

Pâtisseries historiques : étapes d'une redécouverte expérimentale

**LA TORQUE
AU CENTRE DES
FASTES ET RIPAILLES
DE LA SAINT-ELOI**

Une étude des fêtes et réjouissances marignanaises du XVI^e au XXI^e siècles, initiée par l'association des Amis de Marignane et de la Provence en 2017, a été l'occasion de redécouvrir quelques pratiques ponctuant le calendrier local. L'enquête a immanquablement mené vers les survivances des deux fleurons ancestraux retenus : les échaudés et la torque. Des premiers descendent les brassados de Provence, les petits janots du Tarn, les garots normands, les gimblettes d'Albi ou encore les rioutes savoyardes. La seconde n'a pas manqué de susciter la surprise quant à des ornements qu'il a fallu identifier dans les manuels de confiseurs, confituriers et limonadiers.

Plus connue sous le nom de tortillade, cette couronne torsadée est encore aujourd'hui associée, le 25 juin, aux fêtes de la Saint-Eloi. Point de doute sur son ostension et sa dégustation lors des ripailles réprimandées par l'archevêque à Marignane en 1740. D'autant qu'elles sont financées par la mise aux enchères du gaillardet, étendard à l'effigie du saint, révélant ainsi la plus ancienne citation connue de cette pratique toujours en vigueur. La confrérie organisatrice, celle des ménagers propriétaires de leurs terres et bêtes, y existe depuis la fin du XVI^e siècle. Sa fête patronale connaît son apogée au XVIII^e, et une description très précise de sa principale attraction à Velaux en 1785 permet de proposer une reconstitution approchant celle d'une torque marignanaise à la veille de la Révolution. L'austère « pain béni » donnant la recette de base s'enrichit de graines aromatiques, de dragées, d'ornements sucrés et clinquants pour confectionner le modèle d'apparat. De plus simples étaient vendues la veille en jouant des aubades dans les campagnes pour collecter les deniers nécessaires aux festivités.

Document réalisé à l'occasion du Noël artisanal et gourmand (Marignane, 23 novembre 2019), grâce aux travaux de recherches de l'association des Amis de Marignane et de la Provence, en collaboration avec Michel Méténier, historien, et les Archives municipales.

Conception et réalisation : Patrick Varrot.
Crédits photographiques : Patrick Varrot
et droits réservés.

Après un travail de croisement des sources, d'adaptation théorique avec un professionnel de la restauration, des recettes réalisables et historiquement fiables ont pu être établies. Mises en œuvre et testées avec l'association des Amis de Marignane et de la Provence, elles sont aujourd'hui proposées à la connaissance publique et à la dégustation partagée.

Carnets gourmands



« le jedy et font la seyne a tous les confreres et donnent un biscuit a chacun sans manger ny boire dans la chapelle. »

Marignane, le 15 mars 1651

« le jour de la fête de ce saint moyenant quoy il mange tout ce jour, de même que les prieurs et tous ceux qui l'ont accompagné, aux dépens de la confrairie, de manière que ce gaillardet soit l'occasion à bien manger et à bien boire. »

Marignane, le 14 octobre 1740

**Des BISCUITS
des PÉNITENTS
aux TORQUES
de la SAINT-ELOI**



**Les origines
d'une pâtisserie
populaire
à Marignane**



LES ÉCHAUDÉS OU « BISCUITS » DES PÉNITENTS

En visite à Marignane le 15 mars 1651, l'archevêque d'Arles rapporte la pratique du partage des « biscuits » dans la chapelle des pénitents blancs le soir du Jeudi Saint. Cette mention, des plus anciennes en Provence, éclaire l'origine des traditionnelles pâtisseries de Pâques. Par « biscuits » il faut entendre « cuits deux fois », ce qui identifie bien l'objet de cette distribution aux échaudés. A base de pâte ébouillantée puis enfournée, ils existent depuis le moyen âge et restent les seuls aliments autorisés au XVII^e siècle pour reconstituer ou jouer la Cène dans un lieu sacré. Souvent prescrits aux convalescents en temps ordinaire, leur mode de cuisson en assure la légèreté et la digestibilité, évitant ainsi toute tentation de gourmandise et de banquet dans la chapelle. Si le témoignage marignanais confirme ce principe respecté sous la Contre Réforme, bien des écarts, entorses, voire abus, seront consignés aux alentours par la suite, révélant cet irrépréhensible penchant pour les goûts et les saveurs recherchés à l'occasion des réjouissances populaires.

LES ÉCHAUDÉS DES PÉNITENTS EN 1651



*Pour 45 à 50
échaudés aux œufs*
1 kg de farine de froment
2 cuillers à soupe d'eau chaude
6 œufs
3 g de levure
10 g de sel
125 g de beurre

Prélever 70 g de farine et y verser la levure afin de préparer le levain. Mélanger avec 2 cuillers à soupe d'eau chaude. Laisser lever pendant une heure. Ensuite, mélanger le reste de la farine avec les 6 œufs, le levain, le sel et les 125 g de beurre fondu. Etaler la pâte avec la paume de la main ou au rouleau sur une épaisseur d'1 cm. Découper des triangles d'environ 7 cm de chaque côté. Faire bouillir une cocotte d'eau, arrêter le feu puis ébouillanter les triangles avec une écumoire. Les laisser remonter et flotter puis les plonger deux à trois fois pendant 3 secondes. Les déposer aussitôt dans de l'eau froide et les en retirer rapidement pour les mettre à égoutter sur une grille pendant 1 ou 2 heures. La pâte ébouillantée peut ainsi se conserver au frais pendant 4 ou 5 jours. Les mettre à cuire sur une plaque au four thermostat 180° pendant 20 minutes.

Pour 45 à 50 échaudés au beurre

Remplacer les 6 œufs et 125 g de beurre par 250 g de beurre et suivre la même recette, en ajoutant un peu d'eau tiède pour détendre la pâte à pétrir plus vigoureusement.

*Pour 45 à 50 échaudés
au sel et à l'eau*

Remplacer les œufs et le beurre par 50 cl d'eau tiède.

LA TORQUE DE SAINT ÉLOI EN 1785



& les témoignages de
Claude-François Achard, 1785
et Frédéric Mistral, 1906

Préparer la pâte selon la recette du pain bénit. Mettre 100 g de farine sur une table, y creuser un puits pour y poser la levure boulangère. Y verser 4 cl d'eau chaude de manière à dissoudre la levure et à pouvoir le mêler à la farine. Ajouter 20 cl d'eau tiède de manière à pouvoir pétrir le tout et à obtenir une pâte bien lisse et souple. La laisser reposer environ 4 heures à température ambiante. Mettre le reste de farine, soit 300 g, sur une table, y pratiquer un creux. Y déposer le beurre ramolli, l'huile d'olive, la première pâte levée, le sel et les graines d'anis. Pétrir le tout de manière à obtenir une pâte plus ferme que la première. L'envelopper dans un torchon et la laisser reposer pendant une demi heure. Dégazer un peu la pâte en la pétrissant puis la diviser en deux pains à façonner en boudins. Enlacer ces deux boudins et en joindre les extrémités pour les souder afin de former une couronne torsadée. Y pratiquer quelques entailles puis dorer au jaune d'œuf battu et délayé dans un peu d'eau avec un pinceau. Préchauffer le four à 180° puis faire cuire la torque pendant 30 minutes. Après cuisson, la laisser refroidir sur une grille. La parsemer d'amandes sucrées, de muscardins, de petits oiseaux de sucre, fixés par un point de caramel liquide, et de lambeaux de feuilles d'or. La torque, une fois coupée, se déguste trempée dans un verre de vin de Tavel.

Il n'existe, aux XVII^e et XVIII^e siècles, que trois recettes d'échaudés, comme le confirme encore l'Encyclopédie de Diderot. La forme triangulaire du biscuit se déduit de l'appellation de « comiaux » donnée par Bonnefont et par celle des descendants actuels des échaudés. Il est possible d'ajouter 250 à 300 g de sucre et 3 cuillers à soupe de graines d'anis à la recette si l'on veut obtenir des échaudés plus savoureux tels qu'ils se confectionnent aujourd'hui dans certaines régions.

On peut ajouter 30 g de sucre à la recette pour obtenir une torque plus conforme aux goûts actuels. Parmi les ornements décrits en 1785 par Claude-François Achard (dragées d'amandes, lambeaux de feuille d'or, et oiseaux de pâte à sucre), les « muscardins » constituent une curiosité aujourd'hui disparue. Ils désignent des dragées de graines de coriandre enrobées d'un glaçage parfumé au musc végétal (graine d'ambrette) et colorées. Leurs teintes jaune, rouge et bleue s'obtenaient avec du safran du Gâtinais, du carmin de cochenille et de l'indigo ou du bleu de Prusse, pigment chimique inventé en 1702.

Pour 4 personnes
400 g de farine
10 g de levure boulangère
4 cl d'eau chaude
20 cl d'eau tiède
3 g de sel
30 g de beurre mou
6 cl d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
1 à 3 cuillers à café de graines d'anis

Pour l'ornement :

8 dragées
d'amandes
12 muscardins
(à remplacer par
des graines de
coriandre
cristallisées
aujourd'hui
commercialisées par
un confiseur
lyonnais)
4 oiseaux
en pâte à sucre
6 à 8 lambeaux
de feuille d'or
alimentaire