

Fêtes de Pâques en France

Le repas de Pâques en France

En Allemagne, ce sont les lapins qui mettent les œufs dans les nids que les enfants ont préparés.

Même si cette tradition est analogue en Alsace, la tradition de Pâques est toute autre en France !

Selon la légende catholique, les cloches partent de Rome le jeudi saint et reviennent le jour de Pâques, le lundi. Sur leur passage, elles éparpillent des œufs dans les jardins et les maisons.

C'est alors l'occasion pour tous, petits et grands, de manger du chocolat, et cela sous différentes formes : œufs, poules, cloches, poissons en chocolat. Les enfants se font une joie de chercher ces trésors en chocolat et en sucrerie que leurs parents ont cachés avec soin.

Une chose est sûre. La pénitence prend fin, la chair réapparaît sur les tables, ce sont les « Pâques charnelles », comme on les nommait joliment au Moyen Âge. La table d'abondance est de mise, avec :

- l'agneau pascal, de chair ou de pâte,
- le porc,
- les œufs sous toutes les formes, omelettes, œufs durs colorés,
- les gâteaux à base d'œufs et « soupes rousses ».

L'agneau pascal

C'était le sang de l'agneau, répandu sur les linteaux des portes des maisons des fils d'Israël, qui sauva la vie de tous leurs premiers-nés alors que l'ange exterminateur jetait la mort partout ailleurs. L'animal immolé était mangé debout, à la hâte, le bâton à la main, comme l'avait prescrit Dieu à Moïse.

Les chrétiens (Evangile de Jean) appelèrent Jésus « l'Agneau de Dieu », sacrifié pour sauver l'humanité, comme les premiers agneaux avaient été sacrifiés pour sauver la race des fils d'Israël. Au cours de la grande vigile pascale, il arrivait qu'au Moyen Âge, on consacra un agneau vivant, coutume qui fut transférée et conservée en certains endroits au cours de la messe de minuit de Noël. Et puis il apparut sur les tables du repas pascal.

Au début 16^e siècle, à Albi, on distribuait aux malades « le cabri de la vesprée de Pâques ». Sous le second Empire, les familles bourgeoises découpaient un quartier d'agneau gras. Mais c'est surtout en Alsace que l'agneau a une place particulière sur la table pascale, sous forme de gâteau généreusement saupoudré de sucre glace, un ruban rouge autour du cou. « Le prédicateur Thomas Murner rapporte en 1519 que les amoureux cultivaient l'habitude de faire don d'un agneau à leur promise », relève Michèle Bardout dans « La Paille et le Feu ». « A partir de cet usage se serait développée la coutume d'offrir aux enfants le jour de Pâques un délicieux biscuit en forme de mouton », poursuit-elle en s'interrogeant sur les raisons de la persistance de ce gâteau en forme d'agneau au détriment de ceux en forme de poisson qui existaient auparavant. « Peut-être l'agneau fut-il sauvé de l'oubli par cette attendrissante légende selon laquelle un agneau d'or surgit à l'aurore du jour de Pâques et sautille par trois fois devant le soleil levant, avant de disparaître? » Malgré le caractère charmant de cette légende, il semble plus vraisemblable que les traditions hébraïques puis chrétiennes aient eu une influence plus considérable. Et puis, tout simplement, le moment de Pâques, le printemps, est celui où les agneaux, avant de devenir moutons, gambadent dans les verts prés !

C'est aussi la viande de la saison, et il semble qu'actuellement, ce soit le gigot d'agneau qui soit devenu le plat de viande du dimanche de Pâques.

Les recettes étant partout, je me contenterai de rappeler que l'on compte dix à douze minutes de cuisson par livre de viande, le reste, ail, fenouil ou flageolets étant au libre choix. Par contre, voici la recette du biscuit de Pâques alsacien, en forme d'agneau, à condition d'avoir le moule.

Les recettes étant partout, je me contenterai de rappeler que l'on compte dix à douze minutes de cuisson par livre de viande, le reste, ail, fenouil ou flageolets étant au libre choix. Par contre, voici la recette du biscuit de Pâques alsacien, en forme d'agneau, à condition d'avoir le moule.

Les recettes étant partout, je me contenterai de rappeler que l'on compte dix à douze minutes de cuisson par livre de viande, le reste, ail, fenouil ou flageolets étant au libre choix. Par contre, voici la recette du biscuit de Pâques alsacien, en forme d'agneau, à condition d'avoir le moule.

Les recettes étant partout, je me contenterai de rappeler que l'on compte dix à douze minutes de cuisson par livre de viande, le reste, ail, fenouil ou flageolets étant au libre choix. Par contre, voici la recette du biscuit de Pâques alsacien, en forme d'agneau, à condition d'avoir le moule.

Les recettes étant partout, je me contenterai de rappeler que l'on compte dix à douze minutes de cuisson par livre de viande, le reste, ail, fenouil ou flageolets étant au libre choix. Par contre, voici la recette du biscuit de Pâques alsacien, en forme d'agneau, à condition d'avoir le moule.

Les recettes étant partout, je me contenterai de rappeler que l'on compte dix à douze minutes de cuisson par livre de viande, le reste, ail, fenouil ou flageolets étant au libre choix. Par contre, voici la recette du biscuit de Pâques alsacien, en forme d'agneau, à condition d'avoir le moule.

L'agneau alsacien en sucre

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 2 œufs
- 25 g de levure de boulanger
- 250 g de sucre
- 1 pincée de sel
- un peu de kirsch
- sucre glace

Faire fondre le beurre dans le lait chaud. Délayer peu à peu la farine avec le lait refroidi. Ajouter les œufs battus, le sucre, le sel et le kirsch et la levure de boulanger délayée dans un peu de lait froid. Travailler le mélange à la main jusqu'à ce qu'il se détache. Mettre dans une moitié du moule préalablement huilé, refermer le moule. Laisser lever deux heures, puis faire cuire à four moyen pendant 45 minutes. Une fois cuit, saupoudrer l'agneau de sucre glace.

L'agneau tient aussi place sur les tables russes et polonaises; en beurre ou en sucre dur, il a été béni à l'église et sera conservé, celui de sucre en tout cas, jusqu'à l'année suivante.

Le porc

« On était en carême depuis trente-deux jours. Le carême était un exercice sévère, dont la rigueur allait en croissant au fur et à mesure que l'on se rapprochait de l'anniversaire de la Crucifixion. Le Semaine Sainte, la dernière du jeûne rituel, était la plus dure, car on faisait maigre tous les jours jusqu'au matin du Samedi Saint, veille de Pâques... Et pourtant, pendant cette semaine inhumaine, alors que l'estomac récriminait sans vergogne, les femmes sortaient du saloir le jambon du dernier cochon, qui avait quarante-cinq jours de saumure, pour préparer le jambon de Pâques, le fameux « jambon persillé » national. Le ventre creux, la mine battue, car depuis trente-deux jours on se contentait de « graisser » les plats en y ajoutant deux gousses d'ail, elles manipulaient ce beau jambon bien gras, elles l'attachaient solidement à une corde et le descendaient dans le puits où il dessalait pendant trois jours. Et le jeudi Saint, après l'office du lavement des pieds et de la bénédiction de l'eau, elles le retiraient du puits, le décortiquaient, le désossaient, le découpaient, le trituraient pour en faire des terrines où il marinait dans sa graisse en compagnie d'un généreux hachis d'ail et de persil, et tout cela sans y mettre le menton! »

L'emploi de porc au repas de Pâques est affirmé assez souvent jusqu'à la fin du siècle dernier. Tuer le porc pour les fêtes, Noël ou Pâques, faisait partie de l'économie des campagnes. Mais il était célébré d'une façon tout à fait particulière pour Pâques en Bourgogne, sous forme de jambon persillé, et c'est Henri Vincenot, dans La Billebaude, qui racontait un peu plus haut la confection dudit jambon et l'héroïsme de ces femmes qui résistaient à la tentation, après tant de jours de carême, de goûter le plat de la fête. Cette tradition s'est perpétuée, en voici la recette :

Le jambon persillé pour 10 personnes

- 1 kg de jambon de campagne
- 1 pied de veau pour la gelée
- 2 échalotes, thym et laurier
- 1 brin d'estragon
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 1 botte de persil
- 1 bouteille de bourgogne blanc aligoté

Mettre le jambon dans une marmite et le recouvrir d'eau froide. Placer sur un feu moyen pendant une heure. Sortir la viande, l'égoutter en enlever la couenne.

Dans une cocotte en fonte, mettre le jambon dégraissé, le pied de veau, les échalotes, le thym, le laurier, l'estragon et le cerfeuil. Poivrer, et mouiller avec le bourgogne blanc. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande se détache lorsqu'on la soulève à la cuillère. Cela demande environ deux heures de cuisson. Pendant ce temps, hacher la botte de persil.

Retirer le jambon de la cocotte, le poser sur un plat et l'écraser à la fourchette, en mélangeant gras et maigre.

Au fond d'un saladier de faïence évasé, disposer une couche de persil, une couche de jambon, et continuer de la sorte jusqu'à épuisement de l'un et de l'autre, terminer par une couche de persil haché et tasser soigneusement.

Recueillir le jus de cuisson de la cocotte, ajouter une cuillère à soupe de vinaigre de vin et passer au tamis. Verser doucement le liquide recueilli sur le jambon en prenant soin qu'il pénètre bien le mélange et qu'il recouvre la préparation. Faire prendre en gelée dans un endroit frais. Le jambon persillé se prépare la veille.

Une autre coutume relative au porc est particulière au pays messin : le morceau de porc doit être la première vertèbre dit « corosse ou juif » ; il se cuit entouré de choux.

En Bresse loughannaise, le jambon, couronné de lauriers et de fleurs, était béni à l'église, avec le lard du repas de Pâques.

En Gascogne, c'était sous forme de saucisson que le porc faisait son entrée au repas de Pâques.

Les œufs, sous toutes leurs formes

Le lundi de Pâques, « lou dilun de Pàsco », jour où l'on organise force parties de campagne, toute famille méridionale s'apprête à « faire l'oumeleto », faire le repas dont l'omelette est le plat traditionnel. « Oumeleto, nou-melats, truytada, pascàdo », l'omelette pascale se prépare aux fines herbes ou, plus délectable encore, avec des rouelles de saucisson coupées en petits dés. Par allusion au frémissement de l'omelette dans la poêle, si plaisant à entendre après la maigre chère de carême, rire de tout son cœur se dit « rire coume une pascàdo ».

Pas plus qu'il n'admet de Noël sans touron, le Catalan ne conçoit de Pâques sans omelette. « Comme Jean Poueigh, tout observateur régional du début du siècle aurait pu noter le même fait, l'omelette était partout le dimanche ou le lundi de Pâques. Elles étaient prétexte à des réunions ou à des jeux.

En Seine-Maritime, le lundi de Pâques, se tenait une « assemblée » où chacun se rendait pour manger l'omelette. Il fallait la réaliser sur place et la retourner. Ce moment était attendu par tous et on se moquait des maladroits.

Dans la Somme, jeunes gens et jeunes filles se réunissaient par groupes de huit ou dix, pour manger l'omelette de Pâques. Les garçons apportaient les œufs et, après le repas, garçons et filles jouaient à colin-maillard.

Dans l'Aunis et la Saintonge, le repas de Pâques comprenait obligatoirement une omelette et des petits agneaux. Les œufs et les agneaux avaient été préalablement bénits, et on ne brûlait pas les coquilles des œufs, parce que Saint-Laurent avait été supplicié sur un gril chauffé aux coquilles d'œufs, et les ossements de l'agneau, « qui figuraient l'agneau pascal », n'étaient pas jetés, mais enterrés.

Dans les Pyrénées-Orientales, les familles assistaient à la première messe pour pouvoir manger l'omelette avant le lever du soleil.

En Gascogne, il fallait casser les œufs dès le Samedi saint, en compter six par personne, et la cuire de façon à ce que le couteau y tienne droit.

Les gâteaux de Pâques

Avec la joie de Pâques reviennent sur les tables, les gâteaux riches en œufs, et chaque région avait sa tradition du gâteau de Pâques.

En Savoie, dans les Ardennes et dans la Creuse, il n'était de Pâques sans soupe dorée, ou soupe rousse, c'est-à-dire, des tranches de pain blanc, ce qui était déjà une friandise, trempées dans du lait et des œufs, puis dorées au beurre à la poêle. Dans la Creuse, la coutume voulait qu'on les mange « afin que les poules pondent bien ».

A Menton, les « cavagnats », en forme de panier, contenaient des œufs rouges marqués d'une croix en pâte.

En Touraine, les gâteaux de pâte feuilletée ou de pain d'épice avaient une forme de cheval.

En Corse, dans la région de Bastia, les « campanili » avaient une forme de corbeille de pâte à grande anse, et contenaient deux œufs blancs, tandis que dans la région de Sartène ils représentaient une couronne surmontée d'œufs.

Dans la région de Metz, le gâteau de Pâques était une brioche en pâte tressée ; dans l'Yonne, des craquelins de forme carrée ; à Aigurande, des gâteaux ronds, appelés « marmottes » ; dans le Bocage vendéen, l'alise pacaude dont la préparation est très réglementée : le Samedi saint, on cuit une fournée complète de gâteaux, dont certains vont jusqu'à dix livres. La pâte est faite de lait, de beurre, de crème, d'œufs, de sucre et de fleur d'oranger. Il est défendu d'y goûter avant le matin de Pâques, car la veille « ils sont remplis de crapauds ».

Chaque membre de la famille reçoit un gâteau, dont il se coupe une tranche au dessert après le repas, et tant qu'il reste de ce gâteau, on en offre à tout visiteur. Ces gros pains briochés demandent une surveillance du levain, qui ne doit pas trop lever, pour répondre à leur nom « alises », de alis, compact, mal levé.

Il y avait aussi les fougassons en Auvergne, les « niflettes » en Bourgogne, les « pagnottes » en Forez, les « darioles » à Reims.

Beaucoup de ces gâteaux ont disparu pour céder la place aux réalisations des pâtisseries, qui renouvellent à leur façon la tradition pascale, mais il ne semble pas que se soit dégagée une forme de gâteau traditionnel de Pâques en France, comme peuvent l'être la paska en Russie, la colombe maintenant en Italie, ou le baba en Pologne. Voici donc quelques recettes du temps passé, à retrouver peut-être.

Les échaudés aux œufs de Pâques pour 6 personnes

- 275 g de farine
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 50 g d'huile d'olive
- eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe d'eau
- œufs durs pour décorer

Mettre la farine dans une terrine, y faire un puits et verser le sucre, les œufs battus, le sel, la levure délayée dans l'eau tiédie, l'huile et l'eau de fleur d'oranger. Travailler jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer trois ou quatre heures. Donner la forme d'une couronne, en gardant un peu de pâte pour faire les croisillons qui maintiennent les œufs durs. Jeter la couronne dans de l'eau frémissante jusqu'à ce qu'elle remonte à la surface, puis la plonger dans l'eau froide pour la refroidir. Enfoncer les œufs durs teints dans la couronne, et les fixer par un croisillon de pâte. Faire cuire à four chaud pendant une demi-heure environ.

L'alise pacaude pour 10 personnes

- 500 g de pâte à pain
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 125 g de sucre eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

Incorporer progressivement à la pâte à pain, le beurre, les œufs, le sucre, le sel, et l'eau de fleur d'oranger. Donner la forme d'un pain rond. Laisser lever pendant quatre heures, puis faire cuire à four moyen pendant une demi-heure.

Les couronnes corses pour 10 personnes

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 125 g de sucre
- 375 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 petit verre d'eau-de-vie
- un peu d'anis
- 20 g de levure de boulanger
- 1 verre d'eau
- œufs durs colorés pour décorer

Mettre la farine dans une terrine, y faire un puits et verser l'œuf battu, le sucre, le beurre ramolli coupé en petits morceaux, le sel, l'eau-de-vie et l'anis. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Délayer la levure dans un peu d'eau tiède et incorporer-la à la pâte. Laisser reposer deux à trois heures. Donner la forme d'une couronne en gardant de la pâte pour les croisillons qui maintiennent les œufs durs colorés. Les enfoncer dans la couronne, les fixer par les croisillons de pâte, et faire cuire à four moyen pendant une demi-heure.