

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LE PATRIMOINE CULINAIRE DU BERRY

Yolande RIOU

Bien que très représenté dans l'histoire de France, le Berry n'est pas un territoire particulièrement réputé pour sa tradition gastronomique. Les passionnés pourraient à la rigueur citer quelques spécialités phares, telles que la galette de pommes de terre ou le pâté de Pâques mais peu de personnes connaissent réellement la richesse de ce territoire en matière de gastronomie.

Il faut dire que « la cuisine berrichonne reste le plus souvent simple et traditionnelle : des plats paysans, nourrissants et peu onéreux, où la pomme de terre est reine » explique Myriam Daumal dans la Cuisine berrichonne.

Le patrimoine culinaire berrichon se caractérise donc d'abord par un côté assez roboratif, hérité d'une tradition rurale : les repas se devaient d'être riches et consistants, pour permettre aux paysans d'assurer leur journée de travail. Les produits sont issus du jardin ou du travail de la ferme, et permettent de proposer des plats simples mais goûteux. Cependant, il ne faut pas s'arrêter à cette seule caractéristique paysanne car « la cuisine berrichonne, cuisine solide à l'origine, a su évoluer en sachant garder sa saveur. Sensiblement allégée, elle a su conserver son naturel et cette poésie que ces nouvelles recettes font encore flotter au-dessus des fourneaux de l'ancien temps » (Benard Tardif et Alain Nonnet, Les recettes gourmandes du Berry, p. 11). L'apport dans ce domaine de grands chefs, tel Alain Nonnet, le créateur du restaurant gastronomique La Cognette, à Issoudun, est indubitable.



Lentilles vertes du Berry / © C. Lazi - CRT Centre-Val de Loire

Ce dernier a par exemple mis à l'honneur la lentille verte berrichonne, à travers une recette dédiée : la crème de lentilles vertes du Berry aux truffes. D'autres restaurateurs suivent ce même mouvement : notons par exemples l'association entre les producteurs de

vins de Reuilly et une vingtaine de restaurants indriens pour promouvoir cuisines et vins à travers un livret de recettes dédiés « Gourmandises en Berry ». Le patrimoine culinaire berrichon a donc partie liée avec des traditions anciennes, même si les recettes et les produits ont pu depuis être revisités et (ré)inventés.

LA LITTÉRATURE CULINAIRE BERRICHONNE

La tradition culinaire berrichonne a été entretenue au fil des années par de nombreux ouvrages. Ainsi, le poète Hugues Lapaire semble être l'auteur du premier manuel de recettes sur la question. Intitulé La cuisine berrichonne (1925 pour la première édition, maintes fois rééditée depuis), ce livre a inauguré une longue lignée d'ouvrages sur la question, parus notamment dans la seconde moitié du XXe siècle. Citons, entre autres, La cuisine en Berry : recettes traditionnelles de Nina et Benard Tardif en 1980, le Manuel de cuisine du Berry de Claudie Corty-Capdeville en 1995 ou bien encore Cuisine du Berry de Max Dubois et Claude Dantou en 1998. Plus récemment, les ouvrages portant sur la gastronomie berrichonne s'articulent plutôt en cahiers de recettes, invitant ainsi plus facilement le lecteur à expérimenter lui-même cette cuisine locale, on songe à Maguy Cluzel-Bugny et ses Recettes familiales et traditionnelles du Berry, parues en 2012.

Des revues locales entretiennent également cette tradition culinaire à travers quelques numéros spéciaux mettant en valeur ce patrimoine berrichon. La Bouinotte, célèbre magazine du Berry a ainsi fait paraître, en 2014, un hors-série consacré aux bonnes tables du territoire, mettant en valeur 20 restaurateurs de l'Indre et du Cher.

Certains écrivains emblématiques peuvent également être considérés comme faisant partie du patrimoine culinaire berrichon. George Sand, « la bonne dame de Nohant », véritable figure tutélaire de la vallée noire, était par exemple réputée pour sa table et la convivialité avec laquelle elle accueillait ses illustres invités. Elle aimait superviser les repas préparés dans sa cuisine et ne dédaignait pas mettre « la main à la pâte ». Ses carnets et cahiers de cuisine ont fait l'objet de deux publications successives : A la table de George Sand (1987) puis Les carnets de cuisine de George Sand. 80 recettes d'une épicurienne (2013). Pour l'anecdote, rappelons que le restaurant issoudunois La Cognette

peut également se vanter d'avoir été longuement décrit par Balzac, qui en a fait l'un des lieux de son roman *La Rabouilleuse*.

PRODUITS ET RECETTES

Le Berry compte de nombreux produits, spécialités ou recettes, bien connus (et reconnus) par ses habitants. Ces derniers citeront ainsi aisément le poulet en barbouille (au sang), le pâté de Pâques, la galette aux pommes de terre, les œufs à la couille d'âne, les sanciaux, le poirat et autre millat (clafoutis). Le patrimoine culinaire berrichon est donc riche de nombreuses références. Plutôt que de simplement les lister (ce que d'autres ont déjà fort bien fait), nous allons tenter d'en distinguer quelques grandes catégories.

Certaines spécialités locales, souvent anciennes et héritées d'une tradition paysanne, sont clairement associées au territoire et leurs recettes se transmettent encore dans de nombreux ouvrages. Les deux plus connues demeurent certainement le pâté berrichon et la galette de pommes de terre. Pâté en croûte, comprenant de la viande et des œufs durs, le pâté berrichon n'est pas propre au Berry. On le trouve dans d'autres régions, mais sous l'appellation de Pâté de Pâques. Il n'est alors fabriqué que durant cette période. Dans le Berry, au contraire, on peut le trouver tout au long de l'année. C'est ce qui explique son appellation spécifique de Pâté berrichon.



Pâté de Pâques / © C du Centre

La galette de pommes de terre est l'autre grande spécialité locale. Cette galette de pâte feuilletée fourrée à la purée de pommes de terre ne doit pas être confondue avec le pâté de pommes de terre, que l'on trouve également dans le Berry, mais qui est lui constitué de morceaux entiers de pommes de terre.

Les « puristes » préféreront la galette de pommes de terre, qui peut être servie à tout moment de la journée. Spécialité familiale par excellence, il existe de multiples manières de la cuisiner. L'ouvrage de Renée Ledoux-Panis, *Le bon manger et le bon boire en Berry* (1981) en livre ainsi 8 recettes différentes !

D'autres spécialités, moins connues des profanes en cuisine berrichonne existent cependant depuis longtemps : citons ainsi le citrouillat (tourte à la citrouille), le radillat (autrement appelé pain béni)... Notons enfin que le patrimoine culinaire berrichon se caractérise également par une certaine tradition en matière de douceurs sucrées : poirat (tourte à la poire), croquets, sablés, croustades, beugnons (sortes de beignets) ou sanciaux (sortes de grosses crêpes) sont très présents, encore aujourd'hui. Les croquets de Chârost ou les sablés de Nançay sont ainsi réputés dans la région.

Si certaines spécialités, certaines recettes, sont clairement identifiées au Berry, il est plus difficile de distinguer des produits typiquement berrichons, revendiquant cette appartenance territoriale. Les gastronomes mettront certainement en avant deux produits très présents localement, dont l'alliance est incontournable : vins et fromages de chèvre.

En effet, plusieurs AOP (appellation d'origine protégée) en fromages de chèvre coexistent sur le territoire. La tradition de polyculture et d'élevage caprin a ainsi permis de créer une grande diversité de fromages de chèvre. Aux formes et aux saveurs différentes, Valençay, Pouilly, Crottin de Chavignol, voire même Selles-sur-Cher ou Sainte-Maure-de-Touraine, ravissent les papilles. Leur zone de production s'étalant, pour certains, au-delà des limites berrichonnes, ces fromages ne sont cependant pas clairement identifiés comme étant des fromages berrichons. De nombreux vins sont également produits dans la région : Châteaumeillant, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Valençay (notons au passage la double AOP vin et fromage détenu par Valençay) et le plus connus peut-être, le Sancerre. Pour autant, la plupart de ces vins (sauf le Valençay) communiquent sous l'appellation « vins du Centre Loire » – qui comprend également le Pouilly-Fumé et les Coteaux du Giennois – et ne se revendiquent donc pas comme faisant partie du patrimoine culinaire berrichon. Il n'y a guère finalement que les lentilles vertes, commercialisées sous le label « Lentilles vertes du Berry », qui constituent un « vrai » produit berrichon.



Fromages de chèvre / © C du Centre

Si certains produits sont difficilement rattachés au Berry malgré leur localisation, d'autres jouent au contraire sur l'aspect patrimonial et historique pour tenter de se développer. C'est par exemple le cas des « potions de sorcières », thés et infusions de la gamme « Agat d'iau » (forte averse dans le patois berrichon), qui entretiennent justement la tradition de sorcellerie souvent associée au territoire.

La Champagne berrichonne (grande plaine céréalière) a également induit la création de nombreuses brasseries, très présentes sur le territoire au XXe siècle. Si les plus connues ont aujourd'hui disparues (notamment les brasseries castelroussines, comme la Brasserie des Marins ou la Brasserie Grillon), de nouveaux brasseurs souhaitent renouer aujourd'hui avec cette tradition. C'est le cas de la brasserie La Crécelle à Bourges, créée en 2007, ou encore de l'Atelier de la Bière, créé en 2004 et installé à Villedieu, près de Châteauroux. En 2012, l'Atelier de la Bière créé même le Berry Cola, revendiquant ainsi encore un peu plus son appartenance berrichonne.

Le patrimoine culinaire berrichon comporte ainsi des produits plus « modernes » qui, bien que n'appartenant pas exactement au terroir traditionnel, ne sont pas à négliger. Notons ainsi par exemple la production d'huiles de qualité, à travers deux entreprises présentes sur le territoire : les huiles Vigean à Clion-sur-Indre, revendiquant un savoir-faire de maître artisan huilier depuis 1930 dans leur fabrication de différents types d'huiles de fruits ou de graines, ou les huiles Belle du Berry, plus récemment installées à Bengy-sur-Craon, qui produisent de l'huile de colza, produite par Première Pression à Froid, gage de qualité.

A parler de patrimoine culinaire berrichon, il est important de mentionner une dernière catégorie : les produits et

spécialités plus localisées. C'est par exemple le cas dans la Brenne, le « pays aux mille étangs », où la pisciculture est très développée : brochets et carpes sont ainsi très présents. Ces dernières sont d'ailleurs mises en avant par la Maison de la Brenne, située à Rosnay, qui propose des frites de carpes délicieuses.

VALORISER LE PATRIMOINE CULINAIRE BERRICHON

Le patrimoine culinaire berrichon est aujourd'hui préservé, valorisé et mis à l'honneur grâce à l'action d'associations locales, fédérées à travers l'URGB (Union pour les Ressources Génétiques du Berry, devenue en 2013 Union pour les Ressources Génétiques du Centre). Ces associations œuvrent à la sauvegarde de la biodiversité à travers la préservation de différentes races et variétés : la Poule Noire du Berry, la cerise Belle du Berry ou encore la Sucrine du Berry.

Cette variété de courge a été redécouverte et mise à l'honneur par la foire aux potirons et aux légumes rares de Tranzault (aujourd'hui en sommeil). D'autres fêtes locales vantent aussi les mérites de tel ou tel produit (comme la fête des Lumas, petits escargots, à Cluis). Ces fêtes sont parfois l'occasion de voir l'action de confréries, désireuses de sauvegarder leur produit phare, ou de mieux le faire connaître. Ainsi le chapitre de la Confrérie des Fins Mangeux d'Lentilles vertes du Berry a lieu tous les ans, lors de la fête de la lentille à Vatan, le 2ème week-end de septembre.

Le succès de ces fêtes et du travail de ces associations s'ancre directement dans le mouvement locavore, dans cette volonté de consommer des aliments de qualité, produits à proximité. Le Berry a ainsi vu fleurir des magasins de producteurs (comme La Grange berrichonne à Châteauroux, ouverte depuis septembre 2013) ou des communautés d'achat direct aux producteurs (comme La ruche qui dit oui, en fonctionnement depuis novembre 2013), qui constituent une autre manière de préserver le patrimoine culinaire berrichon.

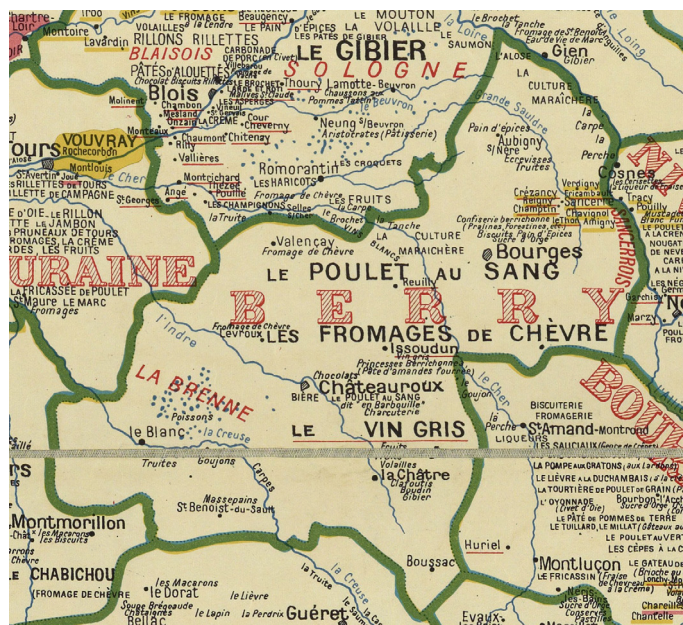
Ce patrimoine est également mis en valeur par les Tables Gourmandes du Berry, une association de restaurateurs de l'Indre comme du Cher, cherchant à proposer « une cuisine raffinée à la saveur authentique de nos produits du terroir ». Existante depuis 30 ans, cette association édite chaque année un guide pour

faire découvrir aux gastronomes les délices de la cuisine berrichonne.

Enfin, les produits locaux, les produits du terroir, sont de plus en plus valorisés par l'action des chambres consulaires de l'Indre et du Cher, qui travaillent de plus en plus visiblement à une échelle « Berry ». Cette collaboration a par exemple abouti, en 2014, à une « semaine du Berry en supermarché », afin de faire la promotion d'une soixantaine de produits représentatifs du patrimoine culinaire berrichon.

Au final, le Berry, s'il n'est pas un territoire particulièrement réputé pour sa gastronomie, possède de belles cartes à jouer dans ce domaine : recettes traditionnelles (revisitées ou non), produits phares ou plus confidentiels, races et variétés anciennes à sauvegarder. La volonté des restaurateurs reconnus, comme des cuisiniers anonymes, de préserver et de valoriser ce patrimoine culinaire berrichon est donc essentielle pour sa conservation.

Yolande Riou
Docteur en Sociologie



Carte gastronomique de la France par A. Bourguignon, 1929 / gallica.
bnf.fr - Bibliothèque Nationale de France

BIBLIOGRAPHIE

- Collectif, Berry. Cher et Indre, C. Bonneton, 2008, p. 99.
- DAUMAL Myriam, Cuisine berrichonne, Edisud, 2007, p. 8.
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, portant sur la Région Centre, paru chez Albin Michel en 2012.
- La cuisine en Berry : recettes traditionnelles (TARDIF Nina, TARDIF Bernard, Impr. Badel. Châteauroux, 1980, ou Manuel de cuisine du Berry
- (CORTY-CAPDEVILLE Claudie, J.Curutchet, 1995., ou bien encore Cuisine du Berry (DUBOIS Max, DANTOU Claude, La Nouvelle République, 1998.) pour n'en citer que quelques-uns. Plus récemment, les ouvrages portant sur la gastronomie berrichonne s'articulent plutôt en cahiers de recettes, invitant ainsi plus facilement le lecteur à expérimenter lui-même cette cuisine locale, on songe à CLUZEL-BUGNY Maguy, Recettes familiales et traditionnelles du Berry : Au creux de l'assiette, La Bouinotte, 2012.
- LACROIX Muriel, PRINGARBE Pascal, Edition du Chêne, 2013.
- PANIS-LEDOUX Renée, Le bon manger et le bon boire en Berry, Imprimerie de l'Indre, 1981.
- SAND Christiane, Flammarion, 1987.
- TARDIF Benard et NONNET Alain, Les recettes gourmandes du Berry, Pirot Christian Eds, 2006, p. 11.

