

# Le "gâtelet" du Pays d'Enhaut

Autor(en): **Delachaux, C.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 1

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005811>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les poules et les œufs occupent une place importante dans les croyances populaires concernant le vendredi-saint. On coupe ce jour-là des plumes aux poules sur la tête, la queue et les ailes (donc en forme de croix) pour les préserver de l'épervier. On procède à cette opération l'après-midi à 3 heures.

Les œufs du vendredi-saint passent pour avoir une vertu particulière. Tout d'abord:

*Lèj â dou bènî dävindro chë dèpîchon pâ.*

Les œufs du vendredi-saint ne se gâtent pas. On les garde volontiers à simple fin d'expérience.

On les garde aussi pour être préservé du tonnerre et des épidémies.

Une personne de Montévraz qui vivait autrefois à La Roche, disait même qu'il fallait manger un œuf le vendredi-saint, pour être préservé de maladie. Mais on est, chez nous, fort sceptique sur l'efficacité de ce remède, cela d'autant plus que la loi de l'abstinence s'étendait autrefois, outre la viande, aux œufs et au laitage, ce jour-là. Il est cependant évident qu'un tel remède eût pu être pris même le vendredi-saint sans manquer à la loi de l'abstinence<sup>1)</sup>.

Pourquoi cette importance spéciale attachée aux œufs du vendredi-saint, et cette préservation des poules? Est-ce à cause du coq, dont le chant annonça le triple reniement de S. Pierre et réveilla la conscience assoupie du Prince des Apôtres (Math. XXVII 69—75)? L'unique raison qu'on m'en a donnée est que Notre-Seigneur est mort le vendredi-saint. Il y a, de ce fait, une bénédiction spéciale attachée à ce jour: c'est le vendredi béni: *lâ bènî dävindro.*

### Le « gâtelet » du Pays d'Enhaut.

Par C. De la chaux, Château-d'Oex.

Lorsque, à Château-d'Oex, vous prenez la poste des Mosses et que vous avez traversé les gorges pittoresques du Pissot, un arrêt, au Devant de l'Étivaz, vous donne l'occasion de voir un petit bâtiment en pierre, qui frappe au milieu des chalets de la montagne: c'est le « four ». Il est fermé et n'est plus qu'un témoin d'un temps passé. Autrefois des constructions semblables étaient nombreuses, parce qu'elles avaient une importance capitale pour l'alimentation. C'était le temps où le paysan se suffisait à lui-même, plantait le chanvre pour la confection de son linge,

<sup>1)</sup> J'ai demandé à une septuagénaire de Cugy (Broye) si elle connaissait l'un ou l'autre des dictons, des usages et des croyances concernant le vendredi saint, cités dans cet article; elle n'en connaissait aucun.



Fig. 1. Personnel et outillage.

filait la laine de ses moutons pour se vêtir, cultivait du blé et faisait lui-même son pain. Les fours et les moulins faisaient partie du paysage et, si ces derniers ont disparu, il reste encore quelques-uns des premiers. Il en est un, près de l'église de l'Étivaz, que des personnes respectueuses des anciennes traditions utilisent encore.

Autrefois les voies d'accès au Pays d'Enhaut étaient les cols: Jaman, les Mosses, le Rawyl, le Sanetsch, les Saanenmöser, et le passage de la Tine. Les transports se faisaient à dos d'homme ou de mulet. L'approvisionnement du blé était par conséquent difficile et onéreux. La culture du blé était pratiquée au Pays d'Enhaut, mais son rendement était certainement insuffisant et il fallait le remplacer par autre chose. De ces difficultés est né un pain spécial, dans lequel la pomme de terre remplace une partie de la farine, et qui a nourri les habitants de nos montagnes pendant bien des générations. Sa tradition n'est heureusement pas encore tout à fait éteinte et quelques familles de l'Étivaz la pratiquent encore. C'est ce qui m'a permis d'assister en 1941 à la fabrication du «gâtelet» ou pain de pommes de terre, et de fixer par sa description une tradition qui subira probablement le sort de beaucoup d'autres, et dont il restera ainsi au moins le souvenir.

Le gâtelet se confectionne de la façon suivante: des pommes de terre sont bouillies, pelées, puis écrasées et passées par un

appareil spécialement construit dans ce but, le « pilon à gâtelet ». On ajoute à cette masse un peu de sel et on la laisse dans un baquet en bois jusqu'au lendemain. Ces pommes de terre sont ensuite pétries avec de la farine, de façon à obtenir une pâte épaisse que l'on étend avec un rouleau à pâte, en un disque très

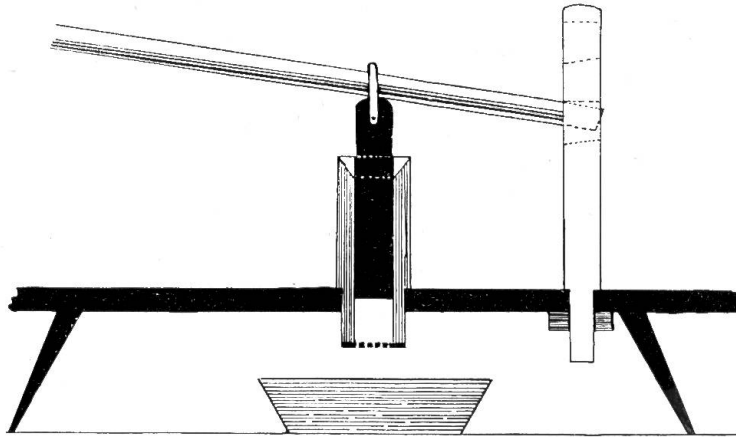


Fig. 2. Schéma du pilon à pommes de terre.

mince, de 1 à 2 mm d'épaisseur et de 35 à 38 cm de diamètre et que l'on cuit au four. Il ne s'agit donc pas d'un pain à la forme habituelle, mais plutôt d'une galette, ce qu'indique du reste son nom.

Le gâtelet possède une qualité essentielle, celle de se conserver un temps très long. Tous ceux qui en ont l'expérience m'ont affirmé qu'après six mois ou davantage il est aussi bon que le premier jour. Ainsi il n'est pas nécessaire d'en fabriquer souvent, et l'habitude est de faire deux fois par an une provision pour six mois.

Le goût du gâtelet est très bon; il rappelle le gâteau au beurre neuchâtelois, rehaussé d'un léger goût de pomme de terre rôtie. Cet amalgame des deux qualités gustatives et dont l'une ou l'autre est plus prononcée en divers points, est très agréable. Sa consistance, un peu élastique, mais nullement coriace, légèrement croquante, est favorable à la mastication; sa digestion est facile.

La préparation de la pomme de terre a donné naissance à toute une série d'appareils. Celui que l'on voit sur la fig. 1 et dont le dessin fig. 2 montre la construction, est le type le plus courant du pilon à pommes de terre. Il en existe de toutes dimensions et le cylindre peut être circulaire ou carré sur la coupe. Il est composé d'un banc très solide, sur lequel est fixé, à une extrémité, un montant massif percé de deux trous superposés et

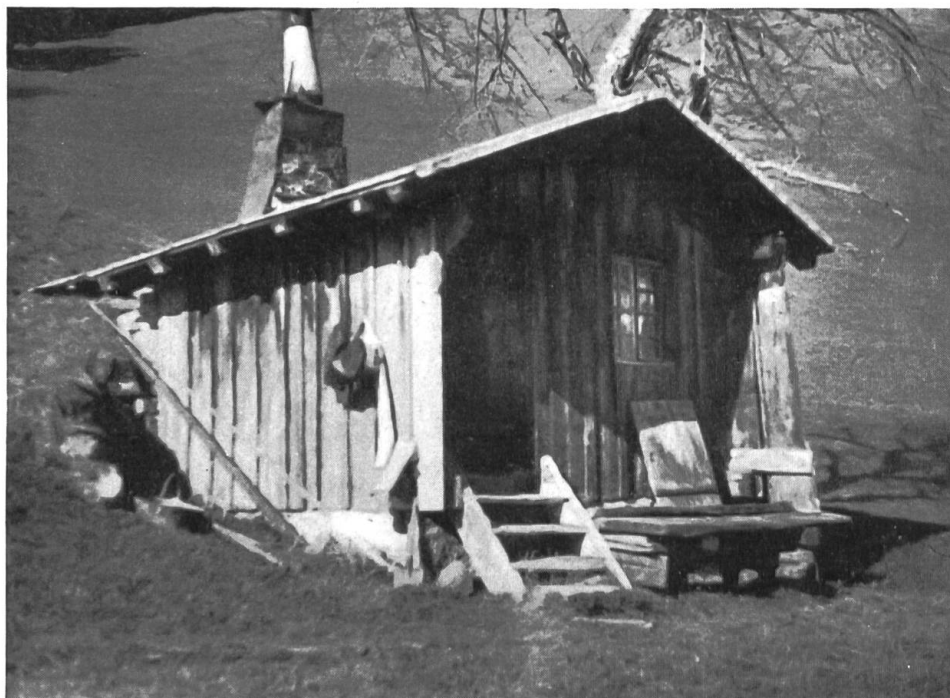


Fig. 3. Le four.

dans lesquels s'engage le levier destiné à faire descendre, avec une pression suffisante, le piston qui écrase les pommes de terre. Il les fait passer à travers les trous percés dans la plaque métallique qui est fixée au bas du cylindre. Le levier est d'abord engagé dans le trou supérieur du montant; mais quand le piston est arrivé à la moitié de sa course, on place la barre dans le trou inférieur pour presser jusqu'au fond. Les pommes de terre écrasées tombent dans le baquet placé en-dessous.

Le rouleau (fig. 1 et 6) destiné à travailler la pâte est d'un type spécial, soit un cylindre de 26,5 cm de long et de 4,5 cm de diamètre, monté sur un châssis, avec deux poignées perpendiculaires, le tout en bois. On le nomme la «rantiaire»<sup>1)</sup>.

Le four est une petite construction isolée, dont les fig. 3—6 montrent l'aspect extérieur et l'arrangement intérieur. Le four proprement dit a la forme d'une coupole de deux mètres de diamètre sur un mètre de hauteur. Il communique avec la chambre par une ouverture d'environ 60 cm de large sur 35 cm de haut. Au sommet de la voûte se trouve un canal de fumée, relié avec

<sup>1)</sup> Rantiaire est probablement une variante du mot fribourgeois rontière (dérivé de rumpere), l'instrument pour trancher la pâte (cf. aussi le livre de R. Usteri, «Croquis de la vie des femmes au Pays d'Enhaut»).

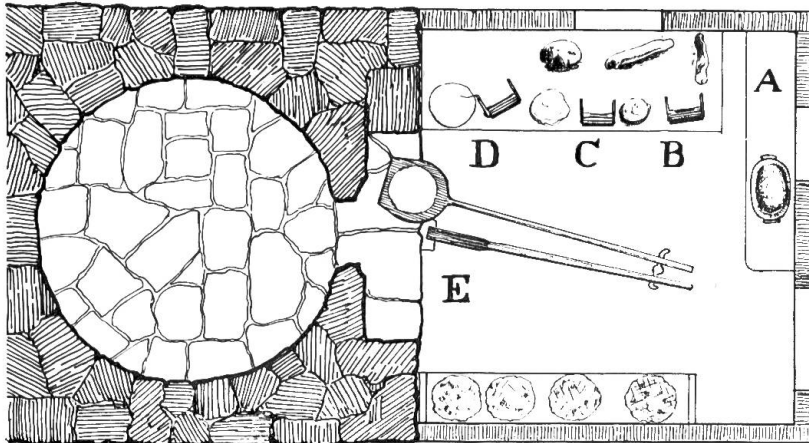


Fig. 4. Le four. Plan horizontal.

la cheminée et qui est utilisé seulement pour amorcer le tirage au début. Lorsque le feu, qui est placé dans le four même, du côté gauche de l'entrée, a bien pris, on ferme ce canal, à son entrée dans la cheminée, par une pierre, et la fumée sort alors par la partie supérieure de la bouche du four, qui en est toute noircie. Le four proprement dit est pris dans un gros bloc de maçonnerie; aussi faut-il le chauffer pendant plusieurs heures avant qu'il ait la température suffisante et égale que demande la fabrication du pain. Le four fonctionne pendant plusieurs jours consécutifs pour cuire les centaines de gâteaux nécessaires à la provision de six mois. Le combustible de choix est le bois de verne bien sec, qui a le grand avantage de ne pas projeter d'étincelles et, par conséquent, de ne pas charbonner les gâteaux.

Pour introduire les disques de pâte dans le four il faut un ustensile spécial, la « pelle ». Celle-ci est en bois; son extrémité élargie mesure 50 cm sur 55 cm et le manche a une longueur

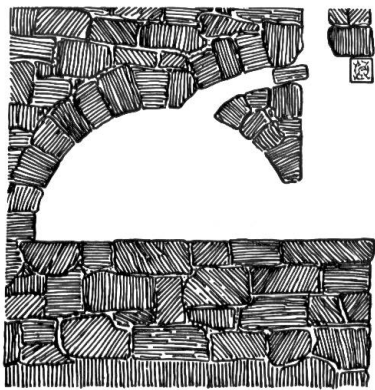


Fig. 5. Le four. Coupe verticale.

de deux mètres (fig. 1). Le « palon » est à peu près de même longueur, mais son extrémité élargie, qui est légèrement inclinée et tranchante au bout, n'a qu'une largeur de 7 cm. Il est utilisé pour retourner les gâteaux, pour en observer la cuisson et les retirer lorsqu'ils sont à point (fig. 4).

C'est sur le plan horizontal (fig. 4) que nous suivrons le mieux le cours des travaux exécutés dans le four. La personne préposée à la prépara-

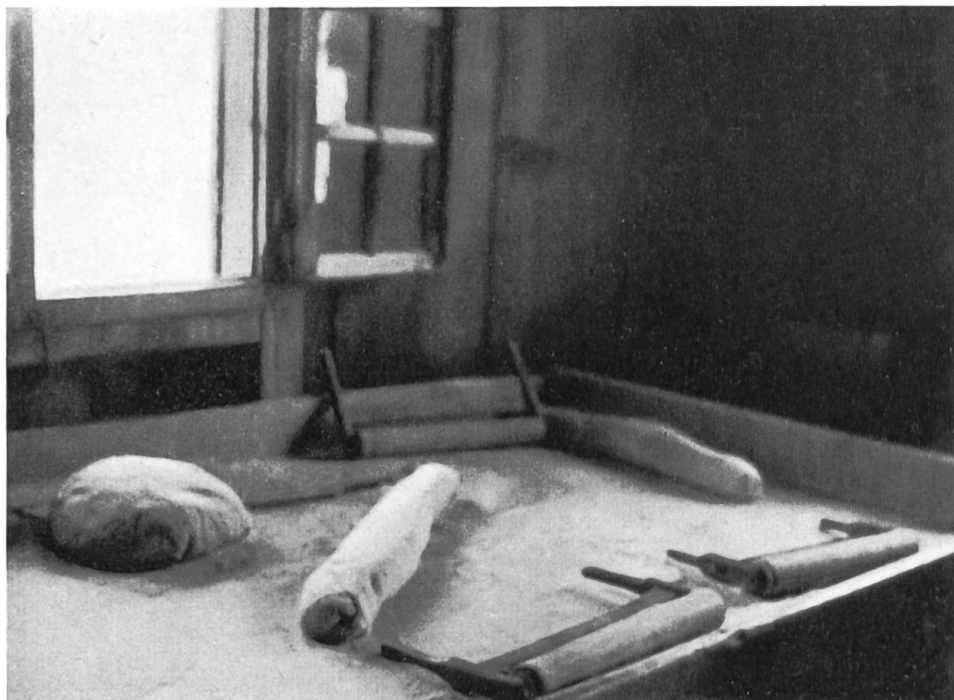


Fig. 6. La table avec la pâte et les «rantiaires».

tion des pommes de terre en dispose une ration sur le banc à droite de l'entrée. La personne en A pétrit cette masse avec de la farine pour en faire une pâte, puis celle-ci passe aux ouvrières en B et C, qui continuent à la travailler à l'aide de la rantiaire (fig. 6). La personne en D termine l'opération et place le disque de pâte sur la pelle. En E se tient le patron, qui manie pelle et palon et dépose le gâtelet cuit sur les «tablars» de l'étagère qui se trouve à sa gauche. Une fois refroidis, les gâtelets sont transportés dans une chambre bien aérée, où ils restent deux jours, avant d'être entassés au grenier.

Le gâtelet peut naturellement aussi se faire en petite quantité et chacun peut en confectionner chez lui. C'est ce que font nombre de personnes du Pays d'Enhaut, même celles qui se sont établies au dehors. Le montagnard est très attaché à sa contrée et a besoin de revivre de temps à autre les coutumes de son pays. A Flendruz on désigne ces gâtelets sous le nom de «cognus».

J'ajoute encore quelques conseils pour ceux qui utiliseront chez eux notre recette du gâtelet: prenez de préférence des pommes de terre bien farineuses et, lorsque vous les écrasez, évitez d'y ajouter de l'eau, si peu que ce soit, la masse devant être aussi sèche que possible. A mesure que vous pétrissez la pâte avec de la farine, elle devient plus malléable. C'est l'opération

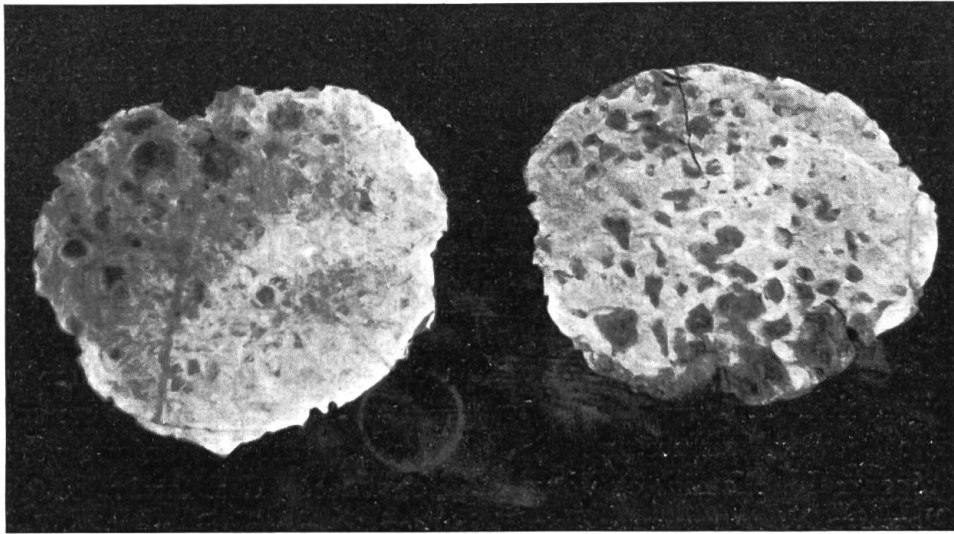


Fig. 7. Le gâtelet.

qui demande le plus de patience et de persévérance (de l'huile de coude, comme on dit chez nous). La proportion est d'environ un tiers de farine pour deux tiers de pommes de terre. Ajoutez d'abord une bonne quantité de farine, puis de moins en moins, car pour mettre votre galette au four, elle ne doit pas être couverte de la matière blanche, qui empêcherait d'en apprécier le degré de cuisson. Ajouter encore quelques grains de cumin ou d'anis, ce qui se fait aussi dans la fabrication en série. Roulez des disques aussi minces que possible de 10 à 12 cm de diamètre, que vous placez sur une plaque à gâteau, et, à four chaud, la cuisson est terminée en 3 à 5 minutes de chaque côté. Cuit à point, le gâtelet doit rester blanc, avec quelques taches rousses (fig. 7). Vous obtenez ainsi un produit qui a toutes les qualités: exquis, pas cher, se conservant très longtemps et pouvant être consommé à toute heure. Mangez-en à n'importe quel repas et surtout, servez le gâtelet à vos amis auxquels vous offrez un verre de vin. Je suis certain que vous trouverez que les traditions ont du bon et que les vieilles recettes, fussent-elles de quelques siècles, ne sont pas les moindres.

### Chronique du « Glossaire ».

Par E. Schüle, Montana.

Est-il nécessaire de dire pourquoi dans ce bulletin consacré aux traditions populaires, nous parlons et reparlerons du Glossaire des patois de la Suisse romande? Si, dans maintes régions, une évolution rapide a fait tomber dans l'oubli le patois