

## Les plaques à gâteaux

On va parler ici des grandes de 60 cm et plus. Bien évidemment nous ne les avons jamais vues servir. Il faut en conséquence s'en référer aux rares écrits en rapport avec nos mœurs culinaires d'autrefois pour en savoir l'usage.

Auguste Piguet, Vieux métiers de la Vallée de Joux, nourriture, habillement, Monographie folklorique, cahier A, Editions le Pèlerin 1999, p. 0121 :

## Boulangerie et tourtes

*Longtemps nos ancêtres disposèrent du seul four pour cuire leurs pâtisseries à la suite d'une journée de pain. Nos anciens fours ont été l'objet d'une étude détaillée dans le Folklore suisse. Nous y renvoyons le lecteur.*

*Dans ces conditions, on ne saurait être surpris si les pâtisseries d'autrefois ne pouvaient rivaliser avec celles des pâtisseries modernes. Coucons, cricholes et taliers se faisaient en pâte de pain, parfois avec un soupçon d'addition de lait ou de sucres. Seuls les taliers aux greubons sortaient du rang et fleuraient bon. Les tartes dites gâteaux n'ont cessé d'être à l'honneur. Les plaques (feuilles) le plus souvent rondes, livraient des sèches aux œufs ou au vin, des gâteaux à la papette, c'est-à-dire d'ordinaire aux pruneaux secs, aux raisins, parfois aux pommes, aux cerises, aussi aux « cruilles », sorte d'airelle des marais assez fade de goût. De toutes les tartes, la dernière me paraît la plus excise. C'est du vrai « rebalmàmè »<sup>1</sup> comme disaient nos pères.*

*Comme on faisait au four tous les quinze jours, voire tous les mois, les tartes à la papette ou la sèche ne faisaient qu'alors apparition sur la table familiale. L'introduction des fourneaux à cache plat permit de confectionner des gâteaux à l'occasion des anniversaires. Au Nouvel An une journée spéciale de pâtisseries ou de tartes était de rigueur. L'une de mes tantes, en visite chez des parents au premier février s'entendit dire : « Tu viens à point, Elisa, c'est aujourd'hui le dernier jour des gâteaux ». La famille en question se confectionnait non moins de 32 tartes la veille du jour de l'an : une pour chacun des jours de janvier, la dernière pour le premier du mois suivant.*

*Le même 31 décembre, achevée la journée, la ménagère diligente ne manquait pas de se livrer à la confection des brefé (gaufres). Sous les yeux émerveillés de la marmaille, les boulettes grasses se glissaient deux à deux entre les mâchoires métalliques. Le grand fer posé sur le foyer incandescent ou enfoncé dans le fourneau, laissait tomber au bout de quelques instantes des gaufres blanches. Les fers anciens, assez rares, au nid d'abeilles, fournissaient des gaufres d'une épaisseur singulière, de vraies galettes qu'on parfumait d'anis.*

---

<sup>1</sup> Pas certain de ce terme patois.

Mina Denys-Rochat, *Mes souvenirs d'enfance*, Editions Le Pèlerin, 2004, pp. 6-7 :

*En fin d'année, grand branle-bas. Maman descendait au village se ravitailler en vue de faire les gâteaux annuels. Elle rapportait aussi deux plaques de chocolat Suchard qui étaient réservées aux déjeuners du dimanche. Seules les images et le papier d'emballage étaient pour moi. Ces gâteaux étaient aux pommes, aux pruneaux secs, au vin et aux petits fruits, Leur diamètre était de 60 centimètres. Leur cuisson se faisait dans le four au voisin. Cuits, ils s'alignaient sur les planches et tabourets à la salle (chambre du haut). C'étaient les beaux meubles du trousseau de maman... Ces gâteaux étaient le menu du soir et matin jusqu'au 10 janvier et plus. Deux taillés levés complétaient le tout. Ouf ? Papa disait en avoir mal à l'estomac, chose qui se confirmait par le pot de camomille qui trônait sur le fourneau pendant de nombreux jours.*

Fernand Denys-Favre, *L'Épijne des quatre saisons*, Editions Le Pèlerin, 1994, pp. 117-118 :

#### *Nouvel-An*

*Passé le mystère de Noël et les péripéties de la boucherie, on arrivait gentiment au 31 décembre. Ce jour-là, il semblait qu'une chape se posait sur le passé et qu'un voile allait se lever sur l'avenir.*

*Les femmes, très occupées vers le grand fourneau, pelaient beaucoup de pommes et remplissaient constamment le foyer. Quel gouffre ! Pas de menus compliqués, mais des kyrielles de gâteaux. Gâteaux aux pommes, à la raisinée ou « à rien » disait tante Clara. C'étaient encore les meilleurs, car leur « à rien » consistait en un mélange de lait, de sucre et de cannelle. On les laissait assez longtemps au four pour que cette onctueuse mixtion durcisse et se caramélise.*

*On en faisait beaucoup de ces gâteau, de différents calibres. Maman m'a rappelé qu'un Nouvel-An, échelonnés sur plusieurs jours, on en avait cuit vingt neuf ! Oui, trois fois dix moins un.*

*Ce soir-là, on veillait tous à la cuisine, les femmes s'affairaient encore, les hommes lisaient et fumaient, les enfants et les cousins jouaient aux cartes ou aux jeux de famille. On était à la fois heureux et anxieux. Heureux d'être ensemble et anxieux de peur de manquer les traditionnelles sonneries des cloches des villages. Souvent, cela commençait avant l'heure, ce qui n'est guère admissible dans un pays d'horlogers. Aux premiers tintements répondaient ceux d'un autre clocher, puis deux, puis trois, et enfin de chaque village, à l'unisson, les cloches annonçaient l'an neuf. Cela durait longtemps, même très longtemps, et parfois un clocher qui s'était tu prenait la relève et clamait dans l'air glacial l'espoir des Combiens pour la nouvelle année.*

*Avant bien entamé nos gâteaux et dégusté le thé de la tante Clara, on commençait à bailler, on avait de petits frissons de sommeil, comme disait maman, et l'homme au sable faisait sa ronde, même à St-Sylvestre. Alors, on s'endormait, non avec une belle histoire, mais aux sons d'un concert offert par les cloches de la Vallée toute entière.*

*Le matin venu, ayant déjeuné avec des tranches de gâteau, nous allions de maison en maison souhaiter la bonne année, embrassant chacun et recevant parfois une friandise.*



Des plaques à gâteau de près de 60 cm. Certaines étaient plus grandes encore ou avec les bords ondulés.