

MARIE KEROUEDAN

Illustration de couverture:
Thierry Lahontàa

Magrets *and Co*

*Quelques réalités alimentaires contemporaines
du Sud-Ouest*

tome 1

© éditions confluences, avril 2016
diffusion/distribution : Cap diffusion

éditions confluences

INTRODUCTION

À Jean-Baptiste

Produits d'ici, recettes d'ailleurs. Et *vice-versa*. Un plat peut-il être la photographie exacte d'un territoire ? Et qu'en est-il de la recette source du plat, formule culinaire qui donne à manger puis offre à voir les mangeurs, leurs origines, leurs pratiques, leurs croyances. L'image fait son travail et construit au fil du temps, brique après brique, des réalités alimentaires bien distinctes les unes des autres. Le mangeur n'est pas le seul en cause ! La recette, ici à la fois vêtue de simplicité et chargée de la complexité sociale qui revient au culinaire, nous entraîne dans tous les recoins des filières alimentaires : production agricole, transformation, artisanat, industrie, restauration... Tous les acteurs concernés par ces vastes circuits ont à un moment donné leur mot à dire sur le pourquoi ou le comment de la recette ou de son produit phare. Le culinaire appelle les mythes, les constructions idéologiques, les repas terre à terre, l'alimentation quotidienne et les dîners festifs. Il

appelle les discours professionnels austères, la gravité des postures, l'intolérance parfois. Le culinaire révèle aussi les riens, les incongrus, les délicats. Des édifices échafaudés de brique et de broc au fil du temps ; solides, ou plus fragiles. Des montages équilibristes entre croyances et apprentissages, entre fascinations gourmandes et rejets absolus. Des pyramides d'aliments façonnés par les terroirs et la tradition.

Que sont alors les gastronomies locales ? Les territoires alimentaires ? Les cuisines régionales et les recettes de pays ? Que deviennent les traditions et les patrimoines culinaires locaux ? Ce livre est une invitation à chercher quelques réponses à ces questions. Il est aussi une incitation à la promenade aventureuse sur les chemins escarpés des filières alimentaires. À la fois quête de connaissance et désir de prise en main d'un sujet qui nous concerne tous au plus haut point ! Car nous sommes tous des acteurs du culinaire et les producteurs d'une certaine gastronomie. Que l'on soit tourné vers la consommation de boîtes de conserve ou le maraîchage bio ; que l'on s'intéresse à l'immortalité de la soupe de mémé ou aux normes qualitatives sanctionnant les produits. Que l'on défende la qualité avec véhémence ou que l'on soit prêt à tout pour produire en masse... Le culinaire est ainsi fait qu'il récolte les fruits de toutes ces pratiques et qu'il donne à voir, non pas une façon de produire et de manger, mais des mondes alimentaires dont la multiplicité nous a semblé pertinente à scruter.

Cet ouvrage vient des on-dit. Ces rumeurs établies avec hauteur et sans prudence sur cette région de gastronomie.

Il paraîtrait que la délicatesse des mets et la saveur des produits ne peuvent trouver leur égal dans d'autres territoires. Que c'est ici, et non ailleurs, que l'on souhaite venir dîner lorsqu'il s'agit de faire bonne pitance. Que ce seul territoire, fait de tous les paysages, sait ravir les palais avec humilité ou prestige. Il n'en fallait pas plus pour voir affleurer çà et là, quelques questions timides dans un premier temps, puis des sujets appelant la discussion ; ensuite ? Des paradoxes, des énigmes, de véritables problématiques amenées par quelques fameuses recettes.

Le menu du livre est imaginaire. Il a été composé au gré des recherches, au fil des rencontres, des entretiens, des observations. Le repas est copieux mais ne sera pas indigeste, n'en déplaît à ceux qui optent pour le plat unique en toutes circonstances. La simplicité des recettes choisies est le pendant de la complexité de ce territoire gastronomique qu'est le grand Sud-Ouest. Le champ du culinaire est volontairement dépassé puisque notre quête de ces quelques réalités alimentaires contemporaines nous mène dans les champs et les ateliers de transformations, sous les arbres fruitiers et dans les bureaux de décideurs, dans les usines et les boutiques, jusqu'au pied des sommets dans les cabanes de bergers... La recette est le prétexte. Elle se devait ici d'être sobre et sincère afin de servir d'entrée en matière sans prétention. Entendue à la volée, trouvée dans un livre de cuisine régionale ou racontée à la façon d'un secret, elle invite moins à la pratique qu'à une quête de sens et une invitation à voyager par-delà les cahiers de cuisine.

Des entretiens par dizaines et d'innombrables observations ont guidé ce travail ethnologique pour l'amener à ce premier tableau, à cette image en perpétuel mouvement qu'est notre alimentation d'aujourd'hui. Les noms ont parfois été changés, voire ignorés, par respect pour ceux qui l'avaient demandé. Le parti a été pris de ne pas retranscrire les longs entretiens mais d'accepter le récit comme le véhicule d'une certaine distanciation d'avec les réalités observées, tour à tour chargées de dureté, de poésie ou d'un folklore trop insistant. Les mets proposés ne sauraient être lus et interprétés de façon monotone, aussi les sept recettes nous guideront dans sept chapitres vers des problématiques à chaque fois bien spécifiques. Ni démonstration ni texte moralisateur, cet essai donne à penser et à voir des ressources inconnues et des savoirs délaissés, un territoire alimentaire bâti à la fois sur une identité culturelle alimentaire et des pratiques antagonistes, un espace contemporain construit sur les piliers de la tradition, du terroir et de cet avenir oscillant entre un pessimisme croissant et un développement prometteur.

C'est la garbure, soupe de toujours, qui ouvre notre banquet. Elle surplombe la plaine par son immortalité, elle réchauffe les corps en inondant les tablées d'un terroir insolent. Puis c'est le poisson. Il viendrait de trop loin pour être vraiment d'ici. Pourtant, c'est un poisson de terre, enraciné et métisse, que l'on a aujourd'hui bien de la peine à dessaler mais qui toujours trouve sa place dans les assiettes. L'injure aurait été d'ignorer le canard,

ce glorieux animal de toutes les tablées. La simplicité des recettes présentées dévoilera, peut-être, une part de la complexité des productions et consommations régissant l'ordre du gras. Ce canard à la fois rassembleur de territoires et sources d'antagonismes se plaît dans tous les coins et recoins du grand Sud-Ouest ; symbole d'une tradition carnée et viande moderne, il est pour beaucoup l'incarnation d'une certaine qualité ici comme ailleurs. Le plateau de fromage est rustique, à l'image de ces tomes des Pyrénées qu'il raconte. Si le fromage trône seul au milieu de la table, c'est pour mieux le valoriser et évoquer cette diversité dans les productions de montagne. Cette lecture fromagère est une balade entre les signes de qualité et la force d'une tradition des plus modernes, une promenade dans les vallées évoquant au fil des pages les discours d'en haut et ceux d'en bas. En dessert, c'est le maïs qui est à l'honneur. La cruchade, cette galette rustique, cherche à nous rappeler l'histoire de la céréale aux grains dorés. Perdue pour beaucoup dans les pages de vieux cahiers mités ou n'existant plus que sous une triste forme dans des emballages plastiques, elle reste aimée chez ceux qui la connaissent encore et réussit – faiblement – à créer un lien étrange avec ces terres recouvertes de maïs destiné aux animaux. Pour digérer ce menu copieux, rien de tel qu'un pruneau alcoolisé, plaisir d'un autre temps qui dévoile les réalités contemporaines du petit fruit noir plus ambitieux et conquérant qu'on ne l'imaginerait à première vue.

C'est un premier regard que nous cherchons ici à dépasser dans le but de creuser, de décortiquer, de comprendre et de découvrir ce que nous croyions tous savoir sur cette talentueuse gastronomie du Sud-Ouest. Ainsi, vu du nord, de l'ouest ou de l'est, le Sud-Ouest est canard, le Sud-Ouest pense canard, le Sud-Ouest fait canard. Les revendications locales s'accordent fréquemment avec ces aphorismes. Il s'agit justement ici de s'éloigner de ces préceptes bien établis, ancrés dans les terres et dans les esprits : vérités ou mensonges, atteintes à la fierté régionale ou véritables encensements, malentendus ou ignorances, qu'importent ces vérités d'un jour, l'essentiel sera ici d'entendre les faiseurs de cette gastronomie des champs à l'assiette en circulant posément dans les méandres des circuits alimentaires du Sud-Ouest. L'essai ne cherche aucunement à délimiter ce grand territoire mais apprécie au contraire le caractère fluctuant des frontières d'un temps à l'aulne de la cuisine. Pis, il est de son époque puisqu'il s'est écrit en pleine recomposition des nouvelles régions. Le récent découpage territorial nous rappelle avec brio que les remparts administratifs peuvent eux aussi être changeants. Sans parler de cette tradition que nous discutons ouvertement dans l'ouvrage, il est amusant d'observer que le culinaire, bien qu'en perpétuelle mutation, reste un socle constitutif d'une certaine identité régionale capable de dépasser la rigueur des frontières d'hier ou d'aujourd'hui.

LA GARBURE

ÉLOGE DE LA SOUPE, MYTHOLOGIE DU TERROIR

Et au début était la soupe...

« Dans les pays froids, dans les pays où le climat est dur, dans les montagnes, c'est sûr que la soupe pendue au-dessus du feu, perpétuelle, c'est comme ça. C'est le *fast-food* avant la lettre. Mon grand-père me le disait : le samedi c'était jour de marché. Chez moi, il y a la daube, blanquette, poule farcie et soupe. Le gars il arrive, on lui dit vous voulez quoi ? Ça ?, il est servi immédiatement. Que cela requiert 24 heures de préparation au préalable, ça n'a pas d'importance, il arrive, il est servi¹. »

Imaginons une bonne vieille soupe dans un faitout. Du bouillon, beaucoup de bouillon dans lequel surnagent des bulles de gras ; des grosses, des moyennes, des plus petites. Des légumes noyés au fond du récipient, écrasés par le poids du reste, des légumes flottants, légers et aérés. Puis vient la viande, charnue, lourde, effilochée. Gros os

chargés de viande et filaments aventureux se côtoient sans encombre. Ça fume – ça brûle le visage si le geste est trop brusque – lorsque l'on soulève le couvercle. On hésite avant de poser ce dernier sur la toile cirée, de peur de faire une marque. Alors d'une main on le tient, tant bien que mal avec sa serviette ou un torchon qui passait par là, de l'autre on saisit la louche fin prête pour ce grand rituel : servir la soupe. On pioche généreusement au fond de la marmite moderne et l'on relève, des légumes par-ci, de la viande par-là... On tente habilement de ne prélever que du bouillon pour arroser le contenu de l'assiette : c'est de la soupe tout de même, la garbure !

De la soupe, indiscutablement. La garbure est aussi un rituel. Un moment de la journée. Une histoire paysanne, culinaire et gastronomique. Une région. Une recette. Une multitude de recettes. Et pour preuve, cette phrase entendue en Gironde au gré d'une conversation sur le repas : « La soupe, ici, c'est de la garbure, on met ce que l'on veut dedans, c'est l'entrée, la garbure, quoi. » Nous essayerons de la définir, cette garbure incontrôlable. La soupe est de partout, difficile de faire d'un nom évoquant le terroir et la tradition une spécialité régionale quand chaque contrée peut se targuer de mettre la soupe à son menu. La plongée dans les marmites du Sud-Ouest fait cependant ressortir quelques particularités notables que nous éplucherons et trierons pour l'occasion : de la soupe au plat et vice-versa ; un premier assaut porté à la culture du gras ; les usages de la soupe la dépareillant parmi les plats paysans ; ou encore la quête d'un statut particulier conféré à ce plat-soupe par le contexte de

sa consommation. Tout porte à croire que la garbure serait l'archétype de la soupe de terroir, un mets d'avant remis au goût du jour pour les besoins de la modernité culinaire. Quelques assiettes de soupe nous en diront plus.

RECETTE DE GARBURE : LES GARBURES, PAR CURNONSKY²

C'est à la fois un savoureux potage – et une magnifique potée, un de ces plats qui, comme le cassoulet gascon ou la potée lorraine, constituent tout un repas.

Cette « potée » béarnaise doit être compacte et servie fumante, la louche pouvant tenir droit dans la soupière « la gâche bien quillée » comme disent les paysans béarnais qui s'y connaissent en fait de quilles !

En principe, c'est une somptueuse soupe aux choux, aux fèves et aux haricots, dans laquelle on plonge une demi-heure avant de servir, un bon morceau de confit d'oie, de canard ou de porc.

Après avoir dégusté la soupe, aromatisée d'ail, de sel, de poivre, de persil et de thym (le classique bouquet garni) on mange la viande, et s'il en reste, soyez assuré qu'elle est encore excellente froide avec de petits piments verts au vinaigre ou même réchauffée – car il n'est point vrai qu'un bon plat réchauffé ne vaille jamais rien.

Il y a quatre espèces de garbure, la garbure paloise, la béarnaise, l'hendayaise et la garbure de Trehoux. On pourrait même dire, comme de la bouillabaisse, qu'il y a autant de garbures qu'il y a de bons chefs ou de bons cordons-bleus pour la préparer : car

chacun ou chacune y apporte son style, sa manière et son « tournemain ».

Les uns y ajoutent un hachis de lard gras, les autres du lard coupé mince, de la loncanque ou des saucisses. On verse le plus souvent la soupe sur des tranches de pain, rassis, ou sur des croûtons beurrés et gratinés avec un peu de fromage.

Les fins amateurs, sans trop oser l'avouer, ne détestent pas qu'il y ait dans la garbure une petite queue de cochon « un peu rance ».

Un fin Landais avait sa façon bien à lui : « Moi, me disait-il, je remue ma garbure avec une cuisse de confit d'oie alors que le bouillon frissonne sur le feu, dans le gros "toupin" ; et comme naturellement je me brûle... j'y laisse tomber ma cuisse d'oie ! »

Beaucoup d'autochtones « font chabrot », c'est-à-dire qu'ils versent un peu de vin rouge dans leur soupe. Ce n'est pas joli joli à voir... mais c'est bien agréable à déguster... ! Proclamez que Son Éminence (et je vous laisse le soin de la précision) ne faillait jamais à ce noble usage... alors tout sera excusé. Et admiré !

LA SOUPE ET LE SUD-OUEST : UNE ORIGINALITÉ ?

La soupe, n'en déplaise aux amateurs de garbures et autres tourins, n'est pas l'affaire du seul Sud-Ouest. Elle se mange partout, elle est multiple et changeante. La soupe d'un jour est rarement la même que celle de la veille, quand celle du lendemain aura encore une autre saveur, une autre texture. Une autre densité. La soupe est le cas d'étude idéal pour apprendre à faire la cuisine

sans recette... : prendre un faitout, mettez-y une matière grasse, faites chauffer doucement, puis jetez quelques légumes qui prendront le temps de dorer légèrement avant d'ajouter le reste, les autres légumes, les légumineuses, puis des morceaux de viande plus ou moins gras et osseux. Salez si besoin, épicez. Enfin abandonnez quelques herbes fraîches qui parfumeront agréablement le bouillon. Jean-Pierre Xiradakis, aux commandes de *La Tupiña* à Bordeaux depuis bientôt un demi-siècle, raccourcit plus que personne la recette de la soupe, de la garbure : « Il y a de l'eau, des légumes et de la viande. Les jours de fête³. »

Le Sud-Ouest ne peut faire de la soupe une spécialité exclusive de sa région, mais le territoire est marqué par ce plat fondateur de sa cuisine. La grande région n'est pas que soupe ; le plat est néanmoins aimé, pratiqué, transmis. La soupe est de partout et de toute époque, la soupe est copieuse ou légère, elle fait le repas ou invite l'appétit. Les détracteurs de la gastronomie du Sud-Ouest pourraient la présenter comme la cause d'un archaïsme culinaire déroutant, d'autres n'hésiteraient pas à la promouvoir comme objet de modernité alimentaire indétronable.

Il suffit de jeter un œil dans un livre de cuisine régionale d'aujourd'hui : la soupe a la part belle et ses recettes, sans être nécessairement inventives, associent avec aisance les ingrédients aimés : des légumes, toujours beaucoup de légumes, quelques morceaux de viande goûteuse, de l'ail souvent, du gras parfois. Le Sud-Ouest est vaste

CONCLUSION

L'insolence suffit-elle pour s'attaquer en sept recettes à un empire gastronomique ? Elle est une arme nécessaire dotée de certains avantages, mais ne saurait à elle seule conquérir tous les palais et les faiseurs de goût dans un tel berceau de la bonne chère.

L'origine du conteur peut être un atout de premier ordre. Venir d'ailleurs pour parler d'ici permet l'égaré dans l'inconnu. La découverte favorise l'affront des questionnements et la soif de l'apprentissage. L'imperturbable néophyte ne connaît la honte de la méconnaissance ni ne barbote dans la foi des indiscutables préceptes locaux. Il n'est pas le bétot que l'on montrerait du doigt, bien au contraire ! Son œil profane autorise d'unique mises en bouche et s'émerveille lorsque la douceur d'un discours bascule dans d'amères critiques.

La besace du voyageur en des terres sinon hostiles du moins farouches parfois est garnie de quelques indispensables. Le temps, ce bienfait ennemi de la modernité ne peut être délaissé pour poser des regards et écouter les paroles. Il est le chemin de la table observée. Notre époque a conquis depuis longtemps les charmes de la vitesse et n'hésite plus à mépriser les rythmes longs. L'errance n'existe pas dans l'urgence et cette passionnante quête du détail, de l'anodin, du petit s'accompagne de temps. Ce dernier ne suffit pas, on ne saurait fixer pour toujours les grilles de lecture d'une alimentation à l'histoire et à l'avenir si riches en interprétant au gré des mois et des années quelques données recueillies. L'apprentissage fait aussi partie des bagages afin d'appréhender au mieux les savoureuses futilités racontées. L'évocation d'une tradition culinaire par un géant de l'agriculture ou l'histoire détaillée de la cuisson du magret font avancer les questionnements et les lignes si l'on est en mesure d'entrevoir les contours de l'identité culturelle alimentaire du territoire.

Quels que soient les connaissances et le temps passé à regarder et échanger, à scruter et noter, aucun diagnostic objectif ne ressortira de l'aventure gastronomique. Observer et retenir, dialoguer et retranscrire, c'est accepter de faire partie du décor et de servir un morceau de soi dans ce menu imaginaire. Peut-être est-ce pour cela qu'affleurent ici ou là de minces portions de Bretagne, par souci de démonstration de cette subjectivité qui marque si bien la frontière entre un rapport d'étude sur l'alimentation d'un territoire et notre essai aventureux

sillonnant dans les cuisines. Dans les champs, dans les assiettes, dans les livres et les usines... dans le dernier compartiment de la besace, nous évitons à tout prix le morcellement qui réduit l'être humain à une condition particulière, faisant de lui un consommateur ou un gastronome, un restaurateur ou un industriel. Celui qui fait manger et le mangeur se nourrissant est aussi le producteur d'alimentation.

L'essai parle des artisans de la table que nous sommes tous pour tenter de dépeindre quelques nuances de réalités alimentaires contemporaines. L'accroche s'est malgré tout souvent faite par le métier pour tenter de saisir les articulations existant autour des recettes choisies. Les discours ont permis, régulièrement, de s'affranchir des données consensuelles sur les gastronomies locales qui se sont parfois retrouvées là où on ne les attendait pas. Nous en conviendrons, ce n'est pas la transformation d'un plat d'antan en burger ou en sushi qui fonde la contemporanéité d'une recette. C'est ce qu'en font tous ceux qui produisent et se nourrissent. La tradition vivante de l'alimentation nous éloigne malgré tout d'une certaine vision archaïque de cette gastronomie du Sud-Ouest. Bien entendu, il y a les incontournables, les mets de toujours. Il y a les inconditionnels, ceux qui ne sauraient cuisiner, produire ou manger selon d'autres canons que ceux qui ont façonné une histoire alimentaire consensuelle capable de traverser les océans et de conquérir les tables d'ailleurs. Qu'il s'agisse de morue, de cassoulet

ou de cruchade, combien osent s'affranchir de l'immortalité d'un cahier de recettes familial ou du livre de cuisine ayant traversé les âges ? Où trouver l'invention et le chamboulement perpétuel pour penser l'alimentation d'aujourd'hui quand notre première bouchée a le goût du plat éternel ? Partout. Au fond des toupins, dans les fours et sur les grilles des barbecues, dans les épiceries et aux tables des restaurants. Dans les paysages, des plaines jusqu'aux sommets. Au fin fond des campagnes et dans les rues pavées des centres-villes. L'alimentation est une construction permanente, n'en déplaise aux ardens défenseurs de traditions immuables ou aux partisans de terroirs figés. Chaque recette est un mélange savamment dosé d'ancestralité et de délices du futur. La garbure évocatrice d'un terroir inspire la pratique et redonne ainsi force et vigueur aux produits, délaissant peut-être pour un temps une certaine instrumentalisation de préceptes vendeurs. L'effrontée morue à la bordelaise questionne le localisme-à-tout-prix. Que faire aujourd'hui d'un poisson venu de l'autre bout du monde mais que l'on assaisonne avec passion pour en faire un plat d'ici ? L'histoire n'est pas nouvelle mais replace la pratique culinaire dans son environnement actuel. Le cassoulet joue à l'impudique en sortant de sa conserve et affirme sans modestie ses conquêtes géographiques symboliques. Le magret n'étonne plus personne alors qu'il est encore tout jeune ! Ce digne héritier de la culture du gras est évocateur de simplicité. Les produits issus de palmipèdes gras se sont façonnés au fil du temps des images binaires : d'un côté les plaisirs gastronomiques

parfaits issus de produits naturellement bons ; de l'autre une tragédie animale à effacer au plus vite. L'expansion du gras loin de ses terres d'origine a étendu hors espérance sa renommée. La qualité tant vantée de ces produits répandus est une vérité plurielle à réordonner selon les normes et les représentations, selon les constructions matérielles et spatiales régissant finalement l'ordre du gras. Notre unique fromage est le représentant parfait d'une tradition vieillissante. Non que la tomme des Pyrénées ait perdu en saveur, mais l'illusion d'un monopole d'appellation fait oublier une véritable richesse de production, de pratiques et de saveurs. La diversité est parfois masquée par une authenticité sans goût. La cruchade est méconnue pour beaucoup, mais les propos la concernant sont centraux tant ils questionnent le lien crucial entre la recette ou le cuisinier et la source des ingrédients nécessaires. Cuisiner une soupe avec des légumes issus d'un circuit court est une chose ; produire une galette faite de farine de maïs en est une autre : l'ingrédient a disparu des magasins et la recette semblerait n'avoir survécu que grâce à la commercialisation du 'tout-prêt' dans les supermarchés. Le lien à la terre que l'on espérerait au pays du maïs est l'histoire d'une autre époque. Le pruneau complète le premier volet de notre insolente lecture. Le pruneau à la production très localisée invite rapidement au voyage puisqu'il semblerait que ce riche fruit ne puisse subsister sans s'inviter dans les cuisines de lointaines contrées. Une fois de plus, recettes d'ailleurs et produits d'ici s'assemblent pour raconter les traditions gastronomiques d'un Sud-Ouest mouvant.

Le nom du territoire est évocateur, tout particulièrement en gastronomie, mais n'aurait pas de frontières. Les mets, nous l'avons vu, rejettent merveilleusement le diktat géographico-administratif et s'affranchissent avec talent des frontières rigoureuses. Mais lorsque la politique s'en mêle, le sujet peut devenir épineux ! Ce livre s'est écrit en pleine reconstruction territoriale des régions. Ce Sud-Ouest dont nous parlons ici aura-t-il le même sens demain qu'hier et aujourd'hui, quand la garbure est désormais administrativement plus proche du tourteau fromager du Poitou que du cassoulet ? Il va de soi que notre travail, bien qu'il ait été délibérément choisi de ne pas s'attarder sur des définitions précises des territoires, ne peut ignorer ces mutations politico-spatiales tant l'alimentation et le territoire ont de liens et sont ensemble faiseurs de sens. Le nouveau contexte régional sera dans le second volume le prétexte parfait pour questionner ce grand Sud-Ouest et inviter, peut-être, de nouveaux venus en cuisine.

NOTES

1. Entretien mené avec André Daguin le 10 mars 2015. André Daguin est l'ancien chef étoilé de *L'Hôtel de France* à Auch, dans le Gers.

2. Curnonsky, « Les garbures », *Recettes et paysages Sud-Ouest – Pyrénées*, 1950, p. 105.

3. Entretien mené avec Jean-Pierre Xiradakis le 18 juin 2014 à *La Tupiña*.

4. En référence à l'alimentation donnée comme « fait social total » par Marcel Mauss.

5. Valeri R., *Le confit dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, LiberLŠromedel, Lund, 1977, p. 96-107.

6. Palay S., *Autour de la table béarnaise*, Institut béarnais et gascon, PyrÉMonde-Princi Negue Editour, 1932 (rééd. 2004).

7. Meyzie P., « À la découverte de la table gasconne (XVIII^e-XIX^e siècles) », in *Cuisinières et marmitons. Petite histoire de la cuisine en Gascogne*, Musée de la Chalosse, catalogue d'exposition du 1^{er} juin au 1^{er} décembre 2011, p. 10.

8. Source : <http://iratzeostatua.blogspot.fr/2012/09/la-recette-de-la-garbure-basque.html>

9. <http://www.tourismelandes.com/recette-garbure-landaise>

10. Weber M., « Gascogne Gourmande », in *Cuisinières et marmitons. Petite histoire de la cuisine en Gascogne, op. cit.*, p. 37.

11. Grimod de la Reynière, *L'Almanach des gourmands, septième année*, 1809, p. 802-803.

12. <http://petitsvoyagesgastronomiques.blogspot.fr/2009/03/la-sopa-paraguay-ou-la-soupe-solide.html>

13. Suire G., « Nos mémoires trempent dans la soupe », in *Les quatre saisons gourmandes d'Aquitaine*, Confluences, Bordeaux, 2008, p. 254-257.

14. Meyzie P., *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales*, PUR, Rennes, 2007, p. 206.

15. Coulon C., *Ce que « manger Sud-ouest » veut dire*, Confluences, Bordeaux, 2003, p. 168-171.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
LA GARBURE – ÉLOGE DE LA SOUPE, MYTHOLOGIE DU TERROIR	13
La soupe et le Sud-Ouest : une originalité ?	16
La garbure et ses consœurs, ou le Kig ar Farz du Sud-Ouest	21
Le terroir dans l'assiette	30
La garbure, ce plat d'aujourd'hui	38
LA MORUE « À LA BORDELAISE OU LES FRONTIÈRES DU POISSON SALÉ	41
La morue : poisson ou préparation ?	44
La morue, un métissage culinaire sans frontières	47
La morue « à la bordelaise », recette locale	64
Le local : un discours rigide, des pratiques à nuancer	66
La morue « à la bordelaise » : un savoir-faire local historique aux multiples origines	71
Quand le « local » est ancré dans le lointain	75

REMERCIEMENTS

[à venir]

CASSOULET ET MAGRET DE CANARD :	
LE SUD-OUEST, TERRE DE CANARD	
POUR LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE	85
LE CASSOULET : TERRITOIRE SYMBOLIQUE	91
Un cassoulet du bord de mer	91
La recette du cassoulet	92
La géographie du cassoulet	97
LE MAGRET DE CANARD GRILLÉ	
OU LA FABRIQUE DES QUALITÉS	103
Le magret à la conquête du monde	103
Le magret aujourd'hui dans le	
Sud-Ouest : réalités de production	112
Le canard gras : la fabrique de	
la qualité entre norme et représentations	115
La consommation du magret de	
canard aujourd'hui dans le Sud-Ouest	129
PLATEAU DE FROMAGE PYRÉNÉEN	145
Une tradition à discuter	145
Le fromage de brebis pyrénéen,	
tentative de définition	150
Le fromage de brebis,	
un fromage d'appellation ?	154
Rencontres et discernement	
lors d'une balade fromagère	173
D'une vallée à l'autre,	
à la recherche des brebis	182
BOUILLIES ET BOULES DE FARINE	

QUAND LA RECETTE RACONTE LA TERRE...	193
Précisions culinaires introductives	194
D'une culture vivrière à l'exploitation	
intensive	196
Le devenir des épis	203
L'usage de la farine de maïs,	
un particularisme culinaire régionalisé ?	209
Un lien à la terre détaché du monde	
agricole, ou la valorisation du plat	
paysan au XXI ^e siècle	222
DES PRUNEAUX EN GUISE DE DIGESTIF	
DOUCEURS (TRANSFORMÉES) POUR UNE BALADE	
FRUITIÈRE EN LOT-ET-GARONNE	229
Agen, septembre 2015	229
La recette : Le pruneau à l'alcool,	
de l'armagnac au vin de Buzet	232
Le pruneau, un fruit d'ici ?	234
Le pruneau, fruit d'une industrie	239
Le pruneau dans ses terres :	
promenade et dégustations	243
Itinéraire d'un sachet	248
CONCLUSION	255
NOTES	261
BIBLIOGRAPHIE	282
REMERCIEMENTS	284