

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article253>

La Rubrique de Jeannine Cappy

HISTOIRES DE MADELEINES

- Revue N°20 -

Date de mise en ligne : dimanche 20 juillet 2003

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés



Il était une fois une jeune fille meusienne prénommée Madeleine, qui confectionnait de drôles de petits gâteaux en forme de coquille, ventrus, dorés, moelleux à souhait. Vint à passer le roi de Lorraine, Stanislas, à qui elle en offrit. Il les trouva si fort à son goût, qu'il en demanda la recette et les baptisa du nom de la jeune pâtissière.

Telle est, d'après la légende, l'origine des madeleines. La ville de Commercy leur apporta la célébrité, en faisant de leur fabrication, une spécialité renommée.

Un historien local, Monsieur COBUS rapporte : *« depuis la fin du XIXème siècle jusqu'à la veille de la seconde guerre mondiale, les voyageurs du chemin de fer qui passaient par Commercy se pressaient aux portières des wagons, afin de contempler le spectacle insolite, coloré et bruyant des vendeuses de madeleines, portant de grands paniers d'osier, en criant aussi fort qu'elles pouvaient, le nom de la fabrique qu'elles représentaient »*

Quant à l'historien-gastronome lorrain, AURISCOTE DE LAZARQUE, il affirme : *« la quantité d'oeufs employée pour cette intéressante fabrication dans la ville de Commercy, varie selon les saisons entre deux cents et trois cents douzaines par jour [1]* . Il précise que : *« les ingrédients de la pâte " farine, sucre, beurre, oeufs " sont battus pendant environ une heure et si les oeufs entrent intégralement dans la préparation, les blancs seuls servent à « mouiller » le sucre et la farine »*.

Les ménagères argonnaises savaient, elles aussi, confectionner les « madeleines ». Elles avaient le choix entre plusieurs recettes. Mais, encore une fois, c'est dans le précieux cahier de Madame BERTIN [2] que j'ai puisé la plus conforme à la tradition et qui se trouve, après essais, être la meilleure :

Madeleine de Commercy

Mettre dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre. Mouiller peu à peu avec 4 blancs d'oeufs. Ajouter les jaunes. Bien mélanger le tout. Ajouter encore 125 grammes de farine, 125 grammes de beurre fondu et refroidi, une pincée de zeste de citron pour parfumer. Battre la pâte avec le fouet pour la rendre légère. Verser dans des moules légèrement beurrés et mettre au four préchauffé (200° ou th. 6) [3] pendant 10 à 15 minutes, suivant la grosseur des madeleines.

Mais il n'y a pas que les dames et les pâtisseries qui portent ce nom de « Madeleine », mais aussi plusieurs sortes de fruits qui ont comme point commun d'être mûrs dans la deuxième quinzaine de juillet, aux alentours de la Sainte Madeleine, qui se fête le 22 de ce même mois (d'où leur nom !) : pommes à chair tendre, sucrée, rafraîchissante, poires juteuses, pêches parfumées, et aussi une délicieuse petite prune ronde, violette, acidulée, au noyau se

détachant bien, aussi bonne crue que cuite sur une galette. On ne trouve malheureusement plus beaucoup ces variétés dans nos vergers.

Mais notre bonne Sainte ne se borne pas à être marraine de fruits, elle patronne aussi plusieurs corps de métier, en particulier celui des tuiliers.

A la tuilerie des Islettes, jusqu'en 1962 au moins, la Sainte Madeleine était fêtée chaque année. Madame WOISELLE se souvient des grandes tables faites avec des tréteaux et recouvertes de draps blancs, qu'on dressait dans la cour de l'usine ou dans un grand garage si le temps n'était pas sûr. On y disposait de nombreuses brioches, faites par le boulanger des Islettes, du vin rouge, du vin blanc, du cidre, et bien sûr, des verres.

Cet après-midi là, le travail cessait de bonne heure, et ouvrières et ouvriers se retrouvaient autour de ce grand goûter. L'ambiance était très gaie, et les chansons nombreuses. Il faut dire qu'à cette époque, on chantait même souvent en travaillant.

Chacun repartait avec les brioches restantes, car il y en avait toujours de trop.

Monsieur WOISELLE, bon photographe, a saisi de nombreuses images de son usine et du personnel. Madame WOISELLE a bien voulu nous en confier quelques unes en les commentant. De quoi raviver quelques souvenirs !



Une partie du personnel, vers 1930, sans doute un jour de Sainte Madeleine



Etang aujourd'hui disparu, comblé par l'usine RVA, après destruction de l'ancienne tuilerie. Dans cette carrière où fut

HISTOIRES DE MADELEINES

extraite de la glaise, sur une dizaine de mètres de profondeur, subsistait une énorme excavation qui devint un étang.



Excavatrice à godets qui extrayait la terre, la déversait dans le wagonnet, qui partait

dans les ateliers de fabrication



Vers 1927-1930 quelques unes des ouvrières devant les piles de tuyaux de drainage, dans la cour de l'usine



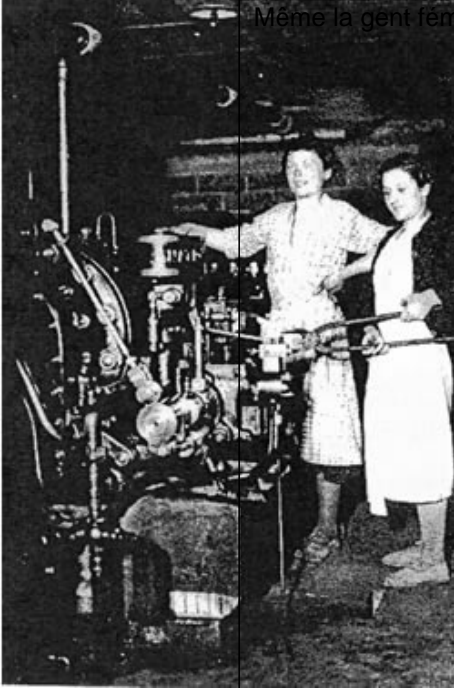
HISTOIRES DE MADELEINES

Dans les années 1950, 100 kg de sapin (fabriqué pour planchers) dans les séchoirs.



Après le séchage, empilage des produits dans le four

Même la gent féminine s'intéressait à la machine à vapeur qui fournissait la force.



*La cour avec les produits prêts au chargement sur camions
ou wagons en gare des Islettes tuiles courbes, boisseaux de cheminée, briques creuses, tuyaux de drainage*

[1] Je lui laisse la responsabilité de ces chiffres.

[2] Cuisinière à Passavant dans les années 1900.

[3] Cette précision a été ajoutée : elle ne figurait pas dans la recette de Mme BERTIN.