

FEDERATION NATIONALE DU FOLKLORE FRANCAIS

Us et Costumes

Numéro 18 - Juin 2000



EDITORIAL

Le samedi 29 janvier 2000, a eu lieu l'élection de la Payse de France. Quatre candidates dont nous reproduisons le texte d'introduction se sont présentées. C'est une Cantalienne du groupe folklorique " Les Gentianes " qui a été élue. Ce numéro est donc consacré à la région dont elle est originaire.

La balade gourmande présentée par la candidate est intégralement reproduite. Cela rappellera d'excellents souvenirs aux personnes présentes et donnera des regrets aux trop nombreux absents.

L'élection de la Payse de France est la fête de la Fédération ; le seul moment vraiment convivial où les groupes ont l'occasion de se rencontrer en costume sans avoir le stress inhérent à une sortie. Dommage que certains l'oublient.

Nous vous invitons également à lire le compte rendu de la commission Us et Costume lu à l'Assemblée Générale de la Fédération du lundi 20 mars 2000.

Guillemette Delorme ("*Les Gentianes*" - *Auvergne*)

La France offre une palette merveilleuse de goûts et de couleurs par ses paysages enchanteurs, divers et variés. Tout provincial qui aime sa région souhaiterait que l'artiste peintre devant sa toile blanche mette à profit son talent pour exprimer et vanter la beauté de son propre département...

Etant originaire du Baladour de Ste Anastasie, près d'Allanche dans le Cantal, permettez-moi d'être chauvine le temps de ce diaporama et de vous dépeindre "mon" Auvergne, non pas avec un pinceau mais plutôt au travers d'un autre art cher aux Français : l'art de la table. Aussi, je vous invite à vous asseoir à la mienne pour vous faire goûter les spécialités culinaires de ma région et, grâce à ce festin imaginaire, je vous présenterai le Cantal qui, vous le verrez, est bien plus qu'un fromage !

Caroline Smigielski ("*La Gâtinaise*" - *Ile de France*)

Je fais partie du Groupe d'art et traditions populaires d'Ile de France "La Gâtinaise". L'Ile de France est connue de tous, car avant tout représentée par la capitale, pourtant elle est profondément méconnue sur le plan des traditions et du folklore. Je serai heureuse de vous faire parcourir un petit bout de chemin avec moi dans notre belle province d'Ile de France.

Mathilde Lepage ("*Jeune Champagne*" - *Champagne*)

C'est très certainement de mes origines champenoises, de mes grands-parents, que m'est venu mon attachement aux arts et traditions populaires de ma région. Au contact du Groupe Folklorique "*Jeune Champagne*", j'ai découvert les us et coutumes d'antan. On parle souvent de la recherche de mes origines. Bien que cela ne soit pas très "mode" auprès des jeunes, je vis pleinement mon folklore au jour le jour. Dire que les valeurs de nos anciens me servent chaque jour serait exagéré, mais elles contribuent souvent à mon plein équilibre entre modernité et tradition, d'autant plus que le folklore est devenu une passion. La rencontre de groupes régionaux et étrangers est aussi un des facteurs de mon intérêt grandissant pour le folklore.

Morgane Servant ("*La Crouzade*" - *Auvergne*)

Je fais partie de mon groupe folklorique depuis déjà dix ans (que le temps passe vite !). Je suis originaire de Montsalvy dans le sud du Cantal situé dans la châtaigneraie, très beau petit village de 900 habitants. Mes grands-parents étant nés là-bas, ils m'ont transmis leur amour et la passion du pays. En espérant que mes enfants et les générations suivantes garderont la tradition. J'aime le folklore et je suis fière d'être auvergnate !

BALADE GOURMANDE EN AUVERGNE

Guillemette Delorme, originaire de Sainte Anastasie dans le Cantal, pour sa présentation à la Payse de France, nous a proposé l'exposé suivant :

L'Auvergne, et plus particulièrement le Cantal, a déjà été présentée plusieurs fois en suivant les cours d'eaux, par la couleur de ses paysages au fil des saisons, par la chaîne de ses volcans.

Aussi, c'est sous l'aspect de la gastronomie que je vais vous faire découvrir ma région. Vous êtes mes invités !

Avant de passer à table, je tiens à vous offrir un apéritif à base de gentiane. La gentiane, emblème de mon groupe est une fleur sauvage indomptable. Elle ne pousse qu'à partir de 600 mètres. Certains ont essayé de la cultiver, mais en vain. N'est-il pas incroyable qu'à l'époque des O.G.M. et autres manipulations transgéniques, une fleur résiste à tout ?

Ses racines sont arrachées par des gentianaires de mai à octobre et là encore, les machines ne peuvent intervenir.

Seules la fourche et la force des hommes ont raison de ses racines. Aujourd'hui, en l'an 2000, la méthode est toujours la même depuis des siècles.

Nous allons passer à table et commencer par une belle assiette de charcuterie. Dans le Cantal, l'industrie du porc n'est pas très développée, aussi beaucoup d'exploitations aiment engraisser elles-mêmes leurs propres cochons pour avoir une charcuterie de qualité.



"Tuer le cochon" est un moment de convivialité à partager entre amis et voisins. Nous pouvons ainsi vous proposer un magnifique plat jambon de pays, saucisson, saucisse sèche, terrine,...

Nous retrouvons aussi du porc dans un plat qui, pourtant, sort de nos rivières : la truite au lard, préparée traditionnellement à la poêle dans de la graisse avec petits lardons.

Celle-ci est accompagnée de pommes persillées.

Passons aux choses sérieuses avec le plat principal : un morceau de viande de Salers. Cette viande particulièrement riche et tendre est connue dans le monde entier. La preuve : si vous cherchez à vous renseigner sur la Salers via Internet, le premier site vous amène directement dans l'Idaho, aux Etats-Unis, chez un éleveur de vaches Salers.



La côte de bœuf se sert grillée. Cette simple préparation fait ressortir toute la tendreté et la saveur de cette viande.

Pour l'accompagner, une bonne Truffade dont je vous confie la recette :
Faire revenir des pommes de terres coupées en rondelles dans une poêle à fond épais avec du lard. Dès qu'elles sont cuites, ajouter de la tomme fraîche émincée, de l'ail pilé, de la crème fraîche et saler. Lorsque le mélange est filant, la Truffade est prête.

Nous allons passer au plateau de fromages.

L'Auvergne, dont le département du Cantal, est un pays de fromages :



Le Saint-Nectaire, fromage de vache qui tient son nom d'une ville du Puy-de-Dôme (mais qui se fabrique aussi sur une petite région du Cantal),

Le bleu d'Auvergne, les Cabecous, petits fromages de chèvre frais ou secs, et bien sûr le Cantal.

Celui-ci peut s'appeler Salers en fonction de la période de fabrication et de la provenance du lait.

Le Salers tient son nom de cette ville médiévale du Cantal très touristique située à l'ouest du département. Autour de cette ville, sur un périmètre bien délimité, du 1^{er} mai au 31 octobre, les troupeaux de vaches Salers viennent en estive.

La différence avec le Cantal vient de la qualité du lait issu de la traite de l'estive, ce qui lui donne un goût plus «fermier».

Même sur les hauts pâturages, la traite n'est plus manuelle. Les trayeuses sont alimentées par le tracteur ou les groupes électrogènes.

Le lait récolté est transvasé dans une gerle¹ qui est recouverte d'un linge pour le seul et



unique filtrage.

De retour à l'exploitation, on met de la pression dans la gerle, c'est l'étape du pressurage qui permet au lait de cailler.

¹ Grand récipient le plus souvent en bois

Après une heure, on brise le caillé et on récupère le petit lait qui n'est plus utile pour la fabrication du Salers, c'est même le poison du fromage. Ce petit lait sert à engraisser les cochons.



Le caillé devient de la tomme fraîche qui va être mise plusieurs fois sous presse pendant 24 heures afin de faire partir tout le petit lait.



Ensuite, on brise la tomme et on la sale. C'est à ce moment-là qu'on la met sous une presse pour lui donner sa forme finale.

Après 48 heures de presse, les pièces de Salers sont enlevées de leur moule et mises en cave dans les burons où elles seront essuyées et retournées très régulièrement.



Elles y resteront entre 3 mois et un an suivant la maturité désirée. Chacune de ces pièces pèse 40 kilos et a nécessité 360 litres de lait. Ainsi, vous comprendrez que le Salers est un fromage A.O.C. qui ne peut pas se fabriquer dans les laiteries coopératives et ne peut se faire qu'à la ferme, sur un territoire restreint et pendant la période où les vaches sont dehors.

Pour reconnaître une pièce de Salers, une plaque de couleur rouge est apposée par le fermier ; elle est bleue pour le Cantal.

Bien rassasiés jusque là, il est temps de passer au dessert. Je vous propose un dessert original : le Cornet de Murat.



C'est une sorte de tuile légère, un peu sablée, que l'on peut déguster seul, mais qui devient un véritable régal si on le fourre de fruits frais ou de crème chantilly. La recette est savamment protégée par les pâtisseries de la ville.

Maintenant vous devez avoir du mal à vous lever. Mais ce repas n'est qu'un exercice par rapport au repas de noces de mon arrière-grand-mère. Vous y auriez dégusté :

Potage myosotis

Hors d'œuvre
Radis beurre et saucisson
Tête de veau sauce rémoulade
Bouchée à la Reine
Truite des Escounous
Civet
Pâté en croûte
Poulet rôti
Petits pois à la sauce
Canard aux champignons
Dindon aux olives
Salade de saison
Crème, biscuits
Tartes variées
Fouace Delaborie
Fruits assortis
Vins fins,
Café, liqueurs.

Merci d'avoir été d'excellents convives.

Guillemette DELORME
(d'après son diaporama)

La Payse de France 2000 porte le costume du Cantal avec la fameuse robe à babarel. Cette robe caractéristique est portée dans tout le Cantal. Sa coiffe est celle d'Aurillac.

C'est certainement l'une des plus belles du Cantal mais aussi la plus difficile à trouver.

Elle est en linon brodé pour le fond et les pans. Une dentelle de tulle brodé garnit les pans en les élargissant.

Le fond a une longueur de 30 cm. Le tulle brodé a 7 cm de large et est tuyauté sur 26 cm au niveau du front.

Les pans sont brodés sur la partie qui se relève. Les broderies se trouvent donc à l'intérieur de ceux ci.

Un ruban de couleur de 3 à 4 cm. de large est fixé sur le tour de tête pour terminer par un nœud plat sur la nuque.



TEXTE LU LORS DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU LUNDI 20 MARS 2000

Mesdames, Messieurs les Présidents et Membres du Comité de Gestion

Traditionnellement, le Président de la Commission Us et Costumes vous rend compte des travaux de la commission. En l'absence de notre présidente, Marie-Noëlle Jan, je vais donc me livrer à cet exercice périlleux.

La partie émergée de cette commission est le Journal Us et Costumes. 4 numéros sont parus en 1999. Comme chaque année, nous regrettons le manque d'articles soumis à parution. Le petit noyau qui fait vivre la commission se débrouille pour alimenter le journal. Malheureusement, les articles ne concernent que certaines provinces, celles que nous connaissons. Il nous est en effet difficile de produire des articles sur des régions dont nous savons peu de choses. C'est donc, une fois de plus un appel à articles que la commission lance. Appel rarement suivi d'effets. L'enjeu est d'autant plus important que depuis 6 mois, nous avons des abonnés au journal.

Pour 2000, outre la parution du bulletin Us et Costumes, la commission, dans un but de faire avancer la fédération vers un niveau toujours plus haut de qualité, va axer ses travaux sur la **maintenance**. A cet effet, ne soyez pas surpris, si lors de manifestations communes à plusieurs groupes de la Fédération, les membres de la commission notent des ports de costumes qui les interpellent. Un rapport avec une demande de compléments d'informations sera envoyé aux présidents des groupes vus. Ce système a été utilisé durant deux rondes de France il y a plusieurs années. Pourquoi n'a-t-il pas été pérennisé, nous l'ignorons mais nous comptons sur votre participation à tous.

La Commission Us et Costumes vous remercie de votre attention.