

Le LARBOUST

Vallée Gourmande



+ DVD-Vidéo

Christian RIVES

Le LARBOUST
Vallée Gourmande

du même auteur :

AVENTURES à LUCHON ~ Luchon côté jardin ~	roman
HISTOIRE des THERMES de LUCHON	récit historique et technique
NICOLAS en vacances à CAZAUX-de-LARBOUST	album illustré par l'auteur
LE JOURNAL de 20 heures	dessins humoristiques
IL ME FAUT VOUS CONTER...	contes poétiques illustrés par l'auteur
LA MACHINE A REMONTER LE TEMPS ~ L'inconscient ~	roman psychologique
PORTRAITS (livre + CD)	poésies, chansons, peintures et sculptures
MON JARDIN SECRET (livre + CD)	album illustré par l'auteur
SAINT AVENTIN ~Témoignages du temps passé ~	récit historique
CAZEAUX-de-LARBOUST ~ En ce temps-là... ~	récit historique
VALLÉE du LARBOUST guerre "14-18"	récit historique
BILLIÈRE ~ Histoire...et souvenirs ~	récit Historique
CASTILLON-de-LARBOUST ~ Savoir d'où l'on vient... ~	récit historique
SAINT AVENTIN ~ Église romane XI ^e et XII ^e siècles ~	brochure
Oô - "Village que j'aime"	récit historique
GARIN - La pierre à l'édifice -	récit historique
VALLÉE du LARBOUST Histoire des églises romanes	récit historique

Le LARBOUST
Vallée Gourmande

Christian RIVES

Photo-composition et vidéo : Christian RIVES

© Christian RIVES – LUCHON

ISBN N° 979-10-93962-07-8



Ce livre est tout particulièrement dédié à la mémoire de **Maurice OUSTALET** de St Avenir, qui vient de nous quitter, tandis que je terminais l'écriture de mon manuscrit.

L'ouvrage est tel que je me faisais un immense plaisir de pouvoir le lui offrir, dès sa parution.

Les nombreux témoignages de Maurice OUSTALET n'en ont que plus de valeur.

Homme de cœur et très cultivé, Maurice OUSTALET est parti tout comme il a vécu, en toute discrétion, sur la pointe des pieds...

Livre également dédié à toutes celles et ceux, qui ont contribué à l'élaboration de ces écrits. Pour l'aide précieuse qu'ils m'ont accordée à partir de leurs recettes héritées le plus souvent de leurs ancêtres, afin qu'elles ne se perdent avec le temps.

Ces quelques pages viennent honorer de la plus belle des façons nos anciens, c'est l'hommage qui leur est rendu.

Les bougies dont la clarté accompagne les recettes sont là pour nous rappeler leur présence et leur dire que nous ne les oublions pas.

Leur héritage nous est précieux, c'est en quelque sorte notre patrimoine que nous nous devons de défendre et conserver.

Par ordre alphabétique de leurs patronymes.

Recettes :

- Marie-Madeleine BÉNADET de St Avenir ;
- Jeanne BILOT de Portet-de-Luchon ;
- Jérôme BILOT de Jurvielle ;
- Anne-Marie BRUNET de Cazeaux-de-Larboust ;
- Claudette EMPORTES de Cathervielle ;
- Marie-Andrée FADEUILLE de St Avenir ;
- Claudette FONTAN de Castillon-de-Larboust ;
- Christiane IMBERT de Poubeau ;
- Josette MOREAU, née MORA de St Avenir ;
- Jean-Pierre OUSTALET de l' « Auberge des Spijeoles » à Oô ;
- Jean-Pierre PIZZOLITTO de Garin ;
- Francette et Pauline RIVES « la coque » à Oô ;
- Olivier ROUMEC-GROS de « la Ferme d'Espiau » à Billière ;
- Fifi et Laura SANS de Oô ;
- Jacqueline SAPORTE de Poubeau.

Témoignages sur leur artisanat :

- Jean-Pierre LAVIGNE de Poubeau : « *fromage au lait de vache* » ;
- Alain PALACIN « Pisciculture de Oô » : « *pisciculture - élevage de truites* ».

Pour leurs excellentes illustrations sonores du DVD :

- André SACOME dit « Saxo » : chants Pyrénéens divers ;
- François OUSTAU : concert de « Carillon » depuis le clocher de l'église de Cazeaux-de-Larboust.

Mes remerciements s'adressent également à André SANGAY de Billière pour m'avoir permis d'insérer les témoignages qu'il a enregistrés auprès de François de *JUSTALET* de CAZEAUX.

La liste des remerciements se prolonge au profit de tous ceux qui ont bien voulu témoigner en rapport avec les différents thèmes aborder dans le livre :

- Jeanne ABADIE de Garin : « *Pâques* » ;
- André CRAMPÉ : « *battue à l'ours de septembre 1940* » ;
- Pierre GOUAUX de Billière : « *chasse à la palombe* », « *chasse à l'isard* » ;
- Louise MATHIAS de St Aventin : « *la foire à Luchon* » ;
- Jean MENGARDUQUE : « *les dangers de la montagne* », « *pêche à la truite* » ;
- Marius MORA : « *la chasse au sanglier* » ;
- François MOUNIC : « *battue à l'ours de 1951* » ;
- Pierre MOUNIC de Billière : « *fête du cochon* », « *fenaisons et moissons* » ;
- Charles OUSTALET de St Aventin : « *fête du cochon* » ;
- Jean OUSTALET dit Jean d'ARROUY de St Aventin : « *élevage des cochons* », « *élevage des chèvres* », « *moulin à eau* », « *les vignes- le vin* », « *la foire* » ;
- Jeanne OUSTALET de St Aventin : « *la foire à Luchon* » ;
- Pierre OUSTAU de Cazeaux : « *élevage de moutons* » ;
- Arnaud PÉFAURE de Oô : « *le jus de pomme - le cidre* » ;
- Arlette PÉRET de Oô : « *carnaval* » ;
- Léon TINÉ de St Aventin : « *les moissons* » ;

Avant-propos

Les recettes qui vous sont proposées sont précédées d'autant de témoignages propices à remonter les temps anciens, afin de mieux s'imprégner des us et coutumes de nos ancêtres qui pratiquaient - au-delà de l'agriculture et de l'élevage - la chasse et la cueillette de baies pour des confitures, champignons et autres plantes médicinales, etc.

Si de nos jours et depuis 1957, l'ours n'est plus chassé mais protégé, en d'autres temps ce prédateur était traqué en battue tout comme le loup et le renard.

On n'hésitait donc pas à manger de l'ours car l'on faisait « *feu de tout bois* », non pas que sa chair fut appétissante, encore moins succulente.

Par ailleurs ces recettes sont présentées à partir de produits du potager ou d'élevage, issus de la ferme ou du gibier de nos montagnes.

Les noms des recettes varient suivant les régions, les ingrédients employés étant les mêmes, à la différence près qu'ici chaque recette est présentée sous son vocable local :

- La **soupe à l'oignon** se nomme ici **tourin** ;
- Les **tripes**, le *tripou* se dit **Pétéram** :

La légende locale veut qu'en des temps anciens un couple de Larboustois qui devait recevoir des convives, s'interrogea sur le menu qu'ils allaient devoir préparer. Le mari eut l'idée d'un *tripou*, en disant à sa femme : « **van pétéram** » à traduite par : avec ce plat, « *ils vont s'y péter la sous-ventrière* » (la ceinture de flanelle sinon le corset pour les femmes).

- Le cassoulet = **la pistache** dont les haricots diffèrent. Ici il s'agit traditionnellement du haricot Tarbais et la saucisse n'est pas celle de Toulouse ;

- les pommes de terres = **truffes** (en Gascon) ;
- les crêpes = **pastères** ;
- les beignets = **Pescajous**, etc.;

Est-il nécessaire de préciser qu'en d'autres temps il n'y avait point de conservateurs, et autres produits chimiques, ni de congélateurs ?

En sorte que contrairement à notre société dite « moderne », on ne mangeait pas de fraises ou de tomates en février, mais naturellement au gré des saisons !

Les cailles, les perdreaux ou les faisans, n'étaient pas « lâchés » la veille de l'ouverture de la chasse !

Le gibier était « prélevé » dans la nature pour un repas de fête : truites, isard, etc., juste pour les besoins de la cause.

Chaque saison emmenait son lot de produits utilisés à bon escient, en rapport avec la nature....

Enfin il est utile de souligner que la liste des recettes anciennes, ici présentées, n'a pas la prétention d'être exhaustive. Les connaisseurs noteront qu'il n'est pas ici fait état :

du « *couquet* », du « *mias* », du chou farci sans viande, consommé les vendredis saints, et de combien d'autres encore !

Les puristes auront à cœur de me dispenser de sarcasmes, en ayant un regard bienveillant sur les mots écrits en Gascon, dont l'orthographe non maîtrisée, n'est ici qu'approximative.

Le Gascon n'est-il pas par tradition, et avant tout, un idiome oral ?

Le Livre est accompagné d'un DVD-vidéo, que l'on peut lire soit sur l'écran d'un ordinateur, soit sur un lecteur de DVD de salon.

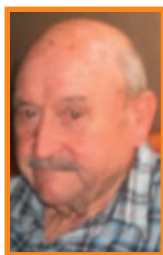
Seize recettes ont été filmées, enregistrées dans l'ordre chronologique de leur parution dans le livre.

Elles sont illustrées à partir de chants traditionnels tels que ceux que l'on chantait alors lors des repas de fête des villages, sinon en « *lever de table* », repris depuis par les « *fihs de Luchon* », « *Les accords du Larboust* », « *Nadau* », etc. afin que notre patrimoine ne se perde.



André SACOME, dit « SAXO », interprète ces chansons avec tout l'amour qu'il porte à sa vallée, qu'il en soit remercié. Le Gascon qu'il défend âprement en est ici la preuve.

Un remerciement tout particulier est adressé à Michel MAFFRAND, de « *NADAU* », pour m'avoir permis de faire figurer dans le DVD la chanson dont il est le compositeur, l'Hymne du Pays : « *SAUSSAT* », interprété par « SAXO ».



Maisons d'habitation

- Les pièces et leurs éléments -

témoignage de **Maurice OUSTALET** de St AVENTIN

« À l'époque de mes parents et grands-parents, dans tout le village, on vivait à l'étage principalement et pour une raison évidente pour l'époque, le froid !

Les hivers étaient plus rudes en ces temps et les maisons mal chauffées.

En effet sans quasiment de chauffage, seule la cheminée ne suffisait pas à tempérer convenablement les lieux de vie en hiver. De plus l'humidité, au rez-de-chaussée, près du sol provoquait des maladies dont les enfants souffraient en bas âge, d'où les mortalités infantiles fréquentes. Les adultes également atteints de pneumonies en mouraient.

Il a été décidé en conséquence de vivre à l'étage, bénéficiant du volume d'air du rez-de-chaussée en guise de sas, qui protégeait quelque peu du froid mais surtout de l'humidité..

La maison était ainsi répartie :

La cave : par laquelle on accédait en poussant la porte sous l'escalier allant à l'étage.

Le rez-de-chaussée comprenait alors :

- Une « **pièce à tout faire** » en quelque sorte : on suspendait les veaux et les porcs afin de les dépecer en quartiers. Il existe encore en guise de chevêtre entre deux poutres au plafond et sous le plancher, une pièce de bois percée pour le passage d'une corde, attestant mes dires.



- Une salle dite « **sala bacha** », sans ouverture sur l'extérieur, où l'on faisait la lessive par exemple, à partir du « **cuvier** ».

- La « **resère** » en terre battue, où l'on rangeait les pommes de terre dans un angle de la pièce, qui les protégeait de la lumière de la fenêtre, pour qu'elles ne germent précocement. Le fourneau avait également sa place en ce lieu, muni d'un tuyau d'évacuation de fumée qui sortait à travers le mur, vers l'extérieur de la pièce. Là étaient préparées les soupes des cochons. On trouvait également en ce lieu toutes sortes de denrées alimentaires entreposées.

L'étage :

- Une salle de séjour avec cheminée et cuisine attenante. Au fond le « **crambéta** » avec évier pour la vaisselle.

- Une grande pièce avec cheminée, constituait la chambre commune, à plusieurs lits. Des tentures de tissu montées sur tringles, séparaient les divers lits installés aux quatre coins de la pièce, en préservant l'intimité de chacun.

- Tout près, un évier desservant la pièce, permettait à chacun de faire sa toilette à son tour.

Le grenier :

- Là étaient entreposés dans des coffres en bois munis de couvercles : les sacs de blé en vue des semences suivantes, sinon en attente d'être descendus au moulin, des sacs de farine de blé fraîchement moulue pour fabriquer le pain. Le tout étant à l'abri de l'humidité et des rongeurs alléchés par l'odeur de denrées alimentaires de choix.

- Des armoires recevaient le linge de maison, qui ne trouvait place dans la chambre de l'étage, trop étroite.

- Et bien d'autres objets rangés, non utilisés. »

Plus tard et de nos jours, le chauffage modernisé permet de vivre au rez-de-chaussée. L'utilisation des différentes pièces de la maison a été entièrement repensée. C'est ainsi que désormais le rez-de-chaussée est plus adapté en matière de lieu de vie. Des travaux d'aménagement ont permis d'améliorer l'habitat.



La salle à manger, pièce principale, comprend désormais en plus de la cheminée, le vaisselier, la table et les chaises, la pendule, la baratte à beurre, un buffet, etc.



Baratte pour fabriquer le beurre (partie basse uniquement)



Buffet où sont rangés : les ustensiles de cuisine, les appareils ménagers, les denrées alimentaires, etc.



pot à confits



« flascou »



cafetière



Cuilléret



« *gardalets* » taillés dans le bois

La cuisine attenante comprend :

- l'évier ;
- la cuisinière à gaz ;
- un espace réservé au rangement divers de denrées ;
- des étagères où sont alignés divers bocaux : de confiture, de pâté de cochon, etc.



...Que d'excellentes choses !

La cheminée



La cheminée était le lieu principal de la cuisine, si ce n'est de la maison. Elle était décorée, sous le manteau, d'un tissu, afin d'obtenir un meilleur tirage et pour qu'il n'y ait de retour de fumée dans la pièce.

Dès la première heure, à l'aube, la maîtresse de maison ravivait les braises couvertes la veille au soir de cendres pour les protéger de l'extinction.

La bonne odeur du bois brûlé envahissait la pièce et celles à l'étage, à travers les interstices du plancher.

Il fut un temps où par manque de café, le grain d'orge lui était substitué. En effet les tickets de rationnement (jusqu'en 1948), limitaient l'achat de café. Il devenait tellement rare, que le peu que l'on possédait était gardé précieusement et servi lors des « grandes » occasions, sinon lorsqu'on recevait des invités.

Pour le torréfier on versait le grain d'orge dans une poêle percée de petits trous, posée sur un trépied, sur le feu.

En ces temps éloignés, le café était acheté vert, il fallait le torréfier également à la cheminée, avant de le consommer.



torréfacteur rempli de grains, prêt à aller sur le feu



couvercle et cuvette du torréfacteur ouvert



Le café en grain torréfié était moulu au moulin à main, puis récupéré dans sa partie basse, dans un petit tiroir.



Chicorée

le café moulu était versé dans le « filtre » de la cafetière, accompagné d'une dose de chicorée (reconnue pour ses propriétés diurétiques), tandis que de l'eau chauffait sur le feu, dans la bouilloire, avant d'être versée sur la préparation dans la cafetière. Le couvercle une fois posé, gardait tout l'arôme du café.



bouilloire



La cafetière restait près du feu afin de tenir le breuvage au chaud. Chacun venait se servir en versant le café soit dans un bol soit dans un verre, suivant l'heure de la journée.

Ainsi réveillé chacun était prêt pour partir travailler !



Le feu était entretenu toute la journée car l'étape suivante concernait la préparation du repas de midi. On se servait : du soufflet, du petit balai en paille, de la pince à tison et de la petite pelle, le tout à longs manches afin de ne pas se brûler.



Les chenets retenaient les bûches en hauteur en facilitant le passage de l'air sous le bois, ce qui activait la flamme.



D'autres formes de chenets permettaient de rôtir à la broche manuelle, certaines volailles, mais également de préparer les gâteaux à la broche, les fameuses « *coques* », essentiellement à base d'œufs.



Le trépied recevait : les marmites, les poêles à châtaignes, les cocottes, etc.



La crémaillère accrochée dans le conduit de cheminée permettait de régler la hauteur par rapport à la flamme et à la braise et supportait soit le chaudron suspendu à un crochet, soit le « *crémaillh* » sur lequel on posait les divers récipients qui venaient au feu.

Le chaudron - « *caoudé* » - avait plusieurs utilités. Il pouvait servir à la demande pour : les confitures en automne, la cuisson du boudin lors des fêtes du cochon, la préparation de la pâtée pour les cochons, etc.



Certaines marmites allaient directement sur la braise, grâce à leurs pieds.

Lors de cuissons multiples, dans le même temps, on gardait au chaud le plat préparé en remplissant de braises un récipient spécial en fonte, sur lequel on posait la marmite, en attendant le repas.



Les épices utilisées pour cuisiner étaient rangées sur la cheminée dans des pots nominaux, prêts à servir, sous la main de la cuisinière.



Tous les dix ou quinze jours on préparait le pain au four, près de la cheminée. Le four était préalablement chauffé, dès son arrivée à température idéale, la sole était nettoyée à l'aide du racloir.



Pendant ce temps la pâte à pain était malaxée dans la maie, constituée de farine de blé, de sel, de levure et d'eau. Une fois bien reposée, la pâte prenait la forme voulue entre les mains expertes.



On raclait le fond de la maie à l'aide de la palette afin de récupérer toute la pâte.

Le temps a passé...

... Désormais c'est un boulanger Luchonnais qui vient livrer tous les jours le bon pain qui régale les palais et qui est élaboré dans la plus pure tradition artisanale du pays.



gros campagnou de 1kg800



miche, boule et campagnou



L'élevage - La basse-cour



La basse-cour était constituée, de poules et bien entendu de coqs. Le plus souvent des pondeuses qui donnaient chacune et chaque jour un œuf, à la belle saison et dès le début du printemps venu.



Lorsqu'elles étaient « *glousses* » elles restaient au nid et couvaient une dizaine d'œufs à la fois et cela durant plusieurs jours.



La poule était mise au pot, suivant la tradition du bon Roi Henri, lors des grandes occasions. Les poussins à leur tour qui grandissaient, renouvelaient la basse-cour.

Le soir venu les poules prenaient le plus souvent place dans l'écurie avec les vaches et le chien. Chacun était au chaud et en sécurité.

Au petit matin, au chant du coq, la maisonnée était réveillée, il était temps de se lever !

La porte de l'écurie ouverte, libérait les poules à la recherche de nourriture et de gravillons qui fortifiaient les coquilles d'œufs pondus.



Un élevage de canards permettait d'obtenir, une fois bien gras, d'excellents pâtés et autres cuisses mises en graisse dans des pots de terre cuite, ce qui composait des confits succulents à souhait.



Les lapinières à l'abri des intempéries étaient compartimentées.

Le mâle seul dans sa cage, les lapines et leurs lapereaux séparés par portées se nourrissaient d'épluchures diverses qui provenaient de la cuisine.



Les pigeonniers abritaient, en hauteur, à l'abri du renard, les couples de pigeons qui venaient se relayer à tour de rôle pour couvrir puis nourrir les pigeonceaux.



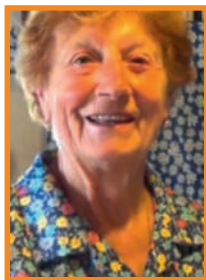


Les poules, nous l'avons vu, dormaient dans l'écurie avec les vaches en se perchent sur les râteliers. Bien que les chiens soient présents, cela n'empêchait pas les prédateurs de venir visiter le poulailler. Les **traquenards** attendaient le renard, la fouine ou la belette.



La poule

- Coutumes et usages -



Témoignage de **Marie-Madeleine BÉNADET** de St Aventin

« - Il était d'usage, bien que la tradition perdure encore dans certains villages, d'offrir à la jeune maman qui venait d'accoucher, une poule.

Le plus souvent ce don provenait de la famille proche, parfois mais plus rarement d'un ami.

La poule était offerte vivante, soit prête à être cuisinée.

Cela avait pour effet de fortifier la maman, qui allaitait son enfant, après toutes les souffrances endurées lors de l'accouchement.

L'organisme pour le moins perturbé avait besoin de se refaire une santé.

Certes le bouillon de poule favorisait la convalescence, mais plus encore la viande pour redonner des forces ! »

Poule farcie



Recette réalisée par **Marie-Madeleine BÉNADET** de St Aventin

Après avoir allumé le feu dans l'âtre de la cheminée, Marie-Madeleine nous présente tous les ingrédients qui entrent dans la composition de la recette.



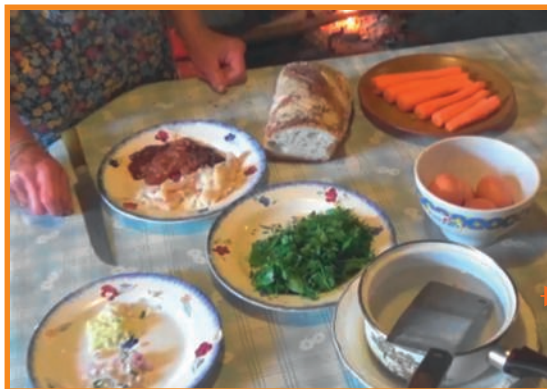
Recette transmise depuis des générations dans la famille de la maison *PAS* à St Aventin.

Ingrédients :

« - poule, lard salé, foie de poule, œufs, mie de pain, persil, ail, oignon planté de clous de girofle, poireaux, thym, couenne, carottes, laurier, sel poivre...



Préparation de la farce :



...Le tranchant du « mascot », du ha-choir, doit tremper dans l'eau chaude ce qui évite au lard de se coller à la lame



Sur la planche, couper très menu :
foie, lard, persil, ail et couenne.



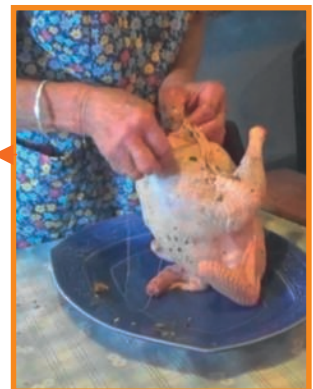
Après avoir cassé les œufs, les battre énergiquement dans un saladier



Ajouter les ingrédients hachés menus, puis le pain en quantité suffisante jusqu'à obtenir une préparation consistante.



Farcir la poule, puis la recoudre.





Plonger la poule dans la l'eau de la marmite sur le feu, et ajouter : l'oignon planté de clous de girofle, carottes, poireau, couenne laurier thym et sel. »



Environ 1 heure et demie plus tard...



« - Après s'être assuré que la viande commence à se détacher, on peut arrêter la cuisson.

La poule et les ingrédients cuits sont retirés du bouillon et mis en réserve.

La viande est découpée puis disposée dans un plat





*C'est au tour de la farce
d'être extraite de la carcasse de
la poule.*

*Une première fois tranchée sur sa
longueur, ensuite coupée en tran-
ches.*



Conseils de la cuisinière :

« - La poule farcie peut être accompagnée :

- d'un bouillon à base de la préparation de cuisson au feu de bois ;
- d'un plat de pommes de terre arrosées du bouillon de cuisson ;

- d'une « tarte soleil » en entrée, façon **Josette MOREAU**, à base de pâte feuilletée, jambon, plantes aromatiques et gruyère.



- de « pescajous ».



Célébrations des Fêtes et coutumes

Épiphanie : Célébrée le premier dimanche de janvier, tandis que les jours rallongent.

On fête le retour de « la lumière ». « *La galette des rois* » de par sa forme et sa couleur dorée, rappelle le soleil.

La tradition remonte au moyen-âge. Durant les « saturnales » période de 7 jours, le « roi » qui tirait la « fève », faisait ce qu'il lui plaisait. C'est ainsi que les jeunes soldats élus pour avoir trouvé la fève, pouvaient toute la journée durant, commander les troupes. On inversait les rôles établis par la société, les « esclaves » devenaient les « maîtres » !

Tradition devenue chrétienne à partir du XIX^e siècle, où le jour des rois on fête *les rois mages*... En 1875 les figurines connues de nos jours remplacent les fèves.

On « partage » la galette sans oublier de garder la « *part du pauvre* », au cas où il se présenterait à la porte du logis.

De nos jours il est de tradition qu'un enfant passe sous la table afin de ne pas voir à qui reviennent les portions distribuées aux convives, qu'il désigne lui-même.

La coutume veut que le « roi fasse une reine ». On s'arrange toujours pour que ce soit un enfant qui ait la fève, tandis qu'il va à coup sûr choisir père ou mère comme roi ou reine, à qui il reviendra d'acheter une nouvelle galette. L'usage veut que se perpétue la coutume sur trois dimanches consécutifs.

La chandeleur : *Candéléra*

C'est la fête chrétienne des chandelles. Elle est fixée au 02 février, soit exactement 40 jours après Noël, et rappelle *la Présentation* de Jésus au Temple.

À l'église on remplaçait les torches par des petites bougies que chacun rapportait à la maison en quantité égale au nombre de veaux nés, le tout en guise de protection du cheptel.

Cette date correspond à la période où les jours s'allongent de plus en plus rapidement, ce qui est propice au début des semailles dans les champs. Le blé qui restait non semé, était moulu pour fabriquer de la farine.

C'était l'occasion de cuisiner des crêpes. Au XVIII^e cette fête païenne célébrait le culte voué à l'ours, notamment dans les Pyrénées, elle s'appelait la « *chandelours* », période où l'ours sort de sa tanière et de son hibernation.

Ce culte païen fut par la suite éradiqué par l'Église !



Crêpes de la chandeleur

Témoignage et recette de **Claudette EMPORTES** de Cathervielle

« - Je dois la recette des crêpes à Maman, et la tradition de la chandeleur à Papa, lui qui avait pris l'habitude de glisser une pièce de monnaie en guise de prospérité - d'une année sur l'autre - près d'une crêpe faite par Maman. Je le revois prendre son « toupin, sorte de pot de terre avec manche et couvercle dans lequel était rangée précieusement sa « pension » en espèces.

La crêpe et la pièce étaient religieusement déposées avec l'argent.

Par contre, le dimanche avant mardi-gras, « diménje pastère », la coutume était de faire des crêpes et ce jour pouvait tomber en pleine fête du cochon, donc double travail pour la maîtresse de maison ! »

Crêpes



Ingrédients :

Farine, œufs et lait de la ferme, huile, rhum, eau, sel.

Préparation :

« - Dans un grand saladier verser la farine, puis creuser le centre afin d'y verser les blancs et jaunes d'œufs. Remarquez que les œufs proviennent de la ferme, la couleur du jaune l'atteste. Ils ont été pondus par des poules de Cathervielle, mon village.



➤ Saler sur les oeufs

Bien mélanger les œufs à la farine, avec une cuillère...



➤ Rajouter le lait. Celui-ci, bien crémeux, provient de la fromagerie de Poubeau ; les crêpes n'en sont que meilleures.

Enfin verser l'huile et le rhum.

L'eau sert à délayer la pâte en fin de préparation.

Le temps de repos de la pâte est laissé à l'initiative de chacun. Personnellement je commence la cuisson tout de suite.



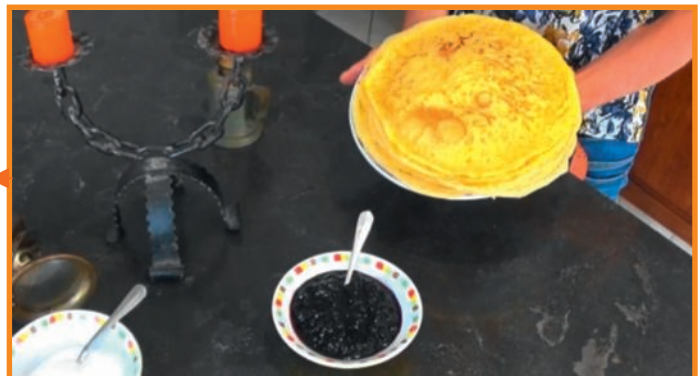
Sur le feu commencer à faire chauffer la poêle contenant une cuillère à café d'huile pour la graisser, après avoir répété ceci pour chaque crêpe.

À température convenable verser une louche de pâte et laisser cuire.



► Faire sauter la crêpe et finir de la cuire sur l'autre côté.

Les crêpes sont prêtes à être dégustées et suivant les goûts, avec du sucre en poudre, confiture, miel, sinon mangées nature accompagnées d'un bon cidre.



Mardi-gras et Carnaval

Célébré avant le carême, le jeûne était pratiqué durant 40 jours avant Pâques.

De nos jours cette coutume n'est plus d'usage. Seul le vendredi Saint est respecté, jour où l'on s'abstient de consommer de la viande.

Dès le lendemain, le mercredi, le carême débutait.

D'où un certain défoulement avant les privations !

Avant de procéder à la purification, la « privation », et faire pénitence, le mardi précédent était l'occasion de terminer les aliments gras, dont les œufs.

L'occasion de faire des crêpes et des beignets, mais également de se maquiller et faire carnaval.



témoignage de **Jean OUSTALET** de St Aventin

« - La veille du **mardi-gras** c'était la fête à Oô. Tous les jeunes de Saint Aventin ainsi que ceux de la vallée du Larboust, y participaient.

Traditionnellement, il était interdit de travailler au champ, le jour de **mardi-gras**. Tous les adultes surpris en train de piquer les champs de blé, pour aérer les pousses, étaient « punis ».

Bien évidemment ils se prêtaient volontiers au jeu.

Leur sort ?

Ils étaient reconduits chez eux juchés sur une civière, que les jeunes du village portaient à tour de rôle, jusqu'au village !

Le fautif se devait d'offrir à manger et à boire : crêpes, beignets et breuvage.



Je me souviens tout particulièrement d'une année où nous avons pris en flagrant délit Jeanne CAILLAU - née JOURDAN de Bourg d'Oueil -, qui pesait bon poids ! Nous avons eu les pires difficultés à la remonter au village, malgré le nombre de jeunes présents !

Heureusement, arrivés chez elle, « en ço de Caillaou », nous avons été bien récompensés de notre peine ! »

Jeanne CAILLAU

« ...Une autre fois, ce fut le tour de Dominique TINÉ, né en 1871, décédé à l'âge de 75 ans, de se faire surprendre au champ, où il taillait une haie.

Nous voyant arriver, il se mit à courir jusqu'au pont de Castillon !

Nous avons dû le porter sur la civière depuis-là, jusqu'à chez lui, « en ço de Prim ».

Heureusement pour nous, le saucisson et le bon vin nous attendaient !

Pescajous



Recette présentée par **Claudette FONTAN** de Castillon
(recette transmise par Marie FONTAN)

Ingrédients : œufs de la ferme, farine du boulanger, lait, sucre en poudre, sucre vanillé, levure chimique, beurre, huile, rhum et sel



Préparation :



« - Dans une casserole, verser une pincée de sel, du lait, le beurre et le sucre vanillé.
Laisser fondre le beurre à feu doux tout en remuant.
Puis laisser refroidir.

*Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Verser un peu de sucre dans les blancs.
Mettre en réserve les blancs, avant de les monter en neige.*



À l'aide de la cuillère, incorporer le sucre fin aux jaunes d'œufs.

*Tout en remuant, verser dans la bassine la préparation à base de :
beurre fondu, lait et sucre vanillé.*



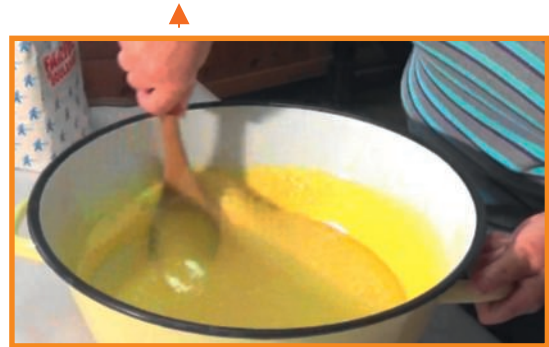
Ajouter le rhum et mélanger.

Avec le mixer, monter les blancs en neige.





▶ *Incorporer la levure, puis mélanger.*



▶ *Commencer à verser la farine, tout en mélangeant les ingrédients.*

Verser en deux fois les blancs montés en neige sur les œufs et la farine, puis continuer à mélanger...



▶ *Avant de rajouter le reste des blancs montés en neige, verser de la farine, tout en malaxant à la cuillère énergiquement !*

En fin de préparation de la pâte, la faire glisser sur un torchon saupoudré de farine.



Pétrir une dernière fois la pâte, avant de l'envelopper tout d'abord dans un torchon...



*... Puis dans une couverture !
La pâte va reposer ainsi durant 4 heures.
La couverture est placée près d'une source de chaleur, la pâte lèvera plus facilement.*

Quatre heures plus tard...



Découper la pâte en morceaux, en tirant la longueur souhaitée.





➤ *Déposer les morceaux de pâte dans de l'huile chaude.
Les pescajous vont dorer sur les deux faces...*

...avant d'être déposés sur du papier qui va absorber l'huile de cuisson.

Ensuite ils seront versés dans la bassine, puis sucrés à volonté. »





Carnaval

« ...Les déguisements permettaient une agréable période de joie. Les masques étaient fabriqués par les mères de familles qui déguisaient leurs enfants.

Puis on jugeait **Carnaval**.

Carnaval était constitué d'un piquet de bois empaillé à son effigie. À l'intérieur était caché dans le ventre, une bonbonne de verre - le « flascou » - qui recevait les boissons récupérées lors des nos passages dans les maisons du village. Cela constituait une sorte de réserve pour les soirées arrosées, entre garçons.



Augustin MADON

La nuit tombée, nous partions dans les près face au village, côté sud, afin que tous nous voient de loin. Un grand feu était allumé ce qui éclairait notre position. Nous chantions autour des accordéons diatoniques soit d'Augustin MADON de Oô, soit de Jean MOUNIC de Trébons.



Jean MOUNIC

Nous chantions :

Adiou Praouvé Carnaval

Tu, t'en vas

Jou démori !

Adieu pauvre Carnaval

Toi tu pars

Moi je reste !

Face aux villageois qui regardaient le spectacle, Carnaval était embrasé.

Le piquet brûlé, servait d'une année sur l'autre, nous le rangions à la mairie ! »

Nous l'avons vu...

Les œufs entraient dans la composition de bien des recettes, grâce aux poules de la ferme.

Après les crêpes « *pastères* », les beignets « *pescajous* », l'omette de Pâques, on cuisinait d'autres recettes :

- Les ***pastéras*** avec du lard, ou une tranche de jambon, des pommes de terres cuites coupées en tranche, etc.

- Le « ***couquet*** » dont la préparation de la pâte n'est autre que celle utilisée pour faire les beignets « *pescajous* ». Puis la pâte était allongée, étalée dans une « *cauquelle* » en fonte mise sur la braise dans la cheminée.

- « ***haraoudetch*** », sorte de fougasse, à pâte à peine dorée, cuite après la fournée de pain, avec la chaleur résiduelle du four. On rajoutait de la cassonade et de l'huile, le tout couvert de la « *pinta* », crème de lait de vache.

Recettes médicinales :

- « lait de poule » : Pour fortifier les personnes quelque peu affaiblies on leur préparait un jaune d'œuf dilué dans un bol de lait chaud.

- un jaune d'œuf était dilué dans une tasse de café sucré.



Témoignage d'Arlette PÉRET de Oô

Les fêtes de Carnaval étaient très prisées à l'époque, et à Oô tout particulièrement.

On ne manquait pas l'occasion pour s'amuser.



Marie
OUSTAU
« Forgeron »

St BLANCAT
nièce du curé

Bertrande
PÉRET

Catherine
SACAVE

Il faut préciser qu'Arlette PÉRET n'a jamais été la dernière pour s'amuser et rire.

C'est elle qui détenait dans sa maison toutes sortes de costumes de déguisements dont se paraient les joyeux drilles lors des fêtes de Carnaval au village...mais également dans d'autres villages visités à l'occasion de la fête du cochon.

Elle nous raconte comment, dans un premier temps, tous ces costumes se trouvaient chez elle !

Arlette PÉRET poursuit son témoignage :

« - ...Des personnes de la famille travaillaient à Luchon dans des maisons de grandes dames riches qui leur avaient donné également des vêtements : habits de curé, sceptre ecclésiastique, chapelets, bure de moine en laine épaisse brune, costumes « queue de pie », etc.

Ce qui explique qu'au grenier j'ai une collection d'habits qui nous servaient pour les déguisements !

- Ce jour-là, arrivée depuis peu à Oô, c'était dans les années 1948, il a été décidé de monter jusqu'à Gouaux-debat par le sentier. La troupe était composée de Marie LASSALLE, Joseph son fils, Mimi de « Jeanne-Anne » de Billière, Guillaume PALACIN, et moi pour finir.

Le chemin était pentu vers le haut, de plus il faisait nuit. Moi je ne connaissais pas les lieux et j'ai demandé à Guillaume PALACIN de me tenir par la main de peur de tomber.

Joseph LASSALLE, lui, n'a pas trouvé mieux en plein hiver, que de tomber dans un bassin rempli d'eau !

Nous montions par surprise pour amuser les gens réunis pour un mariage qui avait lieu dans l'auberge de chez « Narbonne ».

Là nous avons beaucoup ri et nous avons fait la fête...Nous sommes redescendus à Oô vers 2 ou 3 heures du matin après être passés dans 3 ou quatre familles du village.

Je me souviens qu'à cette époque nous avions les masques de Laurel et Hardy.

- Une autre fois, à Oô, nous étions passées chez la mère de Néné RIVES qui nous avait prêté une poule naine avec une touffe de plumes sur la tête, une sorte de pompon.

Nous nous étions déguisées en religieuses, Mariska AUTEDBAT et moi. Jackie CABANÉ était en costume de curé.

Puis on est rentré chez LASSALLE où ils tuaient le cochon.

Là on nous a demandé ce que nous faisions ?

- On travaille pour un orphelinat et on ramasse des poules dans le village !
- Et vous en avez trouvé beaucoup ?
- Oui ! On a un poulet !
- Faites voir !
- Mais c'est ma poule s'est écriée Néné RIVES ! Elle était contrariée que sa famille ait offert sa poule préférée.

- Une autre fois, sept à huit « masques » étaient venus depuis St Aventin. Ils étaient rentrés chez le « Forgeron ». Ils venaient « faire un accouchement ». On avait éloigné les enfants qui étaient morts de peur, et pour qu'ils ne voient pas l'opération.

La femme enceinte se tordait de douleur. Puis le docteur l'a fait allonger par terre sur le plancher près de la cheminée. De ce temps Pauline OUSTAU faisait le boudin tout à côté, dans le chaudron.

Le « docteur » a commencé par passer les mains sous la robe de la femme qui souffrait, puis en a retiré...un soulier, au bout d'une corde [cordon ombilical]. Enfin en tirant une autre fois il a sorti un poupon en tissu, très long. !

Tous riaient aux éclats ! « L'accouchement » terminé les gens ont bien bu, et fait la fête.

Puis les « masques » de St Aventin sont partis dans toutes les autres maisons où l'on tuait également le cochon.

- Cette autre fois, nous étions montés à Billière, toujours à pied et par la « via ». Il y avait Tintin MARTRE, le frère de Jeannine, Bertrande ma belle- sœur, Charles CAZENEUVE et moi.

Arrivés à Garin, nous avons pris de nuit le chemin qui mène à Billière. Malheureusement nous sommes passés sur un tas de fumier et nous en sommes ressortis pleins de purin de vache. Du coup on a empesté tout le monde dans les maisons de Billière.

- Un autre jour, nous avions déguisé Jean-Louis PÉRET en notaire. Il avait un canotier sur la tête et portait un nez en caoutchouc tenu par un élastique. Nous nous sommes présentés chez le « forgeron » (maison LACRAMPE). Les gosses étaient apeurés. La famille « faisait le cochon » en présence de Pauline OUSTAU, Marie du Forgeron, Jacques et Jean les enfants.

Chez OUSTAU il y avait les enfants : Titi, René et Georges. De plus Elie SACAVE et Christian PÉRET étaient de la fête.

Mon beau-père était seul déguisé, à 85 ans.

Puis d'autres « masques » de Saint Aventin qui étaient venus, ont commencé à tirer le nez de mon beau-père, le pauvre n'avait qu'un seul œil. Enervé, il lance un coup de poing en direction du « masque » de St Aventin...mais c'est Jacques RIVES qui a reçu le poing sur le visage. L'enfant en pleurs, il a fallu évacuer en toute discrétion mon beau-père qui s'était rendu coupable du coup. On l'a vite fait sortir puis on lui a enlevé son déguisement dehors en plein hiver et sous la neige, pour ne pas qu'on le reconnaisse !

De ce temps les « masques » de St Aventin sont restés pour la fête et ensuite sont passés dans toutes les maisons où l'on tuait le cochon.

- À cette époque il n'y avait pas encore d'éclairage public dans les rues du village.
Simone SOULÉ n'était pas encore mariée, elle s'était éprise de Guillaume PALACIN.

La troupe de joyeux lurons avait décidé de procéder à l'échange des anneaux de mariage dans la maison PALACIN.

Il avait été convenu que lorsque Simone rentrerait dans la maison, Hélène CABANÉ verserait un seau rempli d'eau sur la tête de Simone. Or Simone qui s'était cachée dans le jardin, au-dessus, avait vu la scène des préparatifs et s'était bien gardée d'avancer !

À ce moment, Pauline OUSTAU, qui venait me voir à la maison, a été confondue avec Simone et c'est elle qui a été aspergée d'eau...

Sous les grands rires de Simone, témoin de la scène.

Une autre fois nous étions remontés à Gouaux chez « Narbonne ». Le patron me dit :

- Je te connais toi !

- C'est pas vrai ! Néné me disait : parle ! Je dis au propriétaire : Si tu m'as pas vu auparavant, tu payes l'apéritif pour tous ! Sinon c'est moi qui paye ! Puis je me démasque. ...Il ne me connaissait pas !

Alors il a payé la tournée, et les autres clients de l'auberge sont descendus à notre rencontre pour boire avec nous.

Il y avait là une sorte de phonographe. Nous avons mis la musique et nous avons dansé et fait la fête jusque tard dans la nuit.





Pierrette MENVIELLE

Joseph BIELSA

Elise AUTESDEBAT

Jeanne PASCAU

Jeanne MARTRE

Joseph PASCAU





Carnaval à St Aventin :

En haut, de gauche à droite : Christiane ARNAUD, Jeanine TOURRETTE, Germaine TOURRETTE née CAILLAU, Claude MARSOULAN, Louise TOURRETTE,

au premier plan : André SACOME (dit « Saxo » de nos jours)

Pâques Fête et omelette

Traditionnellement le lundi de **Pâques**, donnait lieu à la cuisson de l'omelette, le plus souvent en pique-nique, dans la campagne voisine pour les citadins.

Après les restrictions imposées du carême, œufs et gras interdits, on ne se privait pas.



Témoignage de **Jeanne ABADIE**, née MARTRE

Le samedi de la semaine sainte, veille de Pâques, le curé suivi de ses enfants de chœur venait bénir chaque maison du village.

Autant dire que le nettoyage avait été fait entièrement, presque de la cave au grenier !

Le curé repartait avec des œufs... s'il n'y avait pas trop d'argent.

C'est au presbytère que le curé faisait une omelette avec les œufs récoltés au grand régal des enfants de chœur.

Le dessert des grandes cérémonies



Le gâteau à la broche « la coque »

Témoignage de **Francette RIVES** de Oô

« - Cette recette, je la détiens de ma mère et ma grand-mère.

En ce temps-là, alors que je n'avais que sept à huit ans, je me souviens que l'on m'avait confié la broche que je devais tourner, tandis que ma mère avait la lourde tâche de déposer la pâte sur le moule.

Ma grand-mère elle s'occupait d'entretenir le feu ; rôle décisif pour la cuisson du gâteau.

Quant à ma maman, elle était en charge de façonner le gâteau qui cuisait sur le cône en bois, pas simple du tout !

C'était le gâteau de fête, de cérémonie, qui comprenait au minimum soixante œufs, mais pouvait en contenir jusqu'à cent : « Notre pièce montée ».

La responsabilité était d'autant plus grande qu'elle engageait celles qui le réalisaient.

Une question de prestige en quelque sorte.

D'où l'importance de chaque pâtissière. On était très exigeant avec la personne qui tournait la broche, elle devait être attentive aux directives et s'y conformer.

De plus, la pâte est très sensible aux écarts de température, ce qui complexifie d'autant plus la réalisation du gâteau.

Je me suis initiée à cet art culinaire sous la supervision de ma mère et aujourd'hui je le transmets à mon tour à mes filles.

Pour moi confectionner ces gâteaux me permet avant tout de mettre en valeur un savoir-faire traditionnel, qui se perpétue de génération en génération.

Aujourd'hui, je vis pleinement ma passion.

J'ai pu créer mon entreprise familiale en 2009, à mon tour j'ai ainsi transmis cet héritage à mes filles, qui m'est cher : Pauline, qui aujourd'hui excelle dans la confection du gâteau à la broche et sait le façonner comme personne, et Lucie qui tourne fort bien la manivelle pour réaliser de beaux rochers.

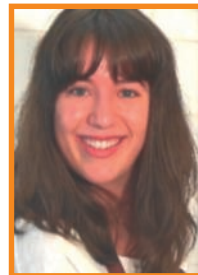
Nos gâteaux à la broche sont reconnus pour leur saveur, qui trouve essence dans la tradition ancestrale et un secret de fabrication se transmettant de mère en fille.

Aujourd'hui nous continuons à assurer la transmission de ce patrimoine culinaire, emblématique de la culture régionale. »

Le gâteau à la broche « la coque »



Recette présentée par **Francette et Pauline**
RIVES de Oô



Ingrédients : œufs de la ferme, beurre, sucre, farine, rhum, vanille liquide et sel.



Préparation proposée par Pauline :



« - Tout d'abord, on fait fondre le beurre. Il sera prêt pour la prochaine étape.

Puis on verse dans la coquille le sucre et un peu de sel, que l'on mélange à la cuillère.

*On sépare les blancs des jaunes d'œufs.
Les jaunes sont mis dans le sucre et le sel.
Puis on fait mousser les jaunes d'œufs et le
sucre à l'aide de la cuillère en bois.*



*On utilise un robot mixer pour monter les blancs en neige, en
ajoutant une pincée de sel.*

▶ *Le mixer branché, la durée de cette opération va durer 15 mi-
nutes environ (selon la quantité de pâte.)*

*Pendant ce temps on revient aux jaunes d'œufs, que l'on ter-
mine de blanchir à l'aide du mixer.*

*Puis, on ajoute le rhum et la vanille liquide.
À l'aide de la cuillère, on mélange les ingrédients...*



▶ *Ensuite, on verse le beurre fondu. Le tout, une fois encore,
bien mélangé.*



▶ *Le quart d'heure est passé et les blancs d'œufs sont
montés en neige...*

... Ils sont à présents assemblés et mélangés à la préparation, en alternant une couche de blancs en neige puis la farine, tout en mélangeant à l'aide de la cuillère en bois, et ainsi de suite...



► *... jusqu'à obtenir une pâte parfaite, prête à être utilisée... »*

Élaboration de la « coque », présentée par Francette



« - Le feu, préalablement allumé et entretenu, a permis d'obtenir une température convenable pour la suite des opérations.

De ce temps nous avons préparé le cône en bois - qui me vient de ma famille- en l'enrobant d'une feuille de papier sulfurisé, ficelée, ce qui facilitera le démoulage du gâteau en fin de cuisson



► Le cône, traversé par la broche, est posé sur les chenets devant le feu pour le faire chauffer.

On ajoute de l'huile végétale sur le papier sulfurisé, toujours pour faciliter le démoulage.

Les braises sont bien réparties avec le tisonnier.

La fabrication du gâteau peut commencer.

La première couche de pâte est posée sur le cône pendant que le tourneur accélère la cadence, puis il va ralentir pour laisser cuire cette première couche.

Lorsqu'elle est dorée, nous recommençons jusqu'à ce que la pâte soit terminée.

Simultanément, nous alimentons le feu pour la bonne cuisson du gâteau.



► Près d'une heure et demie est nécessaire afin d'obtenir une cuisson parfaite, grâce à un bon équilibre entre la vitesse de rotation de la broche et la pose de la pâte sur le cône.



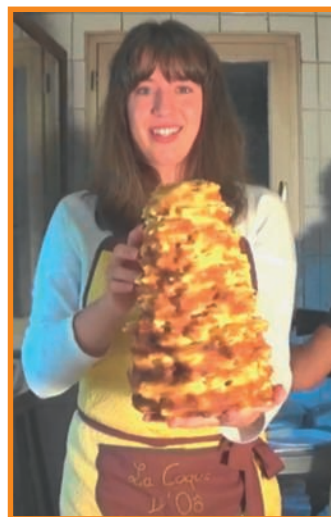
La coque est terminée.



À présent on peut découper le papier sulfurisé à chaque extrémité.



*Il est temps de démouler le gâteau.
Pour cela une personne prend la broche verticalement tandis que la deuxième se prépare à réceptionner le gâteau.
Au signal, on donne un coup sec à la broche et le gâteau se détache du moule.*





La coque a été découpée à sa base en une couronne, et déposée en quartier sur une assiette où l'on coule une crème anglaise surmontée d'une boule de glace, puis on verse un coulis de framboise.

Bonne dégustation... ! »



Le potager



haricots verts

Le potager représentait une partie importante de l'alimentation. Il apportait toute l'année et suivant les saisons, les légumes, les fruits, le tout orné de fleurs odorantes qui éclairaient et venaient égayer la monotonie de l'unique couleur verte des légumes.

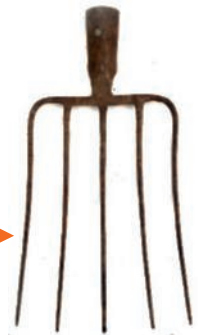


dahlias



Dès les beaux jours le **potager** était nettoyé :

- la **brouette** en bois, servait à transporter le fumier ;
- le **fumier** était réparti uniformément avec la **fourche** ;



- le **pelleverso** retournait la terre, la mêlant à l'engrais naturel. Il arrivait que l'on rencontre quelques mauvaises racines, le **croc à défricher** arrivait à en avoir raison.



Une fois **ratissé** et aplani, le potager était divisé en parcelles étroites pour que toutes les variétés de légumes trouvent leurs places respectives.



De petites allées étroites facilitaient le passage entre les « **planches** » de semis.

Le **cordeau** tendu entre deux piquets de bois, permettait de tracer des sillons bien alignés.

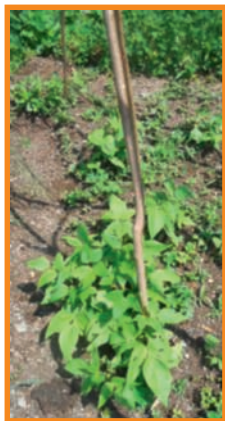
Le **plantoir** préparait les trous des plantations.



plantoir



oignons



Toutes les variétés de légumes n'étaient pas systématiquement cultivées dans les potagers. Par manque de place il arrivait que certaines d'entre-elles soient plantées dans les champs (choux, haricots grimpants, citrouilles, etc.)

▶ Les **haricots grimpants**, à défaut d'être plantés au potager, l'étaient dans les champs de maïs et s'entortillaient le long de leurs tiges et ils servaient de tuteurs.

Sinon on les plantait dans le potager et des branches de noisetier enfoncées dans la terre et croisées, accueillait les plans grimpants.

Le **persil**, de préférence, était semé en bordure de **planches**, surtout pour de ne pas trop prendre de place aux autres légumes.

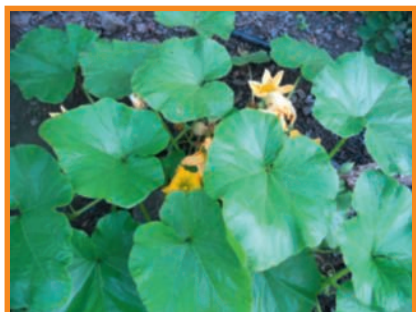


▶ Les **carottes** étaient semées à la volée, puis « **éclaircies** » ensuite afin qu'elles aient chacune suffisamment de place et de terre pour prendre leur essor et leur maturité, tout comme les radis.



On plantait les **choux** tout autour des champs de pommes de terre, qui marquaient ainsi les limites cultivées. Déracinés en automne, ils prenaient place au potager pour l'hiver.

Les « **cœurs** » accompagnaient de bonnes soupes, quant aux feuilles elles étaient destinées à la nourriture des cochons, elles entraient dans la composition de leur soupe: **potatoes** (de petit calibre), **son** de blé et « **repassé** », cuits au « **caoudé** » sur le fourneau à bois.



▶ La **citrouille**, récoltée en automne, entrait dans la recette d'excellentes soupes, qui calaient les estomacs.

Des carrés de pain, grillés au feu de bois, puis trempés dans cette soupe, régalaient le palais.

plant de citrouille

La **blette** cuite, préparée comme les épinards, composait d'excellents gratins ; elle était reconnue et appréciée pour sa teneur en fer, calcium et vitamine C.

plan de blette



Les **fèves** cuites, se mêlaient en soupe aux morceaux de viande.

Leur forme, comparable à une pièce de monnaie, a participé à redorer leur nom, pour les gâteaux des rois.



fèves



La **salade** était de toutes les fins de repas. Elle reste la plus prisée de tous les légumes.

La **courgette** est un légume très vitaminé, le plus souvent préparé farci ou gratiné dans une préparation à base : d'œuf, de champignons de Paris, d'huile et de chapelure, le tout bien assaisonné.

Coupées en rondelles et passées à la poêle, leur goût est comparable à une poêlée de cèpes.



La **pomme de terre**, cultivée dans les champs en grande quantité, était semée en mai ou juin - suivant l'altitude du village -, à la fin des gelées.

On en plantait également au potager. Là, la pomme de terre « **nouvelle** », de petit calibre, pratiquement sans peau, était ramassée dès juin, juillet et passée à la poêle avec une noix de graisse de volaille, accompagnée d'ail et de persil.

« ousset » servant à arracher les pommes de terre



Tourin



Recette préparée par **Anne-Marie BRUNET** de Cazeaux-de-Larboust

Ingrédients : *lardons nature, pommes de terre, oignons, ail, bouillon de poule, pain, œuf, huile, poivre,*

Préparation :



« - Couper en dés les pommes de terre, oignons et ail, puis les verser dans la cocotte



Rajouter les lardons



► *Bien remuer à la cuillère en bois, poivrer.
Rajouter de l'huile et faire revenir le tout.*

*Ensuite, verser 2 litres d'eau sur
la préparation. Ajouter le bouillon
de poule, et remuer afin de bien le
délayer.*



► *Mettre au feu la cocotte, et attendre le début d'ébul-
lition...*

*Puis verser le blanc d'œuf, tout en récupérant le jaune dans
un bol. Mélanger à la cuillère.*



► *Après une heure de cuisson environ, laisser re-
froidir la préparation, puis rajouter le jaune d'œuf
battu, ajouté au jus de cuisson délayé.
Bien mélanger une nouvelle fois.*



Dans une soupière couper le pain en fines tranches.



À la louche, verser la préparation dans la soupière, sur le pain. »



La **tomate** était plantée tardivement, par crainte des dernières gelées. Il n'était pas nécessaire de se presser, au risque de tout perdre.

Un long tuteur permettait à la pousse rapide, de tenir la plante en hauteur pour un meilleur développement. Si nécessaire un traitement à la « *bouillie bordelaise* » éliminait la maladie du « *mildiou* ».

La fraîcheur de la tomate, en salade, était savourée surtout en été où la forte chaleur coupait l'appétit.

Les dernières tomates, non mûries en automne, par manque de soleil donc de chaleur, étaient récoltées et mises en **confitures**.

Rien ne se perdait !



L'arrosage, très important, avait lieu le matin de bonne heure, sinon en fin de journée, une fois le soleil passé. Toujours par temps relativement frais. On allait au bassin remplir à plusieurs reprises l'arrosoir. Le pommeau déversait l'eau en pluie fine, à la base des pieds des légumes.

Pour arroser en grand jet dans les sillons, il suffisait de déboîter et d'enlever le pommeau.



Le **sarclé**, la mauvaise herbe, qui envahissait les planches de légumes, était éliminé à la sarclette.

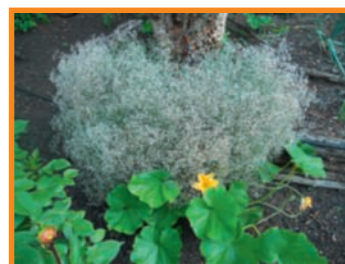
Ainsi la terre nourricière était exclusivement réservée aux légumes et non aux plantes parasites.



Nous l'avons vu, le potager n'était pas uniquement planté de légumes.

Les fleurs avaient, en bordures, leurs places également. Elles décoraient le plus souvent, puis coupées et mises dans un vase elles embellissaient l'intérieur des maisons.

Parfois en bouquet, on les déposait au cimetière, sur la tombe d'un parent.



pied de dahlias



glaïeul



Soupe de sarrous

Le « **sarrous** » est une sorte d'épinard sauvage de nos montagnes, en voie de disparition en France, sauf dans les versants des Pyrénées, dont la consommation est tombée en désuétude pour être qualifié « *d'épinard du pauvre* ».

Ce légume « oublié » du fait de l'agriculture industrielle, pousse dans notre région, le plus souvent « *au pesson* », à l'Hospice de France, ainsi qu'à « *l'espone* », sous Superbagnères.

On le connaît également sous le nom de « *chénopode Bon Henri* » en mémoire au bon roi Henri IV.

Ces lieux stratégiques de développement ne sont pas anodins.

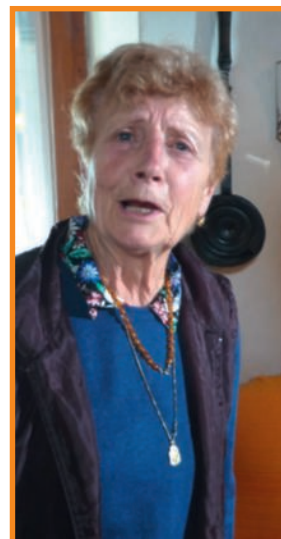
Le « **sarrous** » pousse sur terre très azotée, celle où paissent les troupeaux. Leurs urines qui facilitent la pousse de cette plante atteignant environ 60 cm de hauteur, surmontée d'un épi à petites fleurs de couleur rouge brunâtre. Seules les jeunes feuilles à l'amertume moins prononcée sont utilisées pour les soupes.

témoignage

Enregistrement du reportage télévisé de l'émission « *Viure al país* », du 05 mai 2012



Marie-Madeleine BÉNADET-FADEUILLE a répondu favorablement aux sollicitations de la production télévisée. Elle a été choisie pour sa capacité naturelle à s'exprimer en Gascon, patois local. Elle s'est entièrement investie dans son rôle et a su s'entourer d'amis proches, dont « Saxo », afin de donner la qualité requise à ce reportage.



Soupe de sarrous

recette préparée par **Marie-Madeleine BÉNADET**



ingrédients : *pommes de terre, haricots tarbais, sarrous, poitrine de porc salée, dolants, couennes, os de jambon, et pain rassis de la veille, sel, poivre.*



« - Depuis la veille, les haricots secs Tarbais ont été trempés dans l'eau froide. Le lendemain matin ils sont blanchis dans une eau en ébullition, puis égouttés et mis dans une assiette, en réserve.



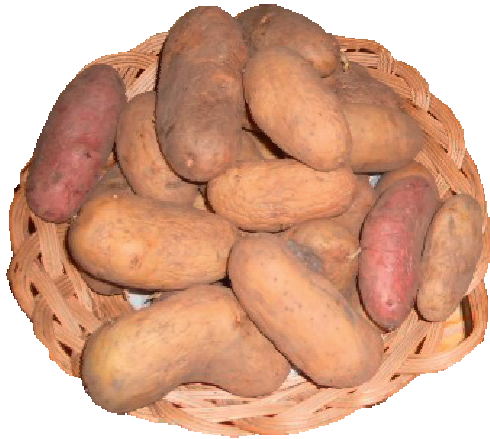


...C'est au tour des poitrines de porc salées, dolants, couennes et os de jambon, d'être séparément ébouillantés et égouttés.

Dans une « oule », à même la cheminée, au feu de bois et sur le trépied, on ajoute dans de l'eau tous ces différents ingrédients.

Goûter puis éventuellement saler quelque peu de nouveau.





Durant la cuisson, on commence à peler les pommes de terre, qui vont être coupées puis cuites.

*Les **sarrous** sont nettoyés, passés à l'eau claire, égouttés et rincés et subissent une légère ébullition. Ils ne seront intégrés dans la préparation, qu'une heure environ avant la fin de la cuisson.*

Dans une soupière sont coupées de fines tranches de pain de campagne, que l'on recouvre du bouillon de la cuisson.



*Un deuxième plat reçoit les **sarrous** accompagnés des différentes viandes de porc. Un bon vin rouge accompagne le plat !*

Bon appétit ! »





capucines

Certaines fleurs avaient une seconde utilité, celle de repousser toutes bestioles nuisibles, grâce aux odeurs dégagées. **Capucines**, **rose d'inde**, plantées aux pieds des tomates les préservaient de mauvaises visites.



rose d'Inde



Le **muguet** attendait patiemment jusqu'à fin avril pour nous dévoiler de magnifiques petites clochettes de printemps. Porte-bonheur du 1^{er} mai.

Les **fruits**, notamment les **fraisiers** au sol, bénéficiaient d'une bonne réputation et venaient à maturation en mai-juin.

Le peu de récolte obtenu, par manque de place, ne permettait pas d'en faire des confitures. On les mangeait le plus souvent en dessert, en ajoutant dans un saladier, un mélange constitué d'eau, de vin et de sucre fin.



Suivant la taille du potager on pouvait trouver également des arbustes à fruits :



Le **groseillier** fournissait de petits fruits rouges en juillet dont on faisait des confitures façon « grand-mère ».

Le **cassis** plus âpre au goût, servait à préparer notamment de la *crème* du même nom.

Les fruits ramassés à maturité, étaient versés dans une bouteille en verre d'un litre ou dans un « flasou », sorte de cruche en verre, parfois entourée d'un tressage et d'une anse.

La préparation du fameux breuvage comprenait du vin et une attente de plusieurs mois avant sa consommation.



Crème de cassis

Recette, préparée par **Josette MOREAU**, née MORA à St Aventin,
Recette inspirée de **Jeannette « Jeanne-Anne »**, de Billière.



Ingrédients :

Cassis, sucre cristallisé, vin rouge de qualité

« - 750 g de grains de cassis ont été pesés, que l'on va écraser à la moulinette, en les récupérant dans un saladier.



*Dans cette préparation obtenue, ajouter 1 litre de bon vin rouge...
Laisser macérer durant 4 jours, tout en mélangeant 2 fois par jour à la cuillère de bois.. ».*



4 jours plus tard...



« - Reprendre la soupière dont le contenu a macéré durant 4 jours.



Passer à nouveau le mélange à la petite moulinette, grille plus fine.



Presser une dernière fois à la cuillère afin de récupérer jusqu'à la dernière goutte de jus.

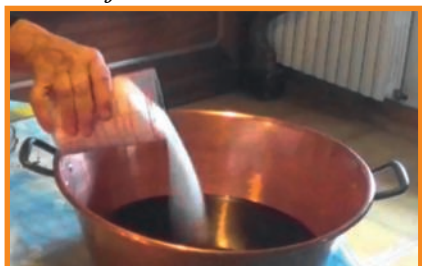


Verser dans une soupière tout le jus ainsi obtenu



Un dernier tamisage, à la petite passoire, est nécessaire pour ne garder que le jus qui va former la crème après cuisson.

Jus mesuré au doseur afin de déterminer le poids en sucre équivalent, rajouté.





- *Débuter la cuisson.
Porter à ébullition durant 5 minutes à feu moyen.
Puis laisser refroidir la crème.*



Le liquide ainsi refroidi permet de verser, à l'aide d'un entonnoir, la crème dans les bouteilles sans se brûler les doigts.

Le tout va reposer pas moins de un an, si l'on souhaite une crème délicieuse.

Ne pas oublier d'étiqueter et indiquer le millésime.

En attendant, goûter celui de l'an passé, soit en guise d'apéritif sinon de digestif. »



Parfois Il fallait sortir du potager et hors du village pour trouver certains autres fruits. Le déplacement était le plus souvent récompensé.



La **framboise** également fort appréciée des gourmets, était réservée à la préparation d'excellents desserts ou confitures.



Les **mûres** sauvages issues des **ronces** se trouvaient en bordures de chemins qui menaient aux prés. C'est en passant avec la « paire » attelée à la charrette que l'on faisait une halte pour les cueillir. Il fallait prendre soin de ne pas se piquer aux épines malveillantes, sur lesquelles bien souvent on s'accrochait tout en perdant du temps à s'en décrocher.

Ne dit-on pas en Pays de Luchon, lorsqu'on a été retardé après avoir discuté durant une rencontre avec une personne, que « ***l'on s'est accroché à des ronces*** » en expliquant le retard. Cela indique qu'on a beaucoup discuté, d'où le retard, le même retard pris à se défaire des ronces !



Le **figuier**, en automne, donnait de gros fruits mauves, que l'on ramassait en hâte avant que les oiseaux ne se servent en premier.

On goûtait la **figue** sur place, pour sa saveur, mais on en préparait de bonnes confitures pour l'hiver, si d'aventure la récolte était suffisante.



Dès le mois de juin, on ramassait les **noix vertes** tombées à terre par grand vent.

À défaut on en cueillait sur l'arbre, celles qui étaient les plus basses, à proximité des mains.

Coupés en deux sinon trois morceaux les noix vertes étaient introduites dans un « flas-cou ». Après avoir ajouté tous les ingrédients on laissait macérer le tout dans du vin rouge.....

En voici la recette...



vin de noix

Ingrédients :

7 noix vertes récoltées en juin, 1 litre de vin rouge, 1 petit verre d'eau de vie, 4 cuillères à soupe de sucre.

Préparation :

- couper les noix en quatre sans les décortiquer ;
- les plonger dans le vin rouge et verser le tout dans une bouteille d'un litre ou un « flascou » ;
- laisser macérer durant 40 jours ;
- filtrer alors le vin et le mettre à cuire avec le sucre et l'eau de vie durant environ 15 minutes, puis laisser refroidir ;
- remettre la préparation dans le « flascou », et bien le fermer.

À consommer avec modération...durée de conservation illimitée...
Mais il est bien rare que cette préparation reste longtemps en bouteille !

Liqueur de noix

Ingrédients :

30 noix vertes, 2 grammes de cannelle, 1 zeste de citron, 200 gr de sucre, 1 clou de girofle.

Préparation :

- couper les noix en morceaux ;
- les laisser macérer 2 ou 3 mois dans l'eau de vie ;
- égoutter et rajouter le sucre en poudre ;
- le faire dissoudre puis filtrer ;
- laisser vieillir dans un « flascou » bien fermé.



Ensuite en automne on ramassait les **noix** tombées à terre, dépourvues de leur péricarpe, dans divers paniers faits de noisetier, d'osier ou métalliques, suivant les villages de la vallée. Leur séchage définitif s'opérait jusqu'en fin d'année.

Le bois de noyer très malléable servait pour fabriquer les colliers de vaches, les «*canaoules* ».



Le **noisetier**, en automne également, se chargeait de noisettes trop lourdes et mûres pour rester sur l'arbre.

Si l'on ne s'y prenait pas assez tôt, c'étaient les écureuils qui se servaient en premier, car ils commençaient leur provision en vue du prochain hiver.



Le bois de noisetier était utilisé en vannerie, mais également pour la fabrication des manches d'outils car ses branches sont très rectilignes.

Et combien d'autres choses encore !

Les vignes - le vin

Il n'apparaît pas, de mémoire d'homme, d'existence de vignobles dans la vallée du Larboust. Les lieux-dits « *les vignes* » portent encore ce nom de nos jours. Il semblerait qu'en Gascon cela signifierait *vignes* – *bugnes*, *bosses* – monticules donc (les avis divergent.)

Les seules boissons connues et dénombrées sont principalement l'eau, le jus de pomme et le cidre.

L'unique vin consommé était alors acheté à Luchon.



soufflets à soufre

Les soufflets à soufre, des fouloirs, les presses, montrent si besoin était une toute autre utilisation.

On peut penser que tous ces appareils, auraient pu alors être utilisés pour sulfater divers légumes ou fruits (tomates, pommes ou poires.)



fouloir à broyer les fruits



écoulement du jus



divers pressoirs à fruits



témoignage de **Jean OUSTALET** de St AVENTIN

« - Le seul vin cultivé à saint Aventin, à ma connaissance, l'a été par mon cousin Jean OUSTALET (père d'Auguste.)

Durant la guerre de 39-45, il a été prisonnier en Allemagne, placé dans une ferme. C'est là qu'il a appris à travailler la vigne. De retour à la libération, il a planté des ceps de vigne sur une parcelle à côté de l'école, juste en face la maison de « Arosa ».

Il s'agissait de raisin rouge et sa récolte quelques années après était de un hectolitre environ.

Personnellement je l'ai goûté et je peux dire qu'il était fortement alcoolisé !

Il ne fallait pas en boire beaucoup au risque d'avoir la tête qui tourne, nous qui ne buvions que de l'eau à l'époque !

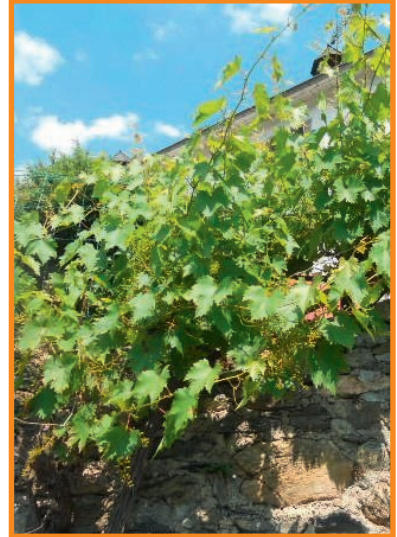
Le vin que nous achetions plus tard venait de Luchon, des caves de chez BARTHE ou de celles de chez BIÉ de Barcugnas.

Nous étions livrés par barriques de 120 ou 150 litres, suivant la difficulté à rouler le fût dans les ruelles du village, jusqu'à la maison.



Certes il y avait du raisin dit « de table », dans quelques potagers.

Mon frère, Maurice, a un pied de chasselas qui serpente tout autour du jardin et la récolte a très bon goût. »



Les fruitiers



Les **pommiers** étaient souvent plantés dans les vergers au même titre que les poiriers, rarement « sauvages ».

Ils engraisaient les cochons qui s'en régalaient.

On fabriquait du jus de pomme, seule boisson consommée avec l'eau de captage, qui alimentait le village.



Témoignage d'**Arnaud PÉFAURE** de Oô

« - Autrefois les gens venaient presser les pommes, à Oô en charrette depuis Cazeaux, car nous étions les seuls à posséder le matériel.

Ils chargeaient les sacs de jute remplis de fruits, en automne, et venaient nous rejoindre à la ferme.

Le plus souvent ça se passait en fin de soirée ce qui donnait lieu à des veillées.

Sur le fouloir, on remplissait la cuve de pommes, puis souvent à 4 personnes - pour s'amuser -, deux de chaque côté des manivelles, on tournait pour broyer les fruits qui s'entassaient dans un seau au-dessous.



Le seau rempli, on étalait le contenu dans le pressoir, jusqu'à obtenir une hauteur suffisante qui permettait d'envisager la première pression.





Des cales en bois venaient couronner le tout avant que le gros écrou central ne soit descendu à hauteur du bois. Une fois la mise en place effectuée, à l'aide d'un levier que l'on engageait dans l'écrou à cliquet, la pression commençait à s'exercer sur les pommes qui libéraient tout leur jus qui était réceptionné dans un bac au bas du pressoir.



Le jus obtenu du fruit, s'écoulait dans un seau que l'on versait ensuite dans des tonneaux ou des bouteilles.

Les tonneaux remplis, étaient chargés sur la charrette avant le retour pour Cazeaux.

Ce jus de pomme se conservait deux jours maximum, avant que le goût de la fermentation empêche de le consommer au-delà.

C'est pour cette raison que l'on faisait du cidre, pour conserver plus longtemps la boisson.



Il fallait auparavant brûler une mèche de soufre dans un tonneau bien nettoyé afin de le stériliser en quelque sorte. Cette opération était primordiale, pour ne pas prendre le risque de perdre la récolte devenue imbuvable.

Un bâtonnet de soufre, retenu par un crochet afin qu'il ne tombe dans le fût, brûlait à l'intérieur, tout en dégageant de la fumée.

Puis on remplissait de jus de pomme.



La fermentation commençait à se produire dès le deuxième jour, en libérant des bulles de jus qui s'écoulaient hors du tonnelet. Chaque jour on refaisait le niveau à ras bord pour remplacer le liquide qui s'était échappé par bouillonnement.

Ce procédé pouvait durer 1 mois à 1 mois et demi, jusqu'à ce que plus aucune bulle ne s'échappe. La fermentation terminée on pouvait alors mettre en bouteilles bien spéciales du type bouteille de champagne avec une paroi épaisse qui pouvait résister à la pression exercée à l'intérieur. On capuchonnait par cerclage les bouteilles qui pouvaient conserver deux ans facilement avant leur consommation !

Une dernière précaution s'imposait, ne pas coucher les bouteilles, car en les laissant ainsi, on prenait le risque de faire sauter les bouchons plus tôt que prévu ! »



Conserves



La **prune** et sa pulpe savoureuse désaltérait le palais. On n'hésitait pas à s'arrêter en rentrant des près pour cueillir ses fruits en les consommant sur place.

Ramassées en quantité on en obtenait de bonnes confitures.

Les plus fortement calibrées étaient mises en bocaux, immergées dans de l'alcool. On obtenait de l'alcool de prune, prisé à la fin d'un bon repas dominical. Bien souvent « une prune » était offerte lors des « visites » l'après-midi, à l'occasion de la venue d'amis, de parents, de voisins.



Confitures

Nous l'avons vu, le potager parfois et suivant sa superficie, abritait quelques arbustes dont on utilisait les fruits pour élaborer d'excellentes confitures, très prisées de tous, grands et petits.

Il arrivait même que par tradition, des pots soient donnés en offrande aux « visiteurs », au même titre que des œufs, des bocaux de pâtés de volailles ou de cochon.

Les confitures étaient donc préparées à partir de : groseilles, cassis, figes, framboises, mûres sauvages, etc.

Par manque de quantité suffisante d'un fruit, un ou deux autres lui étaient associés. On remplissait ainsi des pots de confitures aux saveurs mélangées.



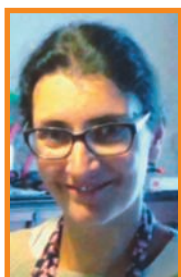
En automne, on partait en altitude, cueillir les **myrtilles** ; on utilisait un peigne spécial pour les récolter.



Confiture de cassis



Cueillette du cassis par **Marie-Madeleine BÉNADET**



Recette préparée par **Marie-Andrée FADEUILHE**

Ingrédients :

Cassis, sucre cristallisé, eau et citron.

Préparation :

« - Après avoir été cueillis, les grains de cassis sont équeutés et débarrassés de toutes impuretés.



Dans une bassine en cuivre, verser les grains de cassis et l'eau, puis porter à ébullition afin que les grains éclatent.

Premiers frémissements ...





Dès l'ébullition, mélanger en tournant avec une cuillère en bois, afin de bien faire éclater les grains.



Il est temps à présent de séparer les grains et la peau du fruit, de son jus et de sa pulpe. Pour cela, presser le cassis éclaté à l'aide d'une moulinette.

Une fois pressés, mettre à égoutter le grain et la peau dans une passoire afin de récupérer le maximum de jus.



Ce jus de pressage est ensuite mesuré puis versé dans la bassine de cuisson. La quantité relevée détermine le poids de sucre cristallisé à rajouter, 750 g par kilo de jus.

Verser enfin la quantité du jus d'un citron.

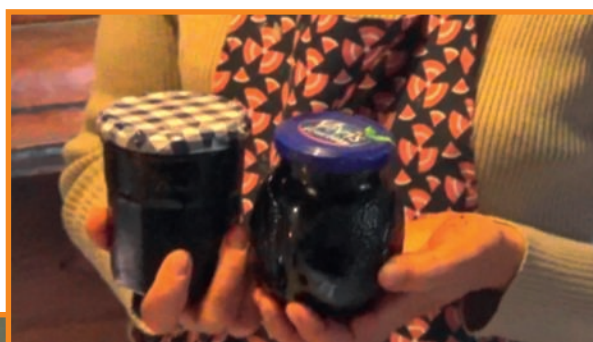
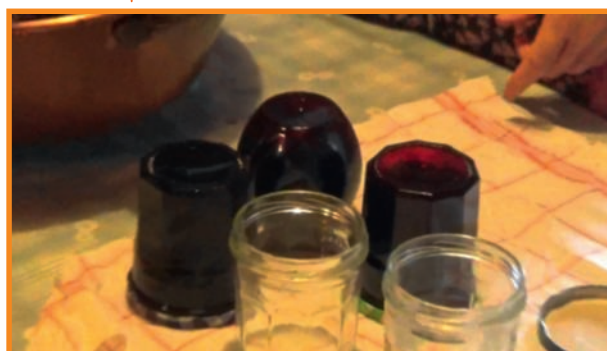


La cuisson peut commencer. Laisser cuire tout en remuant. Tester le degré de coagulation en versant une petite quantité de confiture dans une assiette. Cesser la cuisson dès lors que la confiture se fige.

Procéder alors à la mise en pots...



Bien refermer énergiquement les pots, avant de les renverser sur leurs couvercles. »



Rucher et miel

De tout temps le miel a constitué un produit de choix, ses bienfaits étaient connus de tous. Dans tous les villages de la vallée, quelques apiculteurs possédaient un rucher constitué de deux ou trois ruches uniquement.



On trouvait des ruches à la ferme, dans un coin relativement isolé pour la tranquillité des abeilles.

Les récoltes peu intenses alors, suffisaient à régaler les familles. L'hiver venu, le miel était consommé pour redonner des forces, parfois il accompagnait des tisanes.

Les ouvertures du rucher doivent toujours être orientées au Midi, direction prise par les abeilles lors de leurs envols.

L'apiculteur doit prendre le minimum de précautions afin de ne pas être piqué en se rapprochant de trop près, car les ruches sont défendues par les *gardiennes*.

Lors d'interventions dans les ruches il devient impératif de se protéger des piqûres.



combinaison, voile et chapeau

Pour cela l'apiculteur s'équipe du matériel requis, de couleur blanche : combinaison, voile sur chapeau mais également des gants.

Puis il *enfume* la ruche afin d'endormir les plus rebelles.

Les *ouvrières* butinent tout l'été soit sur de multiples fleurs soit sur les acacias spécifiquement, d'où des goûts bien différents au palais.



enfumoir à soufflet

Le travail dans la ruche est des plus organisé, loin de ce que l'on peut imaginer, chaque abeille a un rôle bien précis.

Les abeilles pondent en quantité des œufs dans des alvéoles hexagonales, fabriquées à cet effet, faites de cire d'abeille.

Les abeilles ont pour tâche d'approvisionner en eau les ruches et viennent s'abreuver sur les filets d'eau à proximité, tandis que d'autres battent des ailes et ventilent l'intérieur des ruches afin de les maintenir à bonne température, surtout l'été par grande chaleur.

Enfin les *butineuses* récoltent *nectar* et *pollen* sur les fleurs, et le mélange constitue le *miel*.

De mai à juillet s'effectue l'*essaimage*. Les colonies se sont développées et l'espace dans la ruche devient restreint. C'est à ce moment-là que les butineuses vont déclencher un élevage de reines.

Sept à huit cellules royales vont être fabriquées par les abeilles, la reine ira y pondre un œuf au fond de celles-ci, avec un apport de gelée royale par les butineuses.

Quinze à seize jours plus tard naîtra la nouvelle reine, ce qui est incompatible dans l'organisation de la ruche.

Dès lors, l'ancienne maîtresse des lieux formera un groupe d'abeilles (essaim), qui partira dans la majorité des cas sur une branche d'arbre en attendant que les éclaireuses trouvent au plus vite l'emplacement définitif à leur convenance (parfois derrière un volet ou une cheminée.)

La jeune reine demeurée dans la ruche détruira les cellules royales restantes, ce qui empêchera l'éclosion d'une nouvelle venue.

À son tour, après avoir pris le contrôle de la ruche, elle sortira dans la nature une seule fois, afin de se faire féconder par les mâles de ruches différentes, qui guettent car elle émet alors des phéromones.

Quelques jours plus tard, encore ! Elle commencera à pondre.

Puis cinq semaines après, selon la météo, les nouvelles abeilles seront là.

Si ce couvain apparaît compact et bien formé, cette nouvelle reine mènera sa colonie très convenablement.

Dès que tout sera en place, celle-ci pourra pondre entre 800 et 1000 œufs par jour, selon la demande de main d'œuvre.

Au maximum de son rendement, une colonie peut compter jusqu'à 80 000 abeilles réparties aux différentes tâches de la ruche.



Des visites fréquentes de la ruche indiquent à l'apiculteur s'il doit ajouter une *hausse* lorsque les *cadres* sont pleins de miel et qu'ils ne peuvent en contenir davantage.

hausse

corps de ruche

planche d'envol exposée au Midi



cadres amovibles

Récolte



Il convient donc de s'équiper de la tenue de rigueur.

L'approche des ruches s'effectue du côté opposé à l'entrée des abeilles, afin d'éviter de les perturber davantage.

L'*enfumage* est de rigueur pour tenter de calmer l'agressivité des abeilles.





Désormais, les cadres gonflés de miel, sont retirés des hausses, sous le ballet incessant des abeilles agressives qui voltigent alentour.

Puis ces cadres seront transportés jusqu'au lieu de fabrication du miel.

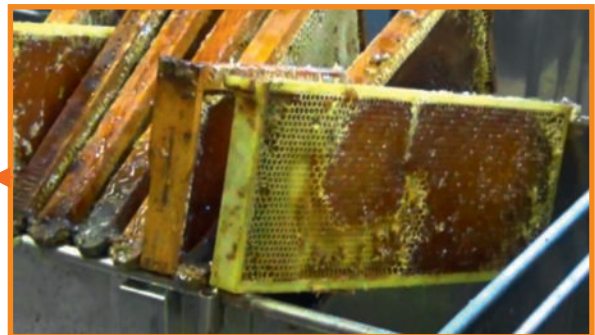
Fabrication du miel



Les cadres, un à un, vont être débarrassés sur les deux faces des opercules (couvercles des alvéoles d'abeilles).

Les opercules tombent dans une cuve qui les réceptionne et les récupère, tout en laissant égoutter le miel qui s'en échappe.

Toujours sur cette même cuve, les cadres débarrassés des opercules libèrent jusqu'à leurs dernières gouttes de miel.



Les opercules ainsi récupérés dans un récipient, sont ensuite introduits dans une centrifugeuse qui a pour effet de collecter le précieux nectar en fond de cuve, tandis que les opercules libérés de leur substance goûteuse, vont être mis de côté pour être séchés.

Une autre centrifugeuse, bien plus volumineuse va être chargée. Elle a la capacité de contenir douze cadres qui à vitesse variable et par la force centrifuge vont libérer toute leur substance...
Le précieux liquide !



Tandis que les cadres, libérés du miel, seront acheminés près du rucher afin que les abeilles en récoltent les dernières précieuses substances, on centralise tout le miel récupéré dans les différents réceptacles afin d'opérer un tamisage généralisé dans le *maturateur*, cuve dans laquelle va séjourner le précieux liquide. Le temps nécessaire - 4 jours – pour permettre à la cire de remonter en surface tandis que le miel restera au bas du récipient.



La cire, non utilisée, remontée en surface, sera débarrassée, pour ne garder que le miel qui sera enfin versé dans les pots après avoir reçu l'agrément des autorités compétentes qui délivreront un certificat accompagné d'un label de qualité.



Les champignons

La nature est décidément bien généreuse !

La « cueillette » des champignons est une tradition ancestrale. Elle a toujours été pratiquée car les lieux se prêtent parfaitement à la pousse.



morille

Dès fin mars, très printanières, les **morilles** poussent dans les lieux humides, cachées près des troncs ou les souches d'arbres, en lisières des bois, parfois même dans les prés. Puis c'est au tour des « **rosés des prés** », de voir le jour dans les prés de pacages, grâce à l'apport du fumier des bêtes.



rosés des prés



cèpes

En juin une première pousse de **cèpes** naît sous les **résineux**, dans les forêts. En automne les pousses de **cèpes** et de **bolets** reprennent plus activement ainsi que les **girolles** sous les **noisetiers**.



bolets



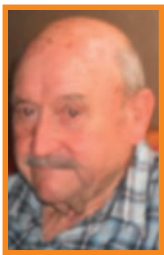
girolles (chanterelles)

Culture des champs

La pommes de terre

Les champs représentaient les meilleures parcelles exploitables, les plus fertiles également et on les entretenait tout particulièrement. La vie des habitants dépendait étroitement des récoltes obtenues, car les pommes de terre rentraient dans la composition des deux repas principaux de la journée.

Contrairement aux prés, délimités par des haies, les champs n'étaient pas matérialisés et étaient constitués de petites parcelles.



témoignage de **Maurice OUSTALET**

« - Nos champs n'étaient pas soumis à la jachère (repos des terres), mais cultivés en alternance entre les pommes de terre et les céréales : maïs, blé, seigle et sarrasin.

Au nombre de deux ou trois parcelles nos champs étaient situés plein sud, au-dessus de l'église de St Aventin. On les fumait tout d'abord, puis ils étaient labourés au tourniquet « biroulet ».



La charrue était tirée par la « paire », attelée au joug normal, habituel.



Les tubercules étaient coupés en quartiers ayant chacun au moins deux, sinon trois bourgeons.

Ceux qui en étaient dépourvus, étaient mis de côté, pour servir de nourriture aux cochons.

Lorsque tiges et feuilles sortaient de terre sur une hauteur de quelques centimètres, il était temps de les « buter », les « chausser ». Ainsi on évitait le phénomène de photosynthèse qui a pour effet de verdir la pomme, au contact de la lumière.



Un joug spécial était alors utilisé, beaucoup plus large qu'à l'habitude, afin de laisser un espace entre les deux vaches et faciliter le travail.



Le vieux soc de bois était alors utilisé, tiré par la « paire » attelée à ce large joug. La terre recouvrait alors, de part et d'autre, les pieds de pommes de terre.

À cette époque aucun traitement n'était nécessaire ; nous ne connaissions pas encore le doryphore.

Nous plantions tout autour des champs de pommes de terre, des choux.

Les choux étaient récoltés en même temps que les « truffes », attachés, mis en paquets, replantés à la ferme pour l'hiver, tant pour la consommation de la famille au niveau des « pommes » - le cœur -, que des feuilles pour les cochons.

Le fourneau était alors allumé à la ferme, dans la cour, surmonté du chaudron ou bouillaient : feuilles de choux, « truffes » et son de blé, sous une odeur relativement âcre, due principalement aux choux !

*La préparation alimentaire terminée on alimentait les cochons à l'aide d'une pelle de bois, spéciale, que l'on engageait par l'ouverture étroite de la « **poussingle** ».*



La récolte des pommes de terre en automne, s'effectuait au tourniquet - « biroulet » -, qui ouvrait le sillon. La répartition et le rangement voulaient qu'il y ait une rangée de pommes de terre, une autre de sarclé et ainsi de suite.

Le sarclé était brûlé plus tard, à l'occasion du nettoyage du champ.

Des paniers d'osiers étaient remplis en fonction du calibre des pommes. Petites, moyennes et grosses truffes. Les sacs, sur la charrette, étaient remplis de ces différents calibres, séparément.

Les plus belles pommes de terre servaient à la nourriture quotidienne de la famille.

La qualité des tubercules choisis l'était en fonction de l'altitude du lieu semé. C'est ainsi qu'une qualité valable à Gouaux-de-larbout ne convenait pas systématiquement à Saint Aventin ou à Luchon. De plus les dates de maturation suivant la qualité, variaient entre trois et cinq mois. Sachant que les semis, s'effectuaient entre mai et juin, il était nécessaire de faire un juste calcul, pour une meilleure récolte.

Arrivés au village les sacs de pommes de terre étaient vidés en vue de finir de perdre l'humidité. Suivant les fermes, les truffes étaient rangées sur tapis de paille, en sous-sol, à partir d'une trappe à même la cuisine, sinon dans des « crambettes », sortes de petite chambres noires, dont le sol était en terre battue.

Puis la guerre de 39-45 a marqué la réquisition des chevaux que nous utilisions notamment pour parvenir aux champs par des chemins étroits et peu accessibles.

Avant cette période, on fumait ces parcelles de terre grâce à des paniers d'osier posés sur les bâts des chevaux et on transportait également les récoltes.



À partir de cette époque, nos champs les plus difficiles à exploiter, ont été délaissés, le dos des hommes ne résistait pas longtemps au dur labeur ! »

Fenaisons et moissons



témoignage de **Pierre MOUNIC**, de Billière

« - Je garde de très bons souvenirs d'après guerre.

Billière était alors un village où il faisait bon vivre. Souvenirs de notre école où nous étions nombreux pour un si petit village. Le dimanche, nous retrouvions nos camarades et nous organisions des jeux.

En été, les vaches qui n'avaient pas pris le chemin des estives, étaient gardées par le vacher du village « Pinpin », je n'ai jamais su pourquoi on l'avait surnommé ainsi, comme je n'ai jamais connu son véritable nom. Aujourd'hui, une source de la montagne d'Espiau porte son nom.

À sa mort nous fûmes obligés de le remplacer.

Nous nous retrouvions avec quelques camarades pour surveiller quelques vaches.

En période d'été, le travail ne manquait pas. C'était d'abord le temps des fenaisons. Les prés étaient fauchés à la faux et pour les plus accessibles nous utilisions des faucheuses tirées par un attelage de vaches. Tout le travail était effectué manuellement. La fourche, le râteau étaient nos outils.

Le foin bien séché était transporté à l'aide de charrettes. Le travail terminé, les greniers à foin étaient bien remplis. Le bétail sera bien nourri pendant la saison d'hiver.



Simon MOUNIC avec la « paire »

Au cours des années 40-50, chaque famille du village cultivait au moins un champ de blé.



Lorsque la fenaison était terminée, vers la fin du mois de juillet, parfois plus tard, c'était le début des moissons.

La faucille était l'instrument le plus utilisé. Les gerbes étaient liées puis mises à l'abri.

La moisson terminée, c'était le temps du dépiquage.

Chaque ferme connaissait alors une animation de fête. Les voisins ainsi que des parents de la vallée venaient participer aux travaux. Le dépiquage se déroulait dans des « cours » trop petites. La poussière nous empêchait

même de voir notre voisin le plus proche.

Le dépiquage s'effectuait à l'aide d'une batteuse très ancienne. La paille était entassée dans un grenier à foin tout proche. Plus tard, on utilisait une tarare (ventileuse) afin de remplir quelques sacs de blé que l'on montait au grenier. Toute la récolte était mise en réserve dans deux grosses caisses en bois (les hunches).



Puis ce fut le temps du « Rustic », un batteur récupéré dans une ferme du Saint Gaudinois.

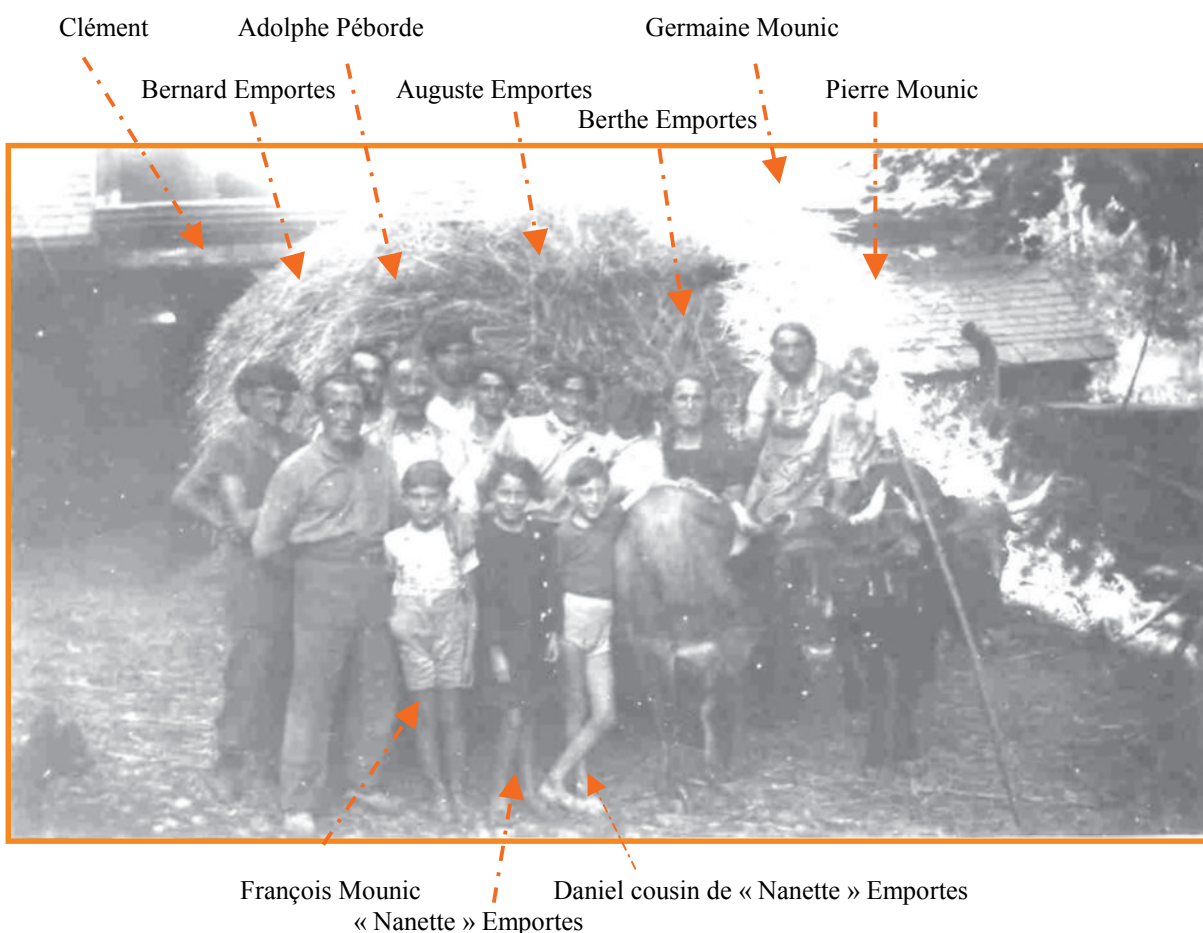
Pour nous c'était une machine moderne mais son utilisation allait poser quelques problèmes.

Tiré difficilement par un attelage de vaches (parfois deux), le batteur était mis en place. Mon frère François était le maître d'œuvre de cette installation.

Le dépiquage pouvait s'effectuer dans la bonne humeur. Les sacs de blé se remplissaient, la paille était directement bottelée à l'arrière.

Le soir tout était terminé et l'on pouvait installer le « Rustic » chez un voisin. La journée se terminait par un repas bien animé.

Aujourd'hui le « Rustic » est remisé, abandonné au bas du village. Les champs de blé ont disparu. »



Les moissons



témoignage de **Léon TINÉ** de St AVENTIN

« - Dès l'automne venu, on labourait les champs, à la charrue, tirée par la « paire ». Puis l'on semait à la volée. Les femmes tenaient leurs tabliers retournés jusqu'à la taille, emplis de la semence qu'elles dispersaient adroitement, d'un geste ample.

Fin février, il était temps d'aérer la terre à la « sar-clette » autour des jeunes pousses de blé.

La récolte s'effectuait au mois d'août, après avoir terminé « les foins ».



À la ferme on préparait les moissons.

Des gerbes de blé étaient battues au « **fléau** », sur des « **bourrasses** ». Le grain détaché était mis de côté, puis la paille de blé restante, était trempée plusieurs heures dans un bassin servant d'abreuvoir. La paille, ainsi humidifiée, se pliait plus facilement, sans se casser, servant de liens - « **liadès** » - pour les gerbes au champ - « **garbets** » -.



Le fauchage du blé, dans les premiers temps, s'effectuait à la faucille.

Petit, j'avais bien essayé ; mais je n'avais juste réussi qu'à me couper !

Le blé ainsi fauché, était réparti et rangé à même le sol, tout comme les andins de foins, puis finissait de sécher.

Dans l'après-midi, il était temps de rentrer la moisson. On parvenait au champ avec la charrette attelée. À l'aide d'une poignée de cette paille préalablement humidifiée, que l'on torsadait, on enveloppait la gerbe à terre, puis d'un puissant appui du genou au sol, elle était liée après un habile tour de main venant coincer l'attache vers l'intérieur.

La charrette chargée, et l'opération renouvelée à plusieurs reprises, il ne restait plus qu'à engranger les gerbes au grenier, dans l'attente du dépiquage.



Fin août, tout le blé était pratiquement rentré.

On utilisait la batteuse communale, peinte en bleu, actionnée par un moteur thermique tiré sur un « **libiot** », tous deux tractés jusqu'au lieu de dépiquage. Afin que les secousses ne viennent déplacer le moteur, on plantait au sol des piquets métalliques ayant pour but d'amarrer l'ensemble tremblant.

Une large courroie de cuir liait les deux engins à partir des deux poulies respectives. Cela n'empêchait pas, parfois, la courroie de sauter, malgré la poix enduite sur les poulies afin de mieux adhérer.

Les tâches étaient réparties entre les hommes et les femmes et chacun retrouvait sa place d'une année sur l'autre. Tandis que les hommes approchaient les gerbes de la machine, un autre lançait à la fourche et à la demande, une gerbe jusqu'à la plate-forme supérieure de la batteuse.

Une première femme, en hauteur, déliait la gerbe, rejetant au sol le lien, tandis qu'une seconde engageait les gerbes déliées, dans l'avaloir. Cela nécessitait de la dextérité, car un trop plein pouvait bloquer et arrêter la machine avec toutes les conséquences que cela entraînait, surtout une perte de temps !

Une poussière intense venait noircir le visage de chacun ; notamment ceux obligés d'œuvrer depuis le grenier à foin, peu aéré. Les hommes coiffés de leurs éternels bérêts, nouaient au-dessus du nez un mouchoir, filtrant l'air respiré par le nez et la bouche, du mieux possible.

Il n'empêche, lors des arrêts provoqués pour se désaltérer, ils avaient tous le masque noir, ce qui ne manquait pas d'amuser « la galerie »!



De la batteuse sortait le grain de blé versé dans des sacs de toile de jute et aussitôt rangés. Le stock réalisé permettait d'une part la réserve de semence pour l'année suivante et ainsi la boucle était bouclée. D'autre part ce grain servait d'aliment tant pour l'homme que pour les animaux de la ferme. Ce que nous allons voir un peu plus loin !

En bout de batteuse sortait la paille de blé, dégagée à la fourche, puis entassée dans la grange.

Nous, les enfants, étions chargés de tasser la paille. Pieds-joints, nous nous régaliions de sauter, c'était plus un jeu qu'un travail !

Cette paille servait à l'alimentation du bétail, durant l'hiver.

Rien ne se perdait !

Mais il fallait bien se nourrir ce jour-là, tant la tâche était dure. Un casse-croûte était organisé en matinée. Un repas plus copieux, à mi-journée, attendait tous les participants aux travaux du jour : parents proches, voisins et amis, il était préparé par la maîtresse de maison.

Le dépiquage durait pratiquement toute la journée.

Le travail n'était pas fini pour autant. Quelque temps plus tard il fallait reprendre les grains de blé pour les trier et les ventiler afin d'en assurer la meilleure qualité.

Le « trieur » manuel, dans un premier temps, séparait les grains suivant leurs grosseurs, grâce aux tamis.

Les plus gros étaient réservés à la fabrication de la farine et donc du pain. Les grains les plus petits servaient de nourriture pour les cochons.

*La ventileuse, « **chéréjadère** », permettait d'enlever toutes traces de poussières et autres déchets dus au dépiquage.*

Les sacs de grains épurés et de qualité, rejoignaient à la demande le moulin communal pour moudre en fine farine la céréale.

Puis les sacs étaient ramenés à la ferme et vidés dans des caissons de bois, à l'abri des rongeurs, friands de ce mets délicat... » (suite du témoignage page 91)



Le moulin – la farine



témoignage de **Jean OUSTALET**, de St AVENTIN

« - La tradition remonte à très longtemps, car mon grand-père Jean-Bertrand, né en 1846, était également meunier.

Un premier moulin communal, dans le temps, était situé plus en aval près du ruisseau.

Quant au moulin actuel, propriété de la famille OUSTALET, il est devenu communal à son tour.

Je dois mes connaissances de meunier à mon oncle Pierre, né en 1878, époux de Anna ROUBIRO. Il m'a formé au métier que j'ai exercé quelque temps, avant de céder à mon tour la place à Louis AGRAS, qui a été le tout dernier meunier du village.

Il était blessé de la guerre 14-18 et avait une jambe de bois. Petit de taille, il marchait difficilement, appuyé sur sa canne. Il est mort à mes côtés, un soir où nous remontions du moulin après avoir moulu du blé pour mes cochons. Il me parlait, puis j'ai vu son béret tomber à terre, il s'écroula à mes pieds. Une crise cardiaque venait de le terrasser... !

En sorte que je suis le seul aujourd'hui à pouvoir vous parler du fonctionnement du moulin de Saint Aventin !



Lorsque j'exerçais je me souviens avoir travaillé de nuit au moulin, muni de ma lampe « tempête », en cachette des allemands qui réquisitionnaient en permanence. Ce genre d'activité de nuit était bien évidemment interdit !

J'ai en mémoire, du temps de mon grand-père, le souvenir d'habitants d'autres villages, venus de Garin et même de Gouaux-de-Larboust, car les meules du village étaient reconnues efficaces.

Un apprentis abritait les bêtes : chevaux sellés ou vaches attelées. Il ne possédait alors qu'un toit sans murs autour, contrairement à nos jours. Les bêtes à l'abri des intempéries s'y reposaient, en attendant de repartir. Les gens venus de loin descendaient au moulin la charrette chargée de sacs de blé. Les habitants de Saint Aventin, sellaient un cheval d'un bât supportant deux sacs uniquement. Eux, plus proches, revenaient plus souvent.

Nous apportions à manger à midi à notre grand-père qui n'arrêtait pas son travail à la mi-journée, tant il avait de l'ouvrage. Un jour, en descendant un peu trop vite par la « coursière » j'ai fait tomber son repas. J'ai ramassé tout ce que j'ai pu et lui ai apporté jusqu'au moulin, apparemment il ne s'était aperçu de rien !

Habituellement son repas restait au chaud, enfermé dans un pot à confiture fermé, muni d'une anse. Personnellement, en tant que meunier, je faisais une pause à midi et remontais à la maison pour manger. Le travail avait bien changé depuis l'époque de mon grand-père, la population avait baissé.



En rentrant dans le moulin, passant la porte, sur la gauche, une petite cheminée permettait, par temps froid, d'élever de quelques degrés la température du moulin, ouvert aux quatre vents.

Elle chauffait de plus le café et parfois le repas.

À côté, un petit placard recevait et protégeait des rongeurs les denrées alimentaires nécessaires.



L'intérieur du moulin comprenait trois meules, identiques, alignées côte à côte. Chacune était constituée principalement et individuellement, d'une partie supérieure permettant de verser le grain à moudre. Ce grain descendait par une trémie graduée en nombre de litres de grains versés.



Avant de débiter le travail, on recouvrait les meules de planches, par sécurité d'une part mais également pour éviter la poudre blanche qui s'incrustait partout.



Le grain était libéré régulièrement dans sa goulotte par un « rouet » s'appuyant sur l'axe métallique de la meule en partie basse, le tout accompagné d'un petit cliquetis caractéristique : « tac, tac.. ». Un bâton relié à une cordelette réglait le flux du grain descendant entre les meules.



Ainsi libéré, le grain accédait par un petit orifice, dans la partie basse, constituée d'un ensemble encadré de bois recevant les meules à moudre et la récupération de la farine obtenue.



Deux grosses meules cylindriques étaient superposées. L'une fixe sur la partie basse, traversée par un axe métallique - grâce à un orifice -, relié à la meule supérieure, rotative.

L'écartement entre elles s'exécutait à l'aide d'une clé de réglage.

Entre les deux pierres était inséré une sorte de balai qui obligeait la farine à s'écouler. Le contrôle de l'affinage se faisait visuellement à la grosseur du son de la céréale, mélangé à la farine. Trop fin il se mêlait à la farine et la rendait de moindre qualité.



D'où l'importance de la compétence du meunier !

*Au fur et à mesure de l'écoulement de la farine depuis la trappe jusqu'au réceptacle, elle était engagée dans la trieuse - le « **blutin** », la « **varita** » - mue par le même moyen hydraulique.*



L'intérieur était constitué d'un axe sur lequel tournait un tambour recouvert d'une toile spéciale, servant de tamis.

Afin d'y déloger la farine, de petits marteaux amovibles sur leurs axes, faits de bois, au gré de chaque tour de rotation, venaient décoller la poudre blanche dans un bruit bien caractéristique.



*La répartition du tri se faisait automatiquement dans la partie basse de la machine. En premier et sous le tamis s'écoulait dans l'ordre : la farine la plus pure, au milieu s'entassait la « **repassse** » - mélange de farine et de son -, enfin en bout de chaîne tombait le **son**.*

La « repasse » et le son étaient réservés à l'alimentation des cochons, tandis que la farine permettait la fabrication du pain.

Ces trois denrées étaient versées dans des sacs distincts.

Chaque meule était mue, en partie souterraine, par un canal d'amenée d'eau individuel qui, à la demande et à partir d'un levier de commande manuel, permettait au mécanisme fait : d'aube, de pales et d'engrenages, d'actionner la rotation de la meule cylindrique supérieure.



ancienne aube, décorant le village

Bien évidemment il était nécessaire d'entretenir les meules de temps en temps.

Un dangereux procédé permettait de lever et de décaler les lourdes pierres, hors de leurs positions d'origine. Puis elles étaient « piquées » - bouchardées - au butin et au marteau pour les rendre plus efficaces.

J'avais toujours peur que mon grand-père ne se fasse écraser lors de cette opération, tant il y avait un réel danger et si peu de sécurité.

La première meule, à gauche en rentrant, servait au blé pour la farine. La seconde, centrale, permettait de moudre le « tout-venant » : seigle, maïs et avoine. Quant à la dernière, peu utilisée, elle était destinée au blé noir – sarrasin -, pour les crêpes sinon pour le pain à tremper dans les soupes cuites au chaudron.

*Le « **cousset** » était l'unité de mesure permettant d'indiquer la quantité de farine. Sa contenance totale représentait quatorze litres. Il était divisé en deux dans sa partie centrale - deux fois sept litres -.*

Pour une fournée de pain il fallait compter quatre « coussets », soit quatre fois quatorze litres de farine.

Pour dix à quinze jours et en une seule fournée, on cuisait sept à huit « boules », de plus de deux kilos.

La pâte faite de farine, de levain, de sel et d'eau, une fois pétrie, reposait trois heures environ dans une maie.

Marguerite, ma femme, a été la dernière au village à cuire notre pain au four. Aux dires des voisins il avait un excellent goût. Aussi, dans les derniers temps la fournée ne durait plus dix jours mais quatre ou cinq tout au plus ; on distribuait le bon pain aux voisins ! »



basculle du moulin



« mesure » de 20 litres



« cousset » de 2 fois 7 litres



intérieur de la trémie, recevant le grain

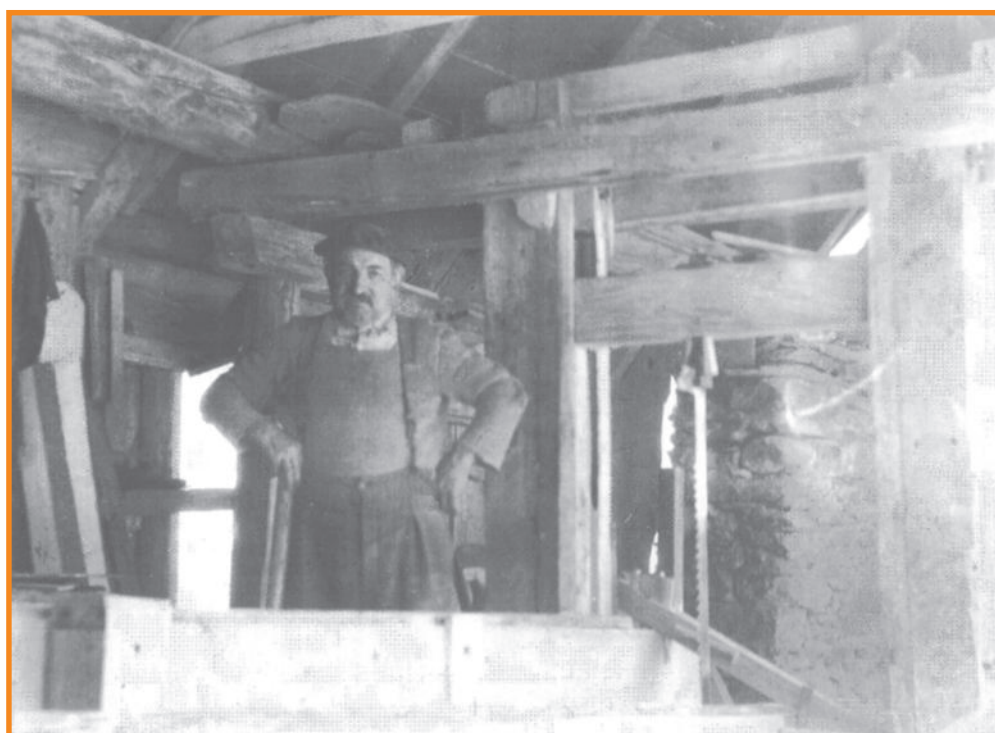


ancienne pierre de meule du moulin

Ancien moulin de Cazeaux
dit de « Paduran »



Ancien moulin de Cazeaux restauré par les nouveaux propriétaires



Bertrand CAVÉ (*de TRINGALÉ*), dernier meunier -avec Jeanne son épouse -
et scieur de long, du moulin de Cazeaux

Léon TINÉ poursuit et termine son récit :

« -... Chaque famille possédait son four à pain. Je vois encore mon père devant la « **maie** » pétrissant sa pâte, préparant la fournée pour une dizaine de jours.



Il allumait le feu à l'intérieur du foyer et lorsque la température était atteinte, muni de son racloir, il en nettoyait la sole.

De sa pelle il engageait la pâte qu'il déposait adroitement. De grosses « boules » sortaient après cuisson de la porte du four, parfois difficilement ; aussi fallait-il les sortir en diagonale !



Une odeur agréable envahissait la pièce et nous mettait en appétit !

La moisson ne concernait pas que le blé, le seigle était également à l'honneur car sa tige plus longue que celle du blé, permettait de faire sinon réparer les toitures de « **chaume** » des granges.

Le battage s'effectuait à la main, l'épi venant frapper un appareil fait dans un tronc d'arbre, incliné, creusé dans sa longueur, qui réceptionnait le grain tombé. Un bâton venait terminer l'opération sur les dernières graines restées dans l'épi.

Les petites gerbes étaient alors débarrassées de plantes parasites à l'aide d'une sorte de peigne fait d'un tronc d'arbre placé horizontalement, sur pieds, muni de nombreuses pointes formant peigne. Parfois on utilisait un peigne beaucoup plus petit, sorte de tout petit râteau de bois, aux dents plus longues.

Ainsi étaient formées les gerbes - « garbets » -, devant servir de chaume, liées par de la paille - « liadès » -.

L'élevage et les prédateurs

L'élevage, de tout temps, a eu à subir bien des désagréments.
Le plus souvent les prédateurs en étaient la cause.

Durant des siècles, les Seigneurs du Larboust, notamment de Oô - où ils vivaient à la Tour de guet - usaient de bien des droits et se devaient en contrepartie d'exercer certains devoirs.

Celui de défendre les habitants, certes, contre les envahisseurs descendus du Port d'Oô, qu'ils fussent Aragonais, sinon Maures.

Outre la protection de la population, ils s'adonnaient à la chasse à courre.

Ils alliaient ainsi devoir et plaisir.

Chasse à courre



Partie de la gravure sur acier du peintre anglais Thomas ALLOM [1804-1872]
réalisée à Oô en 1841 (collection-album des Pyrénées)

Scène de chasse à courre à Oô autour du Castel de la tour sarrasine. Au premier plan le seigneur à cheval sonne dans sa corne pour effrayer l'animal. Deux chiens courants, guidés par des rênes d'un serviteur, flairent au sol les traces de la bête traquée.

En contrebas d'autres équipées évoluent à cheval et à pied.

La chasse à courre date de l'époque où le cheval a été domestiqué. Cela a fortement facilité la poursuite, le rabattage de l'animal ainsi traqué qui finissait par être encerclé par l'équipage composé des hommes, chevaux et chiens.

C'était l'hallali. L'animal finissait par capituler, après des heures de courses à travers bois et prairies, il était tué par les chiens, sans qu'aucun coup d'arme à feu ne soit tiré.

Une fois la bête dépecée et les meilleurs morceaux de viande découpés, puis distribués aux voisins, amis de chasse et propriétaires des lieux traversés, sur la peau de la bête étaient posés les bas morceaux, s'ensuivait la curée : les chiens partageaient alors les restes.



Bien des vestiges attestent de cette coutume ancestrale dans le Larboust.

Il s'agit de pierres sculptées qui ornent les linteaux de certaines demeures en divers villages.

Des scènes où figurent : renards, loups, cervidés, etc.

► Le linteau sculpté de la baie à jambage monolithique, montre ici à l'évidence un renard à gauche, et le loup à droite.



Cervidés *grimpants* qui s'alimentent des rameaux d'un arbre



- « l'ours de Poubeau » : art médiéval. Sa trop longue queue, ses pattes, ne le classent pas parmi les plantigrades. Certes sa denture et ses narines, son sexe apparent, auraient pu un instant le laisser penser.

Nous serions apparemment en présence d'un gros chien ! Pourquoi ne pas se hasarder à avancer qu'il s'agit d'un **loup** !

Ce prédateur pour les troupeaux, hantait les villageois dont il décimait leurs bêtes.

Ours et loup ont toujours été les ennemis, ouvertement désignés.

À tel point que toute histoire et légende alimentaient les longues veillées d'hiver.

N'aurait-on pas voulu s'en protéger avec l'aide de l'Église, et enchâsser leurs représentations sculpturales lors de l'édification du lieu de culte ?

Bien des paronymes leur étaient dédiés dans le Larboust, et au-delà :

- SANCHE GARCIE (Seigneur du Larboust du XIII^e siècle) = SAN GARCIA=*Saint ours*
- SANCHELOU = *Saint LOUP*, SANCHOU= *St LOU(P)* ;
- GASSET et GARCIA = noms dérivés de « *ours* », etc.

L'Ours

Le plus souvent, l'ours était tué en battue en représailles des dégâts qu'il occasionnait dans les troupeaux, en vallée du Lys notamment.

Mais cela n'empêchait nullement les chasseurs solitaires du Larboust d'aller le défier dans sa propre « tute », avec les risques encourus que l'on devine...

Ces bêtes abattues finissaient le plus souvent sur les étales des boucheries Luchonnaises, dans lesquelles on vendait la viande.

Voici quelques témoignages d'un autre temps, qui montrent la bravoure sinon l'inconsience de ces jeunes chasseurs qui les ont tués...

L'Ours en vallée du Lys

En vallée du Larboust, l'histoire locale, relative à l'ours, remonte à la nuit des temps.

Puis au **VIII^e** siècle, les écrits sur la légende de Saint Aventin, martyr célèbre, nous le rappellent à l'esprit.

Depuis son village, Aventin avait rejoint St Julien au-delà du village d'Oô. Il s'était isolé au val d'Astau, en s'écartant des hommes et vivait en ermite. C'est là qu'il se vouait entièrement à sa pieuse vocation, vêtu de long, portant ceinture, capuce pointu et tonsure cléricale.

Outre ses démêlés avec les sarrasins venus prêcher leur foi musulmane, dont on connaît l'issue fatale pour le saint martyr, sa légende nous conte également qu'il soigna un **ours** pris d'une douleur intense.

Entre légende et pure réalité, bien du temps a passé. L'ours, de mémoire d'homme, réapparaît au XX^e siècle.

Battue du 4 novembre 1951

Une vache manque à l'appel et on la retrouvera quelques temps après.

Cela ne fait plus aucun doute; c'est l'œuvre de l'ours !

La vache est couchée près du ruisseau, déchiquetée au flanc par des dents acérées. Elle a chuté, apeurée par l'ours qui la poursuivait et est venue s'écraser en contrebas.

Un vent de colère souffle...

C'en est trop ! Une battue doit être organisée par les éleveurs de la vallée du Lys, car tous les jours, l'ours revient narguer, en se nourrissant de la chair fraîche. Puis repu, délicatement il replie la peau de la vache sur son flanc, comme pour protéger et cacher sa proie, trop lourde à déplacer.



Témoignage de **François MOUNIC**, de Billière

« - J'étais parmi les chasseurs du Larboust.

Quand je dis chasseurs il s'agit des autres, car personnellement je n'avais jamais tenu un fusil de ma vie ; mon père qui ne pratiquait pas, ne m'avait pas initié. J'étais là plutôt comme « rabatteur » ; mais armé !



Minique de Gounde, qui n'avait pu se déplacer, m'avait prêté son fusil pour l'occasion.

j'avais obtenu des cartouches de Bernard Sacaze.



Arrivés sur place, à la vallée du Lys, les plus confirmés ont organisé la battue en distribuant les « postes ».

Nous étions séparés les uns des autres d'une soixantaine de mètres environ ; à partir du lieu-dit « l'ourson » et ce jusqu'au fond de la vallée.

granges du Lys

Il apparaissait que l'ours devait avoir sa cachette plutôt vers la cascade, aussi on m'avait éloigné du danger, semble-t-il, en me donnant un poste à l'écart, par précaution, j'étais le plus jeune du groupe.

Au signal, nous sommes rentrés dans les bois.

Dans mon fusil j'avais mis une balle et une chevrotine.

Très vite, je me retrouve dans un replat envahi de chênes de petites tailles...

Quelque chose bouge devant moi sans que je sache de quoi il s'agit.

Sans doute un sanglier ! Une odeur forte vient à mes narines un mélange d'excréments et d'urine, très prononcé.

Je décide de tirer. La balle touche la bête à l'épaule gauche, qui, blessée se dresse.

Je comprends alors qu'il s'agit d'un ours, car une masse noire s'approche vers moi grognant par deux fois, pattes et griffes levées très haut devant moi.

Le monstre, un gros mâle adulte est à dix mètres de moi.

Sans hésiter, je tire une seconde fois, la chevrotine l'atteint au poitrail. L'ours s'écroule, roule, puis se bloque contre le tronc d'un chêne.

Encore aujourd'hui je me demande comment je n'ai jamais paniqué ni eu peur. Ça m'aurait été fatal autrement !...



René Meneu

J'appelle René Meneu, placé au plus près !.....

Les rabatteurs alertés, sont à présent rassemblés, surpris que l'ours n'ait pas été caché à la chute de la cascade d'Enfer.

La bête de 165 Kg, a été tirée du bois jusqu'à la route, posée sur des branches.

François Rives de Ménudé, a ramassé quelques fleurs qu'il a engagées dans mon canon de fusil.

J'avais les honneurs ! »



François Rives

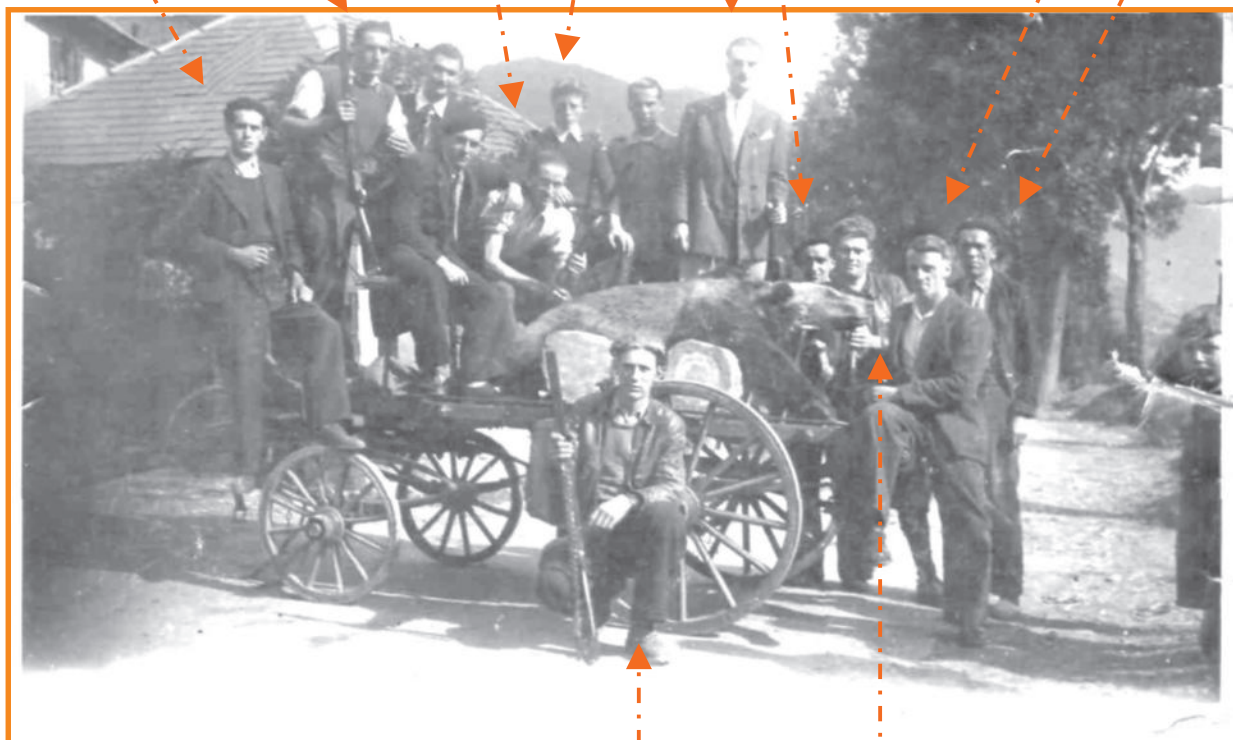


Jean SAPORTE Albert ADER Théo PEYROULAN MENEU François de JUSTALET

Félix ARREY

Joachim PUERTELAS

Pierre MENJON



Jean de FONDÈRE

Pierre CRAMPÉ



À propos de **Simon ESCOLE**, il est une anecdote concernant sa rencontre avec l'ours, qui ne manque pas de saveur.

Simon portait le repas à son frère, Pierre-Jean, qui vendait des cartes postales à Superbagnères. Il empruntait régulièrement le chemin depuis Castillon jusqu'au plateau.

Chemin très étroit, uniquement fréquenté par l'homme. Ce chemin était encaissé entre d'un côté la montagne et de l'autre une murette en guise de mur de soutènement. Simon s'est trouvé sur le passage de l'ourse. Il ne pouvait l'éviter... L'ourse s'est dressée devant lui, Simon, pour se défendre, a donné des coups de bâton.

Dans sa fuite, Simon a vu l'ourse descendre et rejoindre ses deux oursons, en contre-bas, sous la murette... »



Pierre-Jean



Témoignage de **François MENGARDUQUE** de CAZEAUX
de *JUSTALET* [né en 1906, décédé à 84 ans],

recueilli et enregistré dans les années 75
par **André SANGAY** de BILLIÈRE



(accompagné par Raymond RIBATET)



- André : ...Alors cette histoire où vous grimpez dans le chemin... ! Qu'est-ce que vous aviez trouvé ?

- On voulait monter à « Sabarte » pour aller aux isards, alors, avec Bertrand [Ané]. On a fait un détour d'une heure de temps en passant par la cheminée pour aller visiter la grotte de l'ours. Alors, on a coupé par la cheminée. Mais je me suis dit, tu n'y reviendras plus à la cheminée ! Il fallait faire attention, ne pas se faire voir par les isards...

Va te chercher tous les isards !

Cette fois-là il y avait une cinquantaine d'isards. Tout de suite ils sont montés au Sacroux ! Pour prendre les isards il fallait les prendre par l'autre côté, alors on y est allé avec trois suiveurs, mais ça n'a pas marché quoi !

Autrefois il s'en tirait plus la chasse fermée, qu'en dehors.

- Vous y alliez régulièrement à la battue de l'ours ?

- Ça dépendait !

- Moi je me souviens des battues, quand j'étais petit, il y en avait plusieurs !

- En automne. Alors, lorsque les moutons descendaient d'en haut [H expiré] !

L'ours n'est méchant qu'à l'automne et au printemps. En été il a de quoi bouffer, tu comprends ? Alors au printemps, s'il trouvait des moutons, gare !

Surtout en automne il s'attaquait aux moutons. Alors on faisait une battue.

Une fois une vache de Castillon était morte et Guillaume Jourtau avait mis de la « strychnine ». L'ours n'y a pas touché !

On fait un trou avec le couteau, on fait ouvrir et on verse « la dose ».

Il a du le sentir, le salaud, quand même !

- Il y a des gens qui disent qu'on les empoisonnait. Ça doit être plus difficile que ce qu'on ne le dit ?

- Moi j'ai essayé, je ne l'ai jamais réussi..

Et après on l'a tué celui-là. On faisait la battue, on l'a tué. C'est Gasquet qui l'a blessé !

- C'était pas à la Centrale (EDF) ?

- Non ! C'est Guillaume Jourtau qui a été le tuer à la centrale, autrement il était blessé.



Simon

Une autre fois, avec mon père [Simon, né en 1881], à la cascade d'enfer, au passage pour aller au gouffre Eh bé ! On trouve une brebis tuée. Il y avait l'ourse et les deux oursons. La brebis était à moitié mangée. Il faisait froid, c'était en automne. On y est parti avec mon père « foutre » de la strychnine. Hé bé ! il te l'a senti encore, le salaud !

En poussant du nez le mouton il le faisait avancer d'une dizaine de mètres, s'en y toucher !



Ils ont compris qu'on y avait touché, regarde s'ils sont méfiants ! Et ils n'y sont plus revenus.

Après j'y ai traqué trois ou quatre renards, mais l'ours n'y est plus revenu !

En le poussant du nez, ils ont senti qu'il ne fallait pas y toucher.

S'il ne va pas être malin, il y a longtemps qu'il n'y en aurait plus !...

On m'a raconté qu'un beau jour l'ours arrive alors, c'était au printemps au mois de juin. Il tournait autour du troupeau de moutons. Les moutons étaient en « pagaille ».

Le lendemain, le berger fait le tour pour voir combien il y avait de moutons à la cabane. Seulement les brebis avaient foutu le camp !

Il passe de l'autre côté du ruisseau, il te voit un tas de mousse. C'était l'ours qui était allé cacher une brebis. Alors le berger enlève la mousse et la brebis était là-dedans, morte.

Alors François il te remet toute la mousse comme c'était et puis il a surveillé de temps en temps.

Le jour où il a voulu y mettre de la strychnine, l'ours a senti qu'on avait touché dans sa mousse, il n'y est plus revenu, le type !

Il a senti qu'on lui avait touché la mousse et il n'y est plus revenu, le salaud !

Ils s'empoisonnent plutôt vers le mois de mars, quand ils ont faim, là !

L'automne, quand ils sont gras, ils sont malins !

- Ils sont méchants, vous dites ! Ils sont agressifs ?

- Non ! Pour se sauver, il se met en boule, il roule, droit. Alors il te part comme une flèche, tu sais ?

À Astau, moi j'y étais pour cette battue-là. Il s'est tué. Alors il a senti le poste, là. Il s'est senti pris. Il s'est mis en boule. Le voilà parti, il a volé par-dessus le rocher. Il s'est tué ! On l'a retrouvé mort en bas... »

À ce propos, il est une anecdote que l'on rapporte, concernant **Julien AUTESDEBAT** de Oô (père de Michel).

Au cours d'une battue à Astau, Julien était rabatteur. Il s'était assis pour casser la croûte, quand tout à coup il a entendu un bruit derrière lui. Une ourse avec ses petits, avait glissé d'un talus. Le temps de se retourner et l'ourse était déjà sur lui, le griffant durement dans le dos, jusqu'à la peau. Il a eu la marque des cinq griffes qui traversèrent : sa veste, son gilet, la flanelle à la taille, sa chemise et son tricot de corps, cinq épaisseurs de tissus !

De peur, il s'est enfui, et en se retournant il a vu les deux oursons qui s'étaient arrêtés à sa place pour manger les pelures de la poire qu'il mangeait !

Jamais plus de sa vie il n'a souhaité retourner en ce lieu, tant il a eu peur ce jour-là !





Conte

Jean Pichareu

Martre

Victor Talazac

Joseph Menvielle

Les chasseurs de Oô, posant pour la photo à Luchon, devant les curistes ébahis.



battue à Astau

François de JUSTALET, poursuit son récit, après l'ouverture et la fermeture de la petite parenthèse par l'auteur, à propos de la battue du val d'Astau.

...« - François : Une autre fois, là, face à « Bonnavau », il se fout en boule. Il roulait comme un caillou. Il est allé vers le ruisseau et est passé de l'autre côté !

- Ribatet : Ils se font surtout tuer par les jeunes, les ours, non ? On cite les noms de André Crampé, ... François Mounic, etc. On ne donne pas le poste principal à un jeune lors d'une battue !?

- C'est le hasard ! Comme moi, je n'ai jamais tué un ours. J'étais toujours rabatteur !

- André : Comment se faisait la battue ?

- Postés tous les trente mètres environ, on criait tout en tenant « la ligne ». Il faut avancer ensemble. Si jamais tu passais dans de mauvais endroits, tu mettais plus de temps. De temps en temps on gueulait, on tirait un coup de fusil en l'air.

- Vous appeliez à la « corne » ?

- Si, si, de temps en temps, autrement on gueulait !

On chargeait des cartouches à moitié charge, sans plomb, de temps en temps y foutre un pet ! La « ligne » de poste se faisait au « ru d'enfer ». Au gouffre, au pont d' « Arouge » et au fond, en bas. Tous ceux qui se sont tués-là, c'était en dessous du gouffre, là !

Ils ne passaient jamais sur le pont. Ils traversaient le ruisseau. Au gros sapin qu'il y a là, en remontant, ils se faisaient massacrer comme un rien. Seuls les petits passent sur le pont.

Un jour un chasseur a reçu un coup de patte à l'épaule. Il était calé au poste. L'ours revenait, il s'est senti pris de chaque côté, alors il a foncé. Il allait tomber sur Jourtau et Laurent [Oustalet] derrière, d'un coup de bâton il l'a fait dévier vers en bas, autrement tu sais !?

Autrement l'ours n'est jamais mauvais. Il s'échappe toujours. Mais quand il est en battue alors quand il se sent cerné, c'est comme un sanglier !

- Et les chiens en battue ?

- Ils font surtout du tapage. Ils avertissent surtout à la cabane lorsque l'ours s'approche. Le chien se fout à gueuler. Le berger qui est dedans sort avec un tison, il n'y a que le feu pour les faire partir. Un tison allumé et secouer le tison, il fout le camp ! Mais il faut pas faire ça avant que le troupeau ne soit parti, tu comprends ?

Si le berger se lève trop tard, il profite de la pagaille, lui !

- Il n'attaque pas n'importe comment ? Il essaie de les faire fuir ?

- Bertrand [Ané] me disait qu'il avait essayé de faire partir les vaches vers un précipice, un truc comme ça, c'est vrai ça ?

- Ils s'y foutent au derrière, elles s'affolent !

- Il paraît que les oursons sont plus mauvais, ils blessent les bêtes ?

- Ils blessent quand ils sont trop petits pour tuer la bête en la tenant. Ils plantent leur griffes sur le dos et cette griffe tu n'y connais rien, Hé !

Elle rentre dans le cuir et laboure le dedans. On ne voit qu'un petit trou comme ça ! Au bout de dix jours, tu vois que la brebis commence à « baisser », puis ça gonfle sur le dos. Alors si tu regardes tu as les griffes de l'ours qui sont rentrées. Voilà !

Alors, si on pouvait les reconnaître de suite avec les antibiotiques elles s'en sortiraient !

Les petits font des ravages parce qu'ils esquintent les brebis ! Ils ne peuvent pas les tenir, ils sont trop petits.

- Ils passent les ours, ils font des kilomètres où ils ont leurs domaines ? D'après vous ils restent à un endroit. Par exemple la vallée du Lys, l'Hospice de France... ?

Où ils passent d'une vallée à l'autre ? Ils changent ?

- Tous ceux qui sont à Lys, tu les as à l'Hospice.

- Comment on sait que c'est celui-là, si c'est le même ?



- *Tu as la forme, d'après les traces. Des fois tu l'as à « Bonnavau », il y restera deux mois, il ne bougera pas. À la vallée du Lys là il restera un temps, surtout parce qu'il y a de quoi bouffer !*

- *Ils étaient toujours dans ces montagnes-là ? Du côté de Billière-Garin ?*
- *Billière-Garin ? Non jamais !*
- *Ils ne trouveraient pas de quoi manger ?*
- *Le gîte était ici au « sarat crémat » d'Oô, la vallée du Lys et l'Hospice de France.*
- *Ribatet : On dit qu'il s'en est tué à « Bareilles », un vieux !*
- *C'est des ours qui des fois se déplacent. Ils se font traquer par des chiens !*
- *André : Le plus gros qu'on ait tué, le dernier, il me semble, il faisait 165 kg ? C'est François Mounic qui l'a tué ?*

- *C'était une ourse ça !*
- *Qu'est-ce que vous en faisiez une fois tué ?*
- *On le vendait, ou on le mangeait. Moi je n'en ai jamais mangé !*
C'était surtout pour la graisse, pour les rhumatismes !
- *Il y en a qui mangeait le foie, c'est vrai ça ?*
- *De mon temps on le débitait à Luchon, hé ! Le boucher qui te l'achetait, il commençait par vendre la peau. Il en faisait un bon prix ! Et puis il vendait le reste.*

Il y en a qui mangeaient de l'isard, il faut le dire ! C'est comme manger de l'isard, c'est de la chèvre sauvage ! »

Vous l'aurez compris, la viande de l'ours, pour le moins, n'était pas succulente ni très appétissante... *« pas de quoi en faire un plat ! »* ...Que nous ne ferons donc pas.

En effet, une fois tué, sans être dépecé, il était trimballé de-ci de-là sur des charrettes, d'une vallée à l'autre, en traversant les villages.

Bien avant, il descendait et remontait l'allée d'Etigny afin d'attirer l'œil des curieux.

Rien de tel pour imprégner la viande...

Battues d'un autre temps

Les cochons



Témoignage de **Jean OUSTALET** de St Aventin

« - Chaque famille élevait deux cochons en moyenne. Le premier était appelé celui de « l'année », acheté en décembre d'une année pour être tué un an plus tard.

Il « profitait » toute l'année des eaux grasses de la ferme et engraisait parfaitement.

Par orgueil, chacun voulait avoir les plus gros porcs et ne manquait pas de les comparer avec ceux du voisinage.

Etant meunier, tout comme mon grand-père et mes oncles, les gens n'hésitaient pas à expliquer que nos porcs étaient forcément plus gros puisqu'ils se régalaient du « **son de blé** » et de la « **re-passe** ».

Le deuxième cochon était acheté en mars, donc plus petit à l'abattage car moins alimenté et engraisé que le premier.

Le nombre de cochons était tel dans le village que tout comme pour les vaches, nous les faisons garder durant la belle saison par un « **pourcaté** », qui les menait depuis chez COU-LAT jusqu'aux prés communaux, vers « **Hougara** ».

Le signal du départ se situait après celui de la « **végade** ».

Le gardien de porcs, en règle générale, était d'un certain âge et se contentait d'un dédommagement en nature, comme c'était souvent le cas en d'autres occasions ; chacun s'y retrouvait.



Les porcs avaient la particularité de détruire les fougères de leurs truffes, tout comme les sangliers ; ce que ne faisaient pas les vaches, chevaux ou moutons. Tout en s'alimentant, ils nettoyaient les prés !

En été le verger près de la maison, accueillait les cochons qui se régalaient des pommes tombées des arbres.

Les cochons étaient nourris avec les mêmes aliments que ceux mangés par l'homme.

Leur soupe préparée dans le « **caoudé** » - le chaudron - était composée : de pommes de terre (de petit calibre), de feuilles de choux, on rajoutait non pas la farine mais le son de blé. »

Les moutons

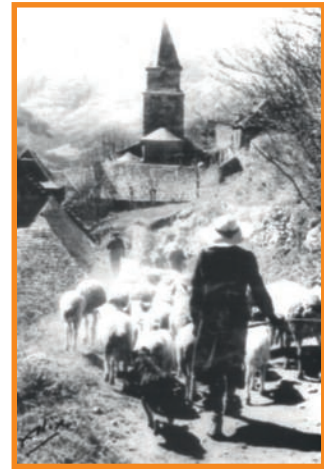


L'élevage des moutons revêtait une place importante. Les bergeries les accueillait dans la ferme, à côté de l'écurie.

Les râteliers regorgeaient d'herbe descendue du grenier à foin, au-dessus.

Différents parcs recevaient les agneaux nouveau-nés, rassemblés dans l'attente de leurs mères, de retour après les pacages quotidiens.

Arrivées à la bergerie, les brebis retrouvaient leurs agneaux libérés, sous des bêlements continus. Le bruit cessait lorsque les petits avaient trouvé les pis gonflés de bon lait de leurs mères nourricières.



En juin on préparait les futures estives. on procédait alors à « **la ton-te** » des mères, en constituant de beaux tas de laine grâce aux ciseaux spéciaux.

Avant de procéder au « **marquage** » des bêtes, à la peinture, on laissait passer quelques jours, le temps que le « **suif** » sur la peau se délave naturellement à la pluie.

Un « **pochoir** », aux initiales du propriétaire, trempé dans la peinture, imprimait la marque, le plus souvent en rouge ou bleu.

On veillait ensuite aux cornes des sabots des moutons. Le couteau venait à bout des cornes incarnées, et permettait d'éviter ainsi les maladies infectieuses notamment le « **piétin** ».

Les estives rassemblaient les moutons en altitude durant la belle saison, qui se nourrissaient de bonnes herbes, gonflant leurs panes.

Grâce aux foires d'automne les éleveurs pouvaient vendre quelques bêtes au foirail de Luchon.

La viande de mouton entrait dans la composition de plats très prisés comme le « **Pé-téram** », à base de tripes.

Les côtelettes n'en étaient pas moins appréciées, grillées dans la cheminée. On conservait la viande dans des saloirs.

Les soupes accompagnées de cette viande régalaient les palais. Les haricots ajoutés, constituaient d'excellentes « **pistaches** ».

Labach de Cazeaux

En ce temps-là...La hantise pour les femmes était la dure montée pour parvenir aux granges de Labach, en juillet, sous les rayons ardents de midi. Point d'ombre tout le long du trajet, après avoir quitté la fraîcheur, sous les noisetiers du moulin de « Paduran ». Des lacets s'enchaînent les uns après les autres et ils n'en finissent pas. Le dos voûté par la charge montée à bout de bras : gamelles remplies de nourriture pour le repas de midi, pour toute la famille. Et cela répété tous les jours, le temps de la fenaison et des moissons.

Nous parvenons presque au terme de notre périple, en ce tout début du XXI^e siècle.

Pour autant la tradition perdure...mais pour combien de temps encore ?

Vous me dites vouloir rencontrer Pierre *de JÈGUE* ?

Alors un bon conseil, ne cherchez pas dans son village, ni dans les ruelles, pas plus que sur l'allée d'Etigny, à Bagnères.

Car à l'heure où le village ouvre péniblement les yeux, et ce jusqu'à la nuit tombée, il vous sera difficile de l'apercevoir !

Munissez-vous plutôt de bonnes chaussures de randonnée et marchez jusqu'à son « ermitage », celui des granges de Labach.

Souvenez-vous ! En des temps plus anciens, beaucoup plus reculés, Aventin de Sainte Marie (aujourd'hui St Aventin), fuyant la guerre civile et les tracasseries de sa société, avait élu domicile à St Julien, au fin fond du val d'Astau. Là, dans sa retraite il pratiquait sa foi.

À l'image d'Aventin, Pierre pratique la sienne à sa manière, celle de sa passion et il garde à son tour les « *brebis égarées* » !

Depuis le moulin de Cazeaux et au bout d'un long chemin sinueux et pentu, puis un long replat, les granges de « *Labach* » se rapprochent enfin.

Le silence règne.



En empruntant un étroit sentier de terre, les premières granges apparaissent, parfois ce sont des ruines.

Puis une première grange en l'état original.

Là, une seconde, sur la droite.



Le plus souvent il s'agit de granges rénovées, à l'abri, protégées sous les frênes. Les pelouses délimitent les propriétés.



On devine la présence de résidents secondaires lors des week-ends, sinon en plein été, bien qu'en ce moment aucune cheminée ne dégage de fumée, malgré l'humidité et la fraîcheur naissante.

Les volets sont clos !

En avançant encore sous les rares rayons de soleils, autorisés épisodiquement à percer les nuages, un chien a senti la présence humaine et s'approche amicalement en venant s'inquiéter des intentions du visiteur; lui le gardien des lieux.

Il semble seul, isolé dans ce hameau fantôme. Aucune âme qui vive !

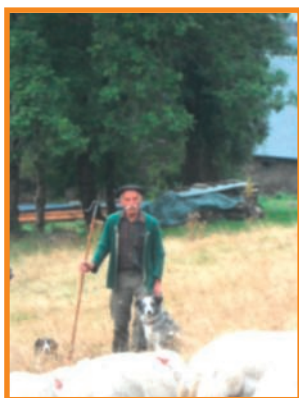
Sentant la présence amicale, il s'approche et se laisse caresser l'échine.

Le premier contact est établi.

Tout est paisible alentour, loin des bruits de la ville.

Ça n'est point inquiétant, bien au contraire, cela est reposant !

Quelques cloches tintent au loin et elles plantent le décor.



Pierre de JÈGUE apparaît, accompagné de son second chien berger, un colley, le béret posé sur son front, sabots aux pieds, bâton de berger en main.

Tout en gardant son troupeau, Pierre donne quelques directives à ses chiens pour « tourner » les moutons.

À présent il peut livrer son témoignage.



« Dès ma naissance, ma passion pour les moutons était déjà ancrée en moi !

Mon penchant pour les brebis était une évidence.

À la ferme, au village, nous élevions des vaches et des ovins principalement.



Lorsque mon père Jean, après deux importantes interventions chirurgicales, n'a pu continuer de s'occuper des prés de Labach, j'ai souhaité ne pas abandonner cette propriété familiale, travaillée depuis bien des générations avant nous, par nos aïeux.



J'ai aussitôt pris la décision de monter à Labach, muni uniquement : d'une faux, d'une fourche et d'un râteau, sans rien d'autre !



Je fauchais, puis je fanais. En fin de journée, je tirais à la corde le foin séché de la journée que j'entassais dans le grenier à foin de notre grange. L'opération se répétait autant de fois qu'il le fallait.

Comme ça, j'ai pu engranger dans trois « trouats » différents, assez de foin pour nourrir mes bêtes, soit un cheptel

de cent cinquante moutons, dont trois béliers pour la reproduction.

De ce temps et depuis le 10 ou 15 juin, les estives avaient commencé à la « Coume de Bourg », rassemblant les moutons - gardés par un berger - de quelques éleveurs, peu nombreux !

À partir du 10 septembre les premières brebis prêtes à agneler étaient descendues à Labach, celles qui paissent autour de nous actuellement.

Vers le 20 octobre toutes mes bêtes descendaient des estives pour rejoindre Labach, où je les garde jusqu'au « mauvais temps ».

Tous les matins je monte ici pour donner le « déjeuner » aux bêtes. Ensuite c'est la sortie dans les prés où elles paissent, remplissant leurs panes pour une meilleure quantité et qualité de lait, qui nourrit les agneaux.

Le soir venu, je les rentre dans la grange avant la tombée de la nuit. Là les attendent des râteliers généreusement garnis de foin. Je redescends au village après 20 heures, jusqu'au lendemain matin.

Jusqu'à Noël nous restons ici !



Personnellement j'ai mon gîte dans la grange communale du berger.

Elle est aménagée pour s'abriter, cuisiner, manger et dormir.

Auparavant, elle restait ouverte aux randonneurs qui par mauvais temps venaient s'abriter et manger. Il était de tradition d'inscrire son nom et son prénom sur les poutrelles et au plafond, à l'aide de bois calciné, provenant de la cheminée.



Il y a de cela bien longtemps il existait une autre grange communale de berger. Aujourd'hui elle n'est que ruine. Mes parents y ont mangé quelques fois à l'intérieur.

J'ai peine à voir ces ruines, elles ont une âme !

C'était au temps où l'on montait durant une dizaine de jours pour les moissons. Depuis Cazeaux. On montait à pied en poussant du bâton, les poules et les canards venant s'engraisser des grains de céréales tombés à terre.

Il fallait une demi-journée pour arriver enfin aux granges, tellement nous montions lentement !

Pour revenir à nos « moutons », ma passion pour l'élevage des brebis m'a amené à participer, après sélection, au salon agricole de Saint Gaudens, organisé par l'UPRA, qui est l'organisme majeur de la sélection, la promotion et la diffusion des races animales. J'ai accepté une charte contraignante mais utile du contrôle permanent de mon élevage. Une présélection a été opérée par cet organisme qui a retenu uniquement quatre éleveurs du haut Comminges. Un à Sode, un autre à Artigue, un suivant à Montauban et enfin moi-même, sur toutes les vallées du Larboust et d'Oueil.

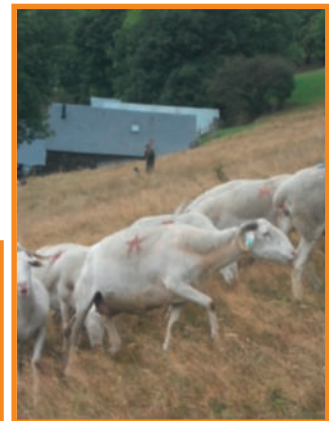
Le principe de sélection du bétail a lieu entre octobre et novembre. Un comité de contrôle vient effectuer un prélèvement sanguin des jeunes mâles et de leurs mères, choisis. Trois semaines plus tard un pesage des bêtes est opéré. De la même façon trois semaines plus tard.



Les bêtes définitivement sélectionnées, sans tares, sont alors prises en charge par l'UPRA qui les présente au salon agricole, cinq mois après.

C'est ainsi qu'en 2012 j'ai obtenu au salon « les Pyrénéennes » de St Gaudens, le 1^{er} prix Ovin en race tarasconnaise, qui m'a valu une médaille, un collier de mouton sculpté et... une bonne bouteille de vin.

L'UPRA avait présenté six de mes bêtes ainsi qu'un bélier. »



Ingrédients : agneau pour blanquette découpé en morceaux, champignons de Paris, farine, huile, eau, oignon, œuf, ail, rhum, vinaigre, sel et poivre.



Mettre à chauffer de l'huile dans la cocotte, puis y faire revenir les morceaux de viande.



➤ *Rajouter l'oignon tranché et verser de l'eau chaude pour couvrir la viande.*

*Finir de préparer les champignons.
Après les avoir égouttés, rajouter dans le bol une cuillerée à soupe de rhum, bien mélanger et verser le tout dans la cocotte*



➤ *Saler, poivrer, puis remuer*

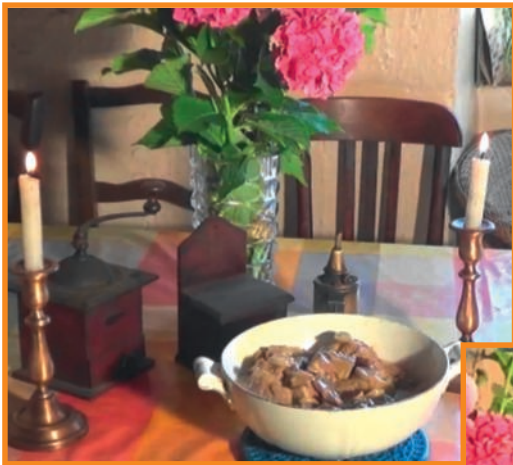
Dans un bol, verser 1 c à soupe de farine mélangée à du jus de cuisson, puis verser dans la cocotte.



Deux heures plus tard...



➤ *À la fin de la cuisson, sortir la cocotte du feu. Mélanger le jaune d'œuf avec le bouillon de cuisson, rajouter une cuillère à soupe de vinaigre et verser le tout dans la blanquette.*





Le pétéram

Recette préparée par **Jean-Pierre OUSTALET** de OÔ



Ingrédients :

« - Tripes blanchies (panse d'agneau), pieds d'agneau, talon de jambon, carottes, oignons, ail, bouquet garni (laurier, thym, céleri et poireaux), pommes de terre, bouillon de bœuf, tomate, vin blanc, gros sel et poivre.

Suivant les disponibilités du moment il est possible d'intégrer dans la recette de la « fraise de veau » - morceau de choix -, que l'on fait blanchir de la même façon, durant une heure. »



Pieds d'agneau, panse et jambon de talon

Préparation : « - La veille faire blanchir les tripes à la cocotte, durant 1 heure, car elles ne pourront être « travaillées » qu'une fois refroidies pour être ainsi plus facilement découpées en morceaux.

Par ailleurs, faire blanchir également dans une cocotte, et durant 2 heures, les pieds d'agneau. »

Le lendemain...



« - Ouvrir la cocotte et récupérer les tripes dans un plat, les verser dans une passoire sur l'évier afin qu'elles s'égouttent...

Elles vont être prêtes à être découpées en morceaux.

À l'aide d'une pince sortir un à un les pieds d'agneau et les couper en deux à hauteur du tendon.



Par ailleurs, couper les carottes en rondelles, l'oignon en tranches. Ecraser l'ail puis le couper.

Faire revenir les carottes et les tranches d'oignon, saler et poivrer.

Verser de l'eau chaude, dans la cocotte avec un peu de gros sel, et bouillon de bœuf. Une fois la préparation bien chaude, rajouter le bouquet garni, l'ail, et les morceaux du talon de jambon découpés.

Après ébullition, rajouter les morceaux de panse, pieds d'agneau, tomates pochées sinon pelées en conserve, revenues à la poêle en les écrasant (saler et poivrer), pour une cuisson qui va durer 2 à 3 heures.

Durant la cuisson, rajouter un peu d'eau en quantité suffisante, car elle va réduire de 3 cm environ.



*Couvrir et laisser mijoter à feu doux.
Penser à goûter à chaque étape de la cuisson afin d'équilibrer sel et poivre.*

Peler et découper en morceaux les pommes de terre, puis les verser en les mélangeant à la préparation, environ 1 heure avant de servir.



Pratiquement en fin de cuisson rajouter un peu de vin blanc. »



La Pistache



Recette de **Fifi SANS** de Oô,
préparée par **Laura** sa petite fille.

Ingrédients : *Haricots tarbais, collier d'agneau, couenne fraîche, talon de jambon du pays, couennes salées conservées des tranches de jambon, navet, poireaux, oignons dont un piqué de clous de girofle, persil, thym, céleri, graisse de canard, ail, gros sel et poivre.*

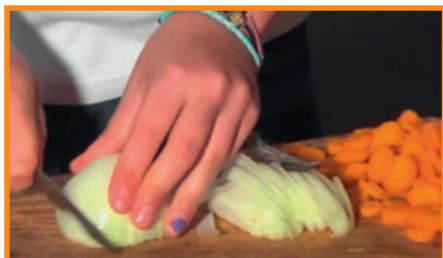


Préparation :

« - La veille faire tremper les haricots dans l'eau ... »

Le lendemain...

« - Dans un faitout, mettre les haricots et le bouquet garni (thym, céleri, persil et poireaux), couvrir d'eau.



Le temps de la chauffe...
couper carottes et oignons en tranches, puis écraser les gousses d'ail

Dans la poêle, avec la graisse de canard fondue, ajouter : oignons, carottes et ail, les faire revenir jusqu'à devenir moelleux.





Rajouter dans le faitout la poêlée d'oignons et de carottes



Passer la couenne au chalumeau afin d'enlever tous les poils de la peau, et avant de les découper en lamelles



Faire blanchir les couennes salées, afin de leur faire perdre le sel

Plonger les morceaux de collier d'agneau, le talon de jambon, et les couennes dessalées...



Enfin déposer la couenne découpée en lamelles...



Poivrer et saler selon votre goût et laisser mijoter à feu doux pendant deux heures environ. »



Deux heures plus tard...



► *« - Après avoir goûté et s'être assuré de la fin de la cuisson, déposer dans un plat un premier lit de haricots, couverts de deux louches du jus de cuisson... »*

Rajouter les morceaux de viande



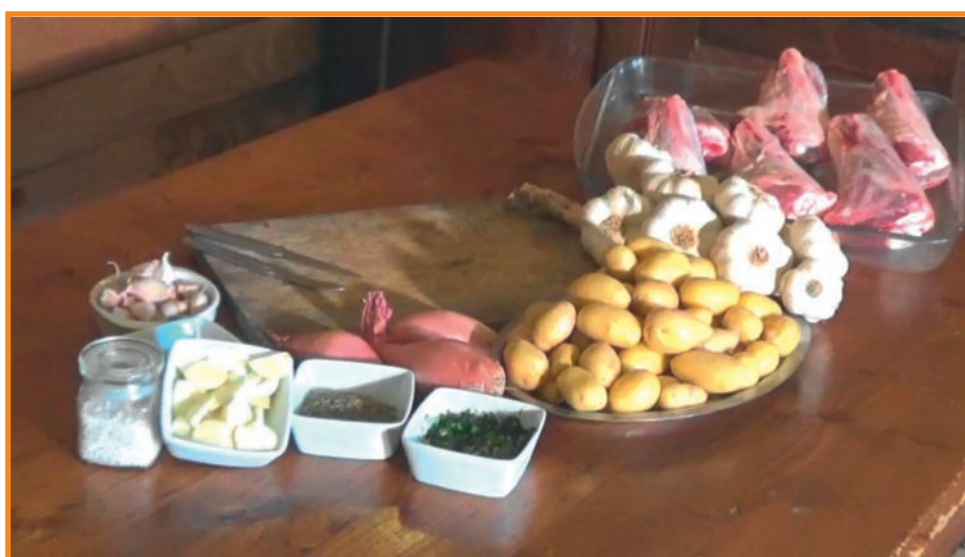


Souris d'agneau confites à l'ail

Recette préparée par **Olivier ROUMEC- GROS** de Billière



Ingrédients : *Jarrets d'agneau, ail de Garonne, Pommes de terre nouvelles, échalotes, graisse de canard, poivre, gros sel, thym, laurier et persil.*



Préparation :

La veille...

«- Piquer chaque jarret de 3 gousses d'ail pelées et sans germes



Sur les deux faces, saler, poivrer, ajouter les herbes thym et laurier.

Mettre au réfrigérateur une nuit complète.

La nuit va permettre à la viande de perdre toute son humidité, et au sel d'être absorbé en partie jusqu'au cœur des jarrets

Le lendemain...

Tapoter les jarrets afin de les séparer du sel non absorbé par la viande.

Plonger les jarrets dans la grasse de canard frémissante, pour une cuisson de 2h à 2h30, à feu doux.



Récupérer dans la marmite, de la grasse de canard chaude.

La verser dans une casserole, mise au feu, et déposer les gousses d'ail entières, à confire durant 30 minutes

Puis peler et couper les échalotes





Découper en trois les pommes de terre nouvelles.

Commencer à faire sauter les pommes de terre, plus tard rajouter les échalotes.



Faire sauter les ingrédients dans la poêle afin de bien les mélanger...

...pour une cuisson de 10 minutes environ



*Dresser le plat avec les jarrets, la poêlée de pommes de terre et d'échalotes, puis l'ail confit.
Persiller.*

Ajouter une dernière touche de couleur avec des feuilles de sauge. »



Élevage de chèvres

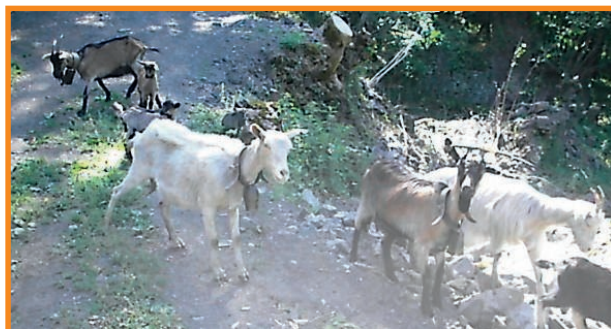


témoignage de **Jean OUSTALET** de St Aventin

« -Nous n'étions que trois propriétaires à en faire l'élevage : Marcel BRUNET, Maurice, mon frère et moi. Chacun en possédait trois ou quatre.

Elles se mêlaient avec celles de Castillon et il était difficile de les récupérer sachant que par mauvais temps elles montaient vers les sommets.

Une fois, il nous a fallu monter à Superbagnères en voiture avec : PUENTE, BRUNET, Maurice et moi. Nous avons poursuivi à pied jusqu'à la « coume de Bourg », quand la neige a commencé à tomber. Arrivés à la cabane de « Sarnès », en haut sur un piton et grâce à des jumelles nous avons aperçu enfin la tête d'une chèvre de notre troupeau. Nous avons pu les récupérer et les faire redescendre.



Le dernier problème que nous avons rencontré avant de nous séparer des chèvres définitivement c'était sur la route de Gourron. Les chèvres avaient mangé les « **semis** » de résineux, plantés par l'ONF. Dès lors il nous a fallu les envoyer vers Aspet, pour les récupérer à la mauvaise saison.

L'élevage était précaire en ce lieu à saint Aventin d'autant que c'était le domaine des renards qui nous mangeaient les chevreaux nouveau-nés.

Nous ne prenions plus de plaisir à cet élevage des chèvres. Par dépit nous avons cessé cette activité ! »



collier de chèvre



clochettes de chèvres

Les dangers de la montagne - Vallée du Lys -



Témoignage de **Jean MENGARDUQUE** de Cazeaux

« ...L'automne était bien en place, avec les premières neiges tombées au-dessus de la vallée du Lys.

Les chèvres n'étaient pas descendues. Avec les propriétaires, nous avons décidé d'aller vers les sommets pour les récupérer.

Le temps était incertain, je ne sentais pas l'opération se présenter de la meilleure des façons. La veille j'en avais parlé avec Yves SANSON.

Tant pis ! Nous sommes partis à trois.

Après avoir dépassé le ru d'Enfer, nous sommes montés jusqu'aux Crabioules. Là-haut, on a aperçu nos bêtes. Même en les appelant, elles n'ont pas voulu descendre.

Il fallait monter encore plus haut pour s'en rapprocher !

À un moment donné, une petite avalanche s'est produite. J'ai eu le réflexe de planter mon piolet au sol afin de ne pas être emporté, tout en baissant la tête au maximum.

Ça grondait dans tous les sens, un bruit infernal !

Le calme revenu j'ai regardé où étaient mes collègues d'aventure. Jean-Marie de Castillon avait la tête qui dépassait à peine de la neige, tout en cherchant sa respiration ; il s'étouffait. Le second, Joseph, était resté près de moi, sans encombre. Désormais il ne me quittait plus ; par précaution et pour se rassurer.

Nous avons dégagé Jean-Marie qui se plaignait des côtes à chaque mouvement. Il souffrait le martyr.

Jean-Marie étant blessé, nous devions redescendre au plus vite !

Je lui dis qu'il fallait qu'il prenne sur lui, malgré la douleur et qu'il se fasse violence, mais il gémissait tant et plus à chaque pas, sans pouvoir poser son pied à terre.

Puis, Ô ! Miracle. Yves SANSON qui avait pris mon inquiétude à son compte, était parti de Luchon pour venir à notre rencontre. Il avait senti le danger.

Seul, je ne pense pas que j'aurais pu descendre tout ce petit monde avant la nuit ! Sinon dans quelles conditions !

Jean-Marie s'en est tiré avec deux côtes fracturées, c'était un moindre mal !

Pour ma part j'en ai été quitte pour une grosse frayeur, ajoutée à la déception d'avoir perdu mon piolet et surtout ma montre, dans l'avalanche. »

Les vaches et le fromage

Les vaches de la ferme rentabilisaient l'élevage, grâce aux veaux vendus lors des foires de Luchon (voir : **la foire**). Leur viande n'était que peu consommée. Les seules fois où l'on en mangeait c'était lors d'une chute accidentelle de l'une d'entre elles. Le village était prévenu et chacun venait « dédommager » le propriétaire de la perte d'une bête, en lui achetant des morceaux de viande.



La solidarité a toujours été de rigueur entre cultivateurs-éleveurs, pratiquant le même métier et souffrant des mêmes peines. En maintes occasions la preuve en était faite.

Les vaches à l'étable, y étaient logées depuis la fin des estives jusqu'au printemps suivant.

Leurs sorties quotidiennes se cantonnaient aux abords du village. L'hiver par temps de neige elles n'accédaient que jusqu'au bassin, l'abreuvoir communal le plus proche.

Dès les beaux jours, en juin, les vaches rassemblées, partaient en **estives**.

Seule la « **paire** » restait à la ferme pour les divers travaux, ainsi qu'une « **laitière** » ou deux, pour la traite du lait, nécessaire à la famille.



Les vaches qui devaient former la « paire » étaient choisies en fonction de leurs ressemblances morphologiques et ainsi établir un parfait équilibre pour tracter la charrette ou le tombereau.



On les dressait tout d'abord à porter le joug simple. Ensuite on les assemblait à la « **jouate** », - joug double -, celle qui allait les lier durant tous les travaux aux près et aux champs, durant plusieurs années.



« jouate »

Les lanières de cuir, savamment entourées entre les fronts des bêtes et le joug assuraient l'assemblage.



lanières de cuir



la « paire » attelée au timon de la charrette

Une peau de mouton posée sur le front permettait aux lanières de cuir serrées, de ne pas blesser les vaches.

Pour les travaux aux champs et particulièrement pour « **buter** », « **chausser** », les pommes de terre, on utilisait un joug beaucoup plus large, ceci afin d'éviter les sillons rapprochés, au risque de déterrer les tubercules.



Tout comme pour les chevaux, les vaches et les bœufs de la « *paire* », uniquement, étaient ferrés afin de mieux adhérer sur le sol.

Les bêtes étaient amenées au « **métier** », près du moulin, en bas du village, puis ferrées des quatre sabots.

La tête sanglée, se trouvait prisonnière du joug.

Deux sangles tendues autour du poitrail les maintenaient par des poulies, en hauteur.

Le genou en flexion, la patte reposait sur un appui.



On en profitait pour tailler la corne des sabots en excès, tout en la râpant de niveau. Ainsi immobilisées les bêtes étaient ferrées.



collier de cuir et cloche de vache



lots de colliers en frêne : les « canaoules »



collier en noyer



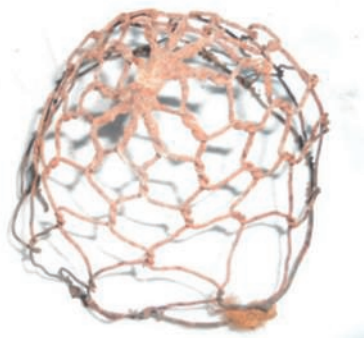
collier et cloche de vache



Lors des travaux au pré, la « paire » était munie de muselières métalliques, « **mouraou** » dont voici deux modèles parmi tant d'autres, le plus souvent fabriquées à la ferme.

Ces muselières empêchaient les vaches de paître l'herbe au sol en se penchant.

Manger n'était pas recommandé pendant le travail. Sans brouter elles restaient calmes dans la même position ; ce qui évitait des secousses qui se seraient répercutées sur celui qui rangeait le foin en haut de la charrette et pouvait être déséquilibré.





Fromage au lait de vache

témoignage de **Jean-Pierre LAVIGNE** de Poubeau

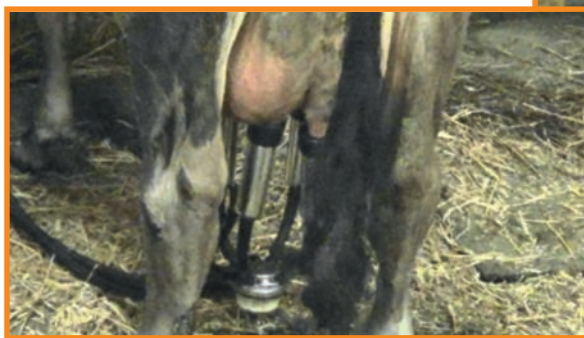
« - La traite s'opère matin et soir, tous les jours de la semaine... »

Dans l'étable règne la quiétude. Seul le bruit discret des cloches, au cou des vaches, rompt le silence des lieux.



Deux veaux, peu farouches, semblent apprécier la sérénité environnante.

Peut-être ne veulent-ils pas déranger la traite, bercée par le ronronnement à peine perceptible des pompes à lait.



« ...La traite terminée, les vaches sont libérées.

Guidées par l'habitude, elles reprennent le chemin des pacages où elles vont séjourner jusqu'au soir, puis redescendent les pis gonflés de lait pour la dernière traite de la journée.





... Le lait est stocké dans une cuve de conservation alimentée d'autant de lait recueilli durant quatre jours environ.

Raison pour laquelle je fabrique du fromage suivant ce cycle.

Ce « tank » a la particularité d'être frigorifique ce qui permet de conserver à une température idéale, qui se rapproche le plus de l'activité microbienne souhaitée, soit 4 à 6° C.

Par opposition, en milieu froid, les ferments (bactéries) se développent, responsables de la pourriture, des corps morts, etc. À -2°, -3°C, les bactéries prennent le dessus en quelque sorte sur les autres.

Au-delà des ces températures on comprend aisément les effets néfastes !

Il suffit de trouver le parfait équilibre de température afin de gérer au mieux la vie microbienne active. Mon créneau se situe entre 4 et 6° C, température qui me convient parfaitement.

C'est ainsi que je peux conserver mon lait durant quatre jours.

Le lait est ensuite transvasé dans la cuve fromagère.

Le brassage manuel du lait s'opère de manière douce avec un outil spécifique. Le mouvement de rotation s'apparente à celui d'une pagaie. Cette opération s'effectue sans lever les mains, mais en appuyant sur le bout du manche vers le bas de la cuve.



Afin de m'éviter de brasser manuellement durant une heure environ, le couvercle de la cuve, du brasseur à lait, est muni d'une pale en rotation qui prend le relais.

De temps en temps, je reprends la main en levant le couvercle et en poursuivant manuellement pour trancher le caillé. Opération obligatoire pour la formation du fromage, qui dure 45' environ.

La mise en rotation de la cuve à brasser me laisse le temps de nettoyer tous les outils précédemment utilisés, et d'entretenir mon laboratoire où l'hygiène est de rigueur.

La température à laquelle on fait cailler le lait est de 35°C.

Ensuite on monte cette température à 40° C pour favoriser l'activité microbienne, ce qui a pour effet de donner toute sa texture au fromage.



L'opération terminée, il est temps de vidanger le « petit lait ».

90% de cette préparation est éliminée, perdue corps et bien, évacuée de la cuve pour ne conserver que le caillé.

Sur 10 litres de lait on n'obtient qu'un kilo de fromage !

Il fut une époque où le petit lait servait à nourrir les cochons. On en faisait boire également aux personnes qui ne pouvaient absorber du lait. Cela favorisait le transit intestinal en reconstituant la flore intestinale, par l'apport de calcium et magnésium, par exemple.



Le petit lait évacué, il ne reste que le caillé, prêt à être coulé dans les moules.

Moules, anciennement appelés « formes », d'où l'origine du mot fromage.

► *Les diverses perforations sur les moules permettent d'égoutter le caillé encore présent.*



Ce ressuyage effectué, on laisse reposer durant 24 h à température supérieure à 18° C.

On retourne 3 à 4 fois les moules durant la journée.

Puis on opère le démoulage le lendemain en identifiant d'une marque à deux chiffres les fromages. Le premier correspond au mois, tandis que le second mémorise le numéro de série de la fabrication du mois considéré.

Vient ensuite la salaison au gros sel, en quantité plus que nécessaire car le fromage va en quelque sorte s'imprégner de la quantité qui lui convient. C'est ainsi que durant 24 h le fromage reçoit le sel sur ses deux faces.

L'affinage peut dès lors débuter dans la cave qui a une tendance naturelle à générer des moisissures. Dans la mesure où j'opère le retournement des fromages à mains nues tous 3 jours, et surtout en commençant par les plus vieux, mes mains au contact des fromages véhiculent ces moisissures.

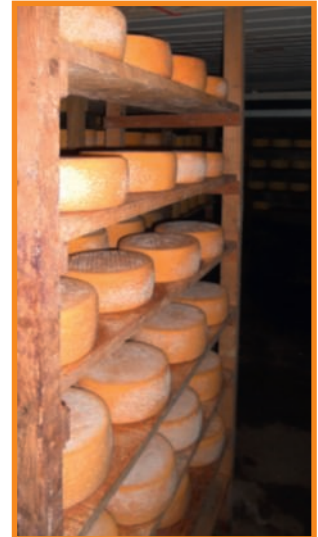
De plus le bois que j'utilise pour les étagères a deux particularités : il doit être sans tanin et de plus non raboté. Ainsi l'air peut facilement circuler entre les planches non jointives et le fromage, ce qui évite que le fromage colle à la planche avec le risque de ne pas favoriser la formation des moisissures équitablement sur toute la surface du fromage.

C'est ainsi que s'opère l'affinage.

Suivant les goûts de chacun, on préférera un fromage frais, sinon plus vieux.

Au bout d'un an, durée de vie approximative d'un fromage, celui-ci diminue de volume, tandis que l'épaisseur de sa croûte reste constante.

Contrairement à des idées reçues la croûte est consommable...ce qui n'est pas forcément recommandé dans le cadre de la grande production ! »



La foire de Luchon



témoignage de **Jean OUSTALET**

« - Dans des temps éloignés, la foire aux bestiaux avait lieu tous les premiers mercredis du mois, à Luchon, le long du cimetière à la « Casseyde ».

Cette tradition a disparu pour ne conserver que trois dates : le 12 mai, avant les estives ; le 22 septembre, retour des estives ; le 30 octobre, veille de la Toussaint.

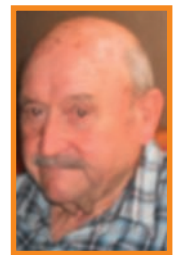
Tous les habitants des vallées descendaient à Luchon. Les ventes concernaient principalement les : vaches, veaux, taureaux, bœufs, béliers, brebis, agneaux et chèvres.

Les chèvres étaient surtout vendues à la Toussaint.

Le jambon de chèvre était préparé tout comme le jambon de cochon : saloir, etc.

Les côtelettes grillées de cette viande rouge, à la cheminée sur le gril, étaient un régal ! »

À propos de la foire, **Maurice OUSTALET** poursuit :



« - la foire était destinée à rassembler principalement, les éleveurs des vallées du canton, qui venaient vendre les produits de leurs élevages, à des maquignons ou à d'autres éleveurs. Ils descendaient à Luchon, au foirail.

C'était pratiquement le seul moment où circulait de l'argent en espèces sonnantes et trébuchantes. Le reste du temps il s'agissait plus ou moins de « troc » - échange de bons procédés de dédommagements en nature -, dans les villages.

Cet argent servait à payer les fournisseurs de : vin, huile, café, chocolat et autres denrées que l'on ne produisait pas dans le village.

Le linge et les vêtements étant confectionnés à la maison, peu d'achats allaient en ce sens, sinon pour remplacer le cas échéant le linge de maison : draps trop usés ou couvertures.

Par contre il fallait obligatoirement acheter le tissu, les fils et la laine.

La foire n'était pas réservée qu'aux bestiaux.

Sur la place de l'école publique à Luchon, dans le même temps s'organisait le « marché ».

Toutes sortes d'étals présentaient divers produits de consommations courantes: volailles - poules, pigeons, lapins, canards, etc. -, légumes, vêtements, chaussures, mais également des outils agricoles - râpeaux, faux, etc.- .

Des manèges et friandises pour enfants attiraient les plus petits »



témoignage de **Louise MATHIAS** de St Aventin

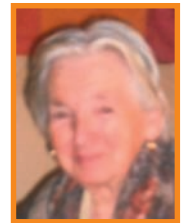
« - Pour les foires de Luchon, nous descendions depuis Saint Aventin avec les copains et les copines. Nous montions sur les manèges pour notre plus grande joie.

Je me souviens parfaitement du jour où « Titin » PAUTOT s'est littéralement envolé du manège à chaînes sur lequel nous tournions assis sur une planche. Il a atterri contre une porte cochère du côté de l'école, heureusement sans mal !

Sans doute s'était-il mal attaché !

*Ma mère nous achetait des friandises à ma sœur Jeannine et à moi. Nous étions systématiquement attirés par les « **pipes** » faites à base de sucre caramélisé adroitement réalisées d'un tour de main devant nous par le fabriquant. Il vendait également avec son épouse, d'autres pipes faites en sucre Candy de couleur rouge, plus élaborée, ayant vraiment la forme exacte d'une véritable pipe. Enfin nous nous régaliions d'« **anisous** ». C'étaient des petits biberons remplis de bonbons au parfum d'anis. »*

À propos « **d'anisous** », **Jeanne OUSTALET** se souvient de ce fameux biberon de petite taille.



« - Nous avons acheté au marché, pour la foire, des pipes et des « anisous » pour les enfants. Le biberon vidé de ses bonbons nous a bien servi en rentrant à Saint Aventin.....

Notre lapine était morte en laissant un lapereau orphelin, non sevré.

C'est grâce à ce petit biberon que nous avons pu le sauver en le faisant téter du lait régulièrement chaque jour, le temps suffisant afin qu'il s'alimente normalement. »

De nos jours certains éleveurs se sont associés et ont ouvert une boucherie à Luchon.



Pêche à la truite



Témoignage **Jean MENGARDUQUE**

« - Monter à la vallée du Lys, pour les familles, c'était partir en vacances, celles qu'on ne pouvait avoir autrement.

Pour dire si l'événement était important : c'était le seul moment où ma mère achetait du fromage dans l'année, juste parce que nous montions à Lys !

Nous, les enfants on y était les rois. Moi qui aimais la pêche, j'étais servi.

Ma mère me disait : « - Va me chercher des truites ! » Demi-heure plus tard, j'en avais pris assez pour nous !

Nous ne les mangions pas toujours, parfois ma mère disait « - Il va falloir que je m'achète un tablier... », je comprenais ce qu'il me restait à faire.

Je partais avec Pierre, mon frère. Tandis qu'il surveillait que le garde n'arrive, j'avais déjà les mains dans les « trous » et jetais les truites au ras du sol dans l'herbe. On les cachait derrière un caillou, jusqu'à la fin de la « pêche ».

Dès le retour à la grange, ma mère ne perdait pas un instant, elle descendait directement à Luchon chez Isabelle Guerre pour vendre les truites, puis passait « Au Gaspillage », chez Bruch, et enfin remontait comme elle était descendue, c'est-à-dire à pied !

Parfois la pêche s'avérait fructueuse. Il m'est même arrivé de sortir jusqu'à huit truites dans un même « trou », près d'un caillou !

Je n'avais qu'une douzaine d'années à cette époque, j'étais débrouillard !

Pour preuve : Un car rouge décapotable montait depuis Luchon des excursionnistes. Je l'entendais arriver de loin à faible allure, il mettait plusieurs minutes avant d'arriver au plan. J'avais le temps de cueillir de petites fleurs des prés. Dès que le car passait à ma hauteur, je courrais près de lui et proposais mes fleurs aux gens. Ils me récompensaient de quelques piécettes que je ramassais à terre sans en connaître la valeur. Je rapportais les sous à ma mère et chacun était content ! »



Élevage de truites en pisciculture



La pisciculture PALACIN à OÔ, est alimentée en eau vive pure, descendue des hauts sommets ce qui fait qu'elle est oxygénée.

Son caractère familial et artisanal lui permet de se prévaloir d'une qualité élaborée à partir de produits Bio.

Les truites « Arc-en-ciel » sont élevées en divers bassins où elles grandissent par ordre de maturité.



Alain PALACIN nous présente ses produits transformés dans son laboratoire.

Il y prépare les commandes enregistrées pour sa nombreuse clientèle qu'il se doit de livrer dans les meilleurs délais, parfois même bien loin de son cher village, et souvent de nuit.

Dans sa tenue vestimentaire de rigueur, il explique...



« - Ce premier poste de travail sert à la préparation des filets.

Suivant les clients, les truites sont découpées différemment :

filet classique



truite désarêtée.
la tête est conservée et
avec peu d'arêtes restantes.

En règle générale les plus gros filets préparés sont destinés aux restaurants, aux boutiques et aux collectivités. Ainsi ils calibrent eux-mêmes les parts qu'ils destinent à leur clientèle.

Nous préparons donc des filets crus mais également fumés.

Dans l'immédiat intéressons-nous aux produits crus, avant de revenir au fumage, qui nécessite plusieurs autres longues étapes.

Les filets et autres produits sont emballés, puis mis sous vide, enfin pesés et étiquetés.



Les produits ainsi prêts sont rangés en chambre froide, dans l'attente des livraisons...

« - Revenons à présent à la diversité de nos produits à base de truites « arc-en-ciel » Bio éviscérées :

Filets de truites, grosses truites Bio éviscérées, carpaccio de truite Bio cru, truite fumée Bio tranchée, « Carpacci'Oô » de truite à l'aneth, à la ciboulette, à l'échalote, nature, au poivron, mais également à l'orange.



Nous l'avons évoqué, le fumage est une opération qui nécessite plusieurs longues étapes :

- 6 heures de salage ;
- 24 h de séchage en chambre froide ;
- ▶ - dépose sur grilles dans le fumoir ;
- 6 à 10 h de fumage à plat ;
- 10 à 12 h en chambre froide ;
- désarêter à la pince à épiler...

...Raison pour laquelle cette opération ne s'effectue, en règle générale, qu'une fois par semaine.



▶ Le transport de nos produits s'effectue dans des boîtes isothermes en polystyrène.

Le tout enveloppé de glace sous forme de paillettes.

Le tambour de la machine à glace est réfrigéré, puis il libère dans sa rotation des paillettes, recueillies dans une cuve. »



Au-delà des livraisons, Alain PALACIN propose ses produits deux fois par semaine, les mercredis et samedis, jours de marché à LUCHON.



Pêche à la truite



André ARMENGAUD

« Né dans le Tarn en 1920, dès l'âge de 15 ans il effectue ses premières escalades.

En 1944 il est nommé aumônier militaire.

Puis libéré de ses obligations militaires il devient curé de Garin dès 1946, où il restera jusqu'en 1960.

Il a la « plume facile », il collabore dans la revue « Altitude » en signant de nombreux papiers, le plus souvent humoristiques

Témoignage d'**André ARMENGAUD** (par coupures de presse interposées de 1993)

« - Le braconnage est un péché irrémissible, tout comme bien d'autres : les péchés capitaux et quelques-uns de plus qui ne sont pas appris au catéchisme : la contrebande, l'espionite, l'expéditionnite (amour immodéré des expéditions), la phamacité, la coctonite (aller chez le médecin pour un poil au bout du nez), la cellulite et j'en passe.

Le braconnage c'est un péché qui nous a pris très jeune, mon frère et moi. D'ailleurs je n'avais désiré un petit frère que pour m'accompagner à la pêche. Pêche, péché, c'est tout comme... »

Souvenirs de « Pêche » à la truite :

témoignage de **Christiane IMBERT**, née SAPORTE

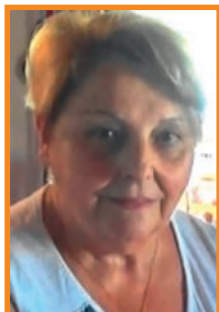


« - ...Quand nous étions jeunes, mon père descendait à travers pré devant notre maison, pour rejoindre le ruisseau en contrebas. Il se dirigeait vers le canal d'amenée d'eau du moulin, et levait la planche d'arrivée d'eau.

Ainsi les truites descendaient dans ce canal. Il n'avait plus qu'à récupérer les « cordes » placées là et le produit de la « pêche » améliorerait notre quotidien...Nous étions 10 à la maison, en comptant grand-mère Marie et le vacher communal ! »

Truites meunières au lard maigre

« - La recette que je vous propose est exactement celle que maman préparait ! »



Recette de **Christiane IMBERT**, née SAPORTE à Poubeau

Ingrédients :

2 belles truites, lait, farine, poitrine de porc, beurre, huile d'olive, citron, persil, sel et poivre.



Préparation :



Après avoir vidé les truites, les rincer à l'eau froide, puis les sécher. Les tremper dans du lait afin de les adoucir, avant de les rouler dans la farine.



Dans une poêle, faire fondre du beurre, puis rajouter l'huile d'olive que l'on fait chauffer à feu doux.

Plonger les truites dans la poêle, les laisser cuire en les retournant, tout en surveillant la cuisson.



De ce temps découper les lardons en dés, puis presser un citron.

La cuisson doit faire apparaître une peau bien dorée que l'on arrose du jus d'huile, de beurre et jus de citron.





Saler et poivrer. Mettre en réserve les truites. faire revenir à la poêle le persil coupé finement. Une fois cuit, le verser sur les truites. Faire revenir les lardons à la poêle, en les salant et poivrant en fin de cuisson.

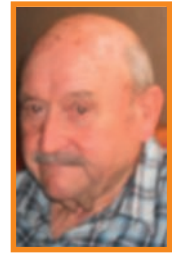
Garnir le plat de truites, des lardons.

De préférence servir à part avec un plat de pommes de terre vapeur arrosées du jus de cuisson des truites.

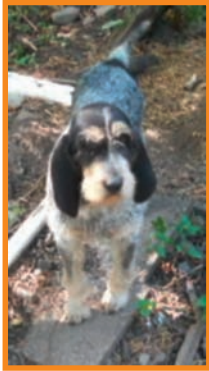


La chasse au sanglier

témoignage de **Maurice OUSTALET**



Le sanglier était chassé en battue avec les chiens « courants » et rabat-teurs, sans quota de chasse. On suspendait au cou des chiens un grelot afin de les repérer dans les bois, et ainsi suivre leur parcours.



Témoignage de **Marius MORA**

« - ...Depuis Castillon les habitants se plaignaient qu'un gros sanglier dévastait les champs de patates et de maïs...qu'ils avaient réussi à faire fuir ! Le bruit avait couru jusqu'à Oô où semblait s'être réfugiée la bête. Mon beau-père, Dominique, cultivait un jardin à « Houga » vers la croix de Oô et s'était aperçu que le champ de pommes de terre était dévasté.

Il est rentré à la maison pour nous raconter l'affaire. Par très mauvais temps, nous descendions de la chasse avec Guillaume PALACIN, son fils Michel et le mien Didier, que l'on initiait alors.

Nous sommes tous partis voir les dégâts, au bord de la rivière, à l'endroit indiqué, pour nous poster.

Mon beau-père était chargé de rentrer dans les broussailles pour déloger la bête et tenter de la faire sortir des fourrés.

On souhaitait qu'ainsi le sanglier en s'échappant sauterait par-dessus la rivière. Là nous pourrions le tirer à vue.

Dominique s'engage comme convenu, en faisant du bruit. Le sanglier prend une à deux balles qui l'avaient touché.

Mon beau-père lui avait atteint la carotide.



Dominique et son trophée

Il nous semblait entendre mon beau-père, de sa voix enrouée, nous appeler depuis les broussailles pour nous signaler qu'il avait tué l'animal !

Le sanglier était énorme.

Pour le transporter au village il a fallu aller chercher le tracteur de Guillaume. Une fois éviscéré on a chargé le sanglier et nous sommes remontés à la maison où on l'a déposé sur une table dans le jardin.

Tout le village est venu voir la bête. Nous l'avons pesé à la bascule communale, il accusait un poids de 160kg, vidé.

Le foie était énorme, nous n'avons même pas voulu en manger...Mais que faire de ce « monstre » ?

Guillaume a eu l'idée d'en parler à un grand restaurateur de Luchon qu'il connaissait bien...

Celui-ci venu avec sa voiture, n'a pas pu charger la bête tellement elle était volumineuse.

Nous avons dû lui couper la tête qui s'est détachée très facilement, des suites de ses blessures bien nettes.

Vendue pour une bouchée de pain, au fameux restaurateur, quelques temps après il nous a offert une boîte de conserve de sa fabrication, qu'il vendait à ses clients pour du « pâté de marcassin » !

Guillaume PALACIN

Didier MORA

Dominique ANÉ



Guillaume PALACIN

Marius MORA

Didier MORA

Michel PALACIN

Dominique ANÉ



Chasse à la biche



Témoignage de **Jacqueline SAPORTE** de Poubeau

« - La chasse à la biche se fait en battue.

Le rendez-vous des chasseurs s'effectue au local de chasse.

À 8 heures du matin les consignes sont données par le chef de meute qui donne les instructions du jour.

Au niveau sécurité, rappel des règles : port de la casquette et du gilet orange obligatoire.

Chacun doit avoir sa flûte, sa corne.

Le dispositif du plan de chasse est présenté en fonction du lieu.

Un quart d'heure avant le début de la battue un premier groupe part à pied rejoindre les postes en hauteur. Le traqueur fera du bruit dans le bois et suivra les chiens lâchés.

Plus bas d'autres postes sont occupés par des chasseurs, toujours à distance respectable.

Ils ne doivent pas en bouger jusqu'à la fin de la battue.

On ne tire que le gibier préalablement défini, sachant que l'on ne peut tirer les femelles avec leurs faons.

Il faut respecter le nombre de cors, de bois, de l'animal. S'il est décidé de tirer un « 6 cors », il est interdit de tuer un 8 ou 10 cors.

Si un chasseur ne respecte pas la règle il peut être pénalisé et privé de plusieurs week-ends de chasse.

Exception à la règle, si le sanglier venait à passer on peut le tirer dans la mesure où le chef de meute la précisé au préalable, et à condition toutefois qu'il ne soit pas avec des carcasses.

Le contrôle est assuré parfois par le garde de chasse qui suit la battue et contrôle les permis de chasse, les assurances, les timbres « gros gibier », les carnets pour les palombes, le livret pour les lapins, etc. Il dresse procès-verbal pour toute infraction.

Le périmètre de chasse est signalé par des panneaux signalant « chasse en cours ». Les promeneurs sont avertis de la battue et ne doivent pas s'aventurer dans les parages.

Si toutefois l'un d'entre eux venait à passer, les chasseurs en poste doivent impérativement vider leurs fusils, et les culasses restent ouvertes.

Le chasseur est tenu responsable de tout accident suite à une balle perdue qui pourrait ricocher et blesser quelqu'un.

Raison pour laquelle le plan de chasse est déclaré avec mention de tous les chasseurs qui participent, qui se doivent de signer le document, avec mention du numéro de permis.

J'ai le souvenir ému de la biche que j'ai tuée à la vallée du Lys.

J'étais en poste lorsqu'elle est passée près du poste où j'étais.

Je l'ai tirée.

Certaine de l'avoir touchée, je suis restée à ma place.

Je n'avais pas le droit de bouger du poste sans le signal de la fin de battue par le chef de battue.

J'ai tûté de la flûte 2 coups. C'est le code pour une biche touchée ou morte.

Chaque poste a transmis le même message jusqu'au chef de battue, qui a alors décidé d'arrêter la battue. Plus personne n'a eu le droit de tirer.

À son signal, j'ai donc pu quitter mon poste et avec deux autres chasseurs on s'est mis à suivre la trace du sang perdu par la bête touchée.

*Après avoir parcouru quelques mètres, j'ai fini par retrouver la biche.
Elle voulait s'enfuir en traversant un lac, et y était morte au milieu.*

A l'aide de cordes et de branches, tous ensemble nous avons réussi à rapprocher la bête de la berge.

Là je me suis pliée à la coutume, en rendant hommage à la bête morte.

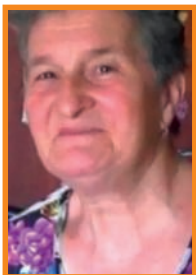
D'habitude on lui ouvre la gueule et on y introduit un bouquet de fleur, en refermant ses mâchoires.

Comme je n'avais rien de tout ça près de moi, je lui ai rendu hommage en couvrant son cou de ma casquette !

J'en ai été quitte pour payer le champagne, pour ma première bête tuée ! »



Daube de biche



Recette réalisée par **Jacqueline SAPORTE** de Poubeau

« - La préparation va durer trois heures de temps, 48 heures avant la préparation finale de la recette... »

Ingrédients : côtes et morceaux divers de biche, vin rouge, carottes, poireaux, céleri, gingembre, échalotes, ail, oignons, tomates du jardin, noix de muscade, clou de girofle, thym, laurier, petits lardons nature, sel, poivre, fond de veau.



« - La préparation consiste à peler tous les légumes, les couper et les laisser macérer dans le vin avec les morceaux de viande...



48 heures après...



Sortir les morceaux de biche de la marinade et les faire revenir à la poêle, sur les deux côtés, avant de les faire flamber...



La marinade est vidée dans une passoire afin de séparer le jus des légumes qui ont macéré.

Puis le jus est versé dans la cocotte que l'on met à feu doux durant 5 minutes environ.

C'est au tour de la viande d'être placée dans la cocotte...



Tandis que les légumes récupérés dans la passoire vont être passés à la poêle durant 5 minutes environ. Le temps de s'imprégner du jus de cuisson des morceaux de viande.





Cette poêlée est ensuite versée dans la cocotte et viendra rejoindre : jus de marinade et morceaux de biche.



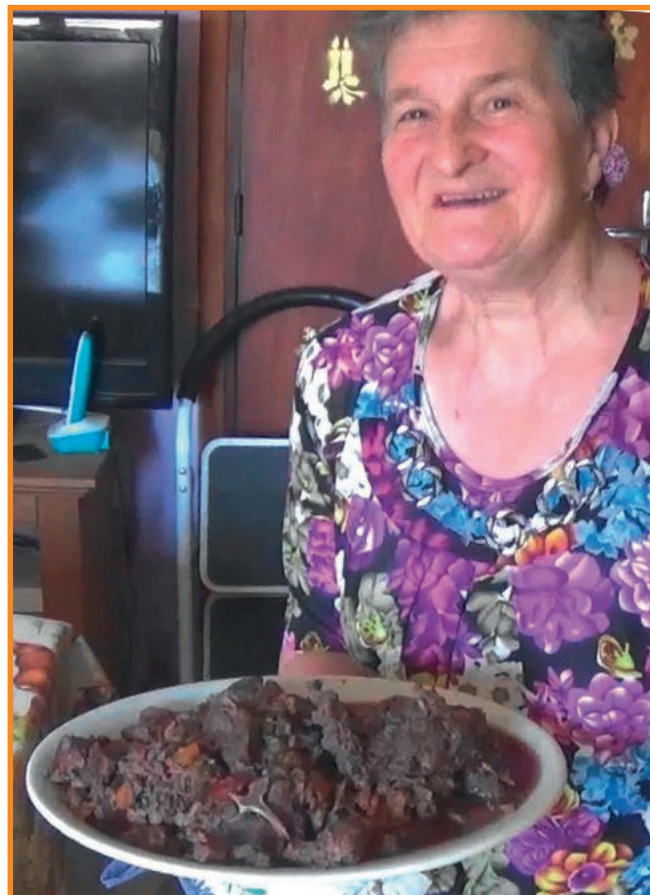
On rajoutera pour terminer les carrés de lard, qui auront pour effet de rendre la viande de biche plus moelleuse.

Enfin il est temps de refermer la cocotte pour une cuisson, à feu doux, qui va durer près de 2 heures.





En accompagnement on peut ajouter soit un plat de : girolles, pommes de terre, cèpes, pâtes ou encore châtaignes. »





Chasse à l'isard

André ARMENGAUD

extrait du « *Petit Commingeois* » de septembre 1993

« - Je ne chasse pas sauf dans l'assiette, mais les remords ne manquent pas. Evidemment il n'y a ni ouverture ni fermeture. On chasse toute l'année quand la neige le permet. La montagne aux montagnards et non à ces doryphores des villes qui viendraient marcher sur nos plates-bandes. Les chasseurs ont un œil de lynx, mais aussi de fortes jumelles et un flair comme pas un pour découvrir sur une vire l'isard à la robe fauve et à la chair succulente (et qui se vend bien). C'est le cousin plus petit du chamois des Alpes.

Vous voulez un isard ? quand vous voudrez venez le chercher.

Vous l'aurez pour votre banquet, pour un mariage...

On prenait quand même quelques précautions, au cas où...

La maréchaussée honnie ou ces maudits de gardes-chasse. Deux draps au balcon veulent dire : « feu vert ». Un châle noir, visible de loin signifie présence de l'ennemi . Dans ce cas on planque le ou les gibiers jusqu'à la nuit et l'on rentre à la maison avec un fagot sur l'épaule.

Certains gardes-chasse, un peu trop zélés ou novices ont gardé de leur zèle un souvenir cuisant. C'est le cas de le dire : l'un deux s'est fait dorer les fesses non pas à la sauce piquante, comme dit Pagnol, mais dans un chaudron rempli de braise. On n'a plus revu cet « intrus » au village. Pas plus que celui qui a poursuivi des braconniers au-dessus des raides pentes du lac d'Oô. Perdu corps et biens. Disparu sans laisser d'adresse.

Certaines biches lâchées dans la nature rejoignent le saloir dans les huit jours.

On vous le dit : la montagne aux montagnards et non à ces béotiens des plaines...

Vous voulez un isard ? repassez après demain. On vous l'écorchera car vous ne sauriez pas le faire. C'est ainsi que l'on vendait beaucoup de chèvres dont la chair est aussi savoureuse que celle des bêtes sauvages. Et même meilleure, si on sait la préparer, car on ne donne pas la recette à ces béotiens de la plaine. Ils n'y entendent rien, autant en profiter et garder les vrais isards pour soi ou des amis sincères. Demandez un civet d'isard, au val d'Aran, même maintenant [1992] vous en aurez et du très bon.

Un certain mois de mai je monte au lac d'Oô (une heure de marche des granges d'Astau, terminus de la route). Un des gardiens de la centrale électrique braquait ses jumelles sur des parois apparemment inaccessibles. « J'en vois un, me dit-il – un vieux mâle- . Regardez ! »

J'ai beau écarquiller les yeux mais je ne vois rien, même avec un grossissement de dix fois.

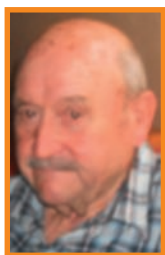
Il est là. Il se lève, il broute. Pendant ce temps, crépite le tap-tap d'une mitraillette. La montagne n'est plus déserte aujourd'hui. Tous les jeunes gens du village font une battue clandestine, évidemment.

Je ne veux pas savoir le résultat : au moins trois bêtes.

Quelques jours après il y avait un grand mariage dans la région.

Avec l'été la montagne verdit, les isards montent et les chasseurs aussi. Les montagnes d'Oô sont très étendues. En dessous du pic des Spijeoles (3065) il y a de vastes croupes gazonnées favorables à la chasse. Pour gagner les pentes des Spijeoles (à l'ouest du chalet-hôtel d'Espingo) il n'y a qu'un passage connu du seul vétéran du pays. Il me livra son secret, un soir, contre une gourde de vin. Le val d'Arouge est aussi très giboyeux.

Bien sûr, il y a d'autres versants de chasse dans la vallée de Luchon. La région du Lys en compte beaucoup. Mais peu à peu la réglementation très stricte est venue. Et c'est une bénédiction pour l'espèce. Car, après une hécatombe dans les années 50, les nobles bêtes reviennent en nombre et les chasseurs sont plus disciplinés, je pense. À moins que la peur des gendarmes et aussi des gardes-chasse... qui sont de plus en plus vigilants. Si vous voulez contempler de véritables troupeaux de chèvres sauvages, parcourez la longue vallée de l'Hospice de Vielha en Espagne. Il y en a encore des centaines mais l'espèce est plus petite... »



Témoignage de **Maurice OUSTALET** de St Aventin

***L'isard** était chassé à l'approche. La battue était prohibée. Un bracelet était accroché à une pâte arrière dès qu'il était abattu. Il fallait signaler au président de la société de chasse intercommunale le nombre de bêtes tuées, qu'il comptabilisait. Sitôt le quota autorisé atteint, la chasse à l'isard était clôturée.*



Nous avions comme arme, des fusils calibres : 12, 16 et 20, à deux coups ou semi-automatiques à trois coups.



La chasse à la carabine, par contre, était interdite dans nos associations communales et intercommunales.

Au Larboust, par exemple, nous pouvions chasser sur le territoire de huit communes sur les onze que compte la vallée.

Ces dernières années, il apparaît une certaine désaffection de la chasse due au manque de motivation de la jeunesse... Les temps changent !

Rappelons qu'en d'autres temps plus anciens, on fabriquait ses propres cartouches et ses propres plombs.

À partir d'une matrice perforée de trous de différents diamètres de plomb, on chauffait le plomb de récupération. Il était fondu dans une casserole à même le feu de l'âtre de cheminée.

La solution fondue était versée dans les trous du moule. Refroidis les plombs étaient limés ou arrondis au couteau ; à souhait.

*Je me souviens que CÉREZA - père de l'alpiniste réputé -, nous avait donné la baguette de nettoyage du canon ainsi que les « **chargettes** » de plomb et de poudre.*

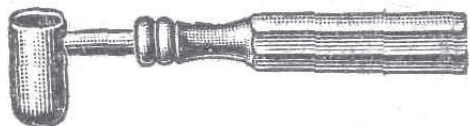
Les plombs variaient de 6 - pour les lapins et perdreaux -, à 10.

La chevrotine comprenait du gros plomb de vingt et un grains par cartouche.

Pour l'isard on comptait neuf grains par cartouche.

On achetait : les douilles vides, munies de leurs amorces de cuivre, la bourre en feutre, la poudre, les rondelles de carton, les cartons de fermeture avec mention du calibre des plombs utilisés. La cartouche était ensuite sertie.

*On insérait en premier la poudre noire - qui faisait beaucoup de fumée -, sinon pyroxylée - sans fumée - le feutre tassé au « **bourroir** » en buis, le plomb, ou la balle, enfin le dernier feutre avant sertissage, sinon et à défaut du suif.*



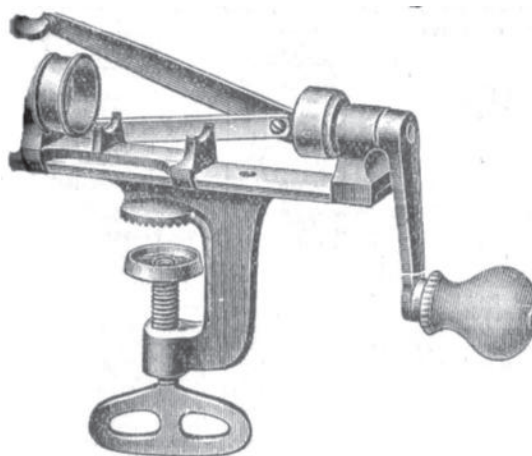
chargette de poudre



chargette de plombs



bourroir en buis pour feutres



sertisseuse mécanique de cartouches

Attention danger !

Témoignage de Pierre GOUAUX de Billère



« Pour la chasse à l'isard, nous montions le plus souvent à « la coume de Nère » au-dessus de la vallée du Lys.

Nous avons parfois rencontré le mauvais temps. Je me souviens avoir fait des trous dans la glace avec la pointe de mes chaussures pour progresser sur le sol gelé. À tel point que j'en ai percé mes chaussures.

Une autre fois nous sommes montés jusqu'au lac bleu, de l'autre côté, et nous avons couché sous la tente avec mon beau-frère, Didier CAZALOT.

Dès le petit jour, le lendemain matin, nous avons fait une approche, c'est mon beau-frère qui a tué les deux isards !

Une autre fois nous étions montés aux « Crabioules ». Il y avait Maurice HAHNSCHUTZ, Rémy et Jean SANGAY, François GASSET, Guy AVENTIN et Jean CAZES de St Mamet. De bon matin, nous nous étions postés sous le petit « Quairat ». Puis j'entends siffler, et je dis à Guy AVENTIN « - Attentions à la vipère ! »

En fait il s'agissait d'isards qui sifflaient au loin sur les crêtes, pour donner l'alerte ; ils nous avaient aperçus !

Cette autre fois, on avait couché à « Pratlong » au pompage EDF. On pouvait voir les luchonnais en crête, lorsqu'on a entendu un coup de fusil. Un isard avait été tué. Maurice HAHNSCHUTZ, avait tué le deuxième !

Puis on a entendu quelqu'un qui appelait. Nous nous sommes rassemblés au grand « Quairat », c'est là que nous avons trouvé Jean CAZES qui était blessé. Il avait marché sur un caillou qui avait fait basculer, en lui coinçant le pied. Verdict, rupture de la malléole !

On l'a monté tant bien que mal jusqu'au « pompage » EDF, par un étroit chemin très pentu, puis Guy AVENTIN qui travaillait à EDF s'est débrouillé pour faire monter la cabine jusqu'à nous. On a pu dégager l'accidenté jusqu'à Lys.

Nous, nous sommes redescendus à pied, avec deux isards sur le dos ! »

Voici le témoignage du principal intéressé, Jean CAZES de St Mamet, l'accidenté du jour.



« - ...Le matin de très bonne heure nous avons quitté le refuge. Nos lampes de poche allumées nous sommes montés vers les Crabioules jusque sous le glacier. C'est là qu'est arrivé l'accident. François GASSET croyant que ça n'était rien, m'a pris le pied pour le remettre en place. Il me dit : « - Je vais te remettre ça ! » ... et finit par me fracturer la malléole.

C'était 5 heures du matin quand François GASSET est allé avertir les autres. Ils n'étaient pas assez nombreux pour tout porter : le blessé et les deux isards tués. Maurice HAHNSCHUTZ m'a descendu, j'étais accroché à son cou. Tout autour des cailloux glis-



saient. Tout en descendant, on voyait des isards qui passaient. On est arrivé vers 11 heures au « pompage ». On a contacté mon chef d'usine EDF de la vallée du Lys pour savoir si l'on pouvait utiliser la cabine pour me descendre. Il a été d'accord, mais pas pour transporter les isards.

Une fois installés dans la cabine, à deux, j'ai pris contact, par radio, avec mon collègue de l'usine pour faire actionner la cabine. Il était nouveau dans le service.

Le téléphérique, à mi-parcours, s'arrête !

Par radio je m'inquiète de ce qui se passe et demande au nouveau collègue de vérifier à tel et tel endroit car j'en connaissais le fonctionnement.

Rien n'y fait. Je lui demande de faire fonctionner un moteur auxiliaire thermique de dépannage, ... Nous voilà repartis. Puis arrêt une deuxième fois !

Par radio, et après avoir fait tout vérifier à l'usine, j'apprends qu'il n'y a plus d'essence dans le moteur !

Le collègue ne sait pas où est la réserve de carburant, le chef n'est pas là pour nous dépanner. J'indique où trouver de l'essence.

Après avoir expliqué, toujours par radio, comment relancer le moteur thermique, la cabine repart enfin.

J'ai eu tout mon temps pour regarder en direction de l'usine, en contrebas. Je voyais arriver, une à une, les voitures de mes invités au repas de ce fameux dimanche ; dont ils se souviendront longtemps.

J'ai été pris en charge, arrivé à l'usine vers 11h30, et conduit à Luchon aussitôt.

Mais pas de docteur de service ce dimanche. Ma femme qui travaillait chez le docteur de Beauchamp a obtenu une consultation. J'ai eu droit à une piqûre pour soulager ma souffrance. De là une ambulance m'a descendu jusqu'à la clinique Berges à St Gaudens.

J'ai eu, durant 3 jours, la jambe immobilisée bloquée en hauteur, tellement tout avait gonflé. »

Chasse à l'isard

Témoignage de **Jérôme BILOT** de Jurvielle

« - Avec Christophe TINÉ mon cousin, nous étions montés au petit Quairat pour chasser l'isard.

On en a aperçu un que l'on a commencé par suivre à la jumelle.

L'approche s'est fait en contournant les rochers, en silence, jusqu'à être suffisamment près. À présent on voyait bien ses cornes élancées, c'était un « soulet ».

Il en avait toutes ses caractéristiques, cornes épaisses et crochues, posture, etc.

À trois on décide de tirer. L'isard tombe, et l'on s'approche...

La bête gisait au sol... En fait nous avions tué d'une chèvre (*) !

Rentrés au village, nous avons eu l'explication de la part de mon beau-frère Ernest AUTESDEBAT de Oô.

Il nous a expliqué que le phénomène arrivait lorsqu'un chevreau perdait sa mère en bas âge. La harde d'isards acceptait de garder l'orphelin parmi elle, mais pour autant ne le nourrissait pas. À lui de se débrouiller seul. Alors il s'alimentait en broutant plus que de nature et finissait par être aussi gros qu'un mâle, même lorsqu'il s'agissait d'une femelle.

C'est sans aucun doute ce qui s'était passé... à notre plus grande surprise !

(*) femelle de l'isard

Ingrédients : *épaule d'isard, vin rouge de Corbières, oignons, carottes, poireau, ail, thym, laurier, gelée de coing, sel et poivre.*



A close-up shot of a person's hands seasoning a roasted leg of lamb. The lamb is resting in a clear glass oval dish. The person is holding a white salt shaker and sprinkling salt onto the meat. In the background, a bottle of olive oil and a whole onion are visible on the counter.

159



► *Bien huiler sur les deux faces avant d'enfourner.*



► *Régulièrement, arroser l'épaule du jus de cuisson*

Préparation de la sauce chasseur :

Durant la cuisson de la viande, préparer les légumes.

Les oignons sont coupés le plus finement possible, les carottes en minces rondelles et le poireau en lamelles.

...Ceci afin d'être plus facilement mixés après cuisson.



► *Les légumes sont mélangés pour que les arômes se diffusent entre eux.*



Dans une casserole introduire le thym et le laurier, puis verser le vin rouge, mis à chauffer.



Verser les légumes dans la préparation à base de vin et d'herbes.

Couvrir la casserole et laisser cuire durant 2 heures.

Deux heures plus tard...

*La préparation est cuite.
La passer afin d'éliminer les morceaux de feuilles de laurier indésirables.*





*Récupérer le jus de cuisson de l'épaule et le verser dans la préparation de la sauce.
Mélanger le tout au mixer.*



➤ *Rajouter la farine afin d'épaissir la sauce, puis mixer la sauce.*



➤ *Ajouter une cuillère à soupe de gelée de coing, puis mixer la préparation une dernière fois.*







Chasse à la palombe

Témoignage de **Pierre GOUAUX** de Billière

« - J'avais à peine 14 ans lorsque pour la première fois j'ai tiré au fusil.

J'avais vu passer quelques palombes au village. Je suis allé décrocher le fusil de mon père et j'ai pris quelques cartouches.

Les palombes s'étaient arrêtées à Billière pour se ravitailler, le plafond nuageux était trop bas pour franchir la barrière montagneuse qui devait les conduire en Espagne..

Elles venaient se nourrir des céréales que nous cultivions à l'époque.

Lorsque je suis rentré à la maison, fier, avec mes deux palombes tuées, il ne m'a rien manqué de la part de mon père !

Mon père était très dur. C'est vrai qu'avec 10 enfants il devait se faire respecter !

Je ne me suis pas découragé pour autant et dès l'âge de 17 ans, j'ai demandé et obtenu mon permis de chasse.

À la maison nous avions alors 2 fusils, l'un de calibre 12, l'autre de 16.

Au tout début mon père fabriquait lui-même ses cartouches...j'ai gardé le matériel de l'époque.

Par la suite il achetait les cartouches toutes prêtes.

« - Ce jour là, nous étions avec François MOUNIC, au bois de Jurvielle.

C'était au temps où on chassait où on voulait dans le Larboust.

Le brouillard avait envahi les sapins. Les palombes se posaient car elles ne pouvaient passer le col. Alors plutôt s'alimenter et boire dans le ruisseau tout proche, avant de reprendre la route vers le sud.

Elles étaient perchées sur les sapins les plus hauts, sans doute pour mieux surveiller !

François s'est posté au pied d'un sapin très haut. Moi j'avais pour mission de les faire circuler pour mieux les voir.

Au bout du bois elles se sont déplacées pour aller manger dans les myrtilles... trop hautes pour qu'on voit les palombes se nourrir au sol.

Une fois posées on ne les voyait plus, elles voletaient et allaient se poser un peu plus loin... mais jamais sans les voir vraiment.

Il y avait là une volée de 500 palombes que l'on ne pouvait pas tirer. On espérait toujours qu'elles se reposeraient plus loin pour les apercevoir enfin et les viser.

Ce jour-là je n'ai même pas tiré !

Une autre fois, nous étions à Gouaux. Une volée de palombes s'était posée pour manger les faînes de hêtre et boire au point d'eau, avant de reprendre le vol.

Le bas du ruisseau était tout bleu de palombes. J'ai tiré croyant qu'il y en avait de tuées.

Je n'ai trouvé que des plumes en m'approchant de plus près.

En fait, tirer de face la palombe ne la blesse pas autant qu'en vol avec un tir sous les ailes.

La chair est plus épaisse sous le poitrail de plus les plumes les protègent. Le plomb de 6 ne les blesse même pas.

La meilleure approche lorsqu'elles sont à terre, c'est quand elles mangent les faînes au milieu des feuilles de hêtre séchées. Le bruit qu'elles font en froissant les feuilles, couvre le peu de bruit que nous faisons en avançant vers elles.

Les palombes se méfient plus à la vue qu'au bruit ! »

Salmis de palombes



Recette présentée par **Jean-Pierre PIZZOLITTO** de Garin

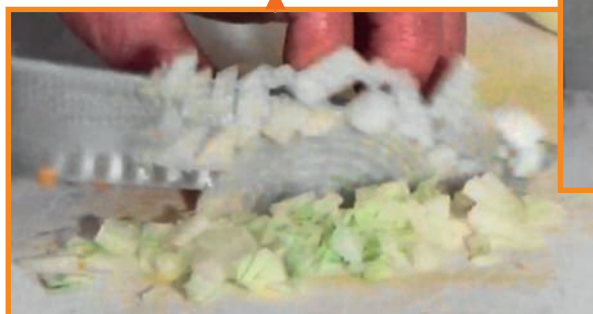
Ingrédients :

Palombes, légumes du jardin : carottes, oignons et échalotes, jambon du pays, ventrèche, bouillon de poule, sang et carcasse des palombes, cèpes, vin rouge de qualité, Armagnac, herbes du jardin : thym, laurier, romarin, sauge et persil, « campagnou » de chez Lisou.



Préparation :

« - Préparer la « mirepoix » : peler carottes oignons et échalotes, les émincer en petits dés.





➤ *À l'aide d'un couteau fin, détacher la viande de la carcasse.*

Déposer dans deux plats différents carcasses, bouts d'ailes et d'un autre côté: les filets, les ailes et les cuisses.



➤ *Disposer dans une poêle les ingrédients de la mirepoix en rajoutant les lardons et jambon du pays découpé en dés.*

Commencer à verser le vin rouge dans une casserole et porter à ébullition, puis flamber.

Revenir à la cuisson jusqu'à obtenir une légère coloration des ingrédients.



➤ *Puis ajouter les carcasses et abats. Laisser rissoler.*

Fariner le tout pour lier le fond de sauce.

Verser l'Armagnac et flamber afin de raffermir la viande, tout en lui donnant du parfum.



Verser le vin flambé et le bouillon de poule, puis rajouter le bouquet garni qui va répandre ses saveurs dans la poêle.

Poivrer et laisser cuire à feu doux.

Faire revenir les cèpes. Hacher ail et persil.



Puis cuire sur les deux faces les ailes, cuisses et filets... avant de les flamber à leur tour à l'Armagnac.





Profiter du temps des différentes fins de cuissons pour découper en tranches fines le « campagnou » de Lisou, puis les faire griller légèrement sur les deux faces...

Elles vont servir de « canapé » lors du « dressage ».

La cuisson de la mirepoix est terminée. À l'aide d'une spatule décoller la viande qui se détache de la carcasse et enlever cette dernière de la poêle.

Vérifier l'assaisonnement !



Les tranches de pain sont grillées à souhait, elles sont ensuite aillées.

Dresser dans un plat chaud :

- canapés et palombes ;
 - pâtes fraîches, nappées de sauce.
- Décorer à votre goût.

Bon appétit !





Lièvres, lapins... et serpents

Témoignage de **Maurice OUSTALET**

*« - Je me souviens d'une anecdote que je vous livre.
Nous étions plusieurs chasseurs de la vallée, près du « plan de cour », face au village.
Nous finissions de « casser la croûte. »
Sur le chemin, face à moi, un premier lièvre se présente, apparemment sans me voir.
Je vise et tire de très près le lièvre, qui tombe terrassé.
Je continue vers la forêt toute proche. Le chien aboie. Un second lièvre vient vers moi.
Mon deuxième coup de fusil l'abat à son tour !
J'en ai conclu que les lièvres avaient mauvaise vue ! »*

Témoignage de **Pierre GOUAUX**

*« - Bien qu'au début les lapins de garenne étaient inexistant à Billière, il se trouve qu'un jour, chez Soudanné, à St Aventin, ils ont eu l'idée de faire un lâcher. Mais les lapins ont tellement proliféré que les récoltes des champs ont subi beaucoup de dégâts.
Malgré les tentatives d'éliminer le surnombre, les lapins sont montés jusqu'à Billière, où nous avons pu les chasser, sur notre propre territoire !*

Mais j'ai eu quelques frayeurs avec les serpents notamment.

Un jour, justement à St Aventin, madame Germès institutrice - veuve du maire Germes qui était décédé relativement jeune - m'avait « commandé » un lapin par l'intermédiaire de ma sœur « Mimi » alors à son service dans sa maison. Or pour approcher les lapins il fallait attendre le soir et la tombée de la nuit.

J'y suis donc allé, accompagné de mon chien. Mais il ne tenait pas en place j'avais beau lui dire de rester à mes pieds, il sursautait toujours : « couche-toi ! ». C'était une couleuvre qui avançait vers lui la tête relevée, elle sifflait ! Je n'ai pas attendu mon reste et suis remonté à Billière sans m'en faire prier.

Une autre fois, je chassais le perdreau au « Touc » à la montagne d'Espiau. Je m'étais levé de bonne heure pour le surprendre à la pointe du jour. Je m'étais assis sur un caillou, la lampe électrique à la main. Une couleuvre m'est passée tout près. Du coup, je ne me suis plus assis de la matinée !

Enfin une dernière fois nous étions à la chasse à l'isard à la « Coume de Nère » à « les palettes » avec François MOUNIC. Les vautours prévenaient du mauvais temps à venir. Le vent soufflait tellement fort que mon béret s'est envolé. J'ai du le récupérer dans les bruyères...en le ramassant je me suis trouvé nez à nez avec une vipère, courte mais très grosse, quelque peu engourdie à cette heure matinale. Les vipères sortent par temps humide au contraire des couleuvres que l'on rencontre par temps chaud, orageux. »

Témoignage de **Christiane IMBERT** de Poubeau :

« - C'était un jour où il y avait eu énormément de neige au village. Papa était parti à la chasse au lièvre à ski. C'était sans les années 50-55.

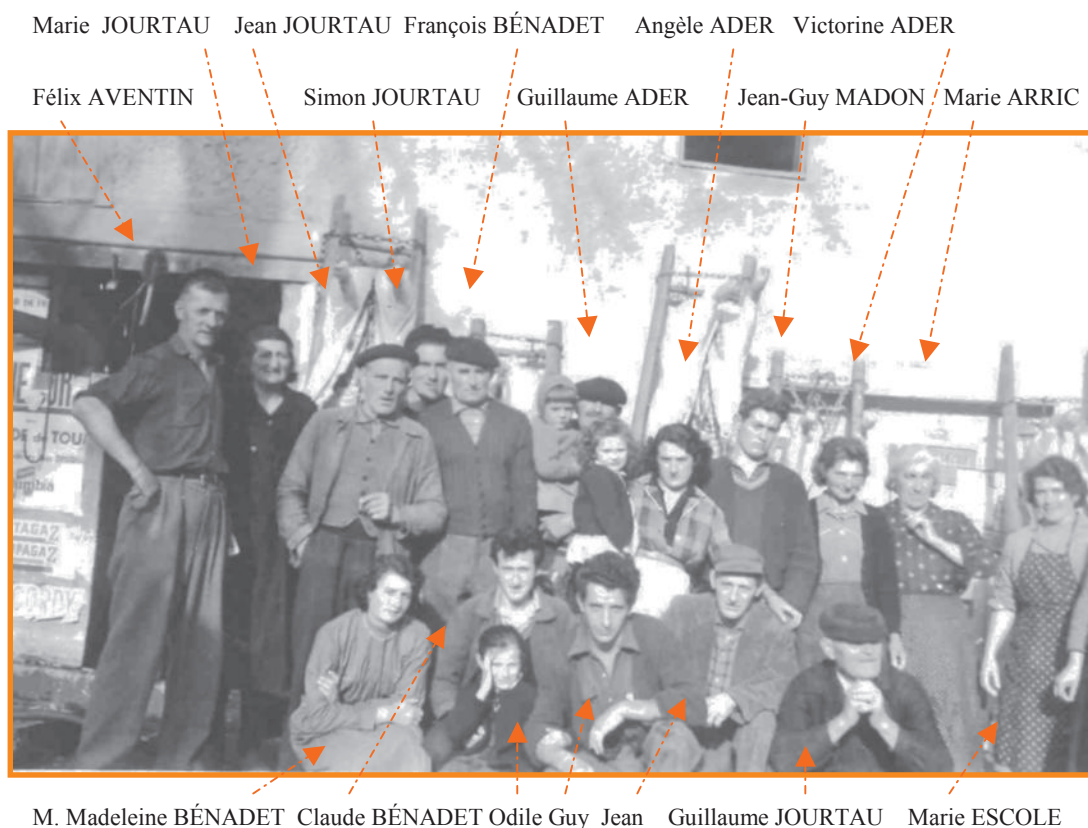
Le fusil sur l'épaule, il arrive à la maison le lièvre dans un sac de montagne.

Les gardes le suivaient. Il a eu juste le temps de jeter dans l'entrée le sac avec le lièvre et maman l'a vite caché, car les gardes étaient déjà arrivés à la maison...

Questionné, papa a dit qu'il rentrait du ski et les gardes sont repartis sans insister ! »

Fête du cochon

CASTILLON - décembre 1955



Autre moment fort, la « fête » du cochon, que chacun attendait avec impatience.

Elle rythmait cycliquement la vie du village, au même titre que toutes les autres activités, celle-ci de manière plus prononcée sans aucun doute.

Elle donnait lieu à des rassemblements entre parents amis et voisins, autour d'un rite où chacun retrouvait sa place attitrée, suivant ses compétences en la matière.



témoignage de **Charles OUSTALET** de St AVENTIN

« - Fin janvier, durant les grands froids et pour une meilleure conservation, on tuait le plus souvent deux cochons par famille.

Il fallait beaucoup de bras, tant en hommes qu'en femmes et les tâches bien réparties suivant les compétences de chacun et les habitudes prises au cours des années.

En ce qui nous concerne, toute la famille OUSTALET était présente, plus les parents venus d'autres villages : Théophile et Jeanne AVENTIN « BOUNDOM », de Castillon, Désiré BOURG de Garin et son épouse Augustine. Et c'était sans compter notre voisin Aventin PLANE, qui débutait la longue journée en aiguisant les couteaux.

Soit au total vingt cinq personnes, environ, qu'il fallait également faire manger !

La maîtresse de maison aidée d'une deuxième femme préparaient les repas.

Les hommes ayant « soigné » leur bétail, dans leurs fermes respectives, libres de tout mouvement, préparaient le fourneau à bois, sur lequel l'eau chauffait dans la bassine.



*Dans la maie, on saignait le premier cochon, en récupérant le sang qui allait servir à la fabrication le **boudin**.*

Pas moins de six personnes le tenaient : aux pattes, à la queue, tandis que le plus expérimenté tenant la bête par un crochet, le saignait, sous ses débats et grognements insoutenables !

Tandis que les femmes récupéraient le sang, les hommes versaient l'eau bouillante, préalablement chauffée, sur la bête, dans la maie, ce qui facilitait la tâche.

On retournait le cochon plusieurs fois, afin qu'aucun poil ne résiste au raclage de la peau.



Cette opération terminée, on suspendait la bête sur une échelle dressée contre un mur. Là il était plus facile de le dépecer.

Les femmes récupéraient le ventre dont les boyaux, et partaient aussitôt au lavoir pour les nettoyer habilement.

Que de souffrances endurées par les femmes, avec cette eau si froide en cette saison !

Les hommes finissaient de nettoyer à l'eau, le corps du supplicié et les alentours ensanglantés.

Puis ils passaient au second animal.

Cette première matinée s'achevait vers 14 heures et le repas de famille était servi. Il pouvait durer deux heures environ.

Puis les hommes rentraient chez eux afin de « soigner » leurs bêtes à la ferme.



Un chaudron en cuivre occupait toute la cheminée. Tous les ingrédients réunis, la préparation du boudin pouvait débuter, pour une longue cuisson.

*Avant le repas du soir et le retour des invités du matin, les hommes jouaient aux cartes, à quatre ou six, au « **truc** », un jeu d'origine espagnole qui consistait notamment à frapper du poing sur la table !*

Enfin on pouvait goûter le boudin chaud, encore fumant, arrosé d'un bon vin rouge !

Le repas du soir, vers 21 heures était beaucoup plus animé et se terminait tard, vers deux heures du matin, les hommes poursuivant leur jeu de cartes, tandis qu'on chantait les airs du pays, connus de tous.

De ce temps la viande des bêtes tuées reposait jusqu'au lendemain.

Le deuxième jour était réputé être encore plus pénible que la veille.

Les hommes dépeçaient les cochons en effectuant un tri minutieux de la viande, suivant qu'il s'agissait de préparer des : saucissons, saucisses diverses, dolants, pâtés, etc.

La viande était alors passée à la moulinette manuelle, qu'il fallait tourner toute la journée, en se relayant. La viande salée, poivrée, rentrait alors dans des fabrications différentes.

Les jambons et jambonneaux, étaient soigneusement préparés, salés au gros sel, puis rangés dans les saloirs.

Les repas du midi et du soir étaient bien plus simplement servis.



Quant au troisième jour, il ne concernait plus que la famille proche. On assurait la cuisson et la mise en pots de gré, des différentes préparations, recouvertes de graisse fondue, ce qui assurait la conservation. »







Fête du cochon - suite

témoignage de **Pierre MOUNIC** de BILLIÈRE

« - Lors d'un cours de catéchisme à Cazeaux, notre curé Pierre Lancontrade, aurait posé la question :

- **Quelle est la plus grande fête de l'année ?**
- **C'est la fête du cochon !** Aurait répondu un plaisantin.

J'ai gardé de très bons souvenirs de ces fêtes.

Ma tante Bertrande et ma mère prenaient un soin tout particulier à élever deux cochons.

Mais vers le mois de février il fallait se décider à les tuer. Les voisins les plus proches et quelques parents de la vallée étaient invités.

La journée commençait par un copieux petit déjeuner. On avait tué un agneau et c'était l'occasion de déguster un délicieux « pétéram ».



La « maie » était mise en place. Le « tueur » attitré - escanaire - était prêt. Quatre ou cinq hommes étaient chargés d'amener la bête sur la maie. Pour cela, on utilisait un « ganchou » (crochet). Il ne fallait surtout pas que le cochon s'échappe. C'était ensuite le moment que je redoutais le plus.

Ah ! Le long cri du cochon qu'on égorge !

Je les aimais bien ces bêtes que l'on envoyait tous les jours dans notre « verger des cochons ».

Ce cri, nous l'entendions lorsque nous étions à l'école.

Replaçons-nous dans le contexte : Aujourd'hui on tue le cochon chez Roger (Gros). Plus tard ce sera chez Sacaze (Hourtine), ou chez Gouaux (Jeanne-Anne)...Et ce cri nous l'entendions même en direction de Bernet, chez Meneu ou Jambaqué.

Ma mère récupérait le sang dans un chaudron en cuivre. Il allait servir à faire le boudin.

Puis la maie était retournée. À l'aide de racloirs, on nettoyait le cochon. De l'eau bouillante était versée et à l'aide de courtes chaînes on tournait et retournait la bête, en prenant soin de ne pas la brûler.

Le nettoyage terminé, le cochon était solidement attaché, pendu la tête vers le bas, sur une échelle courte.

L'échelle était appuyée contre un mur. Le ventre était vidé dans une corbeille. Les femmes prenaient alors le relais en allant laver les boyaux au ruisseau tout proche. Nous étions en hiver, les mains bleuies par le froid.



André Meneu et Adrienne Sacaze

Tout près, deux ou trois chiens attirés par l'odeur de tripaille, attendaient qu'on leur jette quelques menus morceaux.

Les deux cochons étaient ensuite placés dans une pièce de la maison, bien fermée, afin que les chats et chiens ne puissent entrer.

C'était ensuite le moment du repas, qui se terminait qu'en fin d'après-midi.

Mais la fête n'était pas terminée. Pendant que les hommes revenaient chez eux pour soigner le bétail, les hommes participaient à une partie de cartes espagnoles, le « truc », bien animée et « arrosée ».

- Et « truqui » et « arretruqui », tout en frappant du poing sur la table

Tout se terminait, tard dans la nuit, par la dégustation du boudin.

Le lendemain matin, la viande bien séchée, on allait procéder à la « découpe ». C'était l'affaire d'un spécialiste, bien surveillé par la maîtresse de maison.

Quelques morceaux de « roste » et de boudin, étaient mis en réserve pour les offrir aux parents et aux voisins. C'était le « présent ».

La machine à fricoter était mise en place. Et l'on tournait la manivelle pendant des heures. La viande hachée servant à confectionner : saucisses, saucissons et pâtés. Les jambons et les épaules étaient préparés, plus tard placés dans le saloir.

Les saucisses et saucissons étaient mis à sécher sur de longues perches en bois au plafond du corridor du premier étage.

Plus tard le « petit salé » était mis dans des pots de terre cuite, recouverts de graisse.

On plaçait les saucissons dans une caisse en bois remplie de cendre. Un jambon était suspendu et fumé dans la cheminée.

La viande de cochon constituait alors la base de notre alimentation. Nos parents se rendaient rarement chez le boucher ou charcutier luchonnais.

C'était « la fête du cochon » telle que je l'ai vécue dans les années 50-60. »

« Simounet » MOUNIC Louis ROGER Alfréda ROBERT Joachim ROGER



Joseph ROGER Bernard SACAZE

Adrien SACAZE

Jean SACAZE (de Portet)

Bernard SACAZE

Louis ROGER



Adrien SACAZE

Sœurs BALLARIN

« Mémette » COUPE

Louis ROGER

Joseph ROGER

M. Louise BALLARIN

Marie POURRECH
épouse SACAZE



Jean SACAZE
(marié à Portet)

Pierrette POURRECH



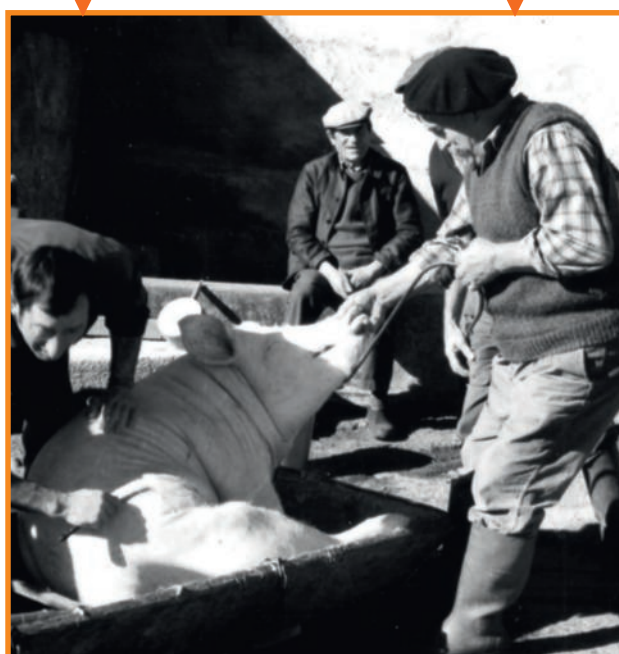
fête du cochon chez MOUNIC, à
Billière



François GOUAUX

André MENEU

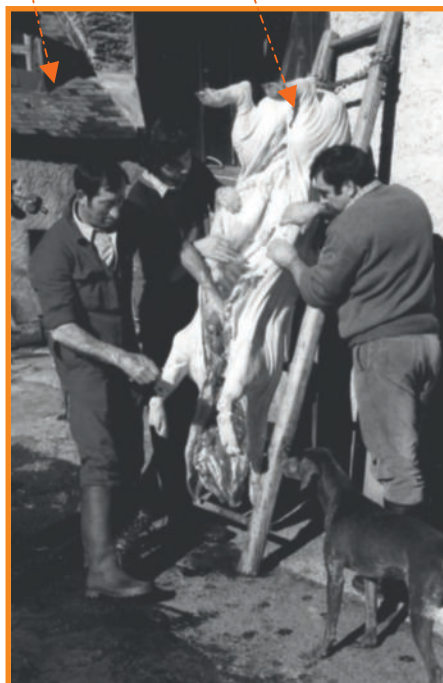
Jean SACAZE



Louis Roger



François GOUAUX et Gérard SACAZE (fils de Jean)



Joachim ROGER
et les jumelles

Bernard SACAZE

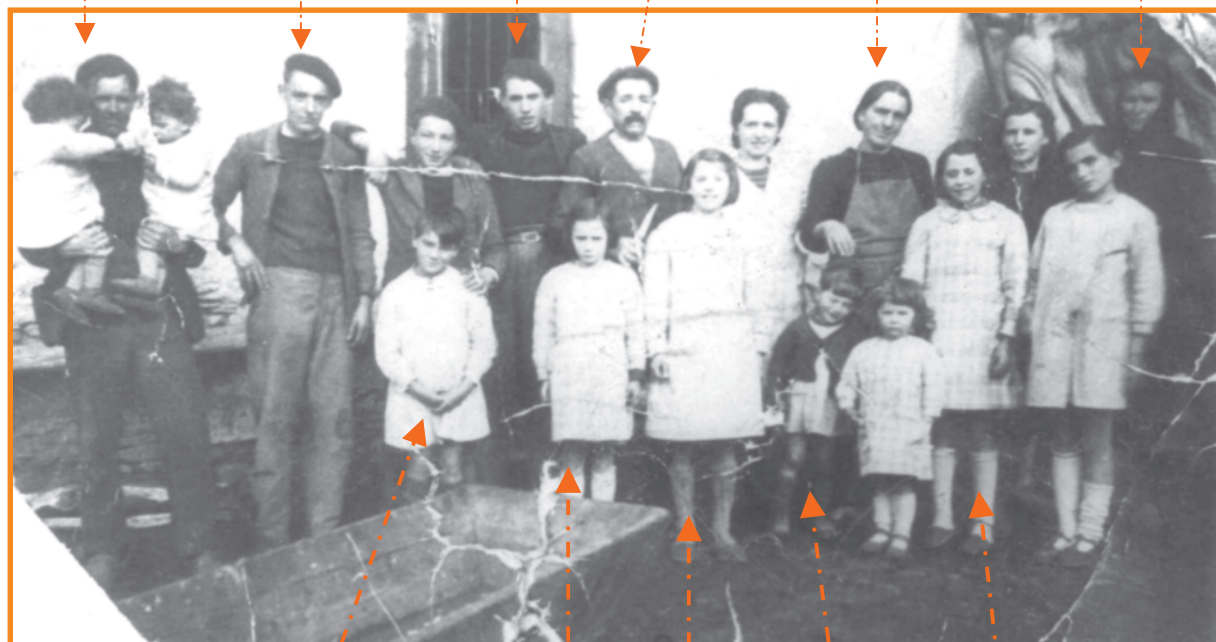
« Simounet » MOUNIC

Bertrande CADALIS
épouse « Simounet »

Louis ROGER

Joseph ROGER

Germaine MOUNIC



François MOUNIC

Hélène ROGER
« Jo » ROGER

Pierre MOUNIC

Maguy ROGER



La « fête du cochon » donnait lieu à des parties acharnées de jeux de cartes entre hommes, tandis que les femmes s'occupaient d'autres tâches plus austères.

Le « truc », puisqu'il faut l'appeler par son nom, est un jeu de 40 cartes espagnoles composé de 4 familles :

- l'épée ou *aspade* ;
- le bâton ou *bastou* ;
- le soleil ou *aurous* ;
- les coupes ou *copas*.

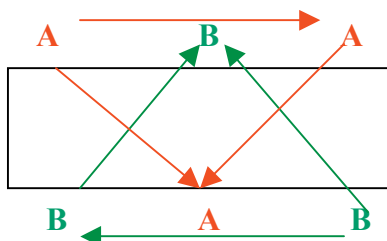
La principale caractéristique de ce jeu consiste à se faire des signes entre partenaires afin d'indiquer les cartes en main ; contrairement au jeu de belote, où aucun signe n'est toléré.

C'est ainsi que pour annoncer :

- l'épée : on lève les sourcils vers le haut ;
- le bâton : on fait un clin d'œil ;
- la manille d'épée : on pince le coin droit des lèvres ;
- la manille de soleil : on pince le coin gauche des lèvres, etc.

Certaines autres cartes ne sont pas annoncées.

Le jeu se joue à 2 équipes de 3 joueurs placés de telle sorte que 2 partenaires assis aux coins du bord de table, ont leur 3^e partenaire face à eux, sur l'autre bord de table, entre 2 joueurs de l'équipe adverse.



On distribue une à une, 3 cartes à chaque joueurs, qui, sans tarder doivent faire leurs « annonces », au nombre de deux :

- l'embit (2 cartes) ;
- la fleur (3 cartes).

Une annonce valant 20 points, plus les chiffres qui correspondent aux cartes de l'annonce. Chaque manche se dispute en 25 points.

On dit de ce jeu qu'il est : « *captivant, convivial, passionnant, car plein de situations imprévues* ».

Au risque de « perdre » en route quelques lecteurs non initiés, nous n'irons pas plus loin dans l'explication des règles du jeu, tant elles présentent des particularités spécifiques !

Pâté de cochon



Recette présentée par **Marie-Madeleine BÉNADET** de St Aventin

Ingrédients : *foie, filet, ventrèche et lard de porc, rhum, sel et poivre.*



Préparation :



« - Couper les ingrédients en lames avant de les introduire dans la machine à fricoter manuelle pour être hachées menues.





La viande ainsi hachée est ensuite pesée afin de déterminer la quantité de sel et de poivre à ajouter.

Après le sel et le poivre, on rajoute le rhum



Le tout est mélangé et pétri à la main.

Avant de mettre en bocaux, il faut s'assurer que l'équilibre sel-poivre est bien respecté.

*Sur une feuille de papier on dépose un peu de chair à pâté que l'on va faire cuire quelques minutes au feu de bois...
C'est la « papelète ».*



Sur le grill et au contact de la braise, la « papelète » va cuire sur les deux faces.



Une fois cuite, elle est goûtée par chacun afin de donner son avis.

➤ *Si elle convient, on passe tout de suite à l'étape suivante de la mise en bocaux.*



➤ *Petits et grands participent au remplissage des bocaux*





Munis de joints en caoutchouc, les couvercles sont refermés sur les bocaux

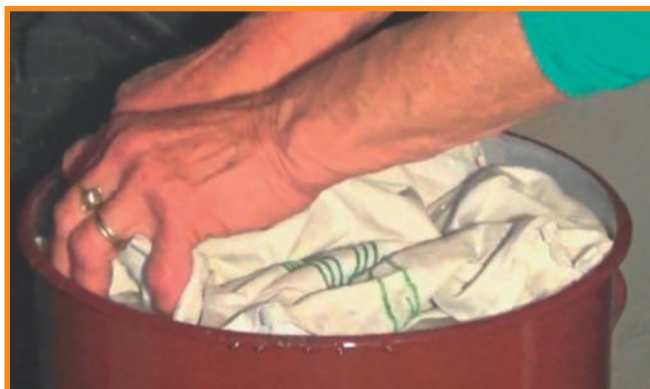


Stérilisation :



Les bocaux sont rangés dans une marmite, posés sur un chiffon afin d'éviter les chocs entre eux lors de l'ébullition de l'eau.

La marmite est remplie d'eau à hauteur des couvercles des bocaux.



Les bocaux sont recouverts d'un linge ce qui leur évite de s'entrechoquer.

Enfin, le couvercle est posé sur la marmite le temps de la stérilisation.





*Pendant deux heures la stérilisation va s'effectuer.
La marmite - posée sur le trépied – est chauffée au feu de bois, alimenté et entretenu.*



Les bocaux sont stérilisés...la tradition veut que l'on en offre aux proches, mais également que l'on attende les fêtes pour déguster les pâtés en famille. »

Épilogue

Nous venons de retrouver ou de découvrir de nouvelles facettes du patrimoine local :

- La gastronomie, à partir de recettes anciennes, héritées de nos ancêtres ;
- Chants Pyrénéens, qui accompagnaient les repas de famille, les « *levers de table* » des repas de fêtes dans les villages.

Immersion dans le passé :

Époque où l'on savait faire la fête en toute simplicité...le plus souvent avec bien peu de chose.

Témoignages humains, cuisine au feu de bois à la cheminée, gestes précis d'une autre époque, préparations des recettes élaborées à la faible lueur des bougies, ingrédients naturels, ustensiles de cuisine d'un autre temps, bonne humeur communicative tout en cuisinant, entraide entre parents amis et voisins, afin de préparer le fricot pour une grande tablée de convives, etc.

Les grandes fêtes du calendrier avaient leurs recettes appropriées :

Chandeleur et ses « *pastéres* », mardi-gras avec les « *pescajous* », Pâques et l'omelette.

Les confitures d'été, le jus de pomme et le cidre en automne, tout comme les champignons et la chasse. Enfin la fête du cochon en hiver... « *la plus grande fête de l'année !* »

Le temps a passé...

À l'image des travaux agricoles, en ces temps anciens, cycliquement renouvelés d'une année sur l'autre, marqués par de profonds sillons, effacés entre temps, puis systématiquement retracés à l'identique.

Sillons de moins en moins profonds, modernité oblige.

Que reste-il de ces vieux jours ? L'art gastronomique sans aucun doute, si toutefois nous voulons continuer à le cultiver avec conviction.

Autant de savoir-faire que les intervenants ont eu à cœur de faire partager dans ce livre, conscients que ce qu'ils ont appris de leurs aînés se devait d'être transmis aux futures générations.

Apprécions ces moments forts du passé, ils nous lient à jamais à nos ancêtres.

Savourons un instant le plaisir de les retrouver.

N'hésitez pas à reproduire certaines de ces recettes qui vous ont été proposées, elles sont à la portée de chacun, suivant leur degré de difficulté...en rapport à vos aptitudes.

Faites-en part à ceux qui vous les ont présentées, ils seront fiers et en même temps heureux de voir que leurs témoignages ne sont pas tombés dans l'oubli.

Table des matières	page
Maisons d'habitation	11
La cheminée	14
La basse-cour	18
Recette : <i>poule farcie</i>	20
Fêtes et coutumes	25
Recette : <i>crêpes de la chandeleur</i>	25
Mardi-gras et carnaval	28
Recette : <i>pescajous</i>	29
Pâques	40
Recette : <i>gâteau à la broche</i> - la coque	41
Le potager	48
Recette : <i>le tourin</i>	51
Recette : <i>soupe de sarrous</i>	55
Recette : <i>crème de cassis</i>	60
Recette : <i>vin de moix et liqueur de noix</i>	64
La vigne- le vin	66
Les fruitiers : <i>jus de pomme et cidre</i>	68
recette : <i>confiture de cassis</i>	71
Reccette : <i>le miel</i>	73
Les champignons	78
Culture des champs : <i>pommes de terre</i>	79
Fenaïson- moissons	82
Le moulin : <i>la farine</i>	86
Élevage - <i>les prédateurs : l'ours</i>	92
Élevage :	103
* les cochons	103
* Les moutons :	104
Recette : <i>blanquette d'agneau</i>	110
Recette : <i>le pétéram</i>	113
Recette : <i>la pistache</i>	117
recette : <i>souris d'agneau confites</i>	121
* les chèvres	125
* les vaches : <i>le fromage</i>	130
La foire aux bestiaux...	134
La truite :	137
* élevage de truite en pisciculture	138
* pêche à la truite	142
* recette : <i>truites meunières</i>	143
La chasse :	
* au sanglier	145
* à la biche : recette <i>daube de biche</i>	148
* à l'isard : recette <i>épaule d'isard - sauce chasseur</i>	154
* à la palombe : recette <i>salmis de palombes</i>	165
* au lièvre et au lapin	170
Fête du cochon	171
Recette : <i>Pâté de cochon</i>	182

sur les presses de l'Imprimerie :
MERICO
718 route de RODEZ
12340 BOZOULS

Dépôt légal : 4^e trimestre 2016