

Le patrimoine culinaire thiérachien

Toujours soucieux de la conservation et de l'étude du patrimoine Thiérachien, les responsables de la Société Archéologique de Vervins et de la Thiérache ont fait appel à un restaurateur de Vervins, ayant pris la suite de son père et de son grand-père, pour évoquer la cuisine de la Thiérache. Il s'agissait -en effet- de combler une lacune ; ce sujet, pourtant fort important, ayant été rarement abordé, si ce n'est par Eugène MENNESSON, ancien Président de la Société, dans le Tome VI de "La Thiérache", bulletin de la Société Archéologique de Vervins, 1^{re} série, années 1878-1879, pages 130 à 132 : "Les Cugnots" (gâteaux de Noël) et, à une date beaucoup plus récente, par M. Marcel CURY, dans "La Thiérache 1873-1973", bulletin du Centenaire, pages 167 à 178 : "la vie rurale en Thiérache au 19^e siècle" (la nourriture du paysan) (A.B.).

Existe-t-il vraiment un patrimoine culinaire en Thiérache et peut-on en parler sans dire un mot de cette Thiérache ?

C'est un pays de bocage longtemps meurtri par l'Histoire mais qui a su tirer sa fierté de la qualité de ses produits, de la chaleur de son hospitalité. Terre de passage et souvent même territoire occupé, la Thiérache a su conserver les meilleures traditions culinaires de ses visiteurs ou de ses vainqueurs. Aux confins des plaines du Nord et de la Picardie, la Thiérache est une région verdoyante comprenant (si l'on s'en réfère à l'aire géographique du Syndicat Mixte pour le Développement de la Thiérache) l'arrondissement de Vervins et une partie de l'Avesnois. Voisine de la Champagne, des Ardennes et du Nord, la Thiérache a - sur le plan gastronomique - surtout subi une influence des Flandres et du Nord. Le bocage n'a guère plus de deux siècles. C'est seulement après le milieu du siècle dernier que les traditions culinaires thiérachienennes virent le jour à la suite de l'apparition des herbages (qui ont subsisté - dans leur intégralité - jusqu'à ces dernières années) permettant le développement du troupeau laitier, ainsi que des pommiers.

Les pays d'Avesnes et de Vervins forment une entité géographique très caractéristique par ses conditions naturelles et l'uniformité d'exploitation du sol, faisant fi des frontières administratives. La Thiérache est d'autant plus humide que son sol est imperméable, ce qui explique la qualité de nos herbages. Ces pâtures luxuriantes permettent l'entretien d'un cheptel laitier important comprenant surtout des vaches de race française Frisonne Pie Noire.

Les vaches demeurent une très grande partie de l'année en plein air pour se nourrir d'une herbe riche expliquant la qualité de leur lait. Lait, crème fraîche, et beurre vont se retrouver dans les plats cuisinés et les desserts. Les fromages y trouveront leur compte qu'il s'agisse du fromage blanc, du fameux Maroilles, la Baguette, le Dauphin et ses dérivés, et la non moins fameuse Boulette d'Avesnes... à l'odorant parfum !

Un mot sur le Maroilles, fromage d'appellation d'origine depuis 1976 et qui a acquis une réputation internationale (un décret de 1905 en a fixé la zone de production de Sars-Poteries pour la partie nord avec la région de Maroilles, évidemment, à Vervins, Voulpaix, Thenailles et Nampcelles-la-Cour pour la partie sud).

Fromage de cru, le Maroilles garde une personnalité vigoureuse propre au pays de Thiérache. C'est en effet dans une petite commune de l'arrondissement d'Avesnes-sur-Helpe, nommée Maroilles, qu'était établie une abbaye ayant droit de seigneurie sur les villages voisins et des documents anciens indiquent l'usage de transformer le lait en fromages : "tous les manants ayant vaches devaient transformer en fromage le lait de la Saint-Jean pour le remettre à l'abbaye le jour de la Saint-Rémy" (1^{er} Octobre). Il fallait donc à cette époque comme de nos jours trois à quatre mois pour parfaire l'affinage du Maroilles. Le Maroilles avait déjà au 16^e une renommée très grande puisque l'Empereur Charles-Quint en faisait ses délices et que l'Intendant de la Cour d'Espagne s'inquiétait du transport de nos produits jusque sur la table royale ! Durant de longs siècles, la fabrication resta cantonnée dans l'Avesnois, mais par la suite sa renommée et les facilités de transport en augmentèrent les débouchés, la fabrication devint plus générale, tout en restant confinée dans le pays de Thiérache.

Le Maroilles appartient à la catégorie des fromages à pâte molle et croûte lavée et de par sa technique de fabrication s'apparente au Pont l'Evêque et au Munster, mais le Maroilles garde une saveur toute particulière que l'on ne peut obtenir qu'en Thiérache.

Que ce soit le Maroilles gros format, le 3/4 Sorbais, le Mignon 1/2 taille ou le petit quart Maroilles, la fabrication est la même : les trois stades principaux de la fabrication du Maroilles étant la fabrication du Caillé (ou du blanc), la poussée du bleu au séchoir et l'affinage qui se fait en cave. Nous savons aussi qu'il faut une sérieuse expérience du métier et un contrôle rigoureux journalier, tout en tenant compte des variations saisonnières pour réussir le Maroilles.

"Bonne herbe, bonne vache, bon lait", c'est aussi bon veau :

C'était du moins encore, il y a quelques années bon veau avant l'apparition des hormones ! Heureusement il reste nombre d'éleveurs traditionnels qui garantissent encore leurs produits ; bon bœuf aussi et bon cochon d'où une indiscutable qualité de la viande et de la charcuterie.

Le bocage Thiérachien par son couvert abrite un gibier important (hélas moins important aujourd'hui qu'hier et surtout qu'avant hier !) : lièvre, lapereau, perdreau, faisans, ramier, bécasse sans oublier le gibier d'eau, ni le gros gibier : chevreuil, sanglier, etc... Il faut y ajouter les lapins et les volailles de nos fermes, eux aussi en voie de disparition.

Pour être complet, il faut ne pas passer sous silence nos quelques centaines de kilomètres de rivière et nos nombreux étangs fréquentés non pas par les seuls Thiérachiens mais par nos voisins du Nord

et les Parisiens. Ils y pêchent les brochets, carpes, anguilles et truites. Les anguilles sont parfois traitées "à l'Escavêche", souvenir de la présence espagnole. Quant aux écrevisses, qui étaient nombreuses en Thiérache, au début du siècle, elles sont presque totalement disparues.

Dans le cadre du Contrat de Pays de Vervins, une expérience de réacclimatation de l'écrevisse est tentée. Et ce serait faire fi des vieilles traditions que d'omettre les grenouilles (les guernouilles) et les escargots.

Les pommiers faisant la fierté de la Thiérache : ils donnaient au moment de leur floraison un merveilleux spectacle, en voie de disparition. Les fermiers faisaient un cidre remarquable - difficile à trouver désormais - boisson nationale de la Thiérache et dont on tirait l'eau de vie de cidre, qui pouvait rivaliser avec le calvados normand mais n'a jamais pu obtenir une appellation contrôlée. Ce cidre fabriqué artisanalement il y a encore 15 à 20 ans dans la région était d'une qualité exceptionnelle, rarement égalée dans d'autres régions de France. (1)

Les arbres fruitiers sont encore nombreux en Thiérache, y produisent des fruits de qualité vendus dans toute la France ; c'est surtout la culture industrielle des pommes à couteaux qui est pratiquée. Qui dit arbres fruitiers dit abeilles, miel et hydromel. Ce dernier est surtout fabriqué en Avesnois mais aussi en Thiérache vervinoise.

De plus, il faut citer les vins de groseille et de rhubarbe et la crème de cassis surnommée "Le Caporal de Maubeuge" (à cause, bien sûr, de la couleur qui rappelait la teinte des galons de caporal...).

Quelle était l'alimentation des Thiérachiens au siècle dernier, dans sa dernière partie, puis au début de notre siècle ? Il faut distinguer la nourriture du paysan et celle des gens de la ville ; celle du paysan pauvre et celle du propriétaire aisné, la nourriture du peuple et celle de la bourgeoisie.

Cependant pour tous le pain tenait une place importante voire essentielle ; ce pain que l'on cuisait dans chaque famille souvent pour une semaine, dans ces fours que nous trouvons encore nombreux dans les vieilles maisons en Thiérache ; un pain plus gris qu'aujourd'hui, cuit au bois, plus sain et nourrissant, mais de qualité fort différente suivant que la pâte était plus ou moins soignée. Pain cuit par la suite par le boulanger, dont la seul tâche -au départ- était la cuisson ; enfin pain entièrement confectionné chez ce dernier, d'où une uniformisation de la qualité avec quelques fantaisies : les "tougnoles" ancêtre de notre pain de fantaisie.

En dehors du pain, on se nourrissait surtout de "bouilli" : la soupe au bœuf et le pôt au feu auquel - les jours de fête - on ajoutait une poule (farcie ou non) et le rôti de veau pour les plus aisés ; les volailles étaient élevées à la maison. Il est à noter que les plus défavorisés mangeaient peu de viande, se contentant de légumes ou - à la saison des pissenlits- de salade de pissenlits au lard, pour ceux qui élevaient le cochon. Cette salade au lard est encore servie de nos

jours dans les familles de souche thiérachienne ; elle est toujours appréciée mais ne constitue pas pour autant une spécialité thiérachienne ; elle vient des Ardennes et de Lorraine : il en existe plusieurs variantes.

La salade au lard (pissenlits, scaroles ou autres variétés de salade) est mélangée à des pommes de terre coupées chaudes rapidement sur la salade crue assaisonnée de haut goût et - surtout - terminée généreusement avec le lard fondu bouillant, les "rillons" ou "frittons" très rissolés donnent à cette salade — qui doit être aussitôt consommée — une saveur particulière.

C'était l'époque des tartes aux pâtes rustiques et des gâteaux aux pommes, tartes aux pâtes plus riches pour les gens de la ville (déjà les pâtes feuilletées, sablées, briochées, etc...) où chaque maîtresse de maison pouvait exercer son talent. Les flamiches étaient surtout servies comme entrées ou plats de résistance (aux potirons, aux poireaux, aux oignons, au fromage) ; à noter qu'au départ le terme « flamiche » est réservé aux poireaux (flamiche ou tourte).

Avec la nouvelle vague alimentaire et l'industrialisation c'est le déclin d'une alimentation certes saine et de bonne qualité mais souvent monotone, dont les traditions allaient se transformer dès 1900 et surtout après la guerre de 1914-1918.

Après bien des privations, 1920 fut le départ d'une cuisine plus variée, abondante, avec des menus souvent pantagruéliques où les traditions ancestrales disparaissent les unes après les autres. Il est nécessaire de préciser qu'elles étaient bien différentes suivant qu'un repas était préparé chez le particulier ou chez un traiteur.

Mais l'avènement de la cuisine moderne, les nouveaux moyens de conservation et de transport, l'ouverture de nombreux restaurants faisaient rapidement place nette de cette cuisine thiérachienne.

Avec l'ère des résidences secondaires et le mixage des populations on redécouvre les joies de la campagne et les sources de la gastronomie. Les recettes actuelles — pour celles qui ont survécu — se ressentent, les unes de l'influence des Flandres et du Nord voire de survivances germaniques ou même méditerranéennes, comme le lapin aux pruneaux, le lapin au cidre ou à la bière ; la mélange salé-sucré : le boudin noir aux pommes, les autres de l'influence espagnole, dont l'escavèche toujours vendue et même en vogue en Belgique, enfin d'autres d'origine campagnarde comme les pommes de terre cuites à l'étouffé (« al buse ») ou à la cendre, les pâtes à la levure, la « tarte ouffe » d'Avesnes (un repas à elle seule), la flamiche.

Cependant, la Thiérache pouvait grâce à ses produits conserver une cuisine de qualité où les liaisons à la crème tenaient un grand rôle, où l'on utilisait le beurre du pays, les viandes des élevages, les fruits des vergers.

En conclusion : pas de grande originalité dans ce patrimoine thié-rachien au point de vue culinaire mais des recettes simples — souvent les meilleures — réalisées avec des produits de grande qualité, produits qui auraient sans doute pu connaître une plus grande notoriété si les personnalités de l'époque avaient mieux contribué à les promouvoir. (2)

Jean-Louis POINTIER
Propriétaire et Chef
de l'Hôtel — Restaurant
« Le Cheval Noir » Vervins

(Extrait d'une communication faite le 3 Janvier 1981)

Notes :

(1) La pomme qui tient la première place dans les desserts de l'hiver est probablement le plus ancien de tous les fruits. Les qualités ne manquent pas : elle est riche en vitamines, elle contient une large gamme de sels minéraux (potassium, sodium) qui sont indispensables à l'équilibre de l'organisme. La pomme est bénéfique à tous les âges. Elle constitue un excellent diurétique. Elle n'est pas indigeste. On peut d'ailleurs la manger soit crue soit cuite (compote...)

(2) Voir le « Larousse Gastronomique ».