

## Les plaques à gâteau

De toutes dimensions. Avec bien entendu, objet de cet article, les toutes grandes que l'on retrouve à l'occasion dans les brocantes, telle celle de L'Abbaye au printemps 2019. La plaque n'est pas impeccable, néanmoins elle donne l'idée de la grandeur de ces gâteaux.

Gâteaux aux pruneaux que nos ancêtres allaient cuire en quantité au four du village. Véritable expédition quand l'on habitait les hauts et que l'on tenait plus de four particulier depuis des lustres.

Fernand Denys évoque les périodes de fêtes de fin d'année alors que l'on peut véritablement dire que c'était l'époque des gâteaux !

### *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 gâteaux, 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, des heures, 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.*

*Ayant 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, embrasser chacun et recevant parfois une friandise, et chez la Julie, le traditionnel morceau de...<sup>1</sup>*

Auguste Piguet, dans son texte : Backen & Bebäcke, traite de l'art combier d'apprêter des pâtisseries :

*Longtemps, nos ancêtres disposèrent du seul four pour cuire leurs pâtisseries à la suite d'une fournée 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 sucre. Seuls les taliers aux « greubons » sortaient du rang. Ils 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, au raisiné, parfois aux pommes, aux cerises, aussi aux « cruilles », sorte d'airielle des marais assez fade de goût. De toutes les tartes, la dernière me paraît la plus exquise. C'est du vrai rebâl, comme disaient nos pères.*

*Comme on faisait au four tous les quinze jours, voire tous les mois, la tarte 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 fournée 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 fournée, 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 instants des gaufres minces, dorées et croustillantes dans la corbeille à serviette blanche. Les fers anciens, assez rares, ou nids d'abeilles, fournissaient des gaufres d'une épaisseur singulière, de vraies galettes qu'on parfumait d'anis<sup>2</sup>.*

---

<sup>1</sup> Fernand Denys, L'Épine des 4 saisons, Le Pèlerin, 1992-1993.

<sup>2</sup> Auguste Piguet, Vieux métiers, Le Pèlerin, 1999, pp. 0121 et 0122.



La grande plaque à gâteau.