http://www.lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article468

La rubrique de Jeannine CAPPY

LE PETIT HARICOT DE CHAUDEFONTAINE

- Revue N°13 -

Date de mise en ligne : lundi 17 septembre 2001

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



---------*Jeannine CAPPY est en vacances. Vous la retrouverez dans le prochain numéro. C'est Michel LESJEAN qui assure l'intérim.*

LE PETIT HARICOT DE CHAUDEFONTAINE

---------Ce flageolet au goût exquis et très fin a rendu célèbre depuis les temps anciens le terroir de Chaudefontaine. Il était surtout récolté dans les nombreux jardins familiaux dispersés dans la cuvette alimentée par les nombreuses sources et les alluvions de la rivière l'Aisne.

---------Ce flageolet, [1]. Mon oncle Marcel [2] me le rappelait : une partie de la récolte produite dans les différents jardins de la famille était vendue sur le marché de Sainte-Ménehould. Dès l'âge de douze ans, le petit Marcel poussait la brouette chargée de légumes et son arrière-grand'mère, la mère Lalie MARGAINE, portait la hotte contenant les fameux haricots. La côte menant à « Menou » était dure, mais comme il me le disait, la mère Lalie était encore plus dure ! Heureusement, en haut de la côte, avant le virage, il y avait un banc sous un grand accacia. La mère Lalie consentait à un petit arrêt. Mais bien vite il fallait repartir pour ne pas louper les clients ; enfin, dès le virage, c' était la descente jusqu'au marché.

---------Il n'y a pas si longtemps, lors de la traversée du village, on pouvait encore apercevoir, accrochés aux poutres des pignons, protégés de la pluie, les plants d'haricots regroupés en bottes. Après séchage, le petit flageolet devient le fayot [3].

Dans mes souvenirs de jeunesse, pendant les années 1945/1950 à Suippes, la partie de « foot » du jeudi après-midi avec les copains était subordonnée à la corvée de « petit bois pour la semaine » et à « l'écossage » des haricots secs. Que d'ongles retournés et de coupures aux doigts ! Car, natif de Chaudefontaine, mon père René avait exporté cette méthode à Suippes, où les haricots séchaient dans un vieux grenier ouvert à tous vents.

---------Une énigme que je souhaiterai résoudre, est de retrouver la fameuse recette de la « Galette aux Fayots » de Chaudefontaine. Certainement que Jeannine CAPPY pourrait éclairer ma lanterne ! Car à voir la mine réjouie des anciens, je me demande si ce n'était pas une farce, le jour où l'on recevait le cousin de la ville ou le Parisien en vacances à Chaudefontaine ? A mon avis, c'était peut-être l'occasion de sortir une bouteille de « derrière les fagots » du petit vin de pays, car cela devait être bien bourratif !

---------Le petit vin a disparu, mais le petit flageolet a survécu. Nous avons eu l'occasion de retrouver de la graine, offerte aimablement par une dame née LAMBERT (habitant près de la mairie) ; mais, malheureusement, la graine n'a pas prospéré dans notre jardin du sud de l'Ardenne, le sol trop argileux n'a pas convenu.

---------Quel parfum se dégage et vous chatouille les papilles avec le fumet d'un gigot d'agneau (ou d'un lapin, ou d'une poule de son élevage) cuisant dans un plat au four, accompagné de celui des patits flageolets mijotant au coin de la vieille cuisinière et accueillis par notre grand'mère Blanche, lors de la visite dominicale ! Une image, une senteur vieille de soixante ans qui restent dans mes souvenirs.

---------Bon appétit à « Tortout » [4]

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne

Michel LESJEAN

---------Personne n'a jamais trouvé de recette de « la galette aux fayots ». Il s'agissait d'une farce colportée au détriment des Chaudefontainois, gens simples, pauvres, qui étaient souvent la risée de ceux de la ville. On les surnommait les bots (crapauds), les baraqueux, les quoat'vanntes, allusions désobligeantes à leur taille, leurs maisons, leur appétit. La tradition, ou plutôt la malignité des voisins, rapporte le trait suivant :

---------« *Echevins et syndic de Chaudefontaine se trouvaient à un festin officiel à Sainte-Ménehould et, désolés d'avoir puisé trop abondamment aux premiers mets, s'écriaient en voyant arriver le plat suivant : « Si sauma j'avii quoat'vann'tes » (si seulement j'avais quatre ventres)* »

---------L'Abbé LALLEMENT, Contes rustiques et folklore de l'Argonne - 1913

---------Pourtant, quand j'étais Maire de Chaudefontaine, j'ai reçu un jour dans mon courrier la recette de la galette aux haricots de Chaudefontaine, envoyée par notre illustre concitoyen Yvan DESINGLY, dont chacun connaît le génie inventif qui va du pédalevoile au Pied d'or. Je vous la livre :

---------Pour 4 ou 5 personnes :

1 fond de tarte (1kg de farine, 1 livre de saindoux, 2 oeufs, une pincée de sel), une purée de haricots de Chaudefontaine, quelques petits lardons frais (lard du saloir). Passer un quart d'heure à vingt minutes au four.

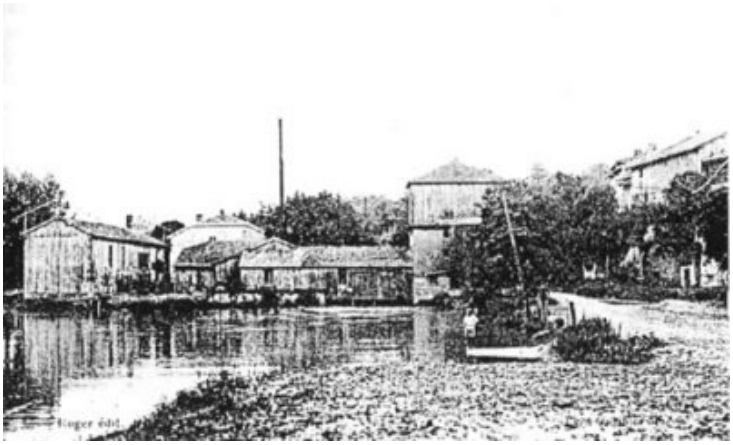
---------Pressé de questions, l'Yvan avoua qu'il s'agissait là d'une recette qu'il avait imaginée en s'inspirant de la « flambée », une galette que l'on faisait cuire en même temps que le pain. Mais la garniture n'était faite que de chaillons crus (lard gras et lard maigre désalé).

---------Il se souvenait que l'Albert RAULET, né en 1896 à Chaudefontaine, d'un père commis de culture chez OBELIANNE à la ferme du prieuré, cuisait ses galettes en même temps que le pain, dans le four de la Charité (pensionnat de Sainte-Ménehould, aujourd'hui école Saint Charles), où , paraît-il, il existe encore et est en bon état. Une fournée par jour et parfois un peu de pâtisserie. Rien que pour les soeurs et les élèves : un boulanger particulier. Le lait était apporté par le père de Madame CHEMERY, Monsieur LECAILLON. La farine venait du moulin de Chaudefontaine exploité par Monsieur CORBILLON, ancien capitaine du 132ème d'Infanterie à Reims. On apportait son blé et il rendait la farine. Il livrait les boulangers jusqu'à Cernay-en-Dormois, cinquante quintaux par voyage. Paul DUBOISY, mon grand'père, résidant lui aussi cour du prieuré, était « chasse collet » au moulin. A six heures du matin, il partait livrer, conduisant un chariot bâché attelé à cinq chevaux ardennais. C'était un costaud. Il portait un sac de cent kilos sous chaque bras. On raconte qu'il participait parfois aux combats dans les baraques de lutteurs.

---------A cette époque, le pain ne vous tombait pas tout cuit dans la bouche !

F. DUBOISY

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne



[1] *frais ou sec, n'usurpait pas sa renommée avec celle du petit vin de pays Le petit vin, dont la renommée a atteint son apogée en 1811 avec la cuvée dite « Vin de la comète » (Chaudfontaine et son Prieuré ou le village avant et après la Révolution, de l'Abbé POIRSON " p.187). Le vignoble disparut en grande majorité avec la propagation du phylloxéra " fin XIXème. Quelques vignerons ont persévéré avec les plants de meunier produisant le petit vin de pays pour la consommationfamiliale.*

[2] *Marcel LESJEAN, ancien mécanicien diéseliste au garage VERNIMONT, Route de Verdun*

[3] *Fayot : haricot sec « Le Petit Larousse ».*

[4] *Tertous ou Tortout : à tous (patois champenois et Argonnais).*

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne