

## Un emblème disputé

*Rolande Bonnain*

---

*L'identité ne réside jamais que dans l'idée que l'on s'en fait. En cuisine, comme dans d'autres domaines, on peut se choisir ses ancêtres. C'est ce qu'enseigne l'histoire du gâteau à la broche.*

Aucun repas de mariage haut-pyrénéen ne pourrait s'achever sans le partage d'une spectaculaire pyramide hérissée de pointes de pâte dorée, fleurant bon la vanille, le rhum et le beurre, appelée gâteau à la broche en raison de son peu ordinaire mode de cuisson. Pour les Bigourdans (dénomination que les Haut-Pyrénéens se donnent en souvenir de la province d'Ancien Régime qui a composé la majeure partie du département), cette pâtisserie monumentale fait la gloire de leur patrimoine culinaire - comme celle de leurs cuisinières -, ce qui justifie sa présence aux noces et aux repas d'apparat locaux. Cependant, il suffit de se diriger vers le Haut-Languedoc et l'Auvergne pour s'apercevoir qu'il existe un gâteau tout semblable en Rouergue, en Quercy et dans le Cantal. Chacune de ces régions, bien entendu, s'en attribue la paternité. Alors Pyrénées ou Massif central ?

La quête des origines de la recette s'est révélée riche d'enseignements, moins toutefois que la réflexion sur le sens et les usages de la patrimonialisation de certains éléments du champ culinaire.

Très spectaculaire, comme il a été dit plus haut, le gâteau à la broche prend la forme d'un cône de plus de 50 centimètres de hauteur et peut peser 3,5 kilos ou davantage. Ce n'est pas sa composition qui est originale - *grosso modo*, elle s'apparente à celle d'un quatre-quarts dont les proportions varient légèrement selon les régions et les cuisinières qui le réalisent - mais son mode de

cuisson : d'ordinaire, les pâtisseries sont contenues dans un moule lorsque leur pâte est souple ou supportées par une plaque de métal quand elle est ferme (pâte sablée, brisée ou feuilletée), ou bien encore sont déposées sur un liquide bouillant qui saisit la boule de pâte préalablement formée (beignets) ; ici, le gâteau est « construit » progressivement : la pâte enrobe le moule formé d'un cône traversé dans sa hauteur par une broche et chaque couche est cuite à la chaleur des braises du foyer avant d'être recouverte par une suivante au cours d'une opération qui dure plus d'une heure.

### *Savoir-faire et symbole*

---

Deux personnes sont nécessaires pour réaliser ce gâteau : une aide tourne la broche posée sur des chenets - la génératrice du cône parallèle au foyer - et alimente le feu pendant que la cuisinière verse la pâte sur le cône de bois chemisé de papier sulfurisé et lui donne peu à peu l'aspect recherché d'une pyramide hérissée. La réalisation du gâteau ne demande pas seulement des ingrédients en quantité importante - trente œufs et le reste à proportion - mais aussi un réel savoir-faire dans le rôtissage : la première couche ne doit pas être trop épaisse pour éviter les risques de rupture car, dans ce cas, il faut recommencer l'opération à son début ; il faut savoir déplacer le cône pour que la cuisson s'effectue régulièrement sachant que la pointe cuit rapidement : les couches doivent être d'égale épaisseur et convenablement saisies, ni trop - elles seraient brûlées - ni trop peu -, le gâteau prendrait une consistance molle peu appréciée ; enfin, il faut qu'en fin de cuisson, les « dents » ou les épines créées par la force centrifuge soient les plus longues possibles (de 3 à 4 centimètres).

Le démoulage est une autre opération délicate : on doit attendre le refroidissement du gâteau, couper à la base du moule le papier qui a chemisé le cône et donner un coup sec du côté supérieur pour sortir le gâteau par le haut. Il va alors se raffermir au frais pendant trois jours avant d'être dégusté. Pour le servir, on coupe d'abord la pointe puis, parallèlement à la base, des tranches de 5 centimètres débitées elles-mêmes en petits carrés croquants.

C'est surtout à l'occasion des mariages que ce gâteau est

consommé, mais on le retrouve lors des grandes célébrations familiales, premières communions, anniversaires de mariage et aussi repas d'élus. Avant 1950, il ne figurait que sur les tables des noces rurales où, accompagné de crème anglaise, il avait remplacé les traditionnelles tourtes (pâtisserie ronde et compacte, au levain et au beurre) servies au dessert. Comme elles, il s'offrait aux personnes qui n'avaient pu assister au repas. Son succès s'explique par sa forme, identique à celle de la pièce-montée du pâtissier citadin, trop onéreuse et trop lointaine ; en outre, ses ingrédients provenaient en grande partie de l'exploitation elle-même ou d'exploitations voisines. Depuis, si sa réalisation reste surtout domestique et artisanale - des boulangeries industrielles s'y sont essayées sans grand succès -, on le retrouve aussi en ville, toujours à l'occasion des mariages qui restent la plus grande fête, celle qui scelle l'union d'un couple et annonce la naissance d'autres générations. D'ailleurs, il y a homologie entre la fête et le gâteau : la fête active les échanges entre l'intérieur et l'extérieur, tout comme le gâteau nécessite les ingrédients les plus représentatifs de l'économie paysanne, auxquels s'ajoutent les produits les plus exotiques.

Le symbolisme du gâteau s'énonce clairement sur les photos prises après la guerre. On y voit, autour des mariés, un groupe bien moins important qu'aujourd'hui et la cuisinière portant le gâteau garni de tulle et de dragées qui est en quelque sorte le double de la fiancée porteuse de fécondité pour la maison.

Son partage signifiait l'accord au mariage donné par la collectivité à l'engagement des deux personnes. A cette époque, c'était la cuisinière - celle qui l'avait fait, sa « mère » - qui l'entamait, donnant ainsi métaphoriquement son accord à la jeune fille. Aujourd'hui, c'est la mariée qui donne le premier coup de couteau : les rôles ont changé en cinquante ans.

En Bigorre, bien que ce gâteau se fasse aussi dans la plaine, on assure que sa recette est originaire de la vallée d'Aure, vallée qui s'étend de Lannemezan à l'Espagne, car, dit-on, « on y fabriquait du beurre ». Quand Simin Palay, le grand félibre béarnais, rédigea en 1937 la recette pour sa *Cuisine du pays*<sup>1</sup>, il précisera qu'il la tient d'une Auroise, origine déjà donnée quarante ans plus

---

1. S. Palay, *La Cuisine du pays*, Pau, Marrimpouey Jeune, 1937.

tôt par un folkloriste<sup>2</sup>, seul témoignage toutefois de ce gâteau pour tout le XIX<sup>e</sup> siècle. Pourtant, il n'est que de prendre *Le Guide gourmand de la France*<sup>3</sup>, édité en 1970, pour trouver, à trois reprises et dans trois régions différentes, mention de ce fameux gâteau facilement reconnaissable. Cependant, en domaine gascon comme en domaine languedocien ou auvergnat, il n'existe pas de nom dialectal pour cette pâtisserie. Cette absence indique que ce gâteau serait d'importation récente.

Son existence est connue ailleurs. En Europe centrale, plus précisément. En Pologne, il s'appelle *pankuchen* (mot allemand qui indiquerait son origine, précisent les linguistes locaux) ; il était réalisé pour Pâques depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, on le confectionne pour les fêtes religieuses importantes et les célébrations familiales. En Allemagne, en Forêt-Noire notamment, et en Hongrie, sa forme est cylindrique et rappelle la bûche de Noël, époque à laquelle il était consommé. Que ce soit en Pologne ou en Allemagne, la date de sa consommation et sa forme nous orientent vers une célébration du renouveau de la nature, signification qu'il n'a pas conservée en France lors de son arrivée, peut-être dans le troisième quart du XIX<sup>e</sup> siècle.

Tout ce que l'on sait, c'est qu'il existait en France des courants de travailleurs saisonniers qui allaient du Cantal vers le piémont pyrénéen, notamment des chaudronniers. Le moule aurait pu être diffusé par eux. Toutefois, on ne peut encore expliquer comment ce gâteau serait initialement arrivé dans le Massif central et non ailleurs. En revanche, on ne s'étonne pas que les repas de noces aient favorisé son entrée dans les corpus culinaires régionaux car c'est à ces occasions que l'on présentait les innovations.

En fait, ce gâteau nous apprend qu'une recette peut être rapidement patrimonialisée - à l'instar aujourd'hui des ressources agricoles et alimentaires dites de « terroir » -, contribuant alors à la dimension identitaire d'une région jusqu'à devenir parfois un emblème pour lequel se battent gastronomes et érudits locaux.

Certes ici, les ingrédients du gâteau n'ont rien de spécifique : les principaux pourraient être produits partout et les arômes sont d'origine extérieure ; les ingrédients ne nécessitent pas une technique particulière pour leur production mais l'existence d'un savoir-

---

2. G. Darsuzy, *Les Pyrénées françaises*, Paris, Schleicher, 1899.

3. H. Gault et C. Miliau, *Le Guide gourmand de la France*, Paris, Hachette, 1970.

faire est indéniable. Cependant il est délocalisable - c' est pourquoi on insiste tant sur l' origine locale du gâteau en se l' attribuant et en la rejetant dans un passé lointain pour mieux la défendre contre les autres prétendants. Cette évocation du temps long renvoie ainsi au local et à l' identité.

On pourrait objecter que ce mouvement de patrimonialisation ne date pas d' aujourd' hui puisqu' il naît de chaque situation d' urgence où les témoignages du passé vont disparaître. André Chastel avait bien montré que l' enjeu de ce mouvement avait varié au cours du temps. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il se voulait affirmation de l' appartenance à la nation, aujourd' hui, l' enjeu est devenu l' appartenance à la société locale et tous les objets peuvent être patrimonialisables.

Ainsi, dans la prolifération des « spécialités régionales », recettes et produits rattachés à un lieu, à un terroir, qui ont fleuri au second Empire, on peut lire une volonté de reconnaissance de ces lieux dans laquelle les signes de l' appartenance étaient autant destinés à l' extérieur qu' à l' intérieur du groupe. En outre, en 1860, les savoir-faire pratiqués et bien connus d' une France essentiellement rurale ont facilité le repérage de ces marqueurs.

Fortement investies sur les plans symbolique et affectif, les recettes, productions culturelles et créations sociales, pensées comme des produits du temps et de l' espace, acquièrent alors des valeurs emblématiques. Le regain actuel de patrimonialisation les fait entrer désormais à part entière dans la construction des terroirs.

Aujourd' hui, la revendication du terroir est bien moins une contribution à l' affirmation de la diversité de la nation - et donc de l' affirmation de la nation - qu' une légitimation du groupe dans sa relation aux spécificités de l' espace, c' est-à-dire du local. C' est ce qui explique que, parfois, le groupe se livre à un combat pour la possession de ce qu' il considère comme son héritage. Les signes de différenciation servent à affirmer l' enracinement du groupe, à légitimer collectivement l' occupation de l' espace mais en même temps, ils sont devenus des biens monnayables utilisés dans les stratégies territoriales de développement. La compétition autour de l' origine de certains biens est aujourd' hui d' autant plus âpre que les savoirs qui les font naître ont désormais quitté la sphère domestique pour devenir l' apanage de spécialistes.

---

*Rolande Bonnain*



**lemangeur-ocha.com** - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.