





La première identifiée est **JULIENNE**.

Notre surprise fut immense, lorsque l'un de nos amis, éminent historien chalossais, découvrit que l'auteur anonyme d'un livre de cuisine publié à Dax en 1864, « Le cuisinier gascon »<sup>11</sup>, était l'une de nos très proches parentes, Julienne (1794-1883) ; voir « Les auteurs dans l'arbre », génération (- 1). Personne, dans la famille, n'en savait rien ; mais l'information paraît sûre, puisque c'est dans les notes de l'abbé Foix<sup>12</sup> que la chose fut découverte. Or l'abbé Foix est tenu en grand respect par tous les historiens du Sud-Ouest ; de plus, n'ayant ni respect ni affection pour Julienne, il n'est pas suspect de partialité. Or donc, Julienne naquit en 1794, à Laurède, d'un père poyannais et d'une mère laurédienne. Elle se maria à vingt ans à Mugron, où elle passa sa vie, à l'exception de séjours à Capbreton. Son éditeur écrit dans la préface que les recettes de Julienne sont « appropriées aux goûts, aux usages et au tempérament des habitants de notre province [...] Ce précieux recueil n'était pas destiné à l'impression [...] ; trois générations de gourmets y ont successivement inscrit le fruit d'une longue expérience... ». Bref, les plus anciennes recettes de ce livre publié en 1864 doivent remonter à la fin du XVIIIème siècle, voire un peu avant. Ce qui nous donne à peu près 240 ans de références familiales.

Bien que nous ne descendions pas de Julienne, il y a une telle similitude de goût entre ses recettes et les nôtres, elle nous donne un tel éclairage sur les générations précédentes, qu'il était impossible de ne pas

---

<sup>11</sup> mentionné par Philippe Meyzie, op. cit.

<sup>12</sup> L'abbé Vincent Foix (1857-1932), curé de Laurède de 1887 à 1932, était un érudit passionné d'histoire locale. Auteur de nombreux ouvrages et monographies, et d'un dictionnaire gascon, il a constitué une fabuleuse collection d'archives, en grande partie acquise, après sa mort, par les Archives départementales des Landes. Nombre de ses manuscrits sont encore inédits, et ses archives sont loin d'être entièrement exploitées. Il est la référence absolue en matière d'histoire locale.

l'inclure dans ce recueil. D'autant que notre génération 2, qui n'avait aucun lien de parenté ni aucune relation connue avec elle, a manifestement eu connaissance de son livre : plusieurs des recettes de Babo sont des copies textuelles de celles de Julienne.

## GÉNÉRATION 1

---

### **MANÉ (1847-1938)**

Elle est née de parents cultivateurs, à Pouillon, un gros bourg. Elle épousa en 1865 un homme intelligent et entreprenant issu d'une lignée de marchands, qui sut développer un important négoce de grains à Pouillon ; leur maison, Sainte-Croix, existe toujours. Mané avait deux frères. Le premier, Pierre, resta cultivateur à Pouillon. Le second, François, disparut du pays. Son retour marqua les esprits : il arriva un beau jour, avec dans ses bagages, dit la légende familiale, « un perroquet et des négrillons », qu'il laissa à la garde de Mané. Il revint quelques mois après, récupéra les « négrillons », mais pas le perroquet, et disparut pour tout de bon.

Si le terme « négrillons » peut choquer de nos jours, il ne faut pas oublier qu'en cette fin du XIX<sup>ème</sup>, tout ce qui n'était pas local était étranger, et tout ce qui n'était pas français était hautement exotique. D'où ils venaient, nul ne le savait, ni – à vrai dire – ne s'en souciait<sup>13</sup>. Nous avons du mal à le concevoir de nos jours, mais, comme Julienne, Mané a vécu et est morte là où elle était née ; ses plus grands voyages l'avaient menée à Dax, ou à Biarritz, voire dans les Pyrénées pour prendre les eaux. Comment n'aurait-elle pas considéré avec effarement ces êtres exotiques, qui de plus ne parlaient probablement pas français ? Car c'est en Argentine que François était parti et s'était marié, et

---

<sup>13</sup> Les romans de la fin du XIX<sup>ème</sup> sont très instructifs à cet égard. Comment ne pas évoquer "Madame de Santa Lucia", une "créole de la Nouvelle Orléans", qui parlait avec volubilité et un accent espagnol prononcé, et s'habillait comme un perroquet ? Elle venait d'Amérique, l'auteur avait donc le choix entre le bonnet de trappeur du Canada, les plumes de l'indien des Etats-Unis, et l'accent espagnol de l'Amérique du Sud – et fit juste un mauvais choix de cliché. Et cet auteur était une femme instruite et cultivée... (Zénaïde Fleuriot, "Raoul Daubry, chef de famille").

les « négrillonnes » étaient ses enfants, nos petits-cousins Éliisa, Josefina, Enrique et Juanita. Leur trace s'est perdue après 1895 ... et le perroquet est mort depuis longtemps.

Mané était une très bonne maîtresse de maison. Comme Julienne, elle avait une cuisinière ; comme Julienne encore, elle était parfaitement capable de mettre la main à la pâte, et de former la cuisinière. Elle avait une bonne table, plutôt traditionnelle ; Babo évoquait avec gourmandise l'escauton et le millasson de sa mère, Ma, la poule au pot dominicale de son arrière-grand'mère. Ni Mané, ni Julienne, n'avaient conscience du caractère régional de ces recettes et produits traditionnels : elles ne faisaient qu'utiliser des produits disponibles, qu'elles connaissaient et appréciaient, et des recettes éprouvées.

C'est à Mané que nous devons « LA » recette que nous nous transmettons avec constance et succès, génération après génération : son pain de macaroni<sup>14</sup>. Ce n'est sûrement pas un hasard si pour ses trois enfants, Albert, Joseph et Babo, la cuisine, élevée au niveau d'art gastronomique, fut l'un des pivots de l'existence.

## GÉNÉRATION 2

---



### **BABO ( 1873-1961)**

Fille de Mané, elle adorait son Pouillon natal et sa famille. Elle aimait recevoir, c'était la plus gourmande de tous les membres d'une famille pourtant exceptionnelle sur ce plan ! Elle n'aimait de la terre que ses productions alimentaires, et vécut très mal la fin du métayage : la perte des redevances (jambon, foie gras, volailles diverses) lui

---

<sup>14</sup> "le macaroni", comme on l'appelait à l'époque, fut l'une des premières variétés de pâtes importées en France, vers la fin du XVIIIème (voir Philippe Meyzie, op. cit.) ; il était largement consommé dès la première moitié du XIXème, ainsi que le "vermichel" et le parmesan.

apparut comme une véritable catastrophe. Déplorable gestionnaire, c'était le charme incarné, et une cuisinière exceptionnelle. Nous lui devons un grand enrichissement du répertoire familial, en variété mais aussi en qualité. Elle pratiquait beaucoup l'échange de recettes et lisait tous les bons auteurs. Contrairement à sa mère, elle voyagea beaucoup; s'éloignant un peu, pour suivre son mari à Dax, puis en Auvergne (l'exil ! quelques mois), enfin à Mont de Marsan et Saint-Sever; s'éloignant beaucoup plus après son veuvage (1921) : elle passait alors ses hivers en Algérie où s'était installé son fils. Après le veuvage de sa fille, Mam, elle décida d'habiter chez elle, à Poyanne, et c'est là qu'elle finit sa vie.

### **MÉMÉ (1861-1936)**

Personnage atypique dans notre famille, elle était citadine et a beaucoup voyagé. Sa mère, Marie, Dacquoise d'origine, avait épousé un Breton excentrique, que ses opinions politiques obligèrent à quitter l'administration (il était professeur de mathématiques, mais refusa de prêter le serment de fidélité à Napoléon III exigé des fonctionnaires en 1852), puis à s'exiler par suite de sa participation à la Commune de Paris.

Leur fille Joséphine passa donc toute sa jeunesse à Bruxelles, où elle se plut beaucoup, et d'où elle ramena un goût insatiable pour les Spéculoos. Mais Marie mourut lorsque Joséphine avait 17 ans, et son père la confia à sa grand'mère Clarisse, à Dax.

Elle fit en 1881, à l'âge de 20 ans, un mariage arrangé, et suivit son mari à Poyanne. Les premiers temps ne furent sûrement pas faciles ; la citadine qu'était Joséphine n'avait que très peu vécu à la campagne ; son mari était souvent absent, mais faisait de son mieux pour corriger Joséphine de tous ses défauts, ainsi qu'il le lui écrivit un jour (tout en lui



concédaient quelques qualités). Elle semble pourtant s'être admirablement adaptée à son rôle de maîtresse de maison à la campagne. Ses cahiers de comptes étaient bien tenus, les surplus de la basse-cour et du jardin étaient vendus au marché, elle réussit à économiser, sur l'argent du ménage, de quoi acheter une métairie. Elle recevait beaucoup, et comptait parmi ses amis de remarquables gourmets. Il paraît même qu'un certain salmis de palombes, publié par Éliane et Jacqueline de Rivoyre<sup>15</sup>, aurait été donné à leur grand'mère par Mémé. Je crois pourtant que, cas rare dans la famille, elle faisait la cuisine par devoir plutôt que par plaisir. Comme Babo, elle avait une bonne bibliothèque : nous avons encore ses exemplaires de Mme Millet-Robinet et d'Alcide Bontou. Certains de ses cahiers de comptes nous sont parvenus, mais hélas, ses cahiers de cuisine n'ont pas survécu à la guerre.

C'est à Ma, sa petite-fille, que nous devons le souvenir de sa cuisine – Ma, dont la naissance fut pour Mémé le signal de la libération : elle partit (enfin !) pour Paris, prit en main la gestion du quotidien et la petite-fille, et ne revint à Poyanne que pour les vacances d'été. Ouf !

## GÉNÉRATION 3

---

### **MAM (1895-1986)**

Fille de Babo, née à Dax, elle vécut à Dax, Pouillon et Saint-Sever jusqu'à son mariage. Son mari était poyannais, mais vivait à Paris : c'est la première des générations qui ont vécu hors de Chalosse, tout en y revenant très régulièrement. C'est d'ailleurs cet « exil » qui leur fit prendre conscience, comme à beaucoup de leurs compatriotes, de leur identité régionale. Une grande partie de leur entourage parisien était constituée de parents, et d'amis du Sud-Ouest. Mam, qui se mit à écrire, contribua par des critiques littéraires à la revue « Le Cadet de Gascogne » ; elle rédigea, comme son mari, l'un des chapitres du célèbre ouvrage collectif « Nos Landes »<sup>16</sup> – il traitait de l'art, et elle de la

---

<sup>15</sup> Éliane et Jacqueline de Rivoyre, "*Cuisine landaise*", éditions Denoël, 1980.

<sup>16</sup> "Nos Landes", ouvrage collectif, 1927, Librairie D. Chabas, Mont-de-Marsan

gastronomie. Après son veuvage et le décès de sa belle-mère (1936), elle retourna à Poyanne et y vécut avec sa mère, malgré de courts séjours parisiens qu'exigeait son travail d'écrivain. Grâce à une grande sociabilité, et à une très bonne table qu'elle adorait partager, elle garda toute sa vie un cercle d'amis fidèles, parisiens et provinciaux. Après le décès de sa mère, elle put voyager un peu, multipliant les séjours à Paris et passant parfois l'hiver chez son fils ou sa petite-fille, en Inde puis en Tunisie. Là aussi, avec sa grande curiosité culinaire toujours en éveil, elle collectionna les recettes. Son « cari » (ou curry, recette 31) est une création originale, encore extrêmement appréciée. Elle avait le génie de la transformation : son « Revenez-y » (recette 115) est un dessert de « jours maigres », qui donne à un amalgame de boudoirs, de confiture et d'œufs, des allures de dessert festif ; son « Veau Régine » (recette 56) fait d'un simple rôti de veau un plat de luxe. L'un des livres de sa bibliothèque était d'ailleurs « L'art d'accommoder les restes ».



Son imagination et sa conviction que tout était possible l'emmenaient parfois un peu loin : sa recette de caviar (recette 138) a fait reculer toute la famille. Quant à ses essais de transformation du vin de Chalosse en champagne, ou de l'eau de vie tirée de nos vignes en Armagnac grand cru... mieux vaut les passer sous silence. Mais sa bonne grâce, et l'affection qu'on lui portait, étaient telles, que seuls ses enfants (mourant de honte lorsqu'elle offrait sereinement à ses invités les produits de son industrie) lui donnèrent sans fard leur opinion sur ces tentatives... Il n'en reste pas moins que sa contribution est immense : par sa curiosité sans bornes, et par un talent certain, elle a énormément élargi notre vision et enrichi notre patrimoine.

## GÉNÉRATION 4

---



### **MA (1922)**

Fille de Mam, née à Paris, elle n'a vécu à Poyanne que depuis son veuvage (1986). C'est, il faut le noter car c'est une révolution, la première génération sans domestiques et sans terre. Elle adopta très tôt un grand nombre d'innovations technologiques : réfrigérateur, de marque Frigidaire, au début des années 50, « robot culinaire » (un simple batteur Peugeot, mais très perfectionné) qui fonctionne toujours. Elle était abonnée à « Arts ménagers », revue qui la tenait au courant de l'évolution des techniques et de la mode en matière culinaire. Elle y découvrit les recettes de « Francine », alias Cosette de Brunhoff-Vogel, un génie de la transformation qui donnait le plus souvent deux versions de chacun de ses plats : la version « simple », et la version « habillée ». Il s'agissait, avec des moyens beaucoup plus réduits qu'avant-guerre, avec des produits moins abondants, et de qualité plus aléatoire, avec moins de temps et plus du tout de main d'œuvre, de produire quotidiennement une alimentation de qualité, pouvant être transformée occasionnellement en plats de fêtes, en un tour de main. La conception de la cuisine de Francine est tellement passée dans les usages qu'elle est complètement oubliée : elle n'a même pas d'article sur Wikipédia !!! Très, très grave injustice...

Peu sensible à la délicatesse du confit (« c'est ce qu'on mange le lundi, quand le boucher est fermé ! ») et de la farine de maïs, Ma s'est démarquée par un usage modéré des épices et condiments (même si c'est elle qui a introduit chez nous le piment d'Espelette), et une grande précision des cuissons qui permettait de découvrir le « vrai » goût des aliments, un peu oublié dans nos riches et délicieuses sauces. C'est aussi la première à s'être livrée à une étude sérieuse des vins bordelais, et à la constitution d'une petite cave. La leçon n'a pas été perdue.

## GÉNÉRATION 5

---



### **HÉLÈNE (1946) et SISSY (1949)**

Filles de Ma, toutes deux gourmandes et attirées très tôt par la cuisine. Dans leur enfance, pendant les vacances à Poyanne, l'un de leurs meilleurs jeux consistait à quémander à Bali, la cuisinière, un bout de pâte à tarte qu'elles mettaient dans de petits moules puis garnissaient de fruits; plus tard elles ont eu le droit de faire leur propre pâte – et ces desserts, servis à la table du dîner, étaient bien entendu les meilleurs du monde. Leurs parents les emmenant chaque année passer quelques semaines en Espagne, elles ont eu très tôt leurs premiers aperçus de cuisine « autre » : le chocolat à l'espagnole et les churros, les jus de fruits différents (aaah, le « mosto » ! Quel souvenir !), les crustacés (crevettes à l'ajillo, araignées de mer de Ramiro), le poisson frit, les ragoûts parfumés, les pêches au sirop, le turrón blando, et le flan !...

Elles ont continué. Adorant toutes deux nos spécialités régionales (foie gras et canard, « sauces », de cèpes en particulier, pâtés et jambons), elles sont aussi allées voir si l'herbe était verte ailleurs. Sissy a beaucoup appris de sa belle-famille normande, et nous fait partager les meilleures recettes de Mamie, sa belle-mère. Hélène a aimé la cuisine tunisienne, et son amie Hajer lui a donné de savoureuses recettes. Le

succès est au rendez-vous, puisque les petits-enfants sont fins connaisseurs, et grands amateurs de carcasses et de brochettes de cœur, de frites et de foie gras, et d'entremets de toutes sortes. Il semble que ce soit cette cinquième génération qui ait pris conscience de l'existence d'une gastronomie régionale.



### **SOPHIE (1952)**

Sophie est allée rechercher, dans les cahiers de sa mère, les recettes venues de chez nous : des recettes que nous avons perdues, que parfois nous ne connaissions plus que par ouï-dire, comme le merveilleux gâteau aux pralines (recette n° 123), qui témoigne d'échanges constants ; et aussi quelques recettes de la génération 2 de sa lignée (un frère de Babo), qui sont toujours pratiquées, comme celles de Babo chez nous. Elle a ajouté une très

importante dimension à notre recherche. Faut-il préciser que chez cette passionnée de transmission (et de cuisine), on mange de bonnes choses ?

### **ROHKO (1959)**

Qui est Rohko ? Je ne vous le dirai pas !... pour que vous ayez la joie de la découvrir, en page 207, dans l'épilogue. Sachez seulement que Rohko est japonaise, et que, grâce à elle, notre cuisine de Chalosse a conquis un large public au Japon. Elle incarne toutes nos caractéristiques – et les siennes –, notre curiosité – et la sienne –, la vitalité de notre cuisine – et de la sienne. C'est l'incroyable coïncidence, ou plutôt l'inéluctable



main du destin... en tous cas la cerise sur un gâteau déjà bien joli,... et pour l'instant vous n'en saurez pas plus !

## GÉNÉRATION 6

---



### **ISABELLE (1969) et CLAIRE (1972)**

Les deux filles de Sissy sont toutes deux d'excellentes cuisinières, toujours prêtes à innover. Isabelle, installée en région lyonnaise (mais elle revient en Aquitaine chaque été, forcément), a adopté la cuisine de sa région d'accueil, et les vins du Midi. Claire, très influencée par ses voyages en Asie du Sud-Est, enrichit le patrimoine de préparations autour du canard, étranges pour les tenants de la tradition, mais en passe de devenir à leur tour des classiques. Tout enfant, la cuisine avait déjà de l'attrait pour elle, et elle a toujours eu un goût particulier pour les saveurs exotiques (voir son flan à la noix de coco, n° 105).

## **DAVID (1976)**

Gendre d'Hélène, David s'est immédiatement inséré dans le contexte familial : il est gourmand ! Il a hérité d'une mère bretonne et d'un père d'ascendance espagnole l'amour des bons produits et le goût d'une



cuisine colorée et parfumée. Pour lui, comme pour toute sa génération, la cuisine n'est plus une obligation quotidienne, grâce aux produits préparés ou finis si facilement accessibles, mais un loisir passionnant, qu'on pratique surtout quand on veut réjouir famille ou amis, et aussi un moyen de choisir la qualité et les saveurs de ce que l'on consomme. Il a d'ailleurs un petit potager...

## **CLOTILDE (1979)**



Belle-fille d'Hélène (femme de Siv Line), Clotilde est d'origine portugaise. Elle partage avec son mari un penchant prononcé pour la gastronomie ; les marchés sont des lieux de délices où ils se livrent à la chasse aux bons produits, sans lesquels, selon Siv Line, il n'y a pas de cuisine possible. Clotilde a enrichi le répertoire de délicieuses recettes portugaises. Nous avons bien sûr immédiatement adopté ses Pasteis de bacalhau (recette n°5)...

## GÉNÉRATION 7

---



**ANOUK (2001)**  
fille d'Isabelle



**TRISTAN  
(2007)** fils  
de Claire



**CHLOÉ (2008)**  
fille de David

Anouk a déjà fait ses preuves bien des fois ; Tristan et Chloé participent régulièrement à la préparation de bons repas, qui avec sa mère, qui avec son père. Tristan, à l'esprit aventureux, a commencé à ramener des recettes inconnues ; Chloé, gourmande « comme une lèchefrite », dirait Babo, est un convive idéal, qui apprécie hautement ce qu'elle mange, reconnaît tous les efforts, et aime participer en cuisine. C'est une génération vraiment très prometteuse !

Cette famille est bien ancrée en Chalosse ; c'est là qu'ont vécu les générations anciennes, sans la quitter, et que reviennent régulièrement tous ceux dont la vie se déroule ailleurs. Mané, notre génération 1, n'a pas plus bougé que ses ancêtres. À la génération 2, les choses commencent à changer : Babo d'un côté, Mémé de l'autre (surtout Mémé, citadine et demi-étrangère – son père était breton !), ont beaucoup plus voyagé, et séjourné ailleurs. Mam, installée à Paris, n'est revenue qu'après son veuvage. Et tous ses descendants, à partir de la génération 4, ont passé leur vie ailleurs, dans le Nord...

Il n'est donc pas étonnant qu'à partir de la génération 4, les conjoints ne soient plus originaires de Chalosse, ce qui, en cuisine, se traduit par des enrichissements du répertoire ! Sissy nous a transmis certaines recettes de sa belle-mère, Mamie, dont la cuisine était mi-normande mi-picarde ; le pâté de pommes de terre bourbonnais de la belle-famille d'Hélène (Mamy), surmontant stupeur et scepticisme en Chalosse, y a suscité un certain enthousiasme... Grand'maman, belle-mère de Claire, lui a transmis des recettes traditionnelles limousines, et fait preuve dans ses desserts de fantaisie et d'innovation... Pour leurs petits-enfants, voire arrière-petits-enfants, ces « nouveautés » sont déjà des classiques aimés, de ceux qui font qu'en les voyant apparaître sur la table on se reconnaît chez soi... Il fallait bien les inclure !



**Mamy**



**Mamie**



**Grand'Maman**

Il est enfin deux personnes qu'il est impossible de ne pas mentionner, deux femmes de grand talent qui ont vécu et travaillé chez nous, qui ont contribué à façonner notre goût, et la réputation de certaines de nos tables. Ailleurs que chez nous, j'aurais dit qu'elles étaient absolument exceptionnelles. Mais en Chalosse, il n'était pas rare, en ces temps anciens, de voir une jeune fille arrivée d'une métairie modeste dans une maison bourgeoise se transformer rapidement (à condition que la maîtresse de maison connaisse son travail et sache transmettre son savoir) en une cuisinière experte qui finissait par en remontrer à celle qui

l'avait formée – tant le goût de la bonne cuisine est général dans notre région.

Il n'en reste pas moins que **MARIE DARRICAU** était une cuisinière réellement exceptionnelle, dont la réputation s'étendait loin et dure encore. Elle travaillait pour l'un des frères de Babo. Ma s'en souvient : elle était toute petite, d'une amabilité relative, impérieuse... et sa cuisine était divine. Elle ne donnait pas volontiers ses recettes. Mam en a obtenu deux ou trois... Seule Fanny, la mère de Sophie et de Jean, a trouvé grâce à ses yeux et beaucoup appris d'elle. Ma parle encore avec des larmes dans la voix du « Sans Rival », un gâteau digne des dieux, des « petits sacs de farine », des haricots énormes, gonflés d'une chair fondante et parfumée, introuvables maintenant, des « tocons » de l'Adour... goûtés un jour où, arrivée à l'improviste chez tonton Albert qui allait se mettre à table, elle dut partager son repas. Elle était ravie... et lui pas du tout ! Marie a façonné l'idéal culinaire de plusieurs générations, et Jean l'évoque avec beaucoup d'affection et d'émotion.

#### Et **BALI (1904-1998)**

Elle travailla pour Mémé (génération 2), puis pour Mam (génération 3). Du lundi au samedi, elle arrivait le matin à 9 heures pour préparer le petit-déjeuner, et repartait le soir à 8 heures après le dîner. Elle avait appris la cuisine chez nous, mais son talent n'était qu'à elle. Malheureusement pour nous, elle cuisinait sans la moindre note – elle ne pesait pas, ni ne mesurait, non plus. Pour écrire l'une de ses recettes, il fallait être près d'elle lorsqu'elle la préparait, et poser des questions, et noter au vol. Je l'ai fait pour mon plat favori, les crêpes (recette 102), et pour son exceptionnelle pâte à tarte (recette 130). Ses petites-filles ont réussi à obtenir qu'elle en rédige quelques-unes à leur intention, et elles ont eu la gentillesse de nous les communiquer.



Elle est restée, pour Hélène, une très grande affection, comme une troisième grand'mère, et la référence absolue en matière de gourmandise.

Les questions ont fini par trouver leurs réponses... Notre amour des bons produits (et de nos jardins) nous vient clairement de notre ascendance terrienne. La transmission par l'exemple et le travail partagé (surtout s'il est présenté comme un jeu) définissent des goûts pour la vie : et expliquent l'identité de ceux-ci à travers les générations. L'environnement géographique et économique façonne la culture d'une région, sans que les habitants soient conscients de leurs particularismes, et l'Aquitaine, et notre Chalosse, ont indéniablement une culture très particulière dans le domaine gastronomique. Quant à nous, nous ne cultivons pas une cuisine volontairement régionale : nous faisons la cuisine que nous aimons, pour toutes ces raisons dont nous n'avons pas conscience, et c'est ce qui donne une certaine spécificité à notre cuisine et à nos comportements épulatoires (très joli mot découvert dans Philippe Meyzie, et qui signifie « tout ce qui concerne les repas »).

Et puis j'ai fait quelques autres découvertes plus inattendues. Je suis maintenant convaincue que la cuisine fait partie des beaux-arts, puisqu'elle est création constante et individuelle ; et que, plus que les autres arts, elle doit comporter pour être bonne un ingrédient particulier : l'amour. Pas de bonne cuisine sans amour, pour la terre et ses produits, pour l'harmonie et le travail bien fait, et pour les convives qui font disparaître, en un rien de temps, le résultat d'heures de travail – mais qui en conservent, parfois très longtemps, un souvenir chaleureux grâce auquel se tisse un lien fort. Enfin, la cuisine est le dernier espace de liberté. En sélectionnant mes produits, en faisant MA cuisine à MON goût, je m'oppose à l'uniformisation, et je contribue à préserver des modes de culture (agricole), des types de rapports sociaux, et un héritage de techniques et de goûts que je n'aimerais pas voir disparaître.

Brillat-Savarin affirmait : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es »... Ce que nous sommes ? Evidemment de purs Chalossais !

## Table des recettes

---

### **Pour l'apéritif** **43**

1	Blinis-- Hélène	44
2	Champignons farcis -- Sissy	45
3	Frotte à l'ail -- Tradition	45
4	Gougères de Suzanne Albisetti -- Mam	46
5	Pasteis de bacalhau -- Clotilde	47

### **Soupes et Entrées** **49**

6	Soupe (garbure) de chez nous -- Sissy	50
7	Soupe du pauvre homme d'Odette -- Sissy	51
8	Cake aux orties -- Tristan	52
9	Champignons à la grecque -- Mam	53
10	Pâté de foies de volaille -- Mam	53
11	Pâté de ménage en croûte de tante Jeanne -- Sophie	54
12	Quiche tomates basilic mozzarella -- Isabelle	55
13	Salade d'hiver aux jeunes pousses d'épinard -- Sissy	56
14	Salade de concombre au citron confit de Hajer -- Hélène	56
15	Salade de crevettes aux herbes -- Claire	57
16	Salade de pâtes au pesto -- Claire	58
17	Salade de petits piments -- Mam	59
18	Salade de pommes de terre -- Hélène	60
19	Salade de poulet aux pêches -- Claire	60
20	Sanquette -- Tradition	61
21	Saumon Gravlax et sa sauce -- Hélène	62
22	Tarte aux courgettes et au chèvre -- Isabelle	64
23	Tarte aux échalotes -- Claire	65
24	Tarte provençale aux oignons (pissaladière) -- Isabelle	65
25	Terrine de bœuf aux champignons et aux pistaches -- Hélène	66
26	La tourte au Roquefort de Jackie -- Sissy	67

## **Produits de la mer** **69**

27	Calamares en su tinta de Ramiro -- Sissy	70
28	Cannellonis au poisson -- Ma	71
29	Crabe Christian -- Mam	71
30	Crabe en cocotte -- Claire	72
31	Carry de thon (ou de bœuf, ou aux œufs) à l'indienne -- Mam	73
32	Dos de cabillaud façon Sébastien -- Hélène	74
33	Lotte à l'américaine -- Grand'maman	74
34	Marmite dieppoise au piment d'Espelette -- Sissy	75
35	Morue à la portugaise -- Ma	76
36	Raie au beurre noir -- Bali	77
37	Saumon en croûte feuilletée -- Hélène	77

## **Volailles et gibier** **79**

38	Civet de lièvre à la mode Francine -- Sissy	80
39	Coq au vin du Dr. Hontang -- Mam	81
40	Faisan Souvaroff -- Hélène	82
41	Lapin au cidre et aux pruneaux -- Mamie	83
42	Les ortolans -- Hélène	84
43	Palombes en salmis -- Hélène	85
44	Pintade au chou cocotte-minute -- Sissy	86
45	Poule au blanc -- Mamie	87
46	Poule au pot -- Mané	88
47	Poulet basquaise -- tradition	90
48	Poulet aux oignons -- Ma	91

## **Veaux, vaches, cochons, moutons...** **93**

49	L'agneau à la mode de Béja, de Hajer -- Hélène	94
50	L'épaule d'agneau au barbecue de Marc Thiébault -- Sissy	95

51	Marka hlouwa (ragoût d'agneau sucré-salé) de Hajer -- Hélène	96 96
52	Langue de bœuf sauce piquante -- Mamie	98
53	Lasagnes – Chloé	99
54	Tournedos de Chalosse – Ma	100
55	Ris de veau à la crème – Sissy	102
56	Veau Régine – Mam	103
57	Carré de porc à l'ananas de tante Jeanne – Sophie	103
58	Cassoulet Cayrel – Ma	104
59	Filet mignon de porc au Roquefort – David	105
60	Riz au saucisson – Ma	106
61	Saucisson brioché de tante Rosette – Mam	106

## **Autour du canard 109**

62	Brochettes de cœur de canard – Sissy	110
63	Carcasses de canard – Sissy	110
64	Foie aux raisins – Ma	114
65	Foie gras en conserve (canard) – Ma	114
65	Foie gras en conserve (oie) – Mam	116
66	Foie gras Monchoisi – Hélène	116
67	Petits foies ratés en cocotte – Sissy	118
68	Confit de canard sucré-salé – Claire	118
69	Tartines au foie gras – Sissy	119

## **Légumes, accompagnements et sauces 121**

70	Aubergines et tomates au gratin – Sissy	122
71	Boulgour à l'indienne – Sissy	123
72	Cèpes à la bordelaise – Mémé	124
73	Coulis de tomates – Ma	125
74	Escauton – Mané	127
75	Gratin de courgettes – Ma	128
76	Pain de macaroni – Mané	129
77	Pâté de pommes de terre (limousin ou creusois) – Grand'maman	130

78	Pâté de pommes de terre bourbonnais -- Mamy	131
79	Pipérade -- Sissy	132
80	Yorkshire pudding --Mam	133

## **Pour le thé ou le goûter** **135**

81	Biscuit de Savoie, dit « Marsepain » -- Babo	137
82	Cake à la banane -- Grand'maman	137
83	Cake aux framboises -- Claire	138
84	Cake de Marie Degos -- Mam	138
85	Cake de tante Jeanne / tante Rosette -- Sophie	140
86	Cookies du goûter -- Anouk	141
87	Dents de loup -- Mam	142
88	Gâteau à la Janin et Variante au maïs -- Julienne	142
89	Gâteau marbré -- Ma	143
90	Gâteau Mousseline -- Babo	145
91	Gâteau Roth -- Mam	145
92	Merveilles -- tradition	146
93	Muffins au chocolat -- Anouk	147
94	Pain de noix -- Mam	148
95	Petits sablés bretons -- Claire	148
96	Crème au citron pour tartines -- Mam	149
97	Pain Neumann pour tartines au citron -- Mam	149
98	Walnut cake -- Grand'maman	151
99	Zimmet -- Mam	151

## **Entremets** **153**

100	Blanc-manger coco bananes -- Sissy	154
101	Clafoutis limousin (le vrai) -- Grand'maman	154
102	Crêpes -- Bali	156
103	Crêpes Monseigneur -- Babo	156
104	Crêpes Suzette -- Sissy	158
105	Flan à la noix de coco -- Claire	159
106	Flan au caramel -- David	160
107	Flan aux poires -- Ma	161

108	Fondant au chocolat -- Babo	161
109	Malakoff -- Mam	162
110	Marquise au chocolat -- Babo	163
111	Mousse au chocolat -- Hélène	164
112	Mousse au citron -- Ma	165
113	Parfait glacé -- Ma	165
114	Petits pots de crème à la vanille -- Mam	166
115	Revenez-y -- Mam	167
116	Soufflé sucré (vanille ou Grand Marnier) -- Sissy	168
117	Soufflés aux marrons -- Claire	170

## **Gâteaux**

**171**

118	A la manière du Sans-Rival -- Marie Darricau	172
119	Choux à la crème : les choux -- Marie Darricau	173
119	Choux à la crème : la crème -- Marie Darricau	173
120	Feuilletés aux amandes de mamie Marie et leur crème pâtissière -- Les Tazins	174
120	Crème pâtissière -- Les Tazins	176
121	Gâteau au yaourt -- Mamie	176
122	Gâteau aux blancs d'œufs -- Bali	177
123	Gâteau aux pralines -- Mam	177
124	Gâteau Cayrel -- Ma	178
125	Gâteau à l'ananas -- Ma	179
126	Gâteau de noix façon F. Faré -- Hélène	180
127	Gâteau comme le Franco-russe d'Albert-Jean -- Hélène	182
128	Gâteau roulé au chocolat -- Anouk	184
129	Gaufres -- Chloé	185
130	Pâte à tarte -- Bali	186
131	Pâte à tarte : mise en place -- Hélène	187
132	Pâte brisée -- Isabelle	187
133	Pâté aux poires de Fisée -- Mamie	188
134	Pâté de ménage (Pastis bourrit) -- Mam	189

135	Tarte au citron (crème pour -) -- Bali	191
136	Tarte au vin -- Françoise	192
137	Tourtière aux pruneaux (pastis estirat) -- Hélène	193

**La tradition... dans toute son horreur ! 195**

138	Caviar pharmaceutique -- Mam	196
139	Épinards à la crème -- Julienne	196
140	Escalopes à la crème ratées -- Hélène	197
141	Frites de Mané (Sissy) -- Sissy	198
142	Soupe à la farine -- Sissy/tante Marie	199



# Pour l'apéritif



5 – Pastéis de bacalhau de Clotilde

# 1 Blinis

Hélène

125 g farine de blé  
125 g de farine de sarrasin  
3 œufs  
10 g de levure fraîche (ou 3,5 g de levure lyophilisée)  
1/2 litre de lait  
1 pincée de sel



Délayer la levure dans un peu de lait tiède. S'il s'agit de levure lyophilisée, laisser reposer le temps préconisé sur l'emballage.

Mélanger les farines, ajouter les jaunes d'œufs et la levure délayée. Mélanger. Ajouter peu à peu le reste de lait additionné d'une pincée de sel. Laisser reposer 2 heures.

Battre les blancs en neige, les incorporer au mélange.

Faire des crêpes assez épaisses dans une petite poêle graissée. Les garder au chaud entre deux assiettes posées sur une casserole d'eau bouillante.

Service : avec des œufs de poisson, du citron et de la crème fraîche ; ou avec du saumon fumé.



## 2 Champignons farcis

Sissy

Petits champignons de Paris bien frais  
Apéricubes, de préférence au basilic ; ou Boursin ou similaire, de préférence aux herbes



Laver les champignons, les sécher, enlever la queue (on peut la garder pour une soupe ou une sauce), puis farcir chaque champignon avec un demi-Apéricube (ou une petite cuillerée à café de Boursin).

Mettre dans un plat à four, faire griller au four 12 minutes, servir immédiatement.

## 3 Frotte à l'ail

Tradition

*C'est Bali qui faisait les « frotte à l'ail » pour le goûter d'Hélène... mais c'est aussi vieux que l'ail, que l'huile, que le sel, que le pain et que la Chalosse, cette recette-là ! Ce n'est pas non plus un apéritif, ni une entrée : plutôt un goûter, un mate-faim... une « collation », comme on appelait chez nous tous ces en-cas destinés à combler un petit creux. Et c'est tellement, tellement bon...*

1 tranche épaisse de pain avec une belle croûte  
1 gousse d'ail  
huile ou graisse (de canard évidemment)  
gros sel

User la gousse d'ail épluchée en la frottant sur la croûte. Faire tremper le pain quelques instants dans le corps gras, d'un côté puis de l'autre. Saupoudrer de sel. Aller se régaler à l'extérieur (ça coule !).

### **Variante**

1 tranche de pain de campagne | 1 cuillerée à café d'huile d'olive  
1 gousse d'ail | sel

Faire légèrement griller le pain. Frotter la tranche avec l'ail jusqu'à ce qu'elle soit brillante. Badigeonner d'huile, saler. Déguster.