



HAL
open science

Autour des fêtes de Noël et du Jour de l'An: le “ pâté créole ” et la “ tourte ”, présentation de deux traditions pâtisseries dans une famille créole du sud de La Réunion

Jacqueline Andoche

► To cite this version:

Jacqueline Andoche. Autour des fêtes de Noël et du Jour de l'An: le “ pâté créole ” et la “ tourte ”, présentation de deux traditions pâtisseries dans une famille créole du sud de La Réunion. *Revue historique de l'océan Indien*, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.332-343. hal-03419221

HAL Id: hal-03419221

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419221v1>

Submitted on 8 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Autour des fêtes de Noël et du Jour de l'An : le « pâté créole » et la « tourte », présentation de deux traditions pâtisseries dans une famille créole du sud de La Réunion

Jacqueline Andoche
Maître de Conférences
Université de La Réunion

Dans cette communication je vais parler de deux spécialités de pâtisserie créole dont la préparation et la consommation sont traditionnellement liées aux fêtes de fin d'année (Noël et le jour de l'An). Je m'appuierai, pour ce faire, sur le savoir et l'expérience culinaires que j'ai hérités de mes parents en ligne maternelle et paternelle. Je privilégierai la présentation d'un matériau recueilli auprès de proches, essentiellement dans le village de l'Entre-Deux, commune des Hauts, dans le Sud de l'île.

1. Du sujet et de la méthode

Le pâté créole

Est généralement connu de tous. Originellement il se préparait pour Noël et pour Pâques et autrefois pour les mariages. Mais le développement touristique, les politiques de revalorisation du patrimoine et la grande distribution commerciale l'ont remis au goût du jour depuis les deux dernières décennies du vingtième siècle. Il se trouve au menu de nombreuses tables d'hôte. Les associations et sites internet gastronomiques réunionnais en proposent au moins une recette. De même, la littérature culinaire locale abonde en recettes de pâté créole...

La tourte

A l'inverse du pâté créole, est moins connue, voire méconnue. C'est une spécialité de certains quartiers de l'Entre-Deux et de Cilaos. Jusqu'à ce jour, à ma connaissance, elle demeure un patrimoine confiné au cadre de quelques branches de ma famille en ligne maternelle. Dans la mesure où elle se présente comme un « patrimoine en voie de disparition », j'ai cherché à la porter à la connaissance du public, dans le cadre des journées nationales du patrimoine depuis 5 ans. Ce projet s'est concrétisé sous la forme d'ateliers culinaires dans le cadre municipal, d'activités pédagogiques à vocation de connaissance du milieu auprès du centre de Lecture de l'Entre-Deux et d'une diffusion de télévision dans le cadre de l'émission de RFO, *par lé o par lé ba*, « Noël créole à l'Entre-Deux » en décembre 2007.

Une ethnographie impliquée

Ma communication ne sera donc pas académique au sens où je ne vais pas proposer un examen analytique des données présentées. Je la conçois plutôt comme ludique et descriptive.

Ludique : parce qu'il s'agira de la présentation de recettes appétissantes.

Descriptive : parce qu'il sera question d'une d'ethnographie impliquée et engagée.

Je parlerai de ces pratiques culinaires à travers mon expérience en tant qu'acteur et observateur à la fois. Ma découverte de ces pratiques remonte à mon enfance. J'en ai eu connaissance en voyant faire mes aînés et en apprenant d'eux par la même occasion. Pour parler anthropologiquement : en m'enculturant, en acquérant mon identité créole. Par la suite, devenue ethnologue, j'ai cherché à comprendre leur sens anthropologique tout en m'attachant à les faire connaître, notamment en ce qui concerne la tourte, qui, je pense, à sa place dans notre patrimoine culinaire local, même si on aurait tendance à la considérer comme une coutume familiale. En conséquence, c'est de la tourte que je parlerai en premier lieu, pour terminer sur le pâté créole déjà largement connu.

2. De la tourte ou « *gâteau d'jour d'l'an* »

Contrairement à ce qu'on entend par tourte dans la gastronomie française de Métropole, la tourte n'est pas ici une sorte de pâté en croûte fourré de viande ou autre aliment salé que l'on pourrait servir en entrée. Il s'agit d'un dessert : une grosse brioche dorée, fourrée de crème pâtissière aromatisée à l'anisette dont la plus goûtée est la liqueur de *Marie Brizard*. La tourte se consomme traditionnellement pour le jour de l'An, d'où son autre nomination : « *gâteau d'jour d'l'an* ».

Le rituel de consommation

Autrefois, on la dégustait selon un rituel très particulier qui semblait mettre en valeur les règles de la bienséance villageoise. Ainsi, à L'Entre-Deux dans le sud de l'île, village de ma famille maternelle où j'ai passé mon enfance et où je vis actuellement, la tourte se consommait traditionnellement lors des visites que les familles se rendaient les unes aux autres, pour se souhaiter la bonne année. Chaque famille, dans au moins deux quartiers de l'Entre-Deux, le Grand Fond et la Mare, préparaient la tourte pour recevoir les visiteurs. Ces derniers, qui pouvaient en avoir préparé pareillement, en emportaient avec eux pour les offrir à leurs hôtes. Renault, 75 ans, cousin germain de ma mère, raconte : « On s'offrait ainsi des parts de gâteaux et l'on comparait ensuite, pour voir qui avait fait le mieux ». Tout était dans le tour de main de la cuisinière et, à la faveur de ce qu'on pourrait considérer comme des concours culinaires, bien avant notre époque moderne et commerciale, émergeaient des réputations.

On dégustait la tourte en l'accompagnant d'un petit verre de liqueur d'anis. Le summum de la bienséance était, si on le pouvait, de proposer de la *Marie Brizard* qui avait préalablement servie à parfumer le gâteau. Poursuivant sur la lancée des propos de son cousin Renault, ma mère me disait que « le premier janvier, on offrait un morceau de tourte à chaque personne qui arrivait à la maison pour souhaiter la bonne année et l'on buvait

de la *Marie Brizard*. Si on ne faisait pas cette tradition, on pensait qu'on n'avait pas fait le jour de l'An... Dans tout le Grand Fond au jour de l'An, tout le monde faisait la tourte et l'offrait ».

Un autre interlocuteur demeurant au Grand Fond raconte que dans sa famille, pour le « jour de l'An, on coupait la tourte quand tout le monde était réuni le matin. On se souhaitait la bonne année. On servait d'abord les plus vieux, avec le petit verre à liqueur. Puis les enfants avec des dragées ou des sucres d'orge, et on leur offrait de la liqueur diluée dans de l'eau ou seulement de l'eau sucrée. Puis on continuait à manger et offrir la tourte à tous ceux qui rendaient visite pour dire la bonne année ».

Partout les offrandes et échanges continuaient toute la journée du premier janvier et même les jours suivants. Renault, le cousin de ma mère, raconte que sa mère « faisait la tourte du 31 décembre jusqu'au 20 janvier ». Néanmoins, la tourte garnie de crème, devait se consommer dans la journée du premier de l'An en raison de la chaleur qui faisait tourner cette crème. Pour remédier à cet inconvénient, on faisait des tourtes sans crème que l'on pouvait consommer tout le long du mois de janvier. Par la suite, les cuisinières ont eu recours à des variantes, comme l'usage de garnitures avec de la confiture de papaye, un peu comme on le fait pour certains pâtés créoles aujourd'hui. Mais comment préparait-on la tourte et qui la préparait ?

Préparation et ingrédients

Faite d'une pâte briochée, la tourte se préparait et se prépare encore aujourd'hui, comme du pain : avec du levain.

Jus de canne et levain d'autrefois

Autrefois, le levain était préparé le plus souvent avec du jus de canne qu'on laissait fermenter plusieurs jours au soleil (« au moins 5 jours de bon soleil ») : tout l'art étant qu'il soit suffisamment fermenté pour permettre le levage, mais pas trop chauffé, afin d'éviter qu'il ne tourne en « vinaigre », sinon il aurait donné au gâteau un goût aigre. Quand elle était prête, cette fermentation, dont le goût rappelle un peu celui du cidre ou de la bière (est-ce là sans doute, le fameux « flangourin »), était mélangée à de la farine. On laissait alors monter ce mélange durant une journée dans un endroit frais, avant de l'incorporer à la préparation du gâteau.

Avec la départementalisation et l'introduction dans l'île de nouveaux modes de consommation et de nouveaux produits rendant plus aisés les préparations culinaires, ce levain traditionnel « fait maison » a été largement remplacé, d'abord par les « levains » achetés aux boulangers de la côte qui montaient dans les « Hauts » vendre leurs pains chez les « Chinois », puis par les levains en sachets, vendus dans le grand commerce.

Écoutons ma mère : « À l'époque, on prenait un nœud de canne qu'on écrasait. On en sortait le jus qu'on laissait fermenter plusieurs jours. Puis on mélangeait ce jus à de la farine pour faire le levain. On le laissait monter une journée. C'est alors qu'on pouvait faire le gâteau. Après la guerre, les boulangers des bas apportaient leurs pains ici en haut. Quand on leur demandait, ils apportaient aussi le levain. Il fallait commander. On allait

chercher chez le Chinois un peu de levain, pour 1, 2 ou 3 francs CFA, selon la quantité de gâteau qu'on voulait faire. Après, on s'est mis à acheter directement chez le boulanger dans les bas, c'était plus commode et aujourd'hui on a le levain moderne en sachets ». La plupart des familles qui continuent à préparer et consommer la tourte, à l'Entre-Deux, utilisent ce levain de boulanger en sachet.

Sur les conseils de ma mère, il y a 5ans, j'ai expérimenté une fabrication du levain traditionnel à base de jus de canne et depuis, je prépare ainsi mes tourtes pour le jour de l'An. J'ai appris, en enquêtant dans le village, que certaines cuisinières pouvaient aussi utiliser des jus de fruits comme le raisin ou l'ananas, ou préparer leur levain à base de mie de pain qu'elles laissaient fermenter dans de l'eau plusieurs jours. Mais, disent mes interlocutrices : « Le levain de pain comporte les risques de moisir très vite et celui fait avec des jus de fruits peut laisser un arrière-goût au gâteau à la cuisson, ce que ne révèle pas le jus de canne ».

La recette

Pour faire la tourte, il faut donc du levain. Mais encore :

De la farine (blanche ordinaire).

Des œufs, que dans le « temps longtemps » on « ramassait » depuis le mois d'août, juste après les fêtes de l'Assomption qui marquaient aussi un temps fort, dans cette communauté catholique des Hauts de l'île.

De la « graisse », c'est à dire du saindoux obtenu de la tuerie du cochon, qui autrefois marquait aussi les festivités de fin d'année : saindoux et cochon intervenant également dans la préparation du pâté créole. De nos jours, les familles ont pris l'habitude de remplacer la « graisse » par le beurre, qui donne au gâteau une consistance plus fine et plus goûtée. Je n'ai pas de réels souvenirs de tourte faite à la « graisse », sinon que j'en ai consommée dans certaines familles durant mon enfance. Dans ma famille j'ai toujours consommé et préparé la tourte du jour de l'An avec du beurre.

Du sucre : traditionnellement du sucre de canne, roux, acheté à la boutique du coin.

Et enfin, il ne faut pas oublier la fameuse anisette qui sert de parfum : « Pour abattre le cru des œufs » disent certains interlocuteurs.

On mélange tous ces ingrédients dans une grande marmite en les pétrissant à la main, de sorte à former une pâte plus ou moins molle à laquelle on rajoute alors le levain, avant de la laisser « monter » encore une journée au soleil et une nuit dans un endroit tiède de la cuisine : la préparation devant doubler de son volume, et autrement dit « déborder de la marmite ». C'est le signe que le levain est actif.

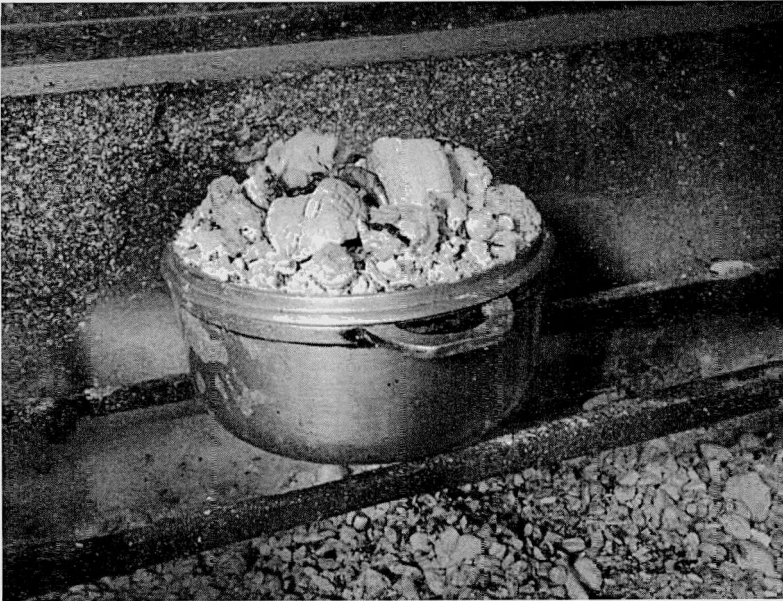
Pendant que la tourte « lève », la cuisinière doit préparer la crème pâtissière, pour laquelle il faut aussi beaucoup d'œufs. D'où le fait de les stocker bien longtemps à l'avance. Et depuis le 15 août, pour nos cuisinières d'autrefois qui ne disposaient pas de la production ni de la commercialisation de nos marchés d'aujourd'hui. Traditionnellement cette crème était faite avec du sucre de cannes et du lait de la vache de « la cour » ou de « l'habitation ».

Si l'on n'avait pas de vache, on achetait ce lait à un éleveur du village. L'arrivée dans l'île des laits concentrés en boîte vers les années 50, a conduit les familles à le préférer. Aujourd'hui, une bonne crème de tourte se fait obligatoirement avec du lait concentré sucré Nestlé, car il permet une caramélisation très appréciée à la dégustation. Comme la brioche qu'elle va fourrer, cette crème doit être aromatisée à la liqueur d'anis.

Le lendemain de toute cette préparation, lorsque la pâte à brioche a bien levé, autrefois on la plaçait dans des moules en fer-blanc, ou dans des grosses marmites en fonte, puis plus récemment on a utilisé celles en aluminium. On y déposait d'abord une couche de pâte, puis une couche de crème recouverte d'une nouvelle couche de pâte. On prenait soin de ne remplir que la moitié du moule afin d'éviter que la pâte ne déborde et se perde dans le feu, car sous l'effet de la chaleur, le levain continue d'être actif et de la « faire monter ». Mise ainsi en moule, aujourd'hui comme autrefois, la tourte est finalement dorée avec un jaune d'œuf soigneusement réparti sur toute sa surface. Ceci a pour effet de lui donner, à la cuisson, cette belle couleur vernissée que l'on observe sur la photo suivante.



Tourte sortant de la braise



Marmite de tourte à la cuisson sous la braise d'un foyer

Les modes de cuisson traditionnels

La tourte doit, selon la tradition, être cuite au feu de bois, soit dans un four traditionnel, soit à la braise d'un foyer.

Le four traditionnel au bois était un mode de cuisson collectif

Il s'agissait généralement d'un four suffisamment vaste, déterré par un particulier qui le mettait à la disposition du quartier pour une circonstance hors de l'ordinaire : ici les festivités du jour de l'An. Sa rémunération se faisait en nature, contre des parts de gâteau et les cuisiniers apportaient généralement leur bois. A l'Entre-Deux il existait, selon mes interlocuteurs, deux fours : deux dans le quartier de l'Eglise et de la Mare, et un chez le « Viel Elie » au Grand Fond, quartier des hauts de l'Entre-Deux d'où est issue ma famille en ligne maternelle. Ces fours qui étaient encore actifs jusqu'aux environs des années 50 selon les interlocuteurs, ont disparu suite à une désaffection relative à l'adoption, par les ménages, de cuisinières individuelles au bois et plus tard au gaz, mais aussi en raison de l'attrait de plus en plus croissant pour d'autres produits pâtisseries comme les « bûches » ou les « génoises », préférentiellement consommés au jour de l'An.

L'association patrimoniale « Entre Deux Zépok » a travaillé il y a cinq ans à un projet de reconstruction d'un four traditionnel qui est essentiellement affecté à la cuisson de pains au levain. Les familles qui préparent la tourte sont devenues rares et elles le font généralement chez elles, comme le faisait ma mère, comme le fait la femme de son cousin Renault, comme le font d'autres cousines et comme je le fais aussi.

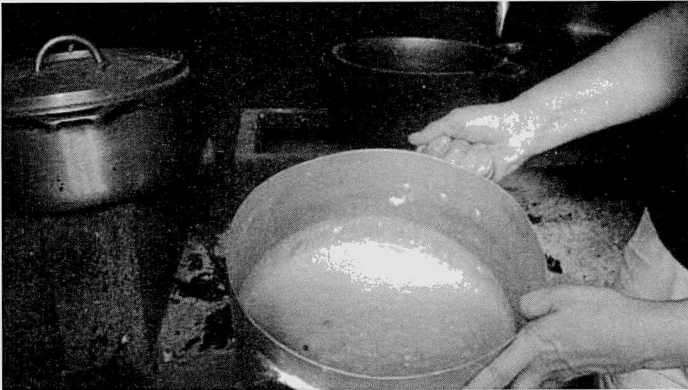
Mais ... Ecoutons le petit fils du Viel Elie, Lucos, 72 ans, raconter le mode de fonctionnement du four de son grand-père au moment des festivités du jour de l'an, quand il était enfant : « Pour allumer le four, on stockait le bois plusieurs semaines avant la fin de l'année. On faisait cuire les tourtes la veille du jour de l'An. Les femmes du quartier apportaient leurs gâteaux. Il y avait une hiérarchie dans ce travail de cuisson. Elie, qui était le plus vieux, conseillait et commandait. On chauffait le four à blanc puis on retirait les braises. Le test pour voir si la chaleur était bonne consistait à jeter dans le four une feuille de bananier. Si elle flétrissait mais ne grillait pas, c'était bon. On pouvait enfourner. On fermait le four avec une pierre et un *goni* (sac de jute) mouillé pour empêcher l'air de passer. On attendait plus d'une heure pour une première fournée ... ».

La cuisson à la braise semble avoir été plus courante

En effet les fours, qui se trouvaient dans certains quartiers seulement, n'étaient pas accessibles à tous. Et c'est le mode de cuisson à la braise qui a subsisté dans les branches descendantes de ma famille en ligne maternelle, qui aujourd'hui cuisinent encore la tourte. C'est aussi celui que j'ai adopté dans le cadre de mon expérience de revalorisation de ce patrimoine culinaire. Il s'agit de placer des braises ardentes sur le couvercle de la marmite et dessous la marmite, comme sur la photo.



Portion de tourte prête à la dégustation accompagnée de son verre de liqueur (sur la gauche)



Pâte à tourte prête pour le « levage »

Pour pratiquer ce mode de cuisson, aujourd'hui nous utilisons du charbon commercialisé. Autrefois, on préparait ce qu'on appelait des « tisons » : du bois taillé en tous petits morceaux, qui enflammés, donnaient des braises. A ce sujet, écoutons un interlocuteur : « Maman faisait le pâté et la tourte du 20 décembre jusqu'au 6 janvier. C'était pendant les vacances. J'étais condamné à la corvée de bois. Il fallait tailler le bois en tous petits morceaux pour faire des tisons. Maman n'avait pas de four, elle faisait cuire ses pâtés et ses tourtes à la braise, avec des tisons dessous et dessus la marmite ».

Mais quelles sont les origines de la Tourte ? D'où ma famille et mes interlocuteurs de l'Entre-Deux détiennent-ils ce savoir-faire ?

Héritage et origines

Le savoir de « Grand-Mère Catoune »

Lorsque j'ai commencé à m'intéresser à la tourte et à interroger sur ses origines, une figure ancestrale est apparue comme un personnage central dans son institution et sa transmission : Angèle Maillot, dite Catoune ou Grand-Mère Catoune, mon arrière-grand-mère en ligne maternelle. Originnaire de l'Entre-Deux et née Rivière en 1866, Angèle épouse à l'âge de 18 ans Justin Maillot de Cilaos, de deux ans son aîné. Elle vivra 5 années à Cilaos près de sa belle-famille, de laquelle elle apprendra à cuisiner la tourte. Puis elle regagnera l'Entre-Deux, son village natal, et le Grand Fond, son quartier d'origine. Excellente cuisinière, pâtissière réputée qui exerçait ses talents auprès de notables de la région du sud dont elle préparait les repas de fête, Catoune va mettre en application son savoir cilaosien et le diffuser autour d'elle. De proche en proche, et sur ses conseils, d'autres familles de l'Entre-Deux apprendront à cuisiner la tourte et la transmission familiale va se faire de mères à filles et belles-filles qui, à leur tour, légueront aux générations descendantes. C'est ainsi que j'ai vu ma grand-mère maternelle, Lauricia Maillot, belle fille de Catoune, préparer la tourte durant mon enfance. Plus

tard, elle transmet son savoir à ma mère, Rufine Andoche, auprès de qui j'ai appris.

Par le biais d'enquêtes ethnographiques qui m'avaient conduite à investiguer sur d'autres sujets à Cilaos, j'ai rencontré des personnes de la lignée de mon arrière-grand-père maternel, Justin Maillot, mari de Catoune. Ces cousins lointains m'ont confirmé l'existence de cette coutume apparemment aujourd'hui disparue, à L'ilet à Cordes et à Palmiste Rouge, au début du vingtième siècle et encore dans les années 50/60 : premières années de la départementalisation. Dans le récit biographique qu'elle consacre à son père, *Léon le Mutilé du Cirque de Cilaos*, Archives Départementales d'Outre-Mer, publié 2007, Madame Anne-Marie Rivière atteste de la réalité de cette pratique durant les débuts de la départementalisation, au moment des fêtes de fin d'année. Et l'anthropologue Marie Anick Gence, effectuant des recherches sur le genre à Cilaos, m'a rapporté que certaines de ses interlocutrices de la région de Bras Sec lui parlaient de la tourte comme d'un met particulièrement apprécié pour ces circonstances.

Hypothèses sur les origines

Je n'ai pas encore pu effectuer d'investigations approfondies sur les origines de ce savoir culinaire hérité de mon ancêtre. A ma connaissance, il me semble limité à ces deux zones sud de l'île : L'Entre-Deux et Cilaos, et sur ces territoires, à certains quartiers. Pour ce qui est de l'Entre-Deux, il s'agit du Grand Fond, de la Mare et de la « Pente d'Oranges ». Pour ce qui est de Cilaos : du Bras sec et de Palmiste Rouge. Lorsque je parle de cette spécialité que j'ai longtemps crue commune à l'ensemble des Réunionnais, comme c'est le cas pour le pâté créole, la plupart de mes interlocuteurs sont étonnés et le découvrent. C'est ce constat de méconnaissance qui m'a amenée il y a quelques années, à m'intéresser de près à ce savoir et à commencer à en faire un objet d'étude ethnographique :

- Est-ce un savoir familial propre seulement aux lignées alliées de certains quartiers de Cilaos et de l'Entre-Deux, promu éventuellement par l'esprit inventif de certains de leurs membres ?
- S'agit-il de l'introduction ancienne d'une pratique pâtissière d'origine française, qui par la suite se serait créolisée ? Car à bien des égards, la tourte telle que je viens de la décrire a des ressemblances frappantes avec la tarte au sucre d'origine picarde, faite de pâte levée et de crème, très répandue dans le Nord de la France et que l'on retrouve aussi au Québec. Or la Picardie a contribué à l'immigration de colons français vers La Réunion, certes en petit nombre. Certains auraient-ils emporté, dans leurs malles, des recettes qui, avec les migrations intérieures, se seraient diffusées de la côte bourbonnaise à la colonisation des Hauts où ont vécu mes ancêtres de Cilaos et de l'Entre-Deux ? De par son goût, son aspect extérieur et son nom, la tourte rappelle aussi le tourteau fromager des Charentes (croûte vernissée parfois presque brûlée) qui, lui aussi, se

consommait dans l'Ouest français, au moment de grandes convivialités comme les cérémonies de mariage. Or, bon nombre de colons réunionnais venaient aussi de cette région. Y aurait-il eu un croisement des savoirs dans la migration pour donner lieu à un produit « pays » ? Ce sont là des hypothèses pour lesquelles je n'ai pas encore de réponses, mais que je souhaite bien explorer.

3. Du pâté créole

Si la tourte apparaît comme une spécialité créole inscrite dans la tradition d'origine française, le pâté créole témoigne d'un mariage entre l'Europe et l'Inde. Il est composé : d'une pâte salée sucrée, colorée au curcuma (« safran pays ») à l'origine importé de l'Inde ; d'une farce faite d'un grossier hachis de porc ou de poulet préalablement cuisiné selon la recette du « cari créole » et qu'on nomme de son nom bien français de « godiveau ». Autrefois préparé avec du saindoux, le pâté créole se cuisine de plus en plus, comme la tourte, avec du beurre.

Au cours de mes enquêtes, j'ai noté trois types de préparation : les deux premières sont traditionnelles et se font de moins en moins, car longues et complexes ; la troisième est plus récente et plus courante.

Pâté à pâte levée

Semblable à la tourte, ce pâté à pâte levée fait l'objet du même mode de préparation, mais bien évidemment sans la crème pâtissière. Lorsque la pâte, préparée avec des ingrédients similaires (farine, œufs, sucre, beurre ou saindoux, levain) « a monté », on y ajoute de la sauce du « cari » ayant servi à « faire le godiveau ». Cette pâte levée donnera au pâté, après cuisson, un aspect brioché. Avec la venue des levures modernes, le levain a souvent été remplacé par de la levure alsacienne ou chimique et la pâte à pâté peut aussi être, dans ce cas, celle d'un gâteau de Savoie fourré au cari de viande de porc ou de poulet et coloré de sa sauce au curcuma. J'ai observé ce mode de préparation dans certaines familles de l'Entre-Deux, mais aussi dans des familles des Hauts de Saint-Leu.

Pâté à pâte lourde ou feuilletage

Cette méthode consiste à battre, pendant trois ou quatre jours au moins, la pâte faite de saindoux, de farine, d'œufs et de sucre que l'on aura colorée de la sauce du cari ayant servi à faire le godiveau. On n'y ajoute aucune levure, ni, impérativement, aucun parfum : « L'arôme du cari suffit », disaient mes parents. Ce procédé que j'ai appris de mon père originaire de la Plaine des Palmistes et qui le détenait de sa mère, est une technique assez rare, car très laborieuse. Elle demande un effort physique soutenu, fatiguant, si l'on manipule une grosse quantité de pâte, par exemple pour un gros ou pour plusieurs pâtés. Il faut battre la pâte au moins trois fois par jour pendant

plusieurs jours et, à chaque fois, lui donner des tours comme pour un feuilletage. Ceci est nécessaire afin d'aérer la pâte, de la rendre plus légère en l'absence de levure. Mais l'effort demandé vaut les résultats : pâte fine en bouche, rappelant la délicatesse du feuilleté, sans toutefois pâtir de son effritement à la découpe. Ici, tout est dans l'art de travailler la pâte : « Plus on consacrerait de temps à la battre, plus on le fera avec plaisir et attention, plus le pâté sera savoureux » : paroles de feu mon père.

Pâté à pâte brisée ou à pâte sablée : une version moderne du pâté créole

La pâte brisée, souvent dite « sablée », est le mode de préparation le plus courant à l'heure actuelle. Il s'agit à mon sens d'une forme simplifiée de préparation, témoignage de la volonté de vulgarisation et de diffusion d'une recette rapide, à la portée de tous. Elle consiste à mélanger les ingrédients de base comme la farine, le sucre, les œufs, le beurre ou le saindoux, en donnant d'abord à la préparation une consistance sableuse que l'on tâchera de lier par la suite avec la sauce du godiveau ou en augmentant la matière grasse pour le cas où l'on n'utiliserait pas de godiveau. Certaines cuisinières y ajouteront de la levure chimique, mais pas de levain ; d'autres sauteront l'étape de la préparation du cari pour intégrer directement le « safran » à la pâte. Dans ce cas, la viande qui sert à farcir le pâté est remplacée par de la confiture de papaye. La plupart des recettes de ce type recommandent d'utiliser des parfums dont le plus prisé reste la fameuse anisette qui rappelle « le temps longtemps ». A ma connaissance, c'est ce mode de préparation qui intervient dans la fabrication des pâtés créoles vendus dans le grand commerce ou offerts à la dégustation dans de nombreuses tables d'hôtes et lors des manifestations touristiques ou patrimoniales. C'est lui que propose généralement les recettes de cuisine diffusées sur les sites internet et publiées dans les livres.

Cuisson et dégustation

Traditionnellement, le pâté créole se cuit à la braise, comme la tourte. On place la préparation dans un moule en intercalant pâte et farce : le godiveau et non pas la confiture, d'usage récent et largement contesté chez ceux qui se réclament de la gastronomie traditionnelle. Pour donner à leur création un aspect esthétique, de nombreuses cuisinières s'exercent à décorer leur pâté du reste de pâte à laquelle elles donnent des formes de fleurs, de feuilles ou autres motifs, selon leur goût. Comme la tourte, le pâté créole est doré à l'œuf avant cuisson. Dans ma famille, et sous l'influence de l'héritage de mon père, venu d'une autre région mais installé à l'Entre-Deux suite à son mariage avec ma mère, on préparait et consommait le pâté créole pour Noël, pour le jour de l'An et pour Pâques. Lorsque j'étais enfant, on préparait le pâté avec la viande et la graisse du cochon tué pour la fin de l'année. Il se consommait en apéritif ou en dessert, accompagné, comme la tourte, d'un verre d'anisette de Marie Brizard. Plus tard mes parents y ont substitué des alcools jugés plus nobles, comme le champagne ou du vin liquoreux. Longtemps, ils abandonnèrent eux aussi la cuisson du pâté au feu de bois,

pour la faire dans un four classique à gaz. Dans ma démarche de revalorisation du patrimoine culinaire de ma région, j'ai réintroduit cette méthode de cuisson à la braise, comme je l'ai fait pour la tourte.

Référence bibliographique non citée dans le texte

Marie Valentin, *La cuisine réunionnaise*, Publications de l'ILA, Université de La Réunion, 1983

Site Web :

goutanou.re