

À la table des
paysans
Saintongeais
au XIX^e siècle

Catalogue de l'exposition de juin 2011

Sainte-Gemme, le Prieuré

Rappel Historique

Le milieu rural en Charente Inférieure au XIX^e siècle

Après la Révolution Française (1789-1799), les questions économiques occupent désormais la première place. La révolution de 1848 est bien acceptée dans les campagnes qui se méfient cependant des socialistes « les partageux » ; en juillet, à Bernay, se produit une véritable peur qui dresse les paysans contre le noble local et le curé. L'activité économique repose désormais essentiellement sur l'agriculture ; celle-ci fait peu de progrès jusqu'en 1860, mais le vignoble s'étend, et avec lui le commerce du Cognac. Les voies de communication négligées depuis la fin de l'ancien régime sont à nouveau entretenues. La Charente assure une part notable du trafic, exportant par Tonnay-Charente une grande partie du Cognac. Les salines déclinent rapidement et autour de Marennes le sous préfet vient à bout de l'assèchement des marais. Ce recul de la côte est compensé par l'apparition du tourisme : c'est sous la Restauration (1814-1830) que naît la mode des bains de mer et que les Bordelais découvrent le charme de Royan, ils découvriront plus tard Fouras et Châtelaillon.

Deuxième République (1848-1852) et Second Empire (1852-1870)

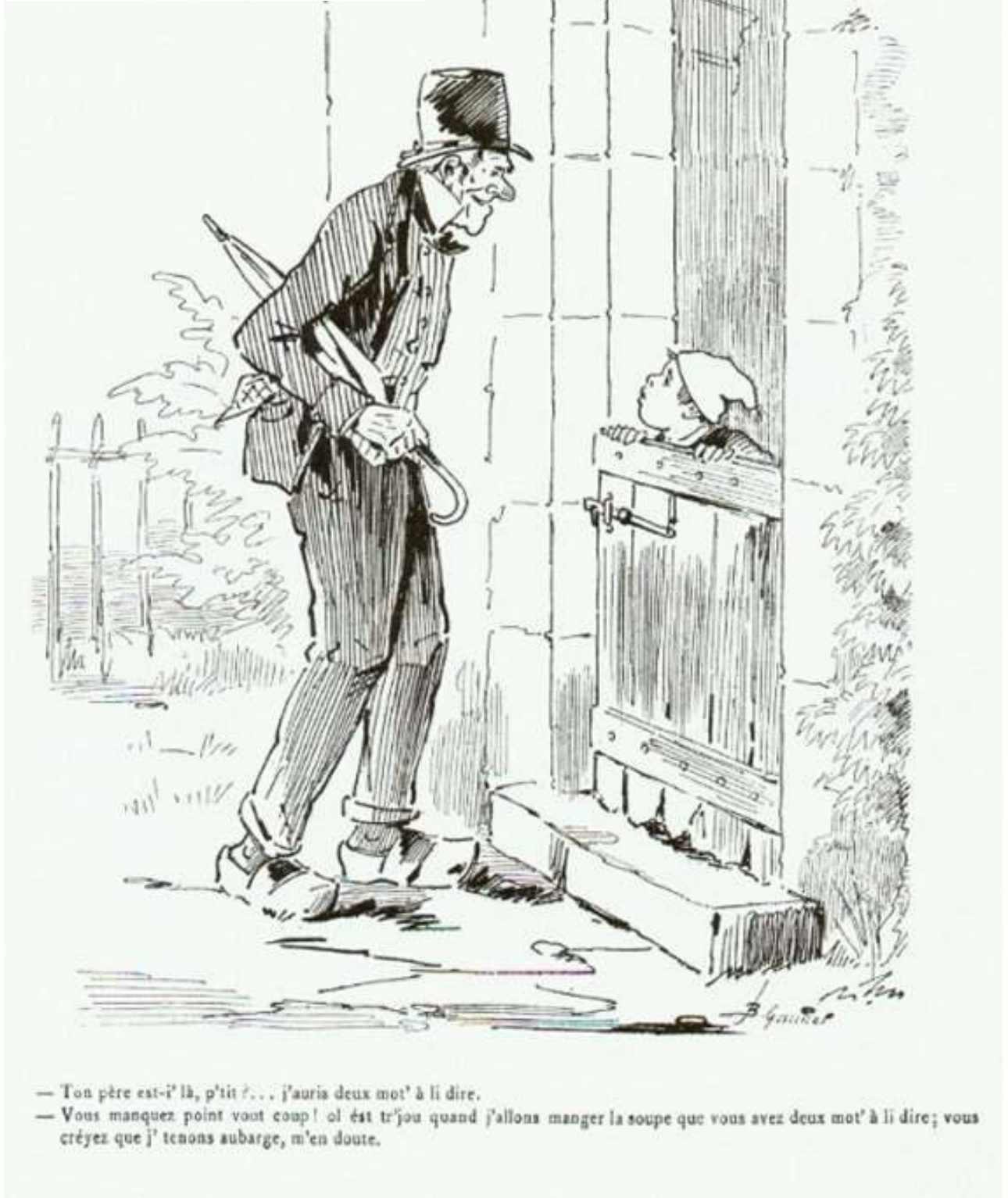
Le 10 décembre 1848, Louis Napoléon Bonaparte connaît un succès électoral sans précédent en Charente Inférieure : 100 263 voix sur 116 000 votants. En 1852 avant la proclamation de l'empire, il visite le département. La popularité de l'empire dans les campagnes s'explique par leur prospérité. Jamais elles n'ont connu et plus jamais elles ne connaîtront une telle aisance et un tel peuplement. La Charente Inférieure est alors « un des pays agricoles les plus riches de France ». La superficie consacrée au vignoble n'a cessé de progresser depuis la monarchie de Juillet, passant de 111 000 hectares en 1839 à 164 651 hectares en 1876. Les engrais, les machines agricoles n'apparaissent dans les campagnes qu'après 1860. Les plus belles fermes datent de ce temps, comme les maisons de la plupart des bourgs. Les carrières de pierres connaissent une intense activité. C'est aussi le temps des voies ferrées. La première construite dans le département relie dès 1857 la Rochelle et Rochefort à Poitiers. En 1867, la Compagnie des Charentes établit la ligne Rochefort -Saintes -Angoulême, par la vallée de la Charente. Royan est atteint en 1875.

Au début de la troisième république, tout s'écroule soudain dans une catastrophe écologique qui réduit les campagnes à la misère : « la République, nous à amené le phylloxéra¹... ». Le parasite des signalé dans l'arrondissement de Saintes en 1871, et se répand ensuite dans tout le département. En 1880 on estime que la moitié des vignes sont malades et il faut bientôt en arracher la quasi-totalité. La première conséquence est un découragement généralisé, suivi d'un exode rural massif et de l'effondrement du prix des terres. Une nouvelle forme d'agriculture s'installa alors, fondée sur l'élevage laitier à partir de 1880. A partir de 1890, le vignoble est partiellement reconstitué au moyen des greffes sur cépages américains, mais des régions entières comme l'Aunis ne suivent pas le mouvement. Sur la côte, les conditions économiques évoluent aussi. L'ostréiculture, favorisée par la multiplication des chemins de fer, fait de sensibles progrès, mais les huitres plates de Marennes sont peu à peu supplantées par les portugaises qui pullulent à partir de la cargaison d'un navire échoué en Gironde en 1857. En 1891, on assiste à l'ouverture du port de la Pallice à la Rochelle, toutefois les industries portuaires ne progressent guère. En 1900, l'agriculture Charentaise, soutenue par le protectionnisme, a retrouvé un nouvel équilibre fondé sur la polyculture.

¹ Espèce d'insecte homoptère, sorte de puceron ravageur de la vigne. L'insecte est originaire de l'est des États-Unis et a provoqué une grave crise du vignoble européen à partir de 1863. Il a en effet fallu plus de trente ans pour la surmonter, en utilisant des porte-greffes issus de plants américains naturellement résistants au phylloxéra.

Au cours du XIX^e siècle, les progrès de la médecine et de l'hygiène de vie entraînent une baisse de la mortalité. La population Française augmente passant de 27 millions d'habitants en 1800 à 38 millions en 1900. La population française vit mieux, les épidémies régressent et l'alimentation s'améliore, la durée de vie s'allonge.

Dessin de Barthélémy Gauthier XIX^e siècle



La place de la cuisine dans les maisons charentaises

Agencement et mobilier

La cuisine représente la cellule de base de l'habitat saintongeais. Cela a bien évolué depuis la Deuxième Guerre, les pièces se sont maintenant diversifiées et spécialisées.

La « thieusine » est la salle où l'on vit par comparaison avec la chambre ou « belle chambre » que l'on réserve aux hôtes de passage. La cheminée est l'élément principal, on y place les photos de famille, les décorations et les images pieuses. Elle a souvent un linteau de pierre parfois décoré. On s'y réchauffe et l'on prépare les plats. Le plus souvent, derrière la porte, dans une niche se trouve la « piare d'évier » avec son œil de bœuf pour l'éclairer. Le seau surmonté de la cassotte a souvent fait sa marque dans la pierre. Le sol, fait de terre argilo-calcaire mouillée et battu avec une batte fabriquée dans une branche d'arbre, est appelé « pllace ».

La Maie était surmontée de la « pplanche » qui pendait au plafond et qui portait les pots de confitures... Le placard entre la fenêtre et la cheminée, permettait à la maitresse de maison de placer ses affaires. Le potager de pierre agrémenté de carreaux de faïence, servait à la cuisson des aliments. Des braises étaient entreposées dans son foyer. Le vaisselier, l'armoire à une ou deux portes (le cabinet), une table à tirettes et des bancs complétaient cet ameublement.



Le cabinet en bois de hêtre, de noyer ou de cerisier constitue l'endroit où l'on range le linge de la famille. En effet, il y a relativement peu de commodes sauf dans les intérieurs bourgeois. L'horloge comtoise dont la fabrication était étrangère à la Saintonge n'était pas rare dans les foyers même modestes, la caisse était le plus souvent peinte, avec un balancier et un cadran de cuivre jaune estampés.

Les lits étaient souvent appuyés sur le mur Nord. Parfois pour pallier l'humidité ambiante les lits reposaient sur un plancher. Dans certaines maisons, les lits étaient placés dans l'alcôve, séparée de la « thieusine » par une cloison avec porte et deux petites fenêtres vitrées pour laisser passer la lumière. Les parents dorment dans le « lit à quenouille », les enfants dans des lits plus rustiques à rouleaux, les bébés ont des berceaux en bois ou osier.

La vie dans la cuisine

La « thieusine » est le lieu où l'on mange la soupe, où l'on boit la godaille², où l'on savoure la « rôtie au vin blanc »³ devant la cheminée, est un espace régenté par la « Bourgeoise » qui y travaille du matin au soir dans des conditions rudes, sans eau courante, sans électricité, en employant que des produits de la ferme.



Intérieur poitevin entre 1857 et 1916

Les hommes séjournent peu dans cette pièce à l'exception des vieillards qui s'installent près de la cheminée ou devant la fenêtre. Les valets, qui couchent dans un coin de l'écurie, plus tard dans une chambre indépendante, prennent leur repas à table et sont servis avec le maître, les femmes restant le plus souvent debout.

Au milieu du XIX^e siècle, l'apparition des maisons avec corridor apporte plus d'intimité aux membres de la maisonnée. Ce dernier dessert alors la « thieusine », mais aussi la belle chambre on peut y trouver la pierre d'évier. La terre battue fit place aux carreaux de terre cuite. Vers 1875, certaines maisons se dotent d'un étage où seront placées les chambres qui sont desservies par un escalier avec rampe. Au rez-de-chaussée on trouve alors : la cuisine, la salle à manger, le salon et le bureau. A côté en pentis se trouve la souillarde, ou arrière cuisine pour les gros travaux ménagers.

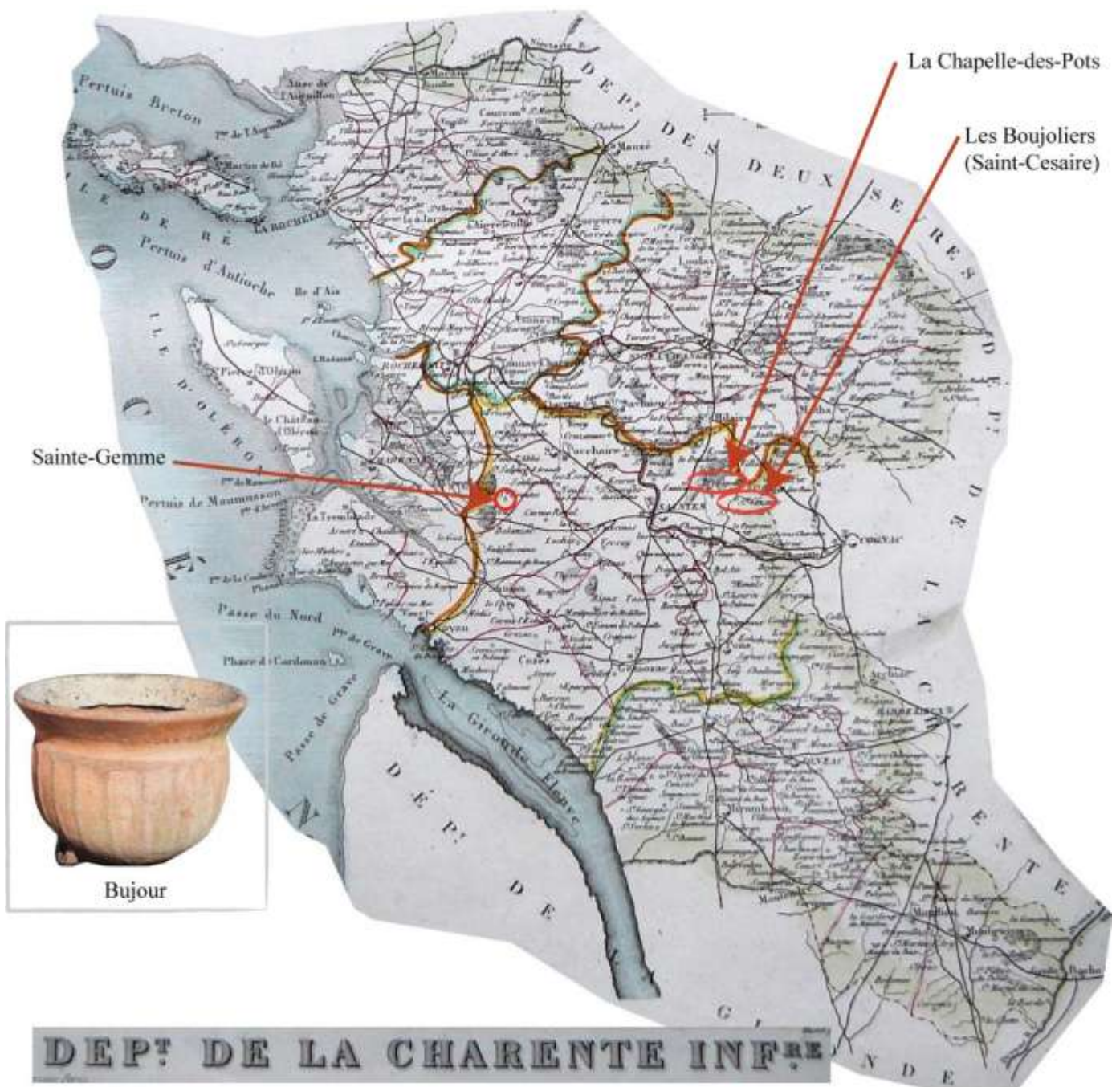
² En saintongeais, *faire godaille* signifie *faire chabrot*, c'est-à-dire mélanger du vin à son reste de soupe. On peut le rapprocher du gascon *goudale*, donné comme métathèse de *goulade*, « goulée ».

³ (A l'origine la **rôtie au vin** était un remède populaire largement utilisé pour vous ravigoter un homme. Il faut dire que la malnutrition dans ces temps reculés était source d'indispositions fréquentes et d'épuisement. Une bonne rôtie au vin était censée remettre d'aplomb... tellement bonne qu'elle est sortie de son cadre médical pour s'inviter sur nos tables en **guise de potage** ! La recette est simple : De bons gros dés de pain de campagne dorés au beurre à la manière de croûtons, un peu d'eau bouillante pour y faire fondre du sucre et un bâton de cannelle que l'on verse dans la soupière où repose tranquillement l'équivalent d'une bouteille de vin rouge. « **La rôtie** » est d'abord une tartine, base de l'alimentation, on la retrouve trempée dans le vin.

Les ustensiles de cuisine, les potiers saintongeais

Les Bujoliers (Saint Césaire) : des artisans de la terre façonnaient et cuisaient des grands récipients appelés bujours, destinés à la salaison ou à la lessive. Cette activité est aujourd'hui disparue, il reste seulement des vestiges de fours dits « four-tunnel ». Leur bujours était vendus dans les foires, comme celles de Cognac, Jarnac, Saint-Jean et Matha.

La-Chapelle-des-Pots : Ce village doit son nom à la présence, dès le XIIIème siècle, d'ateliers de poterie. Bernard Palissy, introducteur de la faïence en France au XVIème siècle, y a appris le métier de céramiste. Les derniers ateliers de poterie ont disparu en 1939. Dans les années 1960, à La-Chapelle-des-Pots un atelier de céramique est apparu et qui développe aujourd'hui son commerce jusque sur la côte maritime, par l'implantation d'une chaîne de magasins destinés aux touristes. Au musée de la Céramique on peut voir ses produits vernissés de couleur verte qui en ont fait sa renommée internationale allant jusqu'en Amérique du Nord.



Déroulement des repas chez les familles paysannes du XIX^e siècle

Thème A : Le repas des paysans

Pour les masses populaires, les céréales et notamment le pain, sont encore la base des repas au XIX^eS. Les soupes sont consommées à tous les repas de la journée, sauf au goûter. La viande est très peu présente sur les tables paysannes et est souvent bouillie. Les principales viandes sont, le bœuf, le mouton, le veau et le lapin. Lorsque la région le permet, le ramassage des coquillages et la cueillette des baies sont quotidiens, mais ils sont la marque des populations pauvres. Manger des poissons, des coquillages, ou des mollusques en soupe est considéré comme un repas de pauvres. La population paysanne à souvent faim, même au XIX^e siècle, elle vit souvent de tragiques périodes de disette. Leur alimentation est saisonnière et fortement déséquilibrée, en relation étroite avec le succès des récoltes.



Des préparations locales

Chaudrée fourasine : de renommée internationale, la chaudrée de Fouras est une soupe faite avec de petits poissons de la baie. Elle peut se concevoir aussi avec des anguilles. La chaudrée peut être remplacée par une soupe aux cagouilles ou une soupe aux moules ou encore une soupe de têtes de merlu.

Godaille au pineau : c'est le « chabrot » charentais ; dans le reste de soupe du fond de l'assiette, on verse la valeur d'un ou deux verres de pineau et l'on boit le pineau ainsi réchauffé, directement dans l'assiette.

Gigorit : pâté obtenu à partir de la fondue de différents organes du goret. On peut aussi y additionner du lapin.

Graton : grosses rillettes que l'on peut tartiner.

Huîtres : claires de Marennes accompagnées de crépinettes.

Mouclade : moules avec une sauce très relevée.

Pétoncles : cuits sur le gril aux fines herbes.

Anguilles de la Charente : craquetées au gratin, parfumées au cognac, couvertes d'une sauce à l'estragon.

Court-bouillon d'anguilles : arrosé de cognac.

Matelote d'anguilles persillées ou à défaut pibales aux œufs pochés : les pibales sont des civelles (très jeunes anguilles).

Thyeusses de gueurnouilles : cuisses de grenouilles.

Sardines de Royan : sans sel et grillées.

Ragoût d'escargots : le plat préféré des vendangeurs.

Daube de bœuf : pot-au-feu.

Gigot de pré-salé à l'aillade : accompagné d'une potée de monghettes plates aux carottes avec couenne de lard.

Sauce de pire : bien relevée.

Feurmaghe dau pais.

Fricassée de patates : grande poêlée de pommes de terre.

Merveilles : pâte frite découpée et tressée.

Caillebotte : lait caillé.

Raisiné : confiture confectionnée à partir de raisins rouges.



Thème **B** : Les repas de fête

Au XIX^e s, les repas de fête ont rares pour les populations modestes. Ils ne sont organisés que lors des fêtes religieuses, de mariages ou de fêtes agricoles, comme par exemple les vendanges. Les festins sont composés de viandes de boucherie fraîches et de quelques légumes. A partir de 1830, le repas de fête permet de diffuser les modes et les goûts culinaires. Les festins sont avant tout un vecteur de cohésion sociale et manger et boire ensemble est une marque de société.



Le terme de gastronomie apparaît dès 1801, dans un poème de Berchoux. Les critiques gastronomiques diffusent les codes des arts de la table et des comportements, comme Brillat-Savarin (cf image ci-contre) auteur de « la physiologie du goût » en 1825, ou encore Gault et Millau. Des auteurs contemporains tels que Zola ou Balzac font l'éloge de la cuisine française et des spécificités régionales.



Les arts de la table

Dès 1810, la Bourgeoisie adopte le « service à la Russe », en remplacement du « service à la française », c'est-à-dire que les plats sont servis successivement et non simultanément. Les verres sont placés devant les assiettes, les assiettes et les verres sont de différentes tailles selon les mets. Une grande attention est donnée au service de la table avec une spécialisation des types de vaisselle (services à desserts, à thé, à café), de la verrerie fine, du cristal, engendrant ainsi une forte croissance des manufactures et des industries de la table. Le linge de maison doit être d'un blanc impeccable, y compris pour les broderies. De plus la bourgeoisie adopte l'argenterie fine ou des couverts en métal argenté.

Claude Monet, le déjeuner, 1868.



Les assiettes présentées sur la table de fête ont été fabriquées à Choisy-le-Roi, où une manufacture de faïence est fondée en 1804 elle fonctionnera jusqu'à la veille de la Deuxième Guerre. On y introduisit la céramique à pâte fine dont le procédé, importé d'Angleterre, imite la porcelaine de Chine. Les uniformes du centre de l'assiette datent du Deuxième Empire.



Chobelet qui chiel s'endorme
N Venu du 24 Février 92

Potage au tapioka
Loubine, sauce hollandaise
Filet de boeuf aux champignons
Vol au vent
Salinis de canard

24 février 1892

Mlle Choblain
Lionie

Menu de
mariage de 24
février 1892

Thème C et E : la cuisson des aliments ; cuire et égoutter



Câlin

La maîtresse de maison dispose pour cuisiner dans l'âtre de la cheminée de grils, de poêles de diverses dimensions (sont généralement prévus de longs manches pour ne pas se brûler, tout comme la spatule pour touiller), d'un chaudron suspendu à la crémaillère pour l'eau chaude pour la toilette et la vaisselle, de chaudrons ou marmites en fonte avec couvercle pour les soupes et les plats mouillés, d'un diable pour cuire à l'étouffée les châtaignes ou les légumes dans la braise, de

réipients plus petits pour réchauffer ou cuire à feu doux sur le potager, de trépieds pour aller sur la braise et supporter des marmites. Il n'y a pas de tourne broches sauf chez les bourgeois et châtelains. Il y a toujours le soufflet indispensable pour accélérer la chauffe ou le redémarrer à partir des braises que l'on enfouit sous des cendres. Il y a une pince pour déplacer les bûches et une pelle pour prendre des braises que l'on placera dans le potager.

Dans le four à pain on fera aussi des plats cuisinés dans des plats émaillés tels que l'agneau à pâques ou la gorailles. Les poulets et lapins ainsi que les poissons sont généralement cuisinés en sauce dans les marmites.

La préparation des aliments :

Les usages culinaires de nos campagnes sont encore assez mal connus, malgré l'ampleur prise par ce que l'on appelle la gastronomie régionale. Admettons même que les plats attribués à telle région en soient effectivement originaires, la gastronomie ne s'attache qu'à l'alimentation des jours de fête, excluant presque entièrement les mets quotidiens, qui seuls importeraient ici.

Commençons donc par cette première remarque : on peut être un connaisseur de plats régionaux, en ignorant les éléments de la nourriture populaire de ces mêmes régions. Plats quotidiens, mets du dimanche et des jours fériés : contraste complet, tant par la qualité et la variété, que par la quantité. L'ordinaire de la nourriture paysanne traditionnelle était singulièrement uniforme, différencié surtout par les saisons.



Les dimanches, dans beaucoup de demeures rurales, étaient les seuls jours de viande. En Charente, vers 1870, on ne mangeait de viande qu'aux jours gras. Vers la même

époque, les familles de la vallée d'Auge se nourrissaient de bouillies, d'épaisses galettes de sarrasin ; le dimanche, un peu de viande avec des fèves, et de la salade. Mais si quelque fête approchait, les préparatifs annonçaient ces interminables ripailles dont la littérature nous masque le caractère exceptionnel. La nourriture quotidienne comportait des aliments de base, par exemple une soupe longuement préparée, faite toujours de la même manière. Mais la monotonie ancienne était compensée de trois façons. D'abord il faut tenir compte des usages dérivés du type d'alimentation qui se fondait sur le ramassage. Fruits, graines, fleurs, herbes de nombreuses sortes, jeunes pousses des arbres, et jusqu'aux sèves, aux écorces et aux racines, quel domaine, pour nous imprévu, ouvert aux quêtes de toute population sous-alimentée. Les deux autres moyens grâce auxquels la nourriture quotidienne gardait quelque diversité étaient le braconnage, et surtout la confection des conserves de toutes sortes.

Pots à moquettes, Sainte-Gemme XIX^e et XX^e siècle pour le premier modèle



Le Diable

LE DIABLE est une poterie brut (poêlon) dans lequel vous cuirez, sans eau, pommes de terre ou châtaignes à la cheminée, sur le gaz à feu très doux avec un diffuseur ou au four.

De nos jours la production de céramiques en terre cuite comme les diables et les pots à moquettes revient à la mode

Thème **D** : La cheminée



Approchons-nous de l'une de ces cheminées à manteau qui décorent si noblement tant de vieux édifices rustiques. C'était hier encore un petit monde de forces évidentes ou secrètes, d'arts et de



Diabie et réchaud

pouvoirs, et d'une science faite d'immenses accumulations de souvenirs. Monde des « anciens » assis sur « l'arche banc », monde des femmes et des petits. Comme toutes choses dans l'antique façon de vivre, le foyer répondait à plusieurs fonctions maîtresses, que depuis nous avons séparées, confiées à divers appareils. Il convient d'évoquer cette pluralité de fonctions afin de comprendre comment la préparation des aliments a pu se mêler à tant d'actes solennels, vénérés.

Deux rôles conjugués encore au XIXe siècle : le chauffage et la cuisine.

C'est par les pierres du foyer que le feu **dût** susciter les premiers usages culinaires. Sur elles on faisait griller les fruits, les graines. Dès que l'on disposa de récipients, grâce à la combinaison de la vannerie et de la terre cuite, l'ébullition s'obtint par projection de pierres incandescentes dans la marmite. Grillades et soupes claires où bouillaient des herbes et des graines — telles furent sans, doute, les premières formes du traitement des nourritures par le feu.

Après cette première étape de la cuisine, on peut en distinguer une seconde où prédominent les bouillies,

purées, soupes épaisses. Les galettes ou flans évoluent vers la panification, grâce à la découverte du levain, qui permet la préparation parallèle du pain et de la bière. Mais on ne saurait trop insister sur l'importance des bouillies. Le brouet est, jusqu'au XVIII^e siècle, l'aliment de base de nos campagnes. On cuisinait dans l'âtre en accrochant des chaudrons à la crémaillère, ou en posant les marmites sur des trépieds jusqu'aux années 1950, dans la plupart des foyers les plus modestes.

On peut classer les récipients de cuisine en trois catégories : les premiers servent à préparer les aliments ; les seconds à la consommation (la soupière, l'écuelle ou bol, des plats pour servir et des assiettes), les troisièmes à la conservation.

La vaisselle pour préparer était en terre cuite et comprenait des diables pour cuire sur les braises, des pots vernissés à l'intérieur pour mijoter. Le feu de bois ou de charbon réclamait des récipients à parois épaisses, lentes à absorber et à rendre la chaleur. Au lendemain de la guerre, la crise de main-d'œuvre hâta l'évolution qui se préparait. Faute de servantes, il fallut bien cuisiner vite. Il fallut des récipients bons conducteurs de la chaleur. La quincaillerie remplaça soudain la poterie.

Thème **F** et **G** : « la goraille » et la conservation des aliments

Pour conserver les aliments, plusieurs techniques sont utilisées. La dessiccation, la salaison (les viandes sont conservées dans du sel et placées dans un meuble appelé saloir ou dans un récipient appelé charnier), la conservation dans de la graisse, le fumage ou encore la fermentation. De plus « la conserve », inventée depuis 1795 grâce au français Nicolas Appert, s'est répandue au XIX^e siècle. Pour les besoins des l'armées, il conçoit le procédé de la mise en conserve, ou appertisation, en mettant les aliments dans des récipients étanches à l'air et en les chauffant pour les stériliser. Ses travaux ont révolutionné le mode de conservation des aliments et de fait, les modes de vie.

La goraille

Si vous voulez qu'un Charentais vous reconnaisse "*coum in pur race dau coin*", parlez-lui du cochon. Mais pas de n'importe lequel: du "*goret*" uniquement. C'est être béni de Dieu que d'avoir des réserves de saindoux, de pâtés et de salés pour toute l'année, sans oublier l'ineffable *jhambon* que l'on sortira pour chaleureusement retenir à *mangher* des visiteurs imprévus qui se féliciteront longtemps d'avoir connu si bonne table !

C'est aussi une sacrée aubaine que de pouvoir élever un cochon : à quelque 3 kg de nourriture par jour *peur thiéllé bestiau*, tout le monde ne peut pas se le permettre. Pas étonnant si dans toutes les familles rurales, on fera longtemps l'effort de garder un cochon de famille. On en élèvera en général deux, un pour la consommation familiale, l'autre pour être vendu au *chercutier* ou à la foire en vue d'assurer les coûts de production du premier. Dans la ferme, après l'étable et le chai, c'est toujours le clou de la visite. Il est le signe distinctif d'un capital assuré toute l'année, dut-il être alimentaire. Dans les campagnes, manger à sa faim reste toujours le bien le plus précieux. *Sr'a t-y gras* mais point trop, éternelle question; mais personne ne ménagera sa peine pour qu'il « profite bien ».



Le goret arrive dans la famille dès son plus jeune âge : autrefois *p'tit goret*, aujourd'hui, à *moitié venu* (nourrain). On l'élève pendant au moins un an jusqu'à ce qu'il *charpente* bien et en lui, on met tous les espoirs, Pourvu qu'il soit *in boun élève* ! Pourvu qu'il ne soit pas malade ! Longtemps, pour lui, on ira faire bénir du buis que l'on coincera dans sa porte, mais plus sûrement, on n'abattrà pas les *arentelles* (toiles d'araignée) qui, dit-on, attirent à elles le *mau* et le préservent.

Pour son cochon, le paysan prépare la *beurnée* qu'il lui servira, deux, voire trois fois par jour selon les objectifs "gras" (aujourd'hui, les cochons n'excèdent guère les 180 kilos contre 250 kg préférés d'avant-guerre). Régulièrement, le patron en juge du plat de la main posée sur le dos pour vérifier la qualité de sa graisse, Bien avant que n'arrivent les progrès du genre croquettes où *o yat tout c'qu'o faut dont même les cheuns n'en vl'ant pu*, les *gorets* sont engraisés de farine de *baillarge* (orge), de blé, de *garouil* et aussi de *taupines* (topinambours), de *jhoutes* (betteraves), de citrouillons fourragers, même d'orties, grandement recommandées pour prévenir le rouget, la maladie contagieuse et mortelle la plus crainte chez le cochon. Mais sa préférence (*jh' en queuneussons d'autres asteur*) s'est toujours portée sur les pommes de terre (servies pour l'engraissement final), bouillies dans la *chaudroune* ou la *potine en fer* à la crémaillère dans la cheminée.



Un vrai régal... pour tout le monde, *jh'en queuneussons otout qu'avant souvent pioché dans le chaudron avant qu'on zou ébeurne* (écraser les patates au pilon), même s'ils se sont entendu dire :

"Mais ! O l'é peur le goret, beurnocion !" Le goret, o manghe de tout, c'est même une vraie usine de récupération des ordures ménagères, à rendre dépressifs nos spécialistes du retraitement. Longtemps, on a vu, au pied des évier, le siâ dau goret. Epluchures en tous genres, résidus de viande, tout y allait pour être mélangé avec la farine fabrication maison. Mais le fin du fin, c'était le délayage à l'eau grasse de vaisselle.



Le "jhigouri", plus connu sous le vocable de Gigouri avec ou sans t final, ou encore **Tantouillée**, c'est un plat typiquement rural saintongeais, caractéristique de la "cuisine de goraille" quand on avait tué le cochon et qu'on en apprêtait les différents morceaux sous d'infinies déclinaisons. Le Gigouri, c'est tout simplement un civet de cochon qui utilise le jus de boudin, tous les morceaux de viande restés inutilisés dans la préparation des pâtés et des saucisses, du vin rouge, force oignons et ail, le tout mitonné et touillé patiemment pendant des heures pour clore les festivités de la goraille, c'est à dire la fête de la "thuange" du cochon, le moment où on tuait le cochon. Dès que le gigouri était tiré du chaudron, il était placé dans des pots de grès, recouvert d'une couche de saindoux et il pouvait être mangé froid comme chaud. Dans un poème de juin 1942 intitulé "Bonjour Saintonge", Evariste Poitevin, plus connu sous le nom de Goulebenèze, chantait ainsi les mérites de cette spécialité de terroir:

"C'est le pays des mangeurs de chaudrée, Des mangeurs de cagouilles, de mongettes aussi, De mangeurs de gratons et de la tantouillée Que les gourmets fervents appellent gigouri!"



Grand « piat », sert à recueillir le sang du cochon

Thème **H** : Le pain et le sucre

Le pain

La maie ou le pétrin était toujours dans la cuisine. C'est un coffre rectangulaire à pieds, ou on conservait la farine et le pain. Le corps supérieur était pourvu d'un plateau mobile à charnières, destiné à servir de plan de travail pour la panification familiale.

La maie exposée fut utilisée comme comptoir après 1880 époque de l'apparition de la boulangerie coopérative à Sainte-Gemme.



La cuisson du pain au four extérieur

Au XIX^e siècle, les pétrins mécaniques apparaissent et les machines à moude se perfectionnent. En 1860, les travaux de Louis Pasteur expliquent la fermentation des levures et permettent le perfectionnement de la panification. A partir de 1867 la fabrication industrielle de la levure se développe.

Pendant la deuxième moitié du XIX^e siècle des petites boulangeries artisanales s'installent dans les villes et les villages. Malgré ces modernisations le travail du boulanger est resté fort pénible, particulièrement à cause du pétrissage ; on considère alors que passé les 40 ans, le «mineur blanc» n'est plus capable d'assurer ce poste.

Le sucre

C'est en 1854 qu'un épicier français, Eugène François, inventa la machine à casser le sucre, qui était livré sous forme de pain de sucre.

Cependant il fallut attendre 1908 pour avoir le premier sucre emballé. Présenté par la société ASEPT, l'emballage était constitué par une simple feuille de papier qui se repliait sur les quatre côtés pour emprisonner le morceau de sucre, les extrémités réunies étant maintenues par une pastille dorée.



Thème I. : L'évier

Sous la fenêtre il y avait toujours l'évier en pierre, avec une pierre pour poser la canette (seau en bois pour tirer l'eau du puits) avec sa cassotte en bois ou en fer. La cassotte était utilisée pour se laver les mains avec de l'eau directement puisée dans un seau. L'installation de l'eau courante a relégué cet ustensile parmi les antiquités et le mot lui-même à tombe dans l'oubli.

Usage de la cassotte : Aller avec un seau — une seille ou un seilleau (seau en bois) — au puits chercher de l'eau, ensuite poser le seau sur l'évier. Prendre la cassotte par son manche tubulaire, remplir la cassotte d'eau, placer l'ustensile en équilibre sur les bords du seau : l'eau coule immédiatement, comme un filet qui sortirait d'un robinet.



L'évier avec seau en bois, cassotte, cruche et bassine

Indissociable d'un récipient de type seau, la cassotte était ainsi placée sur un évier en pierre ou la margelle d'un puits pour :

- faire sa toilette à la cassotte ;
- se laver les mains au filet d'eau de la cassotte ;
- servir un peu d'eau en n'utilisant que comme d'une grosse louche ;
- se rafraîchir : *boire à la cassotte...*



La cassotte

Le XIX^e siècle, personnages et événements remarquables

Les hommes politiques

Consulat - Premier Empire

. 1800 - 1814 : **Napoléon Bonaparte**

Restauration

. 1815 - 1824 : **Louis XVIII**. 1824 - 1830 : **Charles X**

Monarchie de Juillet

. 1830 - 1848 : **Louis-Philippe Ier**

2e République

. 1848 - 1851 : **Louis-Napoléon Bonaparte** : 1er président de la République

Second Empire

. 1852 - 1870 : **Empereur Napoléon III**

La 3e République, présidents

- . 1871 - 1873 : **Adolphe Thiers**
- . 1873 - 1879 : **Patrice de Mac-Mahon**
- . 1879 - 1887 : **Jules Grévy**
- . 1887 - 1894 : **Sadi Carnot**
- . 1894 - 1895 : **Jean Casimir-Perier**
- . 1895 - 1899 : **Félix Faure**

Événements, les savants

- . 1802 : **Nicolas Appert**, première usine de conserve
- . 1811 : **Delessert**, extraction du sucre de betterave
- . 1829 : Première locomotive à vapeur
- . 1835 : Première cuisinière à gaz
- . 1850 : **Edmond Carré**, premiers principes de réfrigération
- . 1852-1870 : Halles de Baltard à Paris (« le Ventre » de Paris)
- . 1865 : **Pasteur**, brevet de la pasteurisation
- . 1875 : Mécanisation de l'agriculture (moissonneuse lieuse)
- . 1879 : **Edison**, invention de l'ampoule électrique
- . 1889 : Inauguration de la **Tour Eiffel** et **Exposition universelle**
- . 1891 : Première voiture automobile **Peugeot**
- . 1894 : **Auguste et Louis Lumière**, le cinématographe
- . 1897 : Premières villes éclairées