d'usage dans leur première destination. Deux ont un chauffage au bois, le troisième au fuel. Ces machines permettent de diminuer le temps au grillage tout en augmentant la quantité de maïs. Au plus, le maïs séjourne trente minutes dans un cylindre ou une cuve chauffée aux alentours de cent quatre vingt degrés. Il est constamment brassé. Dès que l'on retire une fournée qui selon les machines va de 30 à une centaine de kgs, la suivante la remplace. Le travail se fait en continu sur toute une journée afin de profiter en permanence de la chaleur acquise.

La couleur, l'odeur et le temps écoulé sont les trois critères d'appréciation utilisés par nos meuniers. Une sonde permet à tout moment de prélever un échantillon de maïs et d'apprécier, à la couleur du grain, si le grillage est à point. Il ne faut pas précipiter l'opération en chauffant trop, on risquerait de brûler la peau sans griller le grain.
La régularité de la chaleur donnée par le fuel permet de se baser uniquement sur le temps. Pour les grilloirs au bois, la température est variable en fonction de l'entretien du foyer et la sonde s'avère beaucoup plus utile. Un thermomètre permet d'apprécier les quantités et qualités de bois à enfourner. Une température trop basse sera réhaussée par de petits morceaux, et des morceaux fendus s'emflammant plus vite. Si la température est bonne, ce sont des morceaux entiers qui entretiennent le foyer, ils seront moins vite entamés par la flamme.
La surveillance est constante et ne permet que de brèves absences.

Toutefois, malgré cet effort de surveillance, d'après les observations que nous avons pu effectuer, le grain n'atteint pas le même point de séchage dans de telles conditions que dans un four à pain. Le centre reste blanchâtre dans des proportions plus ou moins grandes et, comme nous l'avons signalé plus haut, les meilleures gaudes sont celles dont le grain est grillé à coeur. C'est peut être là une des raisons du goût différent des gaudes actuelles fabriquées par ces meuniers.
A Perronas, le maïs est grillé dans un four à pain, non pas à même l'épi, mais en grain, gain de temps et d'énergie.
A Echenon, " dans un appareil ressemblant aux torréfacteurs à café " indique la brochure.

La mouture et les meules.

Dès le lendemain du grillage, afin d'éviter que le maïs ne vienne à reprendre de l'humidité, on entame la phase de la mouture. Le meunier retrouve ici ses prérogatives d'antan, la mouture a toujours été son domaine.
Le principe de la mouture est le suivant (voir schéma). Le grain stocké dans la trémie, s'écoule doucement grâce au règlage de l'auget qui, plus ou moins rapproché de la trémie, va permettre de réguler la quantité s'en échappant. Il arrive par l'oeillard au centre des deux meules, entrainé par le mouvement de la meule tournante, se transforme en farine, en progressant du centre vers la périphérie, et aboutit dans la cerce. La farine est évacuée par une petite ouverture et réceptionnée directement dans un sac. C'est là, à son arrivée, que le meunier juge de sa qualité.

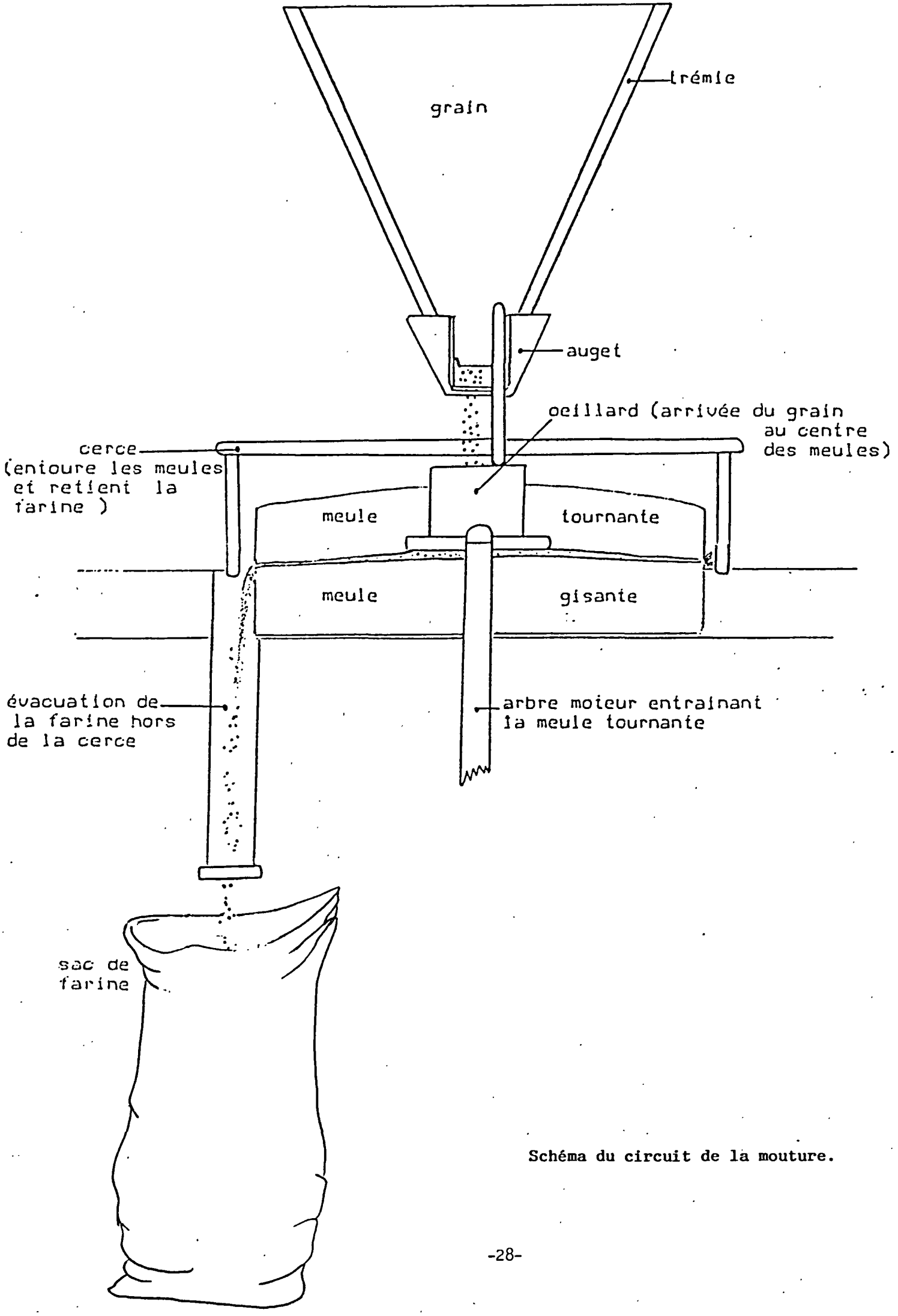


Schéma du circuit de la mouture.

Cependant les conditions dans lesquelles le meunier se doit d'effectuer ce travail ont changé, car si d'un côté le but recherché est toujours d'obtenir une mouture des plus fines possible, d'un autre côté le matériel dont il dispose n'est plus le même.

Meules blandines.

Les meules blandines ont disparu et ce même chez les meuniers qui, il y a quelques années, pratiquaient encore la mouture des gaudes à façon. Rares sont ceux qui n'ont pas cessé de les utiliser au profit d'autres meules d'un maniement et d'un entretien plus simples.

On a déjà décrit les inconvénients des meules blandines. Toutefois, leur composition permettait une mouture des plus fines qui à priori ne peut être obtenue d'une meule en émeri-silex ou en émeri.

C'est que la pierre naturelle qui composait les meules blandines était plus douce et avait moins de mordant, plus plane, plus tendre, elle s'use plus vite tout en fournissant une farine plus fine.

Meules de composition artificielle.

Les meules de composition artificielle destinées à la mouture des céréales secondaires ont des surfaces pleines d'aspérités qui donnent le mordant mais font aussi une mouture grossière lorsqu'on les utilise pour l'alimentation du bétail. Le rhabillage qui redonne à ce type de meule le mordant perdu à l'usure est moins fréquent, tous les mois ou tous les deux mois, que pour une meule en pierre naturelle.

Un entretien particulier des meules émeri-silex ou émeri permet de les utiliser pour les gaudes.

Les quatre meuniers effectuant la mouture des gaudes à la meule le font avec une meule émeri ou émeri-silex dont ils adaptent le rhabillage et le maniement (voir schéma d'une meule).

L'entrée (le centre de la meule où arrive le grain), la mouture (les vingt centimètres périphériques) et les rayons sont rhabillés d'une façon particulière.

La procédure de travail est la même que pour toute autre paire de meule. Après avoir levé la meule tournante et l'avoir posée à côté de la gisante, on enduit d'ocre rouge une règle de bois parfaitement plane et d'une longueur au moins égale au diamètre de la meule. La règle est ensuite frottée sur toute la surface des deux meules.

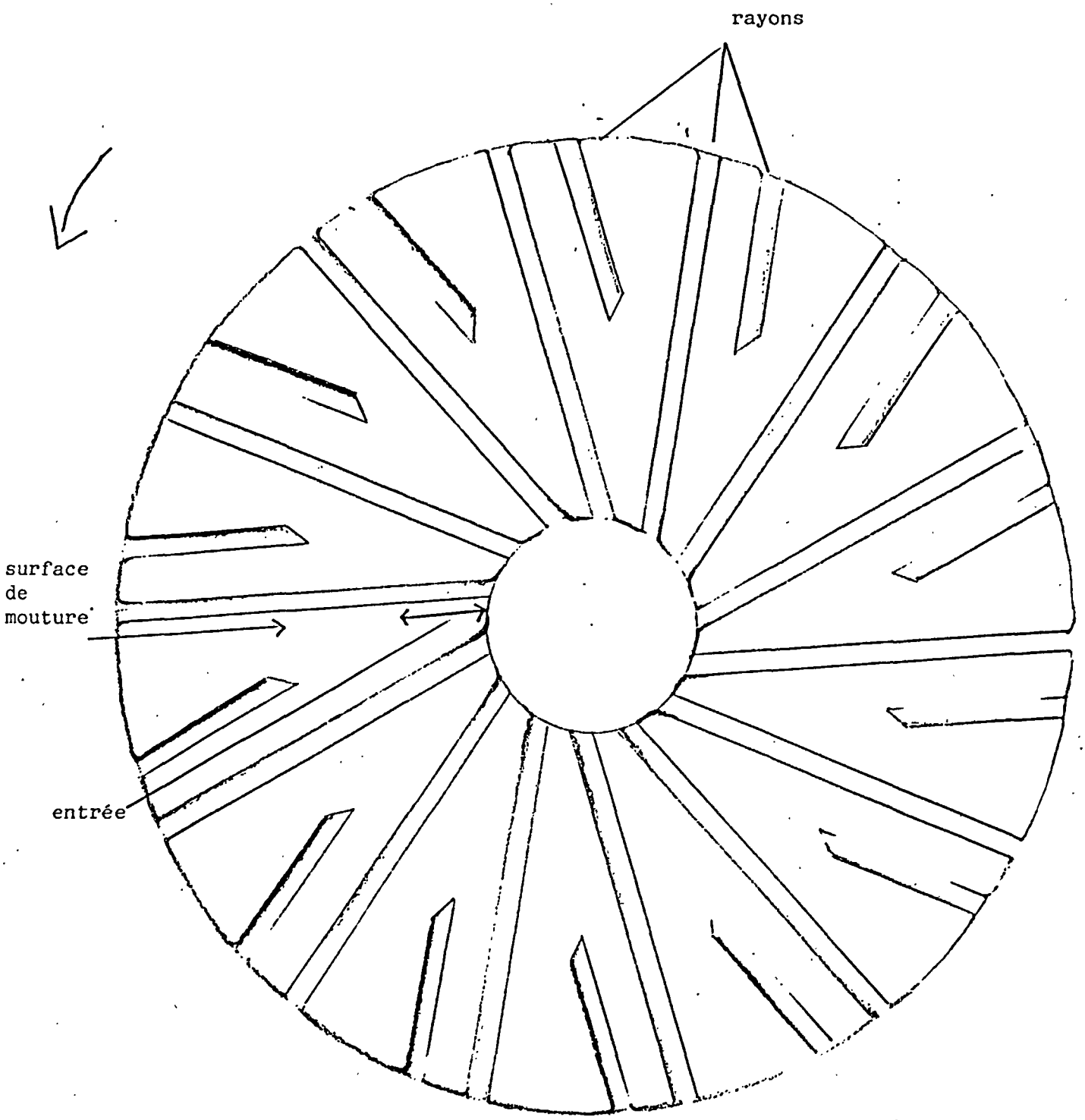


Schéma de la meule tournante du moulin à gaudes de M. Taron à Chaussin (39).

L'ocre se dépose sur les parties de la meule en relief ou devenues planes par l'usure, ainsi mises en évidence. C'est ces dernières, qu'à l'aide d'un marteau pointu ou d'une boucharde, le meunier va frapper pour en diminuer le relief et redonner du mordant. Pour une meule à gaudes, on ne tape que faiblement, le mordant ne devant pas être trop vif.

Les rayons permettent à la fois le refroidissement des meules et la circulation des grains du centre vers la périphérie. Pour les gaudes, on les creusera d'une manière moindre de sorte que le grain se trouve le plus longtemps possible sous la meule. Moins vite il fera le parcours, plus longtemps il sera écrasé, plus fine sera la mouture. La meule moins refroidie conservera sa chaleur ce qui favorise aussi la finesse de la mouture.

La meule gisante est fixe, c'est la tournante qui entre en mouvement grâce à la force hydraulique ou électrique, l'une et l'autre ne doivent pas se toucher, elles sont maintenues dans un écart suffisant pour permettre le passage du grain. Au centre des deux meules, cet écart est plus important qu'à la périphérie, il est égal à l'épaisseur d'un grain : c'est l'entrée de la meule. On la mesure grâce à une pièce de monnaie (un sou de bronze autrefois) posée sous la règle. Ainsi, le grain sera progressivement réduit en morceaux de plus en plus fins alors qu'il chemine du centre vers la périphérie grâce à la concavité des meules.

Habituellement, les 15 à 20 derniers centimètres de la surface des deux meules sont plus rapprochés, c'est là que se termine le travail, on appelle cette surface la mouture. Pour une meule que l'on consacre aux gaudes, on augmente, grâce à l'usure progressive, cette surface jusqu'à ce qu'elle atteigne une trentaine de centimètres. Cette transformation permet encore d'augmenter la finesse de la farine, puisque son séjour dans un espace très étroit est plus long.

C'est au moment du rhabillage que toutes ces transformations seront opérées, rhabillage qui d'ailleurs ne sera qu'annuel voire même moins fréquent, tous les deux ans. C'est qu'il ne faut pas donner trop de mordant à la meule et la laisser se polir progressivement. Plus la meule est lisse plus la mouture est fine. D'ailleurs, après chaque rhabillage, on commence par moudre une bonne quantité de maïs destinée à l'alimentation du bétail, ce qui permet d'user un peu la meule et de la débarasser des poussières du rhabillage.

Mais, ces adaptations des meules ne seraient rien sans un maniement attentif lors de la mouture.

Globalement, le rendement d'une meule à gaudes est de trois à six fois moindre que celui d'une meule à céréales secondaires.

L'engrain (l'arrivée du maïs) ne doit pas être important, pour permettre au grain de rester le plus longtemps possible entre les deux meules.
En début de mouture, les meules vont être serrées progressivement l'une contre l'autre. Dans certains moulins, ce serrage progressif se fait sur un maïs destiné à l'alimentation du bétail. Parfois même la veille, on aura fait moudre du maïs tout l'après midi afin de chauffer la meule. Le matin, on repasse une centaine de kilos de maïs ordinaire et " en étant sur mouture pour farine de maïs, on fait déjà plus fin que pour de la farine de maïs normale, progressivement, c'est à dire très très progressif, on moud de plus en plus fin, la meule suffisamment chaude, on passe sur gaudes ".Dans tous les cas, les premiers kilos ne sont pas parfaits, on les destinera à l'alimentation du bétail ou à fleurer le pain.

Les sens de la mouture.

Tous les sens du meunier sont en activité lors d'une mouture. C'est au toucher, en tâtant, qu'il juge de la finesse. Prenant une poignée de gaudes avec son pouce, il amène un peu de farine contre l'index. Les deux doigts sont frottés l'un contre l'autre, on doit, pour une mouture fine, ne sentir aucune granulosité " c'est bien farineux, ça glisse sous le doigt ". Si la température augmente trop entre les deux meules, la mouture est grasse sous les doigts et apparaissent des petites plaquettes de maïs brûlé, il faut desserrer quelque peu les meules. On peut prévenir de tels incidents en serrant, à sa sortie de la meule, la farine dans la paume de la main, on juge alors de sa chaleur et on avise.

L'odeur n'est pas moins utile au meunier qu'agréable au passant quand il s'agit de gaudes, " quand on rentrait de classe (...) on sentait l'odeur des gaudes depuis le tournant de la route à une cinquantaine de mètres. Tous les gamins y se précipitaient, comme une volée de moineaux au moulin, et puis y (rire) mettaient tous la main sous le trou d'où les gaudes sortaient et tout le monde s'empiffrait de gaudes toute chaudes ".
Mais, ce n'est pas la bonne odeur qui aiguise le sens du meunier, c'est la mauvaise, celle de pierre, perceptible au-delà de celle des gaudes et preuve que les meules trop serrées se touchent et déposent dans la mouture des poussières de pierre. Il faut desserrer.

Le même accident peut être décelé grâce à l'ouïe si le meunier parvient à entendre, entre tous les autres bruits du moulin, celui que font les meules en se frottant l'une contre l'autre.

On entend aussi le ralentissement et l'accélération de la mécanique, pour peu que le débit de l'eau, si la force hydraulique est utilisée, varie " A- Avec le ralentissement ça nous guide aussi, B- on l'entend, A- on desserre notre meule, on sait qu'elle est trop serrée ".

La surveillance de la mouture des gaudes est constante, rares sont ceux qui laissent le moulin seul et partent à d'autres affaires une fois la mécanique enclenchée.

Moudre fin exige d'utiliser la meule au maximum de ses possibilités dans une position limite d'où elle peut sortir à la moindre variation des conditions telles que le débit de l'eau, la qualité du maïs, la température des meules ... Cela d'autant plus qu'on ne tamise pas les gaudes et, qu'en un seul passage sous la meule, le grain entier, son compris, doit être réduit en farine. En Bresse bourguignonne, aucun meunier ne tamise ou ne tamisait les gaudes à notre connaissance, on ne rencontre cette pratique qu'en Bresse de l'Ain.

Fin " comme de la farine de pain ".

C'est à la finesse qu'est voué tout ce savoir faire du meunier sur lequel il nous a paru bon d'insister parce que " ça, c'est délicat, y faut que la mouture soit parfaite. On peut pas se permettre de la rater. Parce qu'on le mange ça hein, y faut pas que ça craque sous les dents hein, que ce ne soit trop granuleux. Faut que ce soit moulu juste à point. Py ça, la finesse, on l'obtient justement au toucher ".

C'est que les gaudes se doivent d'être fines, exigence partagée par tous " les gens aimaient bien que ce soit fin, si c'était grossier y n'aimaient pas". De sorte que les gaudes se voient souvent comparées à la farine de blé, ce qui tend à suggérer une parenté proche entre les deux préparations, l'une vouée à la fabrication du pain, l'autre à celle d'une bouillie.

La farine de froment est l'incessante référence à laquelle on s'accroche lorsque l'on cherche à décrire la mouture des gaudes : " il faut qu'elles soient fines, comme de la farine de pain quoi ". Et au delà du froment ou du blé, c'est le pain qui sert de comparaison.

Cela ne nous semble pas être le fait du hasard ou de la seule ressemblance effective entre les deux produits, mais plutôt le signe que, quelque part, la bouillie que sont les gaudes de maïs grillé et le pain ressortissent du même groupe d'aliments, que l'on songe que l'un et l'autre exigent, pour leur préparation, non seulement une mouture comparable par ses résultats, mais aussi un passage au four.

L'absence de grillage au four à pain est d'ailleurs pleine de répercussions.
" Autrefois, les gens faisaient pas pareil, comme y faisaient leurs gaudes à eux, alors y faisaient leur pain partout dans les campagnes. Alors, y mettaient leur maïs (après la cuisson du pain) (...) ça donnait encore un autre parfum ".
... Celui du pain lui même, peut-on entendre, maïs grillé après le pain qui prend goût de pain.
Les gaudes jaunes (de maïs grillé) sont celles qui de loin ont le plus d'importance. Celles de froment, de maïs non grillé ou de sarrasin sont loin d'avoir la même charge symbolique.
Ainsi, peut-on interpréter cette remarque de Parmentier :
" L'intention principale, en appliquant le feu au maïs, a donc moins pour objet de prolonger la durée de ce grain, que de lui donner une perfection qu'il n'a point reçu de la nature pour la forme alimenteuse sous laquelle on en fait plus particulièrement usage dans ces provinces " (1).

Si les gaudes gagnent en perfection dès que l'on passe le maïs au four, c'est que, gageons-nous, elles peuvent mieux soutenir la comparaison avec le pain. C'est d'ailleurs, ce que semble dire Parmentier quand il écrit, alors que lui trouve plus sapide le maïs jaune, que " peut-être la prédilection pour le maïs blanc ne dépend-elle que de sa couleur, qui rapproche davantage la bouillie ou la galette qu'on en prépare, de celle des autres farineux également usités " (2).
Mais aussi, en se rapprochant du pain par leur finesse, elles s'éloignent du maïs que l'on moud pour l'alimentation du bétail qui lui peut être granuleux sous les doigts.
Cette parenté gaudes, pain se trouvera raffermie lorsque nous évoquerons le mode de manger. Pour l'instant nous nous contenterons de la noter, et avec elle de dire combien la technique est fondamentalement imbriquée au résultat symbolique exigé.

(1) A.A. Parmentier, 1812, p. 153.
(2) Ibid, p. 43.

Le " traditionnel " comme facteur de bon goût.

Quelle que soit l'attention portée au processus de fabrication par chacun de nos meuniers, on est loin d'obtenir un produit uniforme. Comme naguère variait la qualité des gaudes d'une ferme à l'autre, à présent elle varie d'un moulin à l'autre, d'une fournée à l'autre. En dépit des changements techniques imposés par le besoin de rentabilisation de leur production, il en est de bonnes, preuve que la tentative d'adaptation, par les meuniers, du processus de fabrication pour ressembler à ce qu'étaient les gaudes autrefois, peut réussir quant à la qualité. Certaines que nous fîmes goûter furent jugées excellentes.

Toutefois, les gaudes du commerce ont globalement mauvaise réputation, le changement de maïs est accusé et il en est de même pour les changements techniques. La bonne façon de griller c'est en épis, au four à pain. L'idée seule qu'il puisse en être autrement soulève un gros étonnement.

" Mais, on se demande même si y les font, si y égrènent pas le maïs et qu'il le font pas torréfier comme du café, hein ".

Cette transformation de la procédure est mal acceptée. Il est insupportable que les gaudes puissent être traitées d'une manière autre qu' en mets de fabrication familiale étroitement liée à celle du pain.

L''interrogation se porte aussi sur les changements dans la mouture. Puisqu'il n'y a plus de meule blandine, les gaudes ne sont plus fines et, par voie de conséquence, plus bonnes.

Ce discours sur la qualité des gaudes du commerce, qui met en accusation maïs, grillage et mouture se rencontre aussi chez des personnes qui affirment, par ailleurs, ne pas avoir acheté de gaudes depuis qu'ils en ont arrêté la fabrication dans leur ferme, où chez ceux qui en ont acheté, mais jamais mangé en bouillie, les réservant à d'autres préparations comme celle de la friture.

Ainsi, sans y avoir goûté, on sait pourquoi elles ne sont plus bonnes. La désappropriation du processus de fabrication des gaudes au profit des meuniers, accompagnée de la perte de contrôle du travail de ce dernier est mal vécue. Les gaudes ne sont pas un produit que l'on achète mais que l'on fabrique soi même pour soi même, voué à l'autoconsommation et n'entrant pas dans un système d'échange.

Elles ne sont plus bonnes parce qu'elles ne sont plus fabriquées au sein de la famille. Conscients des changements, les meuniers le sont :

" mais seulement, autrefois, on faisait pas le même travail que maintenant, autrefois, les paysans faisaient leurs gaudes eux ".

Cette réflexion semble mettre l'accent sur le véritable et plus important des changements intervenus, le passage d'un lieu à un autre, la désappropriation complète du cycle de production par les cultivateurs au profit des meuniers, le passage d'une endoproduction à un artisanat, comme l'écrit Jean Louis Christinat à propos de migrants andins venus de hauts plateaux arides et arrivant dans des forêts tropicales où la nourriture est plus abondante " ils disent (...) que leur alimentation est d'une qualité inférieure à celle de leur terre d'origine et qu'à l'occasion des visites périodiques dans leur village, ils retrouvent un bon air et de bons aliments (...) c'est à dire ceux qui sont associés à d'autres éléments de leur culture globale : communication, sociabilité, symbolique et croyances " (1).

De la même façon, les bonnes gaudes sont celles qui sont associées à un autre mode de vie, la migration subie par les bressans n'étant pas dans l'espace mais dans le temps. Les gaudes qui avaient du sens et donc du goût étaient celles que l'on fabriquait soi même, et, comme autrefois on se refusait à croire en cas d'insipidité du mets, qu'il puisse venir de chez soi et on accusait le meunier de les avoir échangées avec celles d'un autre, aujourd'hui on sait que les gaudes du commerce sont mauvaises parce qu'on ne maîtrise plus la chaine de production.

Cette répercussion des transformations techniques sur le goût, les meuniers vont tenter de l'atténuer en effectuant de constantes références à ce qui se faisait naguère pour " conserver la tradition des gaudes ".

Le livret de recettes d'Echenon présente en guise d'introduction un bref rappel de la fabrication des gaudes autrefois et, en dessous, sur la même page, est décrite la méthode actuelle. La place accordée à la première partie est non seulement plus importante, 26 lignes contre 17, mais encore mise en évidence par une écriture en gras. Et si l'on évoque brièvement le broyeur puissant qui réalise la mouture, c'est pour amener la comparaison : " les gaudes sortent alors fines et chaudes comme en-dessous des meules ".

Le " comme " amoindrit la différence et, au besoin, la réduit à néant.

Encore là, se trouve-t-on dans le cas où la technique utilisée est la plus lointaine de celle d'autrefois.

(1) J.L. Christinat, 1984, p. 95.

Pour les autres, on insiste, quand c'est le cas, sur le grillage au bois, au four à pain, sur la mouture à la meule :
" ... équipé d'un sèchoir spécial chauffé au bois (les fours des paysans ayant disparu) et ses meules anciennes produisent la farine de gaudes ... ".

Récupération des éléments techniques pensés comme " traditionnels " pour préserver le goût des gaudes.

C/ LES GAUDES.

Bouillie et soupe, gaudes et pain.

Sitôt la récolte finie, la première mouture des gaudes était faite. C'était un véritable régal que de consommer ces gaudes toute fraiches, et on attendait avec impatience ce moment. De cette époque au printemps suivant, quelque fois jusqu'au mois de juin, ce serait le plat du matin ou du soir, si ce n'est les deux. Jamais les gaudes n'apparaissaient à midi sur la table, et il semble bien qu'à l'origine, les gaudes se mangeaient le matin après l'entretien des animaux, " constituant le déjeuner de tout bon bressan " (1).

Les gaudes n'étaient pas réservées aux plus pauvres, " on en voit paraître sur les meilleures tables, et depuis la femme du plus grand ton, jusqu'à la ménagère la plus obscure, toutes mangent des gaudes " (2), " et des personnes aisées aussi bien que ... c'était pas par nécessité ... ".

La maîtresse de maison sitôt levée a pour première tâche la mise en route des gaudes qu'elle laisse mijoter doucement et longuement pendant la traite des vaches.

Les recettes que nous avons pu recueillir sont quelque peu variables. Il s'agit de délayer une certaine quantité de farine dans de l'eau froide, tiède ou chaude afin d'en obtenir un mélange lisse dépourvu de tout grumeau. Une fois bien délayée et salée on laissait mijoter doucement sur le coin du feu une, deux ou même trois heures.

Au nord de la Bresse, dans le Jura, la cuisson des gaudes nous a été décrite comme se faisant pour moitié au lait. On délaye la farine dans un peu d'eau, et au fur et à mesure que le mélange s'épaissit sous l'action du feu, on rajoute eau, puis lait.

C'est à peu près cette méthode que décrit A.A. Parmentier : " Mettez dans une chaudière un tiers de pinte (mesure de Bourgogne) de farine de maïs cuite au four, versez peu à peu six rez de lait (...). On prépare d'excellentes gaudes avec deux cinquièmes d'eau et trois cinquièmes de lait " (3). Dans ce cas, chacun ajoute beurre, crème et quelque fois lait, tout comme on le fait lorsqu'elles sont cuites à l'eau.

(1) Louis Borderon, 1883, p. 9.
(2) A.A. Parmentier, 1812, p. 245.
(3) Ibid, p. 244.

Au moment de passer à table, on dresse les gaudes dans les assiettes. Chaque convive servi, il faut attendre. " On mettait ces bonnes gaudes dans les assiettes où elles devaient prendre une consistance assez solide ... " et, nous dit-on " ça faisait une petite croûte (...) dessus ". On apprécie beaucoup cette peau qui se forme au dessus de la bouillie et on lui laisse le temps d'apparaître. Tout comme on se chamaille pour obtenir ce qui est attaché au fond et sur les bords de la marmite lors de la cuisson, la " razure " ou la " régala ". " Ca attachait un petit peu hen, c'était le meilleur ". On aime, en quelque sorte, ce qui a pris la consistance d'une croûte ou d'une peau.

Les gaudes se mangent accompagnées de lait froid, soit que l'on verse le lait par dessus la bouillie dans l'assiette, soit que chacun ait un bol rempli de lait. A chaque cuillerée, on prend un peu de gaudes, un peu de lait et on mange le tout sans mêler.

Seuls ceux qui n'aiment pas le lait mangent leurs gaudes nature. Il arrive que du vin en lieu et place du lait soit utilisé par les hommes, et certaines personnes (surtout les femmes) prennent de l'eau sucrée dans les maisons où le lait se fait rare.

Cela dit, les gaudes sont meilleures réchauffées. S'il vient à en rester d'un repas, on les conserve dans un plat où en refroidissant, elles durcissent. On peut alors, en couper des tranches, les faire réchauffer dans de l'huile ou du beurre et les arroser à nouveau de lait froid.

Nombre de nos interlocuteurs parlent là d'un vrai régal, ou, encore une fois, le meilleur est ce qui a pris de la consistance. Cet amusement d'enfant en est aussi un autre témoin : une fois les gaudes servies, on les laissait refroidir dans l'assiette et après on les renversait sur la main, c'était " à celui qui tenait son assiettée de gaudes renversée comme ça sur la main ".
Les gaudes sont donc une bouillie que l'on trempe de lait et dont les parties consistantes sont de loin préférées.

Selon Jacques Barrau, il existe une parenté entre " soupe " et bouillie qui toutes deux sont une " association de bouillon et de féculent (...) combinaison culinaire d'un " condiment " liquide et d'un " aliment " solide " (1).

Dans la bouillie qui nous occupe, l'aliment solide est les gaudes en elles-mêmes, le liquide est le lait, et dans une moindre mesure le vin, l'eau sucrée.

L'équivalence entre bouillie et soupe s'affirme d'autant plus en Bresse lorsque l'on examine ce qui se consommait en été, aux lieu et place des gaudes.
" Et puis, quand c'était le moment des foins, et ben, on faisait pas des gaudes le matin, on faisait de la soupe, parce qu'on portait le déjeuner dans les prairies".

(1) J. Barrau, 1987, p. 438.

Et quand ce n'est de la soupe, c'est le pain trempé de lait ou de vin. Les deux préparations apparaissent comme totalement interchangeables chez certains de nos informateurs qui déjeunent le matin soit avec des gaudes, soit avec de la soupe.
Selon un dicton bressan, les gaudes partagent avec la soupe, le privilège de faire grandir. D'un petit on dira qu'il n'en a pas assez mangé, d'un grand qu'il les a bien mangées.

Ce rapprochement soupe-bouillie va nous permettre d'affiner pour notre part celui que nous avons entamé par ailleurs entre gaudes et pain. Toujours selon Jacques Barrau, " il n'y a de " soupe " que de pain trempé (...), consommer le pain en " soupe " équivaut à l'assaisonner de bouillon pour en relever la saveur " (1), ce qui tend à suggérer une éventuelle équivalence entre gaudes et pain.

Ainsi, comprend-on mieux pourquoi, des gaudes on préfère ce qui prend de la consistance, pourquoi on ne mêle pas lait et gaudes dans son assiette, mais qu'au contraire on prend bien soin de prendre et de l'un et de l'autre à chaque cuillerée.

Là où les gaudes sont les meilleures, c'est lorsqu'elles peuvent le mieux soutenir la comparaison avec le pain, lorsqu'elles sont consommées comme toute autre soupe.

D'ailleurs, les bressans ne s'y trompent pas lorsqu'ils évoquent les gaudes " y'était matin et soir l'assiette de gaudes, voilà parce que y'était moins cher que le pain, on vendait le blé (...), le maïs était moins cher ".

C'est dire que les gaudes se substituaient à la consommation du pain, et derrière le pain, la soupe au pain : " on mangeait ça en guise de soupe ".

Durant la dernière guerre mondiale, les gaudes avaient pris un nouvel essor. La pénurie les menant sur les tables des plus pauvres matin et soir.
" Alors au lieu de faire de la soupe au pain, comme y se faisait autrefois, et ben on faisait des gaudes ".

Il semble que les bressans se sont appliqués à rendre semblable et à aimer, celle qui entre les bouillies, rappelle le plus la soupe au pain. De sorte que les gaudes partagent avec le pain, et ce dès leur fabrication, quelques caractéristiques. Elles sont passées au four, on les porte moudre dans un sac blanc, elles sont aussi fines, on en apprécie les parties consistantes, on les consomme trempées dans un liquide, au repas où elles apparaissent, apparaissent aussi les soupes au pain, elles font grandir.

(1) Jacques Barrau, 1987, p. 432.

Nourriture des hommes, nourriture des animaux.

La volaille de Bresse a acquis une réputation gastronomique au delà des frontières françaises. Il est intéressant d'en dire ici quelques mots, quoique nous n'ayons guère exploré le sujet.

Sa production est soumise à des règles strictes : espèces contrôlées, parcours herbeux, mise en épinette, alimentation sont définis par la loi. Or, le poulet de Bresse est essentiellement nourri à base de maïs réduit en farine associé aux résidus des productions laitières tels le beurre et le fromage.

S'il n'y avait le passage au four du maïs, la finesse des gaudes et leur long mijotage final, on pourrait affirmer qu'hommes et bêtes mangent la même nourriture. Ainsi, faire en sorte que les gaudes ressemblent au pain, c'est aussi éviter que les hommes ressemblent aux animaux.

La différenciation hommes-animaux par leur alimentation, nous semble-t-il, trouverait matière à discussion s'agissant de la volaille de Bresse. Ainsi, si les bressans ont la réputation d'être des " ventres jaunes " parce qu'ils sont mangeurs de gaudes, la volaille de Bresse, elle, celle qui remporte le plus de prix lors des concours, se doit d'être d'un blanc parfait. Sa peau ne doit pas avoir pris la couleur du maïs, le jaune. Une même nourriture de base aboutissant par un traitement différent à des effets opposés.

Ce n'est d'ailleurs pas le seul domaine où un traitement fait à la volaille de Bresse puisse être mis directement en rapport avec un traitement fait aux hommes.

Lors des concours de volailles, on présente les bêtes abattues, vidées de leur sang et roulées. Rouler la volaille, c'est la serrer quelques jours, ailes et pattes comprises, si étroitement dans un linge, qu'une fois déballée, les membres sont pris dans la masse du corps. On roule la volaille un peu comme on emmaillotte un enfant.

Les gaudes pour soi, le pain partagé.

Les gaudes autrefois étaient non seulement une endoproduction mais aussi une endoconsommation.

On ignorait à quoi ressemblaient celles des autres, " ... on n'a jamais goûté celles des autres nous, on a rien que goûté les nôtres (...) qu'est ce que ça donnait (...) leurs gaudes, on sait pas ".

C'est dire l'importance familiale des gaudes, produit de l'intérieur, du toit. Tout dans leur fabrication ramène à la maisonnée.

Or, les gaudes se veulent imitation du pain, mais un pain que l'on n'offre en aucun cas à des amis, non qu'on ne soit jamais amené à manger des gaudes chez des amis, des parents ou des voisins car, si on arrive par hasard chez eux et qu'ils sont attablés devant des gaudes, on sera satisfait d'en manger, par contre, en cas d'invitation à un repas, servir des gaudes serait peu apprécié à moins qu'on ne le fasse pour présenter le plat à des personnes ne le connaissant pas.

Elles sont donc peut être un pain, mais un de ces pains qu'on n'offre pas, qu'on ne partage pas.

On peut rompre le pain et le distribuer aux autres, comme on le faisait à l'église où chaque famille fournissait à tour de rôle le pain de l'offrande. On ne rompt pas les gaudes et on les garde pour soi. Elles ne peuvent d'ailleurs sortir de la maison, puisque lorsqu'on porte à manger aux champs, c'est de la soupe et non des gaudes, " on faisait de la soupe, lorsqu'on portait à déjeuner dans les prairies ".

Gaudes et pain, nous semble-t-il sont les deux faces d'une même catégorie d'aliment, mais si le pain peut être ouvert sur l'extérieur de la famille, il n'en est pas de même pour les gaudes qui répondent à une stricte autoconsommation.

Les gaudes porteuses d'identité.

En un certain sens, les gaudes représentent les hommes, qu'on en juge par ces deux proverbes comtois relevés par Robert Bichet.
" Remuer les gaudes ", c'était s'agiter dans son lit, se tourner et se retourner avant de s'endormir, et de quelqu'un qui ronfle, on dit " il souffle les gaudes " (1).

Si se remuer soi équivaut à remuer les gaudes, c'est que quelque part, on est soi-même image des gaudes.
Voilà que les mangeurs de gaudes se trouvent êtres gaudes eux-mêmes, d'ailleurs ils leur doivent le surnom de " ventres jaunes ". A force d'en consommer, le ventre prend la couleur du mets dit-on.

Les gaudes incarnent un sentiment d'appartenance à un groupe social : les mangeurs de gaudes " c'est un plat régional, c'est la Bresse ", " ça c'était une tradition de la Bresse les gaudes ... ". Et tous, Louhannais, bourgeois, Comtois sont persuadés que l'appelation de ventres jaunes leur est propre.
Robert Bichet affirme qu'on appelait les comtois mangeurs de gaudes ou ventres jaunes ou pire culs jaunes (2), quant à nos informateurs de la Bresse louhannaise pour eux, ne sont de vraies gaudes que celles qui se fabriquent chez eux. Et si, on évoque celles de Chaussin ou d'Echenon, en aucun cas, elles ne peuvent être bonnes. Ils préfèrent, entre toutes celles qui se vendent dans le commerce, celles de Branges bourgade voisine de Louhans.
De même, d'après nos brèves incursions en Bresse de l'Ain, les vraies gaudes sont celles qui se fabriquent en Bresse de l'Ain.
Et pour tous, les ventres jaunes sont les gens de chez soi.

En quelque sorte, tous les mangeurs de gaudes affirment " les ventres jaunes, c'est nous ".
Cette affirmation de l'identité, nous semble liée à ce que sont les gaudes, un plat d'endoconsommation familiale tourné vers l'intérieur, image des hommes eux-mêmes.

(1) R. Bichet, 1983, p. 110-111.
(2) Ibid, p. 109.

Entre rejet et maintien : la transformation.

Les gaudes se trouvent donc être porteuses d'identité et à cet égard, elles sont fortement valorisées.

Malgré cela, depuis que l'hybride a remplacé le " treuquis " et avec tous les changements qu'a connu la culture de cette plante, les gaudes aujourd'hui sont avec l'ancien système de culture où elles étaient parfaitement intégrées, du côté de l'arriération ...

Faire des gaudes à soi et pour soi implique une endoconsommation qui n'est plus de rigueur bien qu'exigée pour que ce mets conserve sa bonne saveur.

Depuis la seconde guerre mondiale où les gaudes ont ressurgi en force, ainsi associées aux périodes de pénurie, elles furent rejetées " y'en a, y z'en ont enco pas repris faim ".

Double rejet, consécutif l'un de l'autre, de la farine de maïs grillé, car s'il est nécessaire à son goût d'être fabriqué au sein d'un système d'endoconsommation familiale, ce même système devenu synonyme de pénurie, de pauvreté et d'arriération, se trouve rejeté. Ainsi, les gaudes se trouvent-elles dévalorisées par leur propre nécessité symbolique.

Dans le même temps, le système alimentaire de la France rurale a évolué Rolande Bonnain-Moerdijk (1) évoque ces changements depuis la grande guerre.

" Cette période se place sous le double signe de l'uniformisation et de la variété. Uniformisation : un nombre toujours plus grand de produits et d'aliments sont consommés sur l'ensemble du territoire national, les mêmes recettes se propageant au détriment des recettes locales. Variété en chaque lieu : plus de produits, plus de préparations, plus d'innovations en matière d'outillage ".

Ne consommer que des gaudes pour les repas du soir ne satisfait pas au besoin de variété qui s'est fait jour.

Le modèle sur lequel se basait la bouillie que sont les gaudes de farine de maïs grillé a lui même évolué : " ... la soupe s'ennoblit en changeant de nom et en devenant" potage ". Culinairement parlant, elle va aussi s'affiner : en " passant " la " soupe " on en fait un " potage " qui deviendra même " " crème " ou " velouté ". De délicats " croûtons " résiduels miniaturisés y perpétueront le souvenir des robustes tranches de pain de la soupe initiale ". (2).

(1) R. Bonnain-Moerdijk : Etudes rurales, 1975, 58, avril-juin, pp. 29-40.
(2) J. Barrau, 1987, p. 443.

A une soupe sans pain reste le potage, mais à des gaudes sans gaudes, ne reste que le lait. Un peu comme on parsème de minuscules croûtons de pain sur le potage, les gaudes vont être aussi parsemées dans la cuisine en vue d'usages différents que l'habituelle bouillie, transforment l'aliment de base qu'elles étaient en condiment.

Ainsi fait-on des grillades de poissons ou des cuisses de grenouilles qui, selon la majorité de nos informateurs, y gagnent en goût.

Saupoudrer de gaudes : cette pratique est très largement répandue en Bresse, certains meuniers fournissent d'ailleurs des restaurateurs spécialisés dans de telles grillades, et bon nombre de bressans achètent annuellement un kilo de gaudes réservées à ce seul usage.

Quand ce n'est à griller le poisson qu'on réserve son paquet de gaudes annuel, elles entrent, associées à la farine de blé, dans la confection de diverses pâtisseries. Ceci tendrait à confirmer les observations de Rolande Bonnain-Moerdijk " généralement (...) les aliments préservés deviennent dessert " (hormis les anciens aliments) (1).

Cette tendance est largement suivie par les meuniers fabriquant des gaudes. Certains d'entre eux fournissent à leurs clients des carnets ou des feuilles de recettes. Y apparait en premier lieu celle des gaudes en bouillie. Mais, les trois moulins éditant de tels documents laissent toujours une place, d'une à neuf recettes, aux autres préparations qui toutes sont classables dans la catégorie des desserts (2).

On peut d'ailleurs, retrouver çà et là, d'anciennes recettes de sablés ou de macarons aux gaudes dans les familles les plus aisées. C'est une de ces recettes qu'a utilisé l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne pour la confection de ses sablés aux gaudes : " les gaudrioles ".

D'ailleurs, lorsque les gaudes sont préservées dans leur usage de base, cela ne se fait pas sans quelques modifications.

Le temps de cuisson a considérablement diminué, le feu rapide remplaçant le feu doux. Et on note, surtout à l'usage des enfants, l'introduction de sucre : " on les sucrait abondamment, notez que c'était pas prévu dans le programme, enfin c'était une douceur ... ".

(1) R. Bonnain-Moerdijk, 1975, p. 47.
(2) Voir carnets et feuille de recettes en annexe.

Pourtant, les gaudes ne sont pas uniquement consommées sous forme de dessert, dans le sens où, quoique parfois sucrées elles ne sont pas toujours reléguées en fin de repas, mais peuvent en rester le centre. Par là, peut-être se différencient-elles des autres bouillies, autrefois usitées de par la France, qui " disparaissant en tant que plat principal mais subsistent, agrémentées de sucre comme dessert, élément tout nouveau du menu dominical " (1).

Car les gaudes subsistent " en guise de curiosité " comme plat principal du soir, et ce, à quelques reprises durant l'hiver. Il faut entendre le mot " curiosité " employé par nos informateurs, comme étant l'expression de ce que les gaudes sont élément d'une culture particulière.

Manger des gaudes deux ou trois fois durant l'hiver par " curiosité " c'est réaffirmer son identité, son appartenance à un groupe social : les mangeurs de gaudes dits " ventres jaunes ". Ainsi 33 % des 549 élèves que nous avons interrogés dans les écoles de Bresse ont-ils déclaré avoir déjà consommé des gaudes en bouillie, alors que seulement 8 % affirmèrent qu'on les utilisait chez eux pour la confection de gâteaux (cf. annexe).

(1) R. Bonnain-Moerdijk, 1975, p. 35.

BIBLIOGRAPHIE.

- ABAD (Corinne), LE JEAN (Maryvonne), MICUDA (Catherine), SAINT EVE (Marie Paule) . - Minoteries et industries de la panification, application à la Bourgogne . - Projet ENSBANA. Dijon : 1987, 4 tomes.

- AMMANN (L.) . - Meunerie et boulangerie . - Deuxième édition revue et augmentée. Paris : Librairie J.B. Baillière, 1925.

- ARGAUD (Jacky) . - Le pain d'Israël dans les textes de l'Ancien Testament. - Thèse présentée en vue de l'obtention du grade de Docteur es sciences religieuses. Strasbourg : 1974, 352 p, dactylographié.

- ARPIN (Marcel) . - Historique de la meunerie et de la boulangerie . - Paris : Le Chancelier, 1948, Tome 1 meunerie, 396 p.

- AUDIDIER (L.) . - Le maïs-grain, sa culture, sa fumure dans le sud-ouest de la France . - 1950, 12 p.

- BARDAGOT (Anne Monique), SABATIER (Nathalie) . - Moulins et meuniers en Valgaudemar . - Le monde alpin et Rhodanien, 1979, CNRS et Musée Dauphinois, Pp. 365-392.

- BARRAU (Jacques) . - Eloge sociographique de la soupe. In : De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer. Paris : Editions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1987, pp. 437-446.

- BASSET (Louis) . - Les noms du maïs . - Université rurale bressane, n° 4.

- BICHET (Robert) . - Célébration des gaudes autrefois, plat national comtois . - Besançon : Cêtre, 1983, 180 p.

- BLETON RUGET (Annie) . - La Bresse Louhannaise à la veille de la Révolution . - Thèse dactylographiée de Doctorat de 3eme cycle, histoire moderne, Université de Dijon, UER Sciences humaines : 1978, 373 p.

- BONNAIN-MOERDIJK (Rolande) . - L'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936. Etudes Rurales, 58, avril juin 1975, pp. 29-49.

- BORDERON (Louis) . - Commune de Bantanges. Archives de Saône et Loire, 1883, 22 p.

- BRESSE (la) . - Par les élèves de l'institution Sainte Marie. Centre départemental de documentation pédagogique. Mâcon : 1976, 45 p.

- BRUNETON-GOUERNATORI (Ariane) . - Le changement des habitudes alimentaires depuis le début du siècle. Perception et enseignement. Ethnologie française, nouvelle série, Tome 10, Numéro 4, 1980, pp. 367-372.

- Cahiers de doléances de la communauté du Tartre et Gommerans annexe de Bosjean, aux Etats Généraux 20 mars 1789 . - A paraître, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Annie Bleton-Ruget.

- CHRISTINAT (Jean Louis) . - Migration et adaptation alimentaire : un cas andin. In : Acte du colloque de Neuchatel, 12, 13 novembre 1984. Identité alimentaire et altérité culturelle . - Neuchatel : Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie n° 6, 1985, pp. 85-97.

- CORNET (Aug.) . - Varennes Saint Sauveur à travers les siècles . - Bourg : Imprimerie du Courrier de l'Ain, MDCCCCX.

- DUC (Louis) . - Cours d'agriculture d'hiver . - Louhans : Imprimerie Pélardy, 1909, pp. 231-238.

- Encyclopédie Française . - La civilisation quotidienne ch V . - Paris : Larousse, 1954.

- GASPARD (B.) . - Notices historiques sur la commune de Branges et sur celles du canton de Montret . - Louhans : Imprimerie Auguste Romand, 1883, 82 p.

- GAY (Jean Pierre) . - Fabuleux maïs. Histoire et avenir d'une plante. Biarritz A.G.P.M., 1984, 295 p.

- GUILLEMAUT (Lucien)
. - Topographie physiologique et médicale de la Bresse Louhannaise. - Louhans : Imprimerie Auguste Romand, 1889, 363 p.

. - Histoire de la Bresse Louhannaise, les temps anciens et le Moyen Age . - Louhans : Imprimerie Auguste Romand, 1890 1892, 623 p.

.. - Histoire de la Bresse Louhannaise, les temps modernes jusqu'en 1789. - Louhans : Imprimerie Auguste Romand, 1896, 760 p.

. - Histoire de la révolution dans le Louhannais . 1789. 21 septembre 1792 . - Louhans : Imprimerie Auguste Romand, 1899, 544 p.

. - Histoire de la révolution dans le Louhannais. La convention nationale jusqu'au 9 thermidor . - Louhans : Imprimerie Auguste Romand, 1903, 524 p.

. - Dictionnaire patois ou recueil par ordre alphabétique des mots patois et des expressions du langage populaire les plus usités dans la Bresse Louhannaise. - Louhans : Imprimerie A. Romand, par séries, in Bulletin " La Bresse Louhannaise" 1894 1902, 334 p.

. - Les mois de l'année. Usages, moeurs, fêtes, traditions populaires. Bresse Louhannaise . - Louhans : Imprimerie veuve Louis Romand, 1907, 240 p.

. - Histoire album de la Bresse Louhannaise. Depuis les temps les plus anciens jusqu'à nos jours, 350 gravures . - Louhans : Imprimerie veuve Louis Romand, 1911, 318 p.

- HOPF (Léo) . - Le manuel pratique de la meunerie . - Strasbourg-Meinau : Traduit et édité par Nechlig Heuser et Cie, 1951, Tome 1, la meunerie avec 745 figures et 12 tableaux, 638 p.

- I.N.S.E.E. . - Annuaire statistique. Dimensions économiques de la Bourgogne . - 1ère mise à jour. Décembre 1974.

- Journal d'agriculture, sciences, lettres et arts, rédigé par des membres de la société d'émulation de l'Ain. Bourg : Imprimerie de Milliet - Bottier.
  - 1861 . - Culture du maïs . - pp. 237-243.
  - 1863 . - Rapport sur le concours de volailles grasses, ouvert à Bourg le 23 décembre.
  - 1862 . - pp. 97-109.
    . - Concours de volailles grasses . - pp. 356-359.
    . - Les volailles de boucherie . - pp. 360-363.
  - 1864 . - Maïs amélioré . - pp. 87-89.
    . - La volaille de Bresse . - pp. 321-333.
    . - Concours de volailles grasses à Bourg le 24 janvier 1865 . - pp. 369-373.
  - 1867 . - Farine de maïs, pour la nourriture des veaux . - p. 347.

- LIGERON (Louis)
  . - Note sur la culture du maïs. Annales de Bourgogne, Tome XL, fascicule 3 juillet septembre 1968, Dijon, pp. 199-204.

  . - La dîme des menus grains à l'époque moderne. Annales de Bourgogne, Tome XLV, n° 179, juillet septembre 1973, pp. 145-180.

- MARCHENAY (Philippe) . - A la recherche des variétés locales de plantes cultivées. Guide méthodologique . - Avec la collaboration de LAGAROE (Marie France). Paris : Lavoisier, 1987, 211 p.

- PARMENTIER (Antoine, Augustin)
  . - Mémoire sur les avantages que le royaume peut retirer de ses grains considérés sous leurs différens rapports avec l'agriculture, le commerce, la meunerie et la boulangerie . - Bordeaux : Arnaud-Antoine Pallandre l'aîné, Place Saint Projet Augrand Montesquieu, MDCCLXXXV.

  . - Mémoire sur les avantages que la province du Languedoc peut retirer de ses grains, considérés sous leurs différens rapports avec l'agriculture ... - Paris : Imprimerie des états de Languedoc, MDCCLXXXVI.

  . - Traité théorique et pratique sur la culture des grains, suivi de l'art de faire le pain . - Paris : Imprimerie de marchant, 1802, Tome second, 574 p., 16 planches.

  . - Le maïs ou blé de turquis, apprécié sous tous ses rapports . - Paris : Imprimerie impériale, 1812, nouvelle édition, revue et corrigée, 303 p.

- PONSOT (Pierre) . - Le maïs en Bresse. Bulletin de la société des amis de l'instruction et de l'agriculture de Sagy et Saint Martin du Mont. n° 15, Sagy : 1983, pp. 72-74.

- RAGUT (C.)
  . - Statistiques du département de Saône et Loire . - Ch topographie médicale. Mâcon : Protet, 1837, p. 297 et suite.

  . - Statistiques du département de Saône et Loire . - Tome I. Mâcon : Imprimerie de Déjussieu, 1838, 600 p.

- RAMUS (André) . - Vie paysanne et technique agricole. Exemple de la Bresse Louhannaise . - Paris : Armand Colin, 1952, 150 p.

- REBOUILLAT (Albert) . - Histoire de Mouthier en Bresse. Première partie. Chalon sur Saône : E. Bertrand, 1908, 162 p.

- RIVALS (Claude)
. - Moulins à vent de France. Les moulins à vent des plaines septentrionales : hégémonie du moulin sur pivot. Ethnologie Française, nouvelle série, tome 3, numéro 1-2, 1973, pp. 141-166.

. - Les moulins à vent des plaines septentrionales. Hégémonie du moulin à pivot. II. Les moulins à huile du nord de la France. Ethnologie Française, nouvelle série, tome 5, numéro unique, 1975, pp. 163-180.

. - Le moulin à vent et le meunier dans la société française traditionnelle. - Yvry, éditions SERG, 1976, 335 p.

. - Le symbolisme du moulin entre deux tableaux de Pieter Bruegel (1525-1569). Les moulins, publication semestrielle de la fédération française des amis des moulins. Paris : 1er semestre 1986, p. 9-14.

- ROCHE (Jean) . - Quelques aspects techniques des moulins à eau en Bresse bourguignonne du milieu du XIXeme à nos jours . - Pierre de Bresse : Ecomusée de la Bresse bourguignonne, 1985, 51 p.

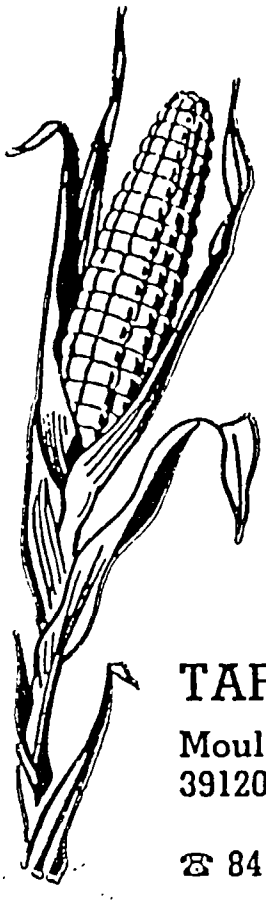
- VAN BEVER (Ad.) Ed . - La Bourgogne vue par les écrivains et les artistes . - Paris : Société des éditions Louis Michaud, 168 Boulevard St Germain.

- VAN GENNEP (Arnold) . - Manuel de folklore français contemporain . - Paris : Picard, 1937-1958, 9 vol.

- VERDIER (Yvonne) . - Façons de dire, façons de faire . - Paris : Gallimard, 1979, 383 p.

ANNEXE

RECETTES



Les bonnes
GAUDES
de CHAUSSIN

Grillées au bois
Mouture à la meule

TARON Michel
Moulin de CHAUSSIN
39120 Chaussin

☎ 84 81 81 06

Histoire du maïs et des Gaudes

Le maïs, originaire d'Amérique Centrale, a été découvert par les Espagnols et introduit en Espagne sous Charles Quint vers 1520.
D'Espagne, il s'est répandu en Europe sous le nom de « Blé de Turquie », car à cette époque tout ce qui était étranger venait de Turquie.
C'est au bon pays d'Arinthod, vers 1640, que la plante fut importée, vénérée, et fut planté le maïs blond qui doit bientôt s'imposer à Dole, à Saint-Claude. Puis la culture du maïs se répandit jusqu'à monter en Bourgogne, à descendre en Bresse, en Bugey et en Suisse, à envahir l'Est tout entier.
Le maïs, après avoir été consommé de différentes façons, fut un jour séché dans des fours à pain des paysans, puis finement moulu dans les moulins à meules en pierre. Cette farine odorante de maïs grillé, cuite doucement à l'eau, donna « les Gaudes ». Ce nom, disaient nos érudits d'un ton doctoral, vient du latin Gaudeamus : « réjouissons-nous ».
Le Moulin TARON de Chaussin (Jura), datant de 1843, voulant conserver la tradition des Gaudes, s'est équipé d'un séchoir spécial chauffé au bois (les fours des paysans ayant disparus) et ses meules anciennes produisent la farine de Gaudes, d'une exceptionnelle qualité, déjà connue et appréciée dans plusieurs départements.
Le maïs est un aliment complet, riche en phosphates, possédant autant d'azote que le blé ; d'une assimilation facile et rapide, est émollient pour l'estomac.
Mangeons des Gaudes, apprenons aux enfants à les aimer ; c'est parfois progresser que de revenir au passé,.

Potage de GAUDES sucré

Ingrédients pour une assiette.

4 cuillères à soupe de GAUDES.
Moitié eau, moitié lait.
1 pincée de sel.
1 cuillère à soupe de sucre.
Un peu de crème.

Préparation.

Choisir une casserole à fond épais (caquelon), délayer quatre cuillères à soupe de GAUDES par personne dans de l'eau chaude (non bouillante) pour développer l'arôme. Mettre à cuire sur feu vif en remuant avec un fouet. Saler légèrement. Ajouter du lait bien chaud toujours en remuant pour obtenir une consistance au choix. Laisser cuire 30 minutes sur feu moyen ou 1 heure sur feu doux. Sucrer suivant les goûts. Ajouter de la crème au moment de servir.

Potage de GAUDES salé

Ingrédients pour une assiette.

4 cuillères à soupe de GAUDES.
Eau.
Sel.
Lait.

Préparation.

Choisir une casserole à fond épais (caquelon), chauffer l'eau, quand elle frémit verser les GAUDES doucement en mélangeant avec un fouet, saler, laisser cuire pendant 1 heure en remuant de temps en temps.
Servir les GAUDES dans l'assiette et verser le lait froid sur celles ci, prendre avec la cuillère un peu de lait et un peu de GAUDES.

Le Millassou
(ancien gâteau bressan)

Ingrédients.

100 g de GAUDES.
1/2 litre de lait.
30 g de beurre.
2 œufs.
100 g de sucre.
1 sachet de sucre vanillé.
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger ou
1 de rhum.
1 pincée de sel.

Préparation.

Faire bouillir le lait, ajouter beurre et sel. Travailler à part les œufs et le sucre pour obtenir un mélange onctueux, ajouter petit à petit les GAUDES, verser doucement le lait dans le mélange en travaillant bien, ajouter le parfum. Beurrer un moule à manqué de 24 cm de diamètre, verser la pâte qui est relativement liquide. Pour une bonne cuisson, cette préparation ne devra pas être trop épaisse 15 mm maximum.

Cuisson.

40 à 45 mn à four modéré.
Se mange tiède ou froid.

Sablés aux GAUDES sucrés

Ingrédients.

500 g de GAUDES.
500 g de graisse végétale ou de beurre.
400 g de sucre.
6 œufs.
1 sachet de levure alsacienne.
Une pincée de sel.

Préparation.

Délayer les œufs avec le sucre, incorporer les GAUDES en pluie, la levure alsacienne, ajouter la graisse ou le beurre par petits morceaux, le sel, laisser reposer 1 2 heure.
Etaler la pâte, épaisseur 1 cm, détailler avec un moule ou un verre, poser sur une tôle et laisser reposer à l'abri de l'air pendant 1 2 heure.

Cuisson.

Dix minutes à 180°.

Sablés aux GAUDES salés

Ingrédients.

500 g de GAUDES.
500 g de graisse végétale ou de beurre.
15 g de sel.
6 œufs.
1 sachet de levure alsacienne.

Préparation et cuisson *identiques aux sablés sucrés. Les sablés salés peuvent être servis à l'apéritif, en décoration de plats tel que rôtis...*

Crêpes

Pour une vingtaine de crêpes.

Ingrédients.

45 g de GAUDES.
80 g de farine.
2 œufs.
1/2 litre de lait.
1 cuillère à soupe d'huile.
1 pincée de sel.
1 cuillère à soupe de rhum.

Préparation.

Mettre les farines dans une terrine, ajouter les œufs, l'huile, le sel, le rhum et un peu de lait ; délayer avec le fouet, ajouter le reste du lait petit à petit. La pâte doit être faite 2 ou 3 heures à l'avance.

Pâte à tarte

Dans la préparation d'une pâte à tarte, ajouter 10 % de GAUDES, pour une tarte aux prunes ou une pizza saupoudrer de GAUDES avant de garnir, la pâte sera ainsi plus sèche.

GAUFRES

Ingrédients.

1 l d'eau.
250 g de GAUDES.
250 g de farine de blé.
3 œufs.
50 g de sucre.
1 pincée de sel.
1 sachet de levure alsacienne.
1 sachet de sucre vanillé.
1/2 verre d'eau de fleur d'oranger ou kirch...
250 g de beurre.

Préparation.

Mettre les ingrédients dans l'ordre ci-dessus et mélanger après avoir incorporé chaque composant de la recette ; en dernier, ajouter le beurre fondu froid.

Cuisson.

Cuire dans un gaufrier bien graissé.

Généralités

Les GAUDES peuvent remplacer la farine en totalité ou partiellement dans toutes les recettes.

Soupe à l'oignon

Remplacer la farine par des GAUDES pour la préparation de la soupe à l'oignon.

Fariner le poisson

Votre poisson à frire sera beaucoup plus croustillant et d'un fumet incomparable en utilisant les GAUDES pour « fariner » celui-ci.

Fleurer le pain

Les GAUDES peuvent également servir à fleurer le pain.

Amorce pour la pêche

Avec les GAUDES, vous pouvez également faire une excellente amorce pour appâter le poisson.

Pain

Dans la fabrication du pain, il est possible d'incorporer 20 % de GAUDES.

Boisson au maïs

Vitaminée. Lutte contre les maladies de la peau dues à une carence en Vitamine B.
— Graines de maïs : 20 grammes.
— Jus de citron : 1.
— Miel à volonté.
— Eau : 1 litre.

Faire bouillir doucement le maïs dans l'eau pendant 15 minutes. Filtrer, laisser refroidir. Ajouter le jus d'un citron et du miel.

Les Gaudes d'Echenon par Henri Vincenot

Nourriture robuste et fine dont les restes refroidis et pris en masse, étaient coupés en losange et grillés dans le beurre pour les filles et dans le lard pour les garçons, sucrés pour les premières et salés pour les seconds.

J'ai souvenance aussi de ces grains dorés que l'on faisait éclater dans la « casse » sur le feu de sarment avec une coulée d'huile et que l'on mangeait avec une bonne gelée de cassis !

« Le treuqué à la dijonnaise » appelions-nous cela à cause du cassis. Mais pourquoi ne pas essayer maintenant tout simplement le « gâteau de maïs au cassis » confectionné avec les bonnes gaudes d'Echenon et une bonne gelée de cassis des Hautes-Côtes ?

« Casse » = poêle

« treuqué » = prononciation dialectale du mot turquí qui désigne le maïs en Bourgogne. Le maïs est chez nous supposé venir de Turquie.

mbe
MINOTERIE D'ECHENON
21170 Saint-Jean-de-Losne
MEDIA CONSEIL-DIJON

Recettes

Les bonnes Gaudes d'Echenon

epigli

introduction

Au siècle dernier, à l'automne, par temps calme, le village d'Echenon était couvert d'un nuage de fumée ; ce n'était pourtant pas le brouillard assez fréquent dans le Val de Saône.

Au début de septembre, quand les grains de maïs étaient encore en lait, les tiges si belles portant leurs épis avaient été ramenées à la ferme. Posées en tas, elles étaient reprises une à une. Les vieux, inoccupés, se mettaient au travail, ils en détachaient un à un les épis. Le soir, toute la famille venait les rejoindre pour les aider tout en devisant gaiement.

Chaque ferme avait alors son four à pain. Les pierres chauffées à blanc par les fagots ; les braises poussées sur les bords, on y introduisait les épis (les beulironds - comme on dit en patois d'Echenon – le « r » doit être roulé, prononcer presque « be-ll-lon »). Toute l'eau des grains partait en vapeur par la cheminée - beaucoup de cheminées à la fois finissaient par faire comme un nuage.

On ouvrait la porte du four de temps en temps pour surveiller la cuisson et retourner nos épis et permettre un grillage régulier. Après plusieurs heures, le four était déchargé et les beullronds étaient passés un à un dans un égrenoir à manivelle et le maïs, mis en sac, pouvait alors être porté au Moulin d'Echenon.

Celui-ci, spécialement équipé des bonnes vieilles meules, broyait le grain plus finement que ne peuvent le faire les machines de moulin actuelles. Les Gaudes, chauffées par le frottement des meules, embaumaient tout le moulin et coulaient doucement dans le sac du fermier.

Aujourd'hui, l'industrie que sont devenues les Minoteries d'Echenon s'est appliquée à maintenir soigneusement la qualité tout en augmentant la production. Le maïs est récolté lorsqu'il est à maturité. Egrené dans la moissonneuse batteuse, il est stocké dans des silos et transporté directement à la Minoterie, en vrac.

L'industriel doit donc assumer les deux phases principales de la transformation : la torréfaction et le broyage, mais, préalablement, les grains doivent retrouver le moelleux de la période où ils étaient en lait, au début de septembre. Il faut donc mouiller les grains pendant plus d'une demi-journée, puis, grillés dans un appareil ressemblant aux torréfacteurs à café, ils sont finalement passés par un broyeur puissant. Les Gaudes sortent alors fines et chaudes comme en-dessous des meules.

On peut alors mettre cette farine en sachets et ainsi les vendre aux nombreux amateurs de ce produit régional.

gaudes franc-comtoises

INGRÉDIENTS

épigril
Eau
Lait
1 pincée de sel
1 noix de beurre
Sucre

PREPARATION

Dans une cocotte en fonte, délayer deux cuillerées à soupe par personne d'épigril dans de l'eau froide de façon à obtenir une bouillie claire. Amener à ébullition, puis mettre cuire à feu très doux pendant une heure, en ajoutant du lait au fur et à mesure que le mélange s'épaissit. Ajouter la pincée de sel, la noix de beurre.
Pendant la cuisson, la cocotte doit être bien fermée. Servir dans chaque assiette en laissant la peau se former à la surface. Saupoudrer de sucre en poudre et recouvrir de lait froid.
Les gaudes franc-comtoises peuvent aussi se manger salées.

gaufres

INGREDIENTS

50 g d'épigril
50 g de farine de blé
50 g de sucre
30 g de beurre
1/4 de paquet de levure
1 œuf
eau et lait

PREPARATION

Travailler l'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Ajouter la levure et les farines. Délayer avec l'eau jusqu'à consistance d'une pâte à crêpes. Ajouter le beurre fondu.

CUISSON

Cuire dans gaufrier bien graissé.

bouchées au chocolat épigril

INGREDIENTS

200 g d'épigril
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
100 g de chocolat à croquer
2 jaunes d'œuf

PREPARATION

Faire fondre à chaud le chocolat dans très peu d'eau. Ajouter le beurre en morceaux. Dans une terrine, mélanger l'épigril et le sucre. Incorporer le mélange de chocolat et beurre. Ajouter si l'on veut une petite cuillère de rhum ou de whisky. Bien malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Façonner en forme de petites bouchées. Saupoudrez de chocolat râpé.

gaudet bourguignon

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

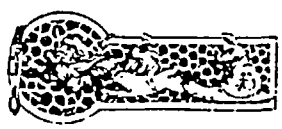
100 g d'épigril
50 g de farine
75 g de sucre
2 pommes reinette moyennes
1 pincée de sel
Lait froid

PREPARATION

Délayer les gaudes et la farine dans du lait froid (ou mi-eau, mi-lait) de façon à former une bouillie très claire. Ajouter le sucre et le sel et mélanger à cette bouillie deux pommes épluchées et coupées en tranches minces.

CUISSON

Dans un plat de terre ou de porcelaine allant au feu, verser deux cuillères d'huile et mettre chauffer à 6 au thermostat ou 200°. Quand l'huile fume, y verser la préparation et laisser cuire une bonne heure. La hauteur de la préparation ne doit pas dépasser 3 cm. Vers le milieu de la cuisson, quand le dessus commence à dorer, réduire la chaleur et répandre à la surface deux cuillerées de sucre en poudre pour achever de gratiner. Se mange tiède.



sablés aux gaudes

Pour 25 losanges de 4 cm de côté

INGREDIENTS

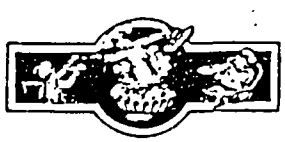
80 g de beurre
100 g de sucre
100 g de farine
50 g d'épigril
1 pincée de sel

PREPARATION

Faire fondre le beurre doucement sans le laisser cuire. Mélanger dans la tôle ou le plat de cuisson (25 cm de diamètre), le sucre, le beurre, la farine et les gaudes. Ajouter une pincée de sel. Le mélange doit être fait avec une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.
Avec la paume de la main, bien aplatir ensuite la pâte de façon à ce que sa surface devienne bien lisse et unie.

CUISSON

Dix minutes avant d'enfourner, chauffer le four à 6 au thermostat ou 200°. Laisser cuire 10 mn, puis baisser la température à 4 ou 180° jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Découper chaud en losanges. Démouler froid.



pointelets

INGREDIENTS

100 g d'épigril
100 g de farine de blé
60 g de beurre
125 g de sucre
2 œufs
1 paquet de levure
1 cuillère à soupe de kirsch ou rhum
4 cuillères à soupe d'eau ou de lait
Raisins secs à volonté

PREPARATION

Travailler le beurre en crème. Ajouter le sucre. Bien mélanger. Ajouter les œufs un à un, puis les farines, l'eau, les raisins trempés dans le rhum et la levure. Beurrer une tôle et disposer l'appareil en petits tas de la grosseur d'une noix en formant une pointe au sommet.

CUISSON

Faire cuire à four moyen 1/4 d'heure.

bouillie de bébé

Mettre dans une casserole une tasse à thé de lait coupé d'eau à volonté. Ajouter une pincée de sel et un morceau de sucre. Faire chauffer. Pendant ce temps, délayer une cuillerée à entremets d'épigril dans un peu d'eau froide. Lorsque ce mélange est bien lisse et sans grumeaux, verser dans le lait en ébullition, en remuant pendant quelques minutes.
Achever la cuisson 1/4 d'heure environ à feu très doux.

croquettes au fromage

INGREDIENTS

100 g d'épigril
50 g de farine de blé
40 g de fromage râpé
1 œuf

PREPARATION

Délayer dans une casserole les farines mélangées et salées avec de l'eau pour former une bouillie très épaisse. Porter à ébullition. Faire cuire 10 mn en remuant constamment. Ajouter l'œuf et le fromage râpé. Verser sur un plat et laisser refroidir.
Former des boulettes. Les rouler dans la farine et les faire dorer à la poêle dans un mélange d'huile et de beurre.
Servir avec une sauce tomate ou une sauce piquante.

galettes salées

INGREDIENTS

75 g d'épigril
75 g de farine de blé
50 g de beurre ou de margarine
1 pincée de sel

PREPARATION

Mettre les farines dans une terrine. Bien mélanger. Ajouter le beurre coupé en morceaux. L'écraser dans la farine jusqu'à l'obtention d'un sablage grossier. Ajouter la pincée de sel délayée dans un peu d'eau, comme pour une pâte brisée. Fraiser deux fois. Laisser reposer 1/2 heure. Etaler au rouleau en une abaisse de 3 mm. Découper à l'emporte pièce.

CUISSON

Faire cuire à four chaud 10 mn.

plum-cake

INGREDIENTS

100 g d'épigril
100 g de farine de blé
150 g de sucre
80 g de beurre
5 cuillères à soupe de lait
1 œuf entier
100 g de raisins de Corinthe trempés dans 2 cuillères de rhum
50 g d'oranges confites
1/2 paquet de levure

PREPARATION

Mélanger les farines avec la levure, puis ajouter l'œuf, le lait, le sucre et le beurre fondu. Bien travailler le tout. Puis ajouter les raisins de Corinthe et les oranges confites.

CUISSON

Beurrer un moule à cake et cuire à four moyen. 1/2 heure suffit car le gâteau gagne à n'être pas trop cuit.

bricelets

INGREDIENTS

150 g d'épigril
100 g de farine de blé
100 g de sucre
40 g de beurre
1 œuf
eau ou lait
1 pincée de sel

PREPARATION

Mettre dans une terrine les farines. Bien les mélanger avec le sucre, le sel et faire une fontaine. Ajouter l'œuf battu en omelette et le beurre fondu. Délayer avec l'eau ou le lait jusqu'à consistance d'une pâte à tarte molle.

CUISSON

Cuire dans un moule à bricelets.

RECETTE DES GAUDES

Pour une assiette, deux cuillers à soupe de gaude, Délayer à l'eau froide, sans faire de grumeaux, ajouter un peu de sel; porter à ébullition en remuant sans arrêt; faire bouillir doucement deux à trois heures.

Mettre dans les assiettes et laisser refroidir dix minutes.

Consommer avec du lait froid.

ENTREMET SUCRE

Mettre dans un plat à gratin un peu de gaudes cuites, y ajouter un oeuf, lait, crème, sucre, cuire à feu doux.

GATEAU DE GAUDES

- 1 verre de gaudes
- 1 verre de sucre
- 1 verre de farine
- 1 verre de lait
- un peu de levure

Environ 30 minutes de cuisson dans un moule assez large.

RESULTATS DE

L'ENQUETE DANS LES ECOLES.

Ecomusée de la Bresse Bourguignonne
Château - 71270 Pierre de Bresse
Tél : 85-76-27-16

QUESTIONNAIRE SUR LA CONSOMMATION DES GAUDES.

- Instructions pour répondre aux questions

Il faut mettre une croix dans la case située à côté de la réponse que l'on choisit.

Exemples :

- Vas-tu à l'école ? ☒ OUI
  ☐ NON

- Aimes-tu le chocolat ?
  ☐ Pas du tout
  ☐ Un peu
  ☐ moyennement
  ☐ beaucoup

- 1) Tu es : ☐ Une fille
  ☐ Un garçon

- 2) Dans quel village ou quelle ville habites-tu ? _____

_____

- 3) As-tu déjà habité ailleurs ?

☐ OUI où ? _____

_____

_____

_____

☐ NON

- 4) Tes parents, dans quels villages ou quelles villes ont-ils déjà habités ?

_____

_____

_____

_____

- 5) Quel est le métier de ton père ?

_____

Quel âge a-t-il ? _____

- 6) Quel est le métier de ta mère ?

_____

Quel âge a-t-elle ? _____

- 7) As-tu déjà entendu parler des gaudes ?

☐ OUI

☐ NON

- 8) A ton avis, les gaudes sont :

☐ des outils
☐ des animaux
☐ quelque chose qui se mange
☐ des plantes
☐ tu ne sais pas

- 9) A ton avis, à partir de quoi sont faites les gaudes ?

☐ de blé
☐ d'orge
☐ de maïs
☐ de seigle
☐ tu ne sais pas

- 10) Est-ce que tu manges des gaudes ?

☐ tous les jours
☐ 2 ou 3 fois par semaine
☐ 1 fois par semaine
☐ 1 ou 2 fois par mois
☐ 2 ou 3 fois par an
☐ plus rarement
☐ jamais

- 11) Y-a-t-il quelqu'un qui mange plus souvent des gaudes chez toi ?

- ton père ☐ OUI ☐ NON

- ta mère ☐ OUI ☐ NON

- tes frères et soeurs ☐ OUI ☐ NON

- ton grand-père paternel ☐ OUI ☐ NON

- ta grand'mère paternelle ☐ OUI ☐ NON

- ton grand-père maternel ☐ OUI ☐ NON

- ta grand'mère maternelle ☐ OUI ☐ NON

- quelqu'un d'autre ☐ OUI

Qui ?

_____

_____

☐ NON

- 12) Quand tu manges des gaudes c'est :

☐ le matin
☐ à midi
☐ le soir
☐ jamais

- 13) Y-a-t-il quelqu'un de ta famille qui en mange plutôt le matin ?

☐ OUI Qui ?

_____

_____

☐ NON

- 14) Est-ce que chez toi on mange des gaudes :

- tu n'en manges jamais ☐

- quand il y a des invités ? ☐ OUI ☐ NON

- quand il n'y a pas d'invités ? ☐ OUI ☐ NON

- le dimanche ou les jours de fête ? ☐ OUI ☐ NON

- en semaine ? ☐ OUI ☐ NON

- 15) Sais-tu comment on fait cuire les gaudes ?
Peux-tu le décrire ?

_____

_____

- 16) Est-ce que tu manges les gaudes avec :

- tu n'en manges jamais ☐

- du lait ? ☐ OUI ☐ NON

- du beurre ? ☐ OUI ☐ NON

- du sucre ? ☐ OUI ☐ NON

- de la crème ? ☐ OUI ☐ NON

- autre chose ? ☐ OUI Quoi ?

_____

☐ NON

-17) Y-a-t-il quelqu'un dans ta famille qui les mange autrement ?

☐ OUI Qui ? _____

Avec quoi ? _____

_____

_____

☐ NON

- 18) Chez toi, est-ce qu'on se sert des gaudes :

- pour faire frire le poisson ☐ OUI ☐ NON

- pour faire des gâteaux ? ☐ OUI ☐ NON

- pour autre chose ☐ OUI Quoi ?

_____

_____

_____

☐ NON

- 19) Est-ce que tu aimes bien manger des gaudes ?

_____

_____

Pourquoi ? _____

_____

- 20) La dernière fois que tu as mangé des gaudes, c'était ?

☐ cette semaine
☐ il y a un mois
☐ il y a un an
☐ il y a plus longtemps
☐ tu n'en as jamais mangé

- 21) Les gaudes que tu manges chez toi sont :

☐ achetées dans un moulin

☐ achetées dans une épicerie

☐ achetées chez un boulanger

☐ achetées dans une grande surface

☐ fabriquées par quelqu'un de ta famille ou un voisin

Qui ? _____

_____

- 22) Si les gaudes sont achetées, peux-tu dire de quelle couleur est le paquet ?

☐ rouge, blanc et bleu

☐ blanc seulement

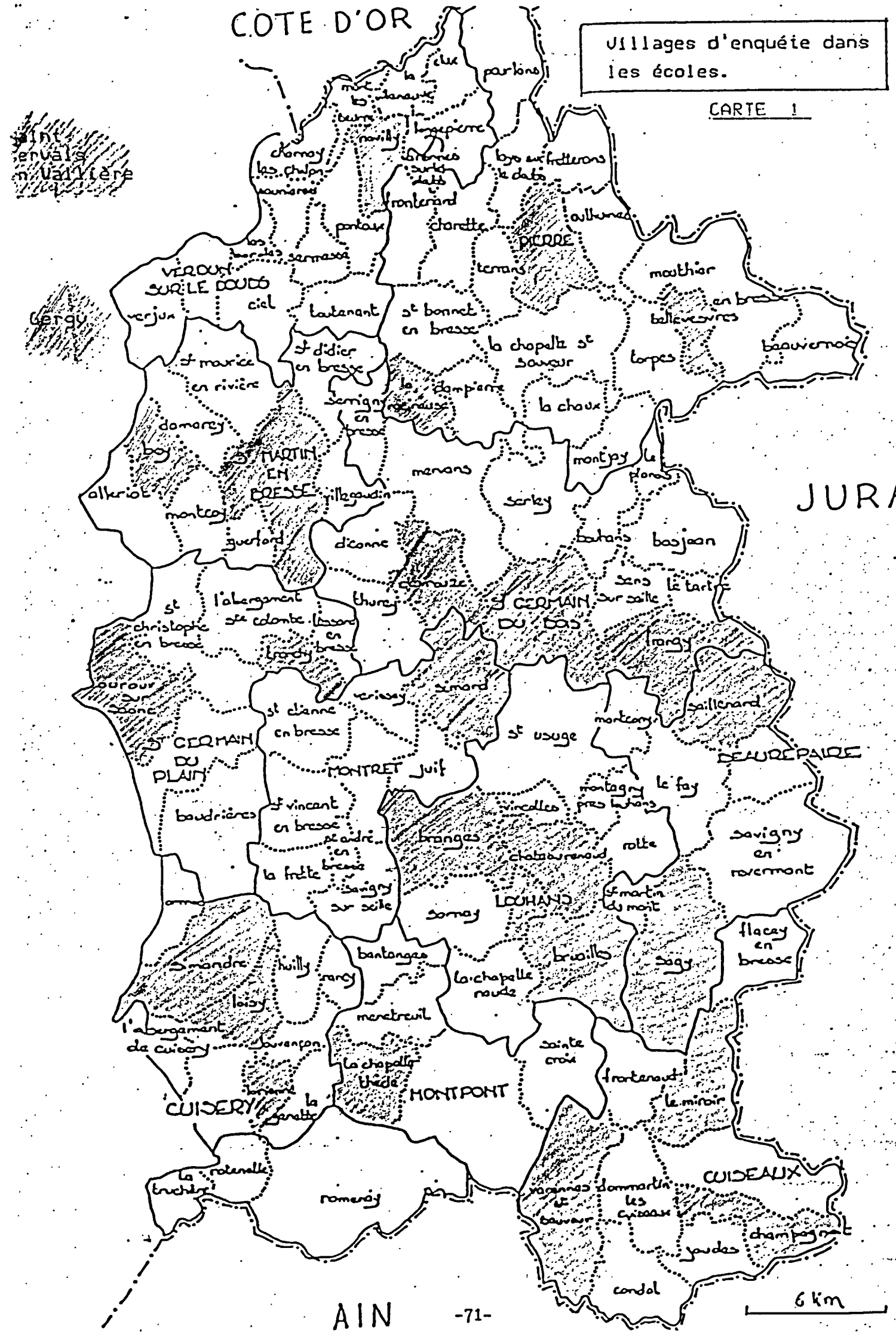
☐ brun et jaune

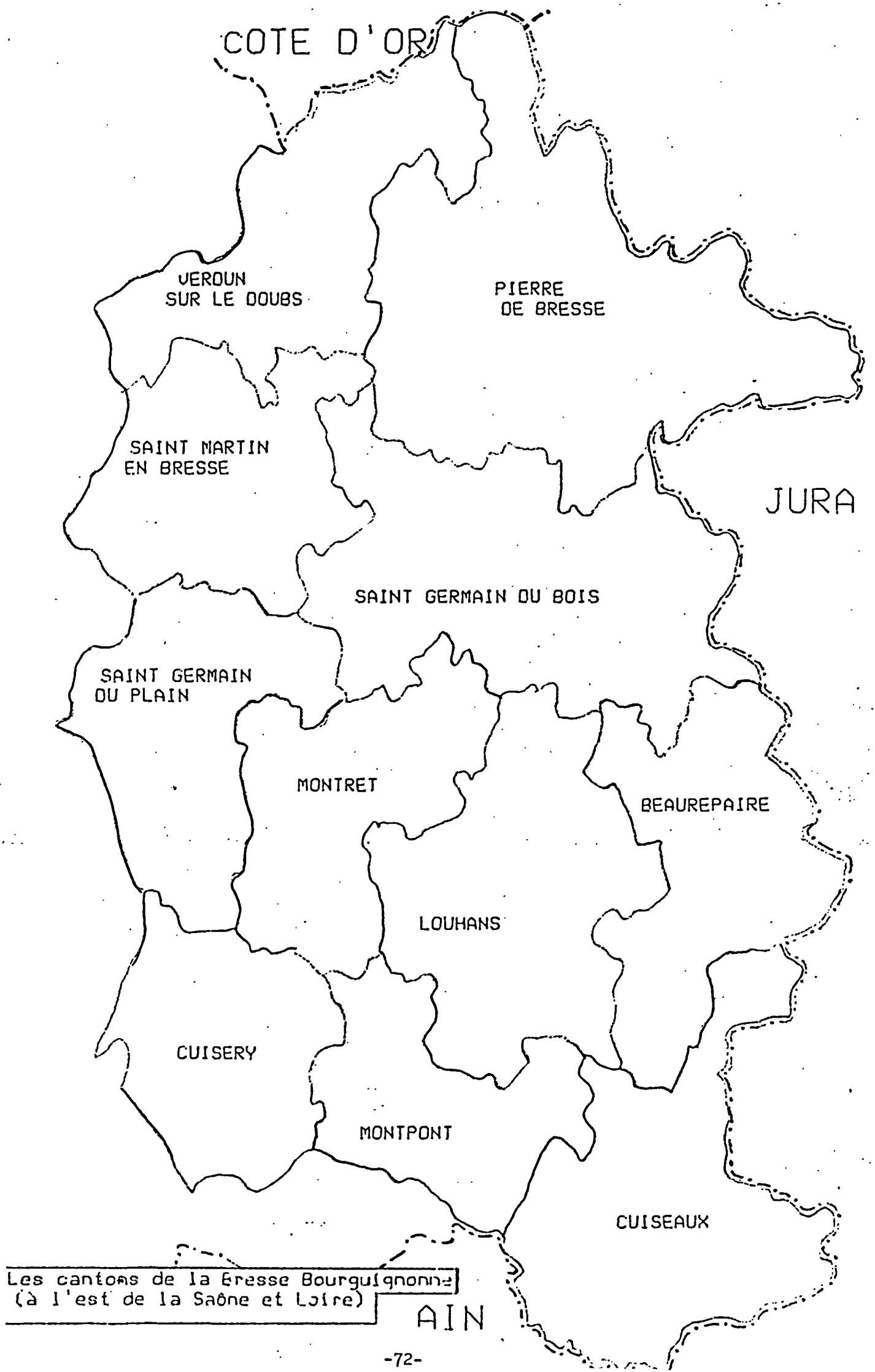
La consommation des gaudes actuellement.

C'est au travers d'une enquête dans les écoles de la Bresse bourguignonne que nous avons tenté d'appréhender statistiquement la consommation des gaudes à l'heure actuelle.
En juin 1988, 549 élèves (264 filles soit 48,09 % et 285 garçons soit 51,91 %) répartis dans 28 classes de CM1 et CM2 (carte 1) ont répondu à un petit questionnaire. Les inspections départementales de Chalon sur Saône et de Louhans nous ont autorisé à nous rendre dans chacune de ces classes. Elles ont été choisies en accord avec les conseillers pédagogiques Messieurs Aladame et Aubry-Lecomte, en tenant compte de la population de chaque canton. Deux classes initialement prévues n'ont pu être interrogées pour des raisons de calendrier, celles de Saint Usuge et de Baudrières.

De cette enquête il ressort que 65,38 % des enfants connaissent les gaudes contre 34,62 % qui en ignorent l'existence (carte 2). Cependant pour au moins 9,5 % d'entre eux, le père et la mère sont tous deux originaires de régions extérieures à la Bresse et donc de lieux où on ne consomme pas de gaudes.

Les cantons où les enfants connaissent le moins les gaudes sont ceux de Saint Martin en Bresse, Saint Germain du Plain, Cuiseaux, Saint Germain du Bois et Verdun sur le Doubs. Dans ces cinq cantons entre 52 et 60 % des enfants seulement ont déjà entendu parler de gaudes.


COTE D'OR
Villages d'enquête dans les écoles.
CARTE 1
JURA
AIN
Gergy
VERDUN SUR LE DOUBS
ST MARTIN EN BRESSE
ST GERMAIN DU BOIS
ST GERMAIN DU PLAIN
MONTRET Juif
LOUHANS
CUISERY
MONTPONT
CUISEAUX
DEAUREPAIRE
6 km
-71-

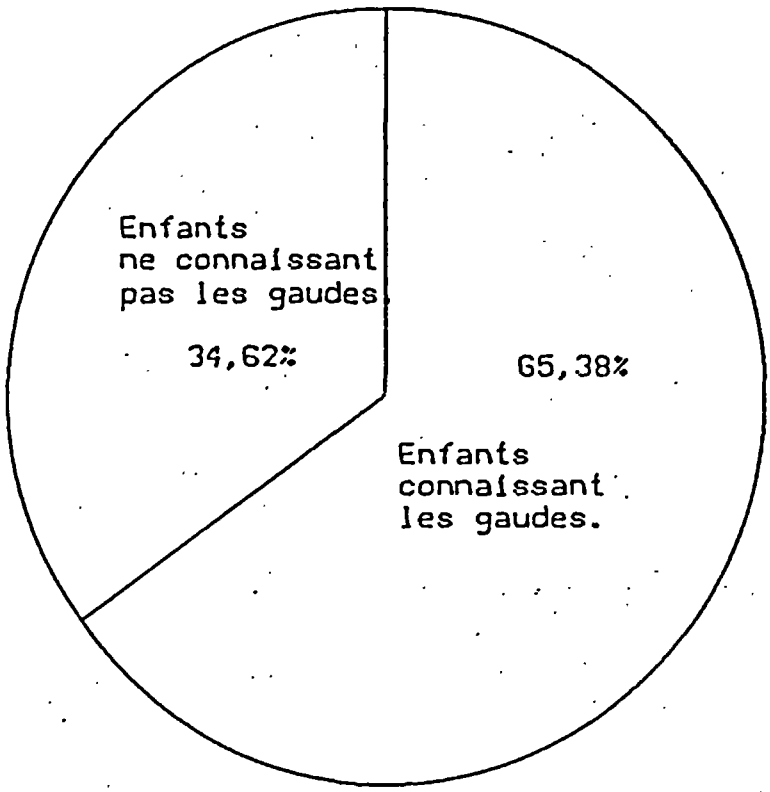


Les cantons de la Bresse Bourguignonne
(à l'est de la Saône et Loire)

cantons	Beaurepaire en Bresse		Cuiseaux		Cuisery		Louhans		Montpont en Bresse		Montret		Pierre de Bresse		Saint Martin en Bresse		Saint Germain du Bois		Saint Germain du Plain		Verdun sur le Doubs		Totaux	
connaissent les gaudes	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%
oui	27	75.0	36	52.9	33	68.7	80	72.7	9	69.2	18	94.7	37	75.5	23	52.3	40	56.3	27	52.8	27	58.7	357	65.3
non	9	25.0	32	47.1	15	31.2	380	27.3	4	30.8	1	5.3	12	24.5	21	47.7	31	43.7	15	34.9	19	41.3	189	34.5
non reponse	0		0		0		0		0		0		0		0		0		1	2.3	0		1	0.2
consommation	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	%	ef	
jamais	25	69.4	47	69.1	32	66.7	80	72.7	3	23.1	10	52.6	23	46.9	28	63.6	40	56.3	29	67.5	37	80.4	354	64.7
Rarement	4	11.1	7	10.3	6	12.5	20	18.2	7	53.8	8	42.1	10	20.4	9	20.5	17	24.0	8	18.6	2	4.3	98	17.9
2 ou 3/ an	6	16.7	6	8.8	5	10.4	4	3.7	2	15.4	0		9	18.4	0		10	14.1	4	9.3	3	6.6	49	9.0
1ou 2 / mois	1	2.8	3	4.4	3	6.2	3	2.7	0		0		3	6.1	0		2	2.8	1	2.3	1	2.2	17	3.1
hebdomadaire	0		5	7.4	2	4.2	1	0.9	1	7.7	1	5.3	3	6.1	1	2.3	0		1	2.3	2	4.3	17	3.1
non reponse	0		0		0		2	1.8	0		0		1	2.1	2	4.5	2	2.8	0		1	2.2	8	1.5
ne sais pas	0		0		0		0		0		0		0		4	9.1	0		0		0		4	0.7
totaux	36	100.	68	100.	48	100.	110	100.	13	100.	19	100.	49	100.	44	100.	71	100.	43	100.	46	100.	547	100

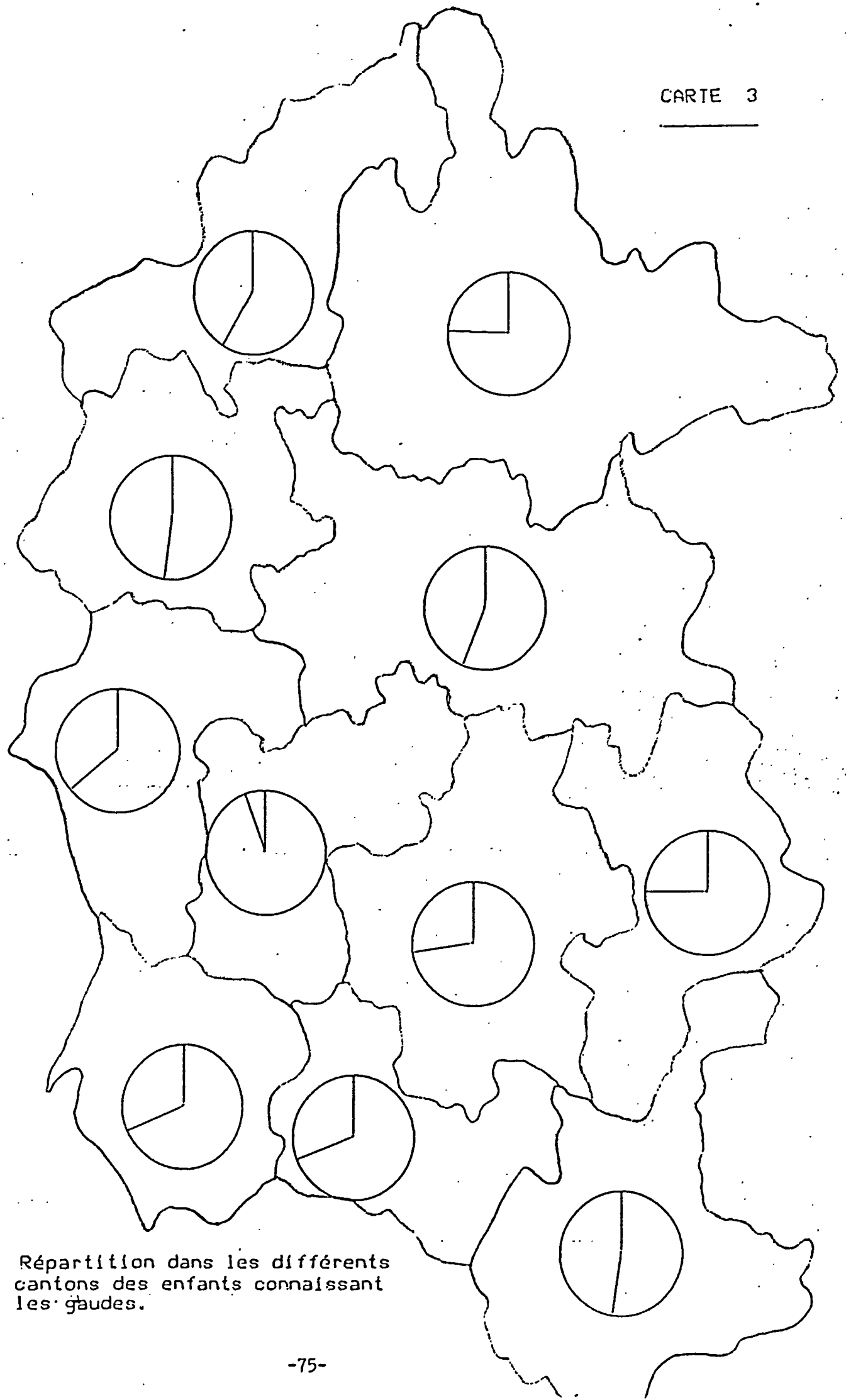
TABLEAU 1

CARTE 2



Proportion des enfants connaissant les gaudes sur l'ensemble de la Bresse Bourguignonne.

CARTE 3



Répartition dans les différents cantons des enfants connaissant les gaudes.

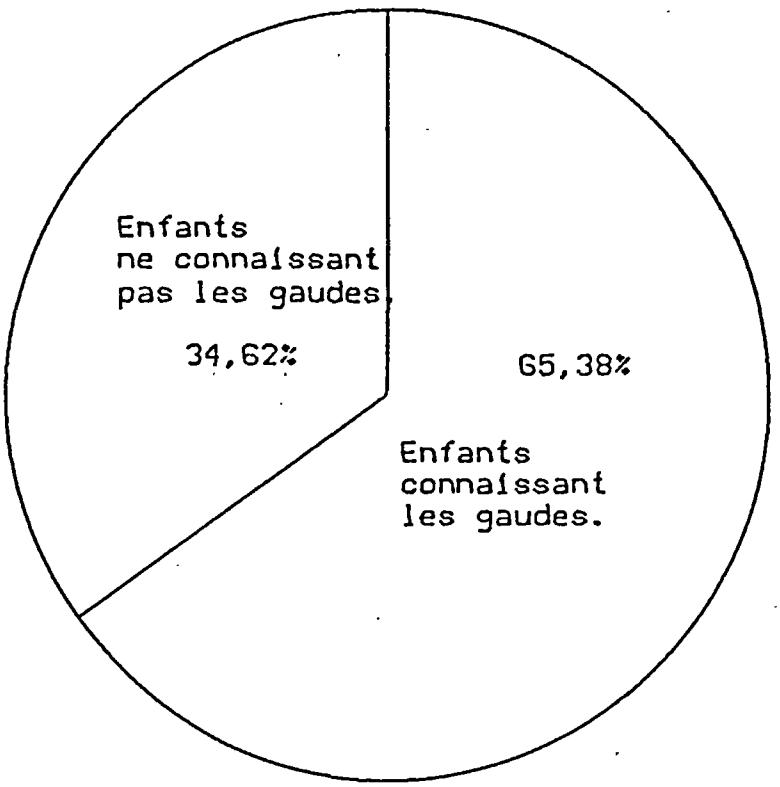
Le simple tri à plat que nous avons effectué ne nous permet pas de déterminer avec précision si ce sont des cantons où la population extérieure est plus nombreuse qu'ailleurs. Nous pouvons pour le moins affirmer que les cantons de Verdun sur le Doubs, Saint Martin en Bresse, et Saint Germain du Plain de par leur proximité avec la ville de Chalon sur Saône sont certainement dans ce cas.

Globalement la consommation des gaudes sous forme de bouillie (carte 4) est beaucoup plus réduite que la connaissance qu'en ont les enfants. Pour 6 % d'entre eux elle est très régulière, mensuelle ou hebdomadaire. Pour 27 %, elle est plus occasionnelle, de quelques fois par an à une fois dans leur vie. Au total 33 % des élèves connaissent et ont déjà mangé des gaudes. La fréquence d'apparition de ce mets sur la table familiale est certes très réduite, mais cela se regroupe bien avec les faits que nous avons pu observer par ailleurs, on mange des gaudes de temps en temps " en guise de curiosité ".

Si on regarde cette consommation distribuée selon les cantons (carte 5), quatre d'entre eux arrivent en tête : Pierre de Bresse, Saint Germain du Bois, Montret et Montpont en Bresse (Les résultats de ce dernier canton sont cependant peu fiables vu le faible effectif qui le représente et certaines contradictions qui apparaissent à la lecture des chiffres).

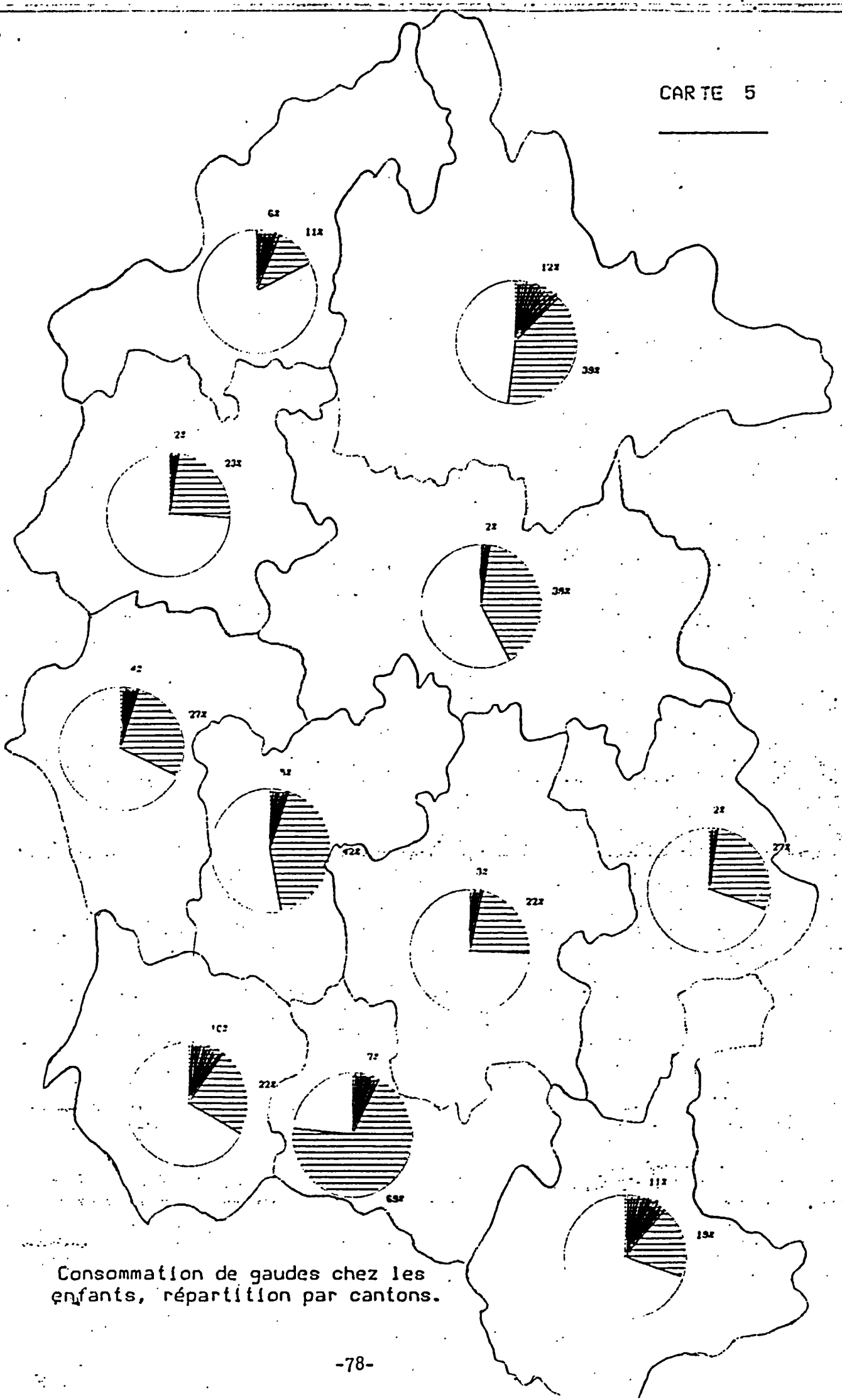
On peut expliquer la plus forte consommation de ces quatre cantons par une plus faible influence des villes et de l'extérieur.
(Voir détail des chiffres dans le tableau 1).

CARTE 2



Proportion des enfants connaissant les gaudes sur l'ensemble de la Bresse Bourguignonne.

CARTE 5



Consommation de gaudes chez les enfants, répartition par cantons.

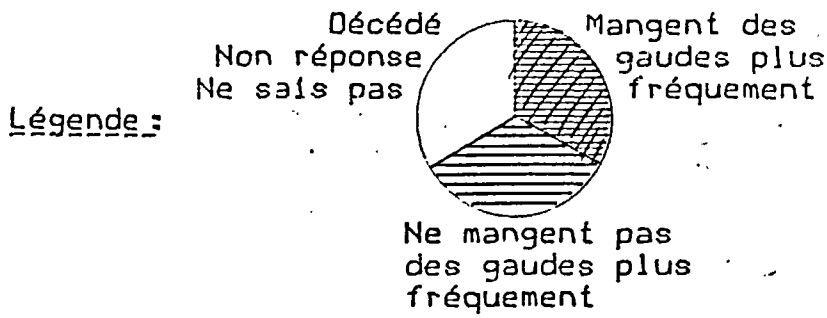
Du premier graphique, on peut tirer la conclusion que ce sont les personnes âgées qui mangent le plus fréquemment des gaudes sous forme de bouillie.

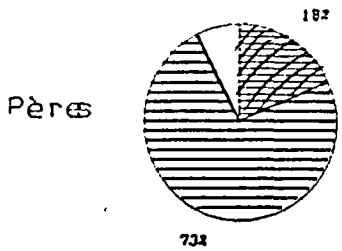
Les gaudes apparaissent sur les tables bressanes plus souvent en semaine que les dimanches et fêtes (graphique 2).
D'après ce que nous avons pu observer par ailleurs, c'est dans les catégories les plus aisées de la population que les gaudes sont servies un dimanche ou un jour de fête, ou lorsqu'il y a des invités. Elles sont alors présentées comme une " tradition " locale que l'on fait découvrir à des amis. Cela mis à part, les gaudes sont un repas du quotidien, servi en semaine et le soir. D'ailleurs, les enfants déclarent majoritairement manger des gaudes le soir (graphique 3). Elles apparaissent quelquefois le matin et un peu plus souvent à midi. Notre questionnaire n'était pas suffisamment affiné pour nous permettre de savoir si la préparation, les ingrédients, et la place du plat dans le repas varient selon qu'on le consomme le matin, à midi ou le soir. Quoique à n'en pas douter, consommées le matin ou dans bon nombre de cas le soir, les gaudes sont certainement l'élément central du repas.

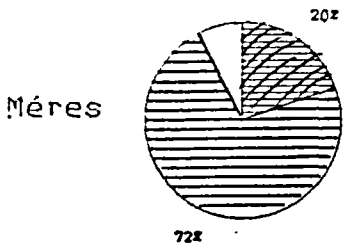
Le lait et le sucre sont les ingrédients les plus souvent additionnés aux gaudes au moment du repas (graphique 4) crème et beurre l'étant dans une moindre mesure.
Ceci appelle quelques remarques : seulement 103 enfants parlent du lait, les 78 autres ayant déjà mangé des gaudes n'en ont pas ajouté, on est donc amené à supposer que pour ces derniers un autre ingrédient se substitue au lait, tel la crème ou le beurre, à moins que le lait n'ai été ajouté lors de la cuisson, 27 enfants lorsqu'on leur demande de décrire la cuisson parlent du lait, bien que cette pratique nous soit apparue comme très rare en Bresse bourguignonne.
Autre remarque, la fréquence du sucre (88 enfants), élément nouveau dans ce plat habituellement salé. Si autrefois l'eau sucrée pouvait être utilisée comme substitut du lait, aujourd'hui c'est d'un autre sucre dont il est question puisqu'il se surajoute au lait.
Cependant, tous les enfants ne consomment pas leurs gaudes sucrées. Il serait intéressant de constater si l'addition de sucre dans les gaudes ira en progressant dans les années à venir.

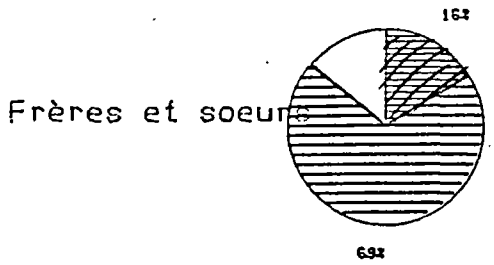
GRAPHIQUE 1

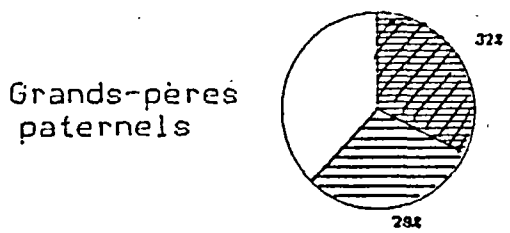
La consommation des gaudes est elle plus fréquente pour d'autres membres de la famille ?

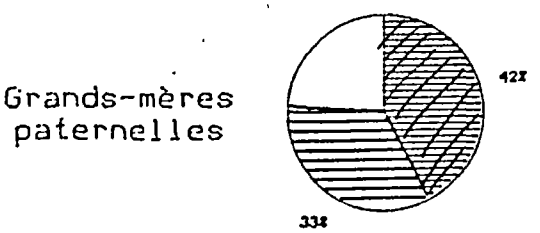


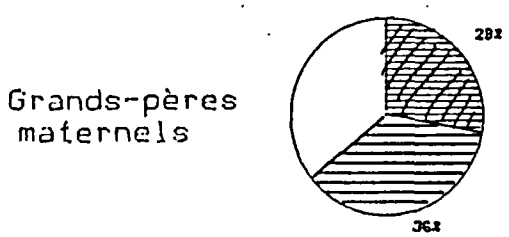


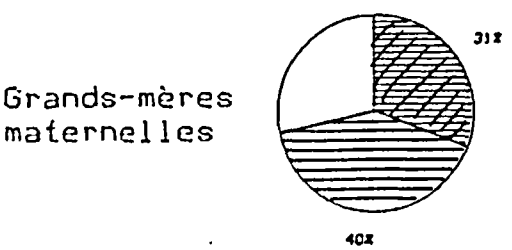








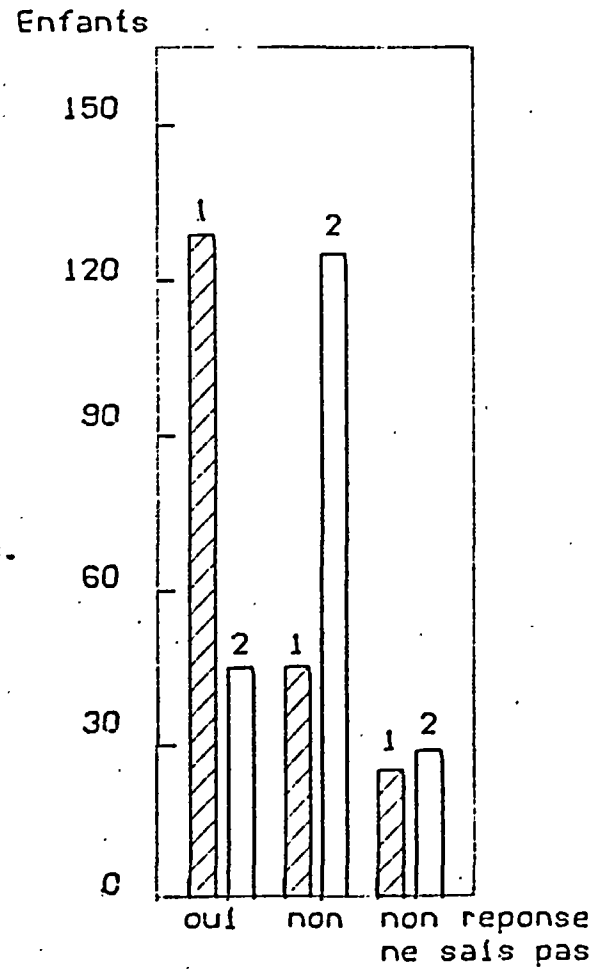




GRAPHIQUE 2

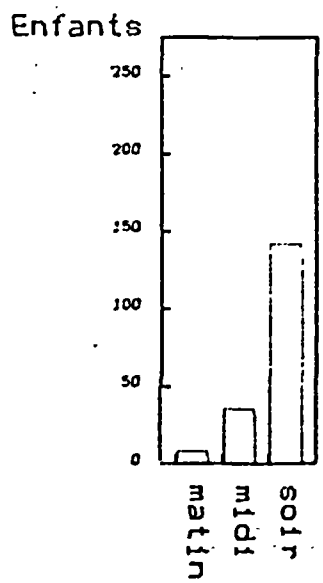
Les gaudes : festives ou quotidiennes ?

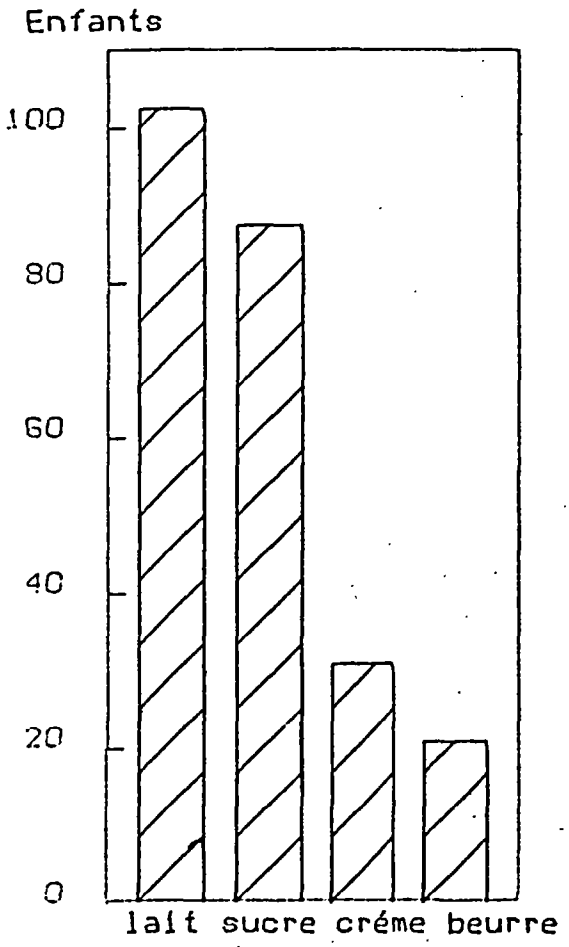
1. Mangent des gaudes en semaine.
2. Mangent des gaudes les dimanches et fêtes.



GRAPHIQUE 3

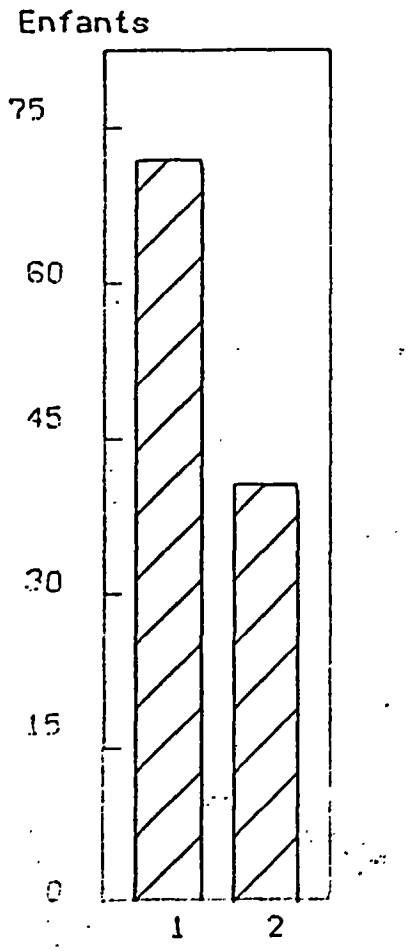
Repas durant lesquels on consomme des gaudes.





Ingrédients associés aux gaudes au moment du repas sur 181 enfants en consommant sous forme de bouillie.

GRAPHIQUE 4



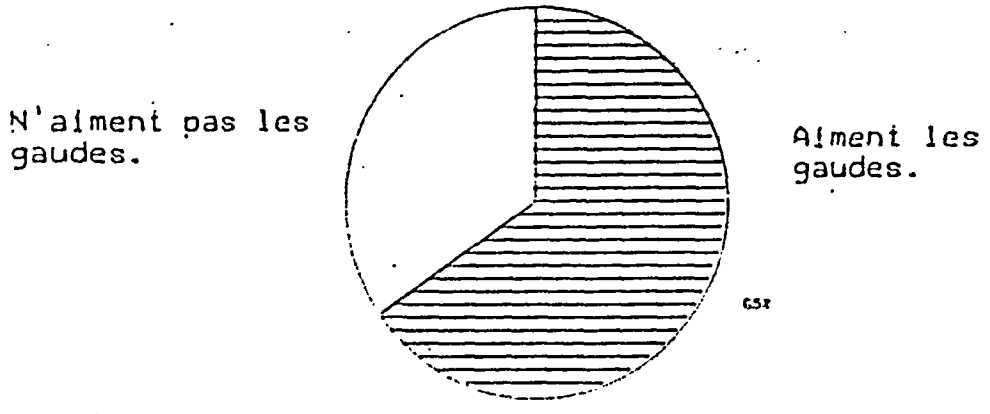
Utilisation des gaudes dans d'autres préparations:
1. pour griller le poisson
2. pour des gâteaux

GRAPHIQUE 5

Les autres usages culinaires des gaudes sont aussi présents (graphique 5), 72 enfants confirment leur utilisation pour griller le poisson, et seulement 41 enfants pour la préparation des gâteaux. Cependant, nous sommes persuadés que ces éléments sont sous estimés par les enfants, en effet seulement 53 d'entre eux ont pu décrire quelque peu la cuisson des gaudes, les autres ignoraient comment elles sont cuisinées. On peut donc supposer, à bon droit, qu'une bonne part d'entre eux ne connaissent pas leurs autres utilisations car 13 % des familles les utilisant pour griller le poisson c'est peu, alors que la majorité des personnes que nous avons rencontrées en Bresse nous ont évoqué cet accommodement du poisson.

Un autre usage évoqué par les enfants en discutant avec eux après le passage du questionnaire, et ce surtout dans les cantons de Verdun sur le Doubs et de Saint Martin en Bresse où la connaissance et la consommation des gaudes sont assez réduites, est celui d'utiliser cette farine comme amorce. Certains pêcheurs achètent un kilogramme de gaudes qui roulées en boulettes, jetées en poignées, mêlées à d'autres ingrédients, servent à appâter le poisson.

Pour conclure ce bref aperçu, voici un dernier graphique qui répartit les enfants en deux catégories : ceux qui aiment et ceux qui n'aiment pas les gaudes.



Certes, nous regrettons à présent de n'avoir posé aucune question témoin nous permettant d'établir des comparaisons avec d'autres aliments, cependant avec les deux tiers des enfants qui ayant mangé des gaudes, affirment les aimer, ne peut-on remettre en cause cette argumentation qui voudrait que les gaudes soient et étaient un aliment de pénurie que seule la contrainte de la faim faisait penser bonnes ?

TABLE DES MATIERES

Le maïs.

I. Le maïs et sa culture.

1. Quelques généralités sur le maïs page 7
2. L'arrivée du maïs en Bresse 8
3. Les maïs de pays 10
des différentes variétés locales
4. La culture du maïs en Bresse avant l'arrivée des hybrides p. 11
Le choix des semences 13
La culture du maïs 13
Récolte et dépouillage 14
Egrenage 15
5. L'arrivée des hybrides : la " modernisation " 16

II. Le maïs et les gaudes.

1. Les gaudes de " treuqui " en lait p. 19
2. Les gaudes d'hybride 20
3. Discours sur la qualité des gaudes mise en rapport avec le maïs utilisé. 21

La fabrication des gaudes.

I. Autrefois une fabrication familiale. p. 23

II. Aujourd'hui une production de quelques moulins. 26
Le sèchage dans chaque moulin. 26
La mouture et les meules 27
meules blandines 29
meules de composition artificielle 29
Les sens de la mouture 32
Fin " comme de la farine de pain " 33
Le " traditionnel " comme facteur de bon goût 35

Les gaudes.

Bouillie et soupe, gaude et pain p. 38
Nourriture des hommes, nourriture des animaux 41
Les gaudes pour soi, le pain partagé 42
Les gaudes porteuses d'identité 43

Entre rejet et maintien : la transformation. p. 44

Bibliographie. p. 48

Annexes
- Carnet de recettes du moulin de Chaussin p. 53
- Feuille de recettes du moulin de Perronas 55
- Carnet de recettes du moulin d'Echenon 56
- Résultats de l'enquête dans les écoles. 62

Table des matières p. 84