

<http://menouetsesvoinsdargonne.fr/spip.php?article646>

La rubrique de Jeannine CAPPY

Le temps des cerises ...

- Revue N° 9 -

Date de mise en ligne : vendredi 21 juillet 2000

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

réservés

C'est aussi celui du clafoutis, cet entremet si simple et si délicieux. A l'origine, il s'agissait d'un flan aux cerises. Mais, au fil des temps, l'imagination des cuisinières l'a modifié, transformé, a inventé de nouvelles recettes, les ingrédients de base communs à toutes, restant : les cerises, le lait, les oeufs. Voici trois de ces recettes très locales.
Le clafoutis « Grangeois » (Recette communiquée par Janine LEHEBEL)



- 3 oeufs - \hat{A} ¼ de litre de lait - 100 grammes de farine.
- 3 cuillerées de crème fraîche, ou un peu de beurre fondu.
- 1 pincée de sel - un peu de sucre.
- 1 kg de cerises noires.

Mélanger les oeufs, le sucre, le sel, la farine. Délayer avec le lait. Ajouter la crème ou le beurre, puis les cerises, non dénoyautées. Beurrer un plat en terre. Y verser la préparation. Cuire à four préchauffé thermostat 6 (175° environ), pendant une heure (surveiller la cuisson).

Autre clafoutis « Grangeois », ascendance Florentine. (Recette communiquée par Florence CARIOU, dont les grand-parents Monsieur et Madame CHAUFFERT, habitaient La Grange-aux-Bois, et les arrières grand-parents, Florent en Argonne.)

- 4 jaunes d'oeufs - \hat{A} ½ litre de lait - 200 grammes de farine.
- 150 grammes de sucre - un peu de sel.
- 750 grammes, environ, de cerises noires non dénoyautées.

Mélanger les jaunes d'oeufs, le sel, la farine. Délayer avec le lait.

Verser le mélange dans un plat en terre bien beurré, mis à chauffer sur feu vif. Quand le fond commence à prendre, ajouter les fruits saupoudrés du sucre. Cuire une heure au four. *Un petit « truc » de la cuisinière* : pour éviter que la farine ne tombe au fond du plat, en formant une sorte de « béton », faire chauffer le lait avant de l'ajouter au mélange oeufs - farine.

Le clafoutis de Passavant (Très ancienne recette du début du siècle, communiquée par Monique BARBORIN.)



Faire bouillir un grand bol de lait (environ \hat{A} ½ litre), après avoir cassé dedans trois pains au lait rassis. Ajouter quatre cuillères de sucre, deux cuillères d'eau de vie, quatre jaunes d'oeufs, une bonne livre de cerises dénoyautées et les blancs battus en neige. Beurrer un plat en terre assez grand et mettre cuire à four moyen de trois quarts d'heure à une heure.

Il existe bien d'autres variantes : le « courrier des lecteurs » est là pour accueillir les vôtres, ainsi que vos remarques et appréciations.

Outre les clafoutis, les cerises sont la base de beaucoup d'autres « douceurs » : tartes, gâteaux, confitures, fruits à l'eau de vie. A Florent, elles étaient distillées pour produire du kirsch. Mais quel régal, surtout, de les déguster fraîchement cueillies, mûries à point sur l'arbre. Savoureuses, vitaminées, réhydratantes, diurétiques, dépuratives, apéritives, riches en fibres, ... Qui dit mieux ? Le large éventail des variétés a de quoi satisfaire tous les goûts :

- Les guignes, douces, tendres, sucrées, et les bigarreaux, fermes et croquants, sont issus de nos merisiers des bois, aux fruits rouges, noirs ou blancs.

Le temps des cerises ...

- Les cerises aigres et griottes seraient originaires d'Asie Mineure. D'après la légende, c'est LUCULLUS, Général Romain, qui les aurait rapportées du Royaume du Pont, où il était allé combattre en 64 avant Jésus Christ. Les oiseaux, grands amateurs de cerises, se seraient chargés de leur dispersion à travers toute l'Europe.

Dans notre Argonne, « La Grange-aux-Bois » était surnommé « le village aux cerises ». Bigarreaux blancs, rouges, noirs, coeurs, guignes, cerises aigres (Clermonne, Belle de Prin, ...) étaient source d'un commerce très actif. On trouvait aussi la guinette, petit fruit rouge sombre, croquant, sucré et très précoce, la petite cerise noire à clafoutis et une autre petite cerise noire, qui tâchait tellement que personne n'en voulait : elle était utilisée en teinturerie !

Dès le mois de juin, la cueillette commençait et elle n'était pas de tout repos. Les échelles, mesurant jusqu'à douze mètres, étaient solidement « étançonnées » pour les empêcher de glisser et atténuer ainsi le ballant. Malgré les précautions prises, les accidents n'étaient pas rares et ils étaient quelquefois graves.

Certains cerisiers atteignaient vingt-cinq mètres de hauteur. On doublait alors les échelles, en en ficelant deux solidement l'une au bout de l'autre. Sur chacun de ces grands arbres, il était courant de récolter de sept à huit cent kilos de cerises, et même une tonne, les bonnes années.

Dès le lever du jour, les cueilleurs commençaient leur première « échieulée » (quantité de cerises cueillies de bas en haut, sans changer l'échelle de place). Les fruits étaient déposés dans un panier, accroché à un barreau, ou à une branche. Les paniers remplis étaient aussitôt descendus et vidés délicatement dans des cageots rangés à l'ombre. Dès que l'échieulée était terminée, on déplaçait l'échelle en tournant autour de l'arbre, de façon à n'être jamais au soleil.

Le déjeuner se prenait sur place. On imagine aisément les jolies cueilleuses, décorées de « pendants d'oreilles » et « rouges comme des cerises », car il faisait souvent très chaud. Mais « quelle guigne » quand la pluie compliquait le travail ! Un grand feu était le bienvenu. Le « patron » venait, généralement le soir, chercher les cageots et les pesait en présence des cueilleurs. Ramasseurs, grossistes, confituriers se pressaient pour acheter les cerises - aussitôt expédiées par camions aux wagons entiers vers les grandes villes (Reims - Paris), l'Allemagne, l'Italie ou l'Angleterre.

Dans les villages voisins, comme les Islettes, où il n'y avait pas de cerisiers, la vente directe était pratiquée : une voiture chargée de fruits faisait « la tournée ». Pendant la période 1940-44, des étés exceptionnels ont favorisé de magnifiques récoltes, très appréciées en ces temps de pénurie.



*Squelette d'un cerisier géant planté vers 1930
Photo J. CAPPY*

Vers les années cinquante, les cueilleurs se sont faits rares. La plupart d'entre eux étaient bûcherons : l'hiver au

bois, l'été travailleurs saisonniers. Et quand les usines se sont installées dans la région, ils ont préféré un travail moins pénible. Les vieux arbres n'ont plus été remplacés et le remembrement a finalement sonné le glas du commerce des cerises. Il ne reste actuellement que peu de cerisiers à La Grange-aux-Bois et les anciennes variétés locales, comme la petite cerise noire ou la guinette, ont disparu.

A la mi mai, quand la guinette commençait à mûrir, arrivait la fête patronale du village, le jour de Sainte Jeanne d'Arc (alors que le vrai patron est Saint Grégoire !). Il était de tradition, ce jour là, de confectionner dans chaque famille, des tartes garnies de cerises aigres, mises en conserve l'année précédente.

En 1972, sous l'impulsion de deux Grangeois, Messieurs MOREAU et JACQUIER, cette coutume s'est transformée en « fête de la cerise », telle qu'on la connaît actuellement, avec ses chars fleuris, ses animations diverses, et ... ses tartes aux cerises, vendues aux nombreux visiteurs.

Impossible de clore cette petite rubrique sans évoquer l'inoubliable « temps des cerises » de J.B. CLEMENT. Cette romance, tendre et mélancolique, reste attachée au souvenir de la « Commune » de 1871, bien qu'elle ait été écrite cinq ans auparavant. Cette Commune, dont on oublie trop souvent qu'elle est née du refus du peuple Parisien d'accepter l'armistice signé par THIERS et l'entrée des troupes prussiennes dans Paris, aurait-elle été aussi l'inspiratrice de l'homme qui a dit « non », le 18 juin 1940 ?

Régal gastronomique, symbole historique - subversif ! - avouez que la cerise est un fruit vraiment extraordinaire.

°
° °

Les souvenirs Grangeois ont été recueillis auprès de Janine et Marcel LEHEBEL.

°
° °

Pour terminer, « le Petit Journal » ne résiste pas au plaisir de vous communiquer le texte savoureux d'une petite vacancière :

La cueillette des cerises

Lorsque nous allions, en été, chez mes grand-parents CHAUFFERT, à La Grange-aux-Bois, ma période préférée était le mois de juillet : c'est l'époque de la cueillette des cerises.

J'avais alors treize - quatorze ans et mon plus grand plaisir était d'accompagner aux champs ma mère et mon oncle Jean-Claude. Nous commençons par charger la remorque avec les cageots et les paniers munis de leur crochet, puis nous attelions les grandes échelles de bois révisées chaque année par mon grand-père et les étançons.



Embellissement des souvenirs d'enfance, toujours est-il que le temps était superbe et la rosée abondante. Etant plus légère, j'avais souvent droit à l'échelle placée en bout de branche flottante, d'accès difficile. Et il fallait toute la persuasion de mon oncle, placé en contre poids au pied de mon échelle, *pour me faire grimper quelques barreaux*

supplémentaires : « *vas-y, tu peux encore monter, tu ne risques rien, regarde ! tu en as quelques belles sur ta droite ! ...* »

Au bout d'une « paire » d'heures, les premières douleurs sous la plante des pieds se faisaient sentir, surtout qu'en parfaite petite vacancière, je n'étais chaussée que de claquettes ! Mais quel plaisir de contempler, le rubis étincelant des cageots sagement alignés au pied de l'arbre !

Lorsque le champ n'était pas trop loin de leur maison, mon grand-père nous rejoignait cahin-caha, en s'aidant de sa canne, pour contrôler le travail de ses troupes ; et gare à celui qui ramenait des feuilles ou des briguets entiers dans son panier ! Alors des fois, on trichait un peu, en accrochant dans les ramures, avant de redescendre, quelques briguets de feuilles malencontreusement cueillis.

Quant, dans l'après-midi, la chaleur commençait à se faire sentir, les « Belles de Prin » et autres cerises aigres, bien que n'étant pas mes préférées, me désaltéraient de leur chair juteuse. Par contre, ma première échelée sur un « coeur de pigeon » n'était guère rentable, puisqu'elle passait directement dans mon ventre, jusqu'à saturation et ce, malgré les injonctions de ma grand-mère :

- « *Tu vas être malade !* »

- « *C'est la faute à maman, elle n'avait qu'à pas manger de pleines poignées de cerises à même l'arbre, quand elle était enceinte de moi !* »

Et quand arrivait l'heure du repas, je n'avais effectivement pas faim ... Quant au goûter, il se composait de ... cerises.

La journée terminée, sur le chemin du retour, nous rendions visite à un cerisier noir auquel nous prélevions une « paire » de kilos qui, confiés aux bons soins de ma grand-mère, finiraient en clafoutis (avec les noyaux !) pour le dessert du lendemain midi.

Promis, juré, demain je serai raisonnable dans l'arbre, pour pouvoir me régaler au dessert de midi ! ... à condition que la première échelée ne soit pas sur un coeur de pigeon !

Florence CARIOU

BOUQUINERIE DE L'ARGONNE

51800 HANS Tél/fax : 03 26 60 29 67

Livres d'occasion, Rééditions de livres anciens

Ouverture du mardi au dimanche de 14 à 18 heures



Rédition disponible :

**CHAUDEFONTAINE et son prieuré,
ou le village avant et après la révolution.**

par M. POIRSON, 1901 (168 Francs)