



Le boutillon de la Mérine

Numéro spécial Juillet 2015



LA GALETTE CHARENTAISE DANS (PRESQUE) TOUS SES ÉTATS Charly Grenon



C'est notre amie Cécile Négret, arrière petite fille de Jhustin Kiodomir, qui est à l'origine de ce débat sur la galette charentaise, pour avoir donné la recette de sa grand-mère (Boutillon n° 40). Puis Joël Guillon nous a écrit un commentaire précisant que le lieu d'origine de la galette était le village de Beurly, et a lancé un défi : qui prouvera le contraire ?

Voilà pourquoi notre ami Charly Grenon a pris sa plus belle plume, et m'a remis une étude très documentée, écrite sans l'aide d'internet.

Charly je le connais bien. Je l'appelle « la mémoire de la Saintonge ». Il suffit de l'interroger sur un évènement ou une date pour qu'il nous donne, presque toujours, une réponse précise.

Charly est un ancien journaliste. Il a travaillé d'abord à *La France*, puis à *Sud-Ouest*. Il est également un des membres fondateurs de la Sefco. Il a écrit plusieurs ouvrages, dont « Les temps héroïques du cinéma dans le Centre-Ouest », « Saveurs des mets, saveurs des mots », « Les gloires charentaises du Coran ».

J'ai eu le plaisir d'écrire avec lui « Goulebenéze, le Charentais par excellence », aux éditions du Croît vif, un hommage à mon grand-père. Également « L'air du pays », toujours au Croît vif, avec Jacques-Edmond Machefert et Jean-Claude Lucazeau.

Je suis persuadé que ce numéro spécial va plaire à nos lecteurs.

Pierre Péronneau



*Ine Goulebenéze
In cot d'vin bian,
Jh'ai l' jhabot b'n aise
Et l' thieûr content !
Charly Grenon*

Il serait parfaitement vain d'attribuer à tel ou tel fabricant, qu'il soit artisan ou industriel, la paternité de la galette charentaise ou saintongeaise.

Le produit connu sous cette dénomination a un ancêtre beaucoup plus ancien : **l'alise**. Désignant une galette au beurre, ce substantif est, selon Pierre Rézeau (1), attesté à La Rochelle en 1861, et Bescherelle Aîné le localise comme tel en Aunis.

Le mot a pour radical le vieux français **alise** = uni, lissé : « Alizes sont des choses serrées, comme le caillou et le pain broyé auquel il n'a été donné lieu de se lever, et toutes choses qui sont si bien condencées qu'il n'y a aucun pores apparents »(2), note Bernard Palissy, alors à Saintes et arpentant les marais salants de la côte charentaise sur laquelle il rencontre de nombreux **galets**, dont le féminin est ... galette.

Le pas sémantique est franchi. La comparaison du célèbre expert avec le pain **alisé** (également à l'origine du **broyé** poitevin (3)), est imparable. Pierre Rézeau confirme l'étymon de l'alise comme survivance de l'ancien français **alis** dans le sens de serré, compact, en parlant d'une pâte.

Mieux, le linguiste considère **alise** et **galette**, en particulier charentaise, comme synonymes, citant à bon droit J-E. Progneaux : « C'est peut-être le plus célèbre et le plus connu des gâteaux charentais, parce qu'il a été commercialisé... ». Quand ? Rézeau conclut ses remarques par un constat : « La galette Goulebenéze et la galette de Beurlay (du nom d'une localité de Charente-Maritime où un boulanger s'est fait une renommée de cette spécialité) sont parmi les plus appréciées ».

En compagnie de Goulebenéze



De temps immémorial, chaque boulanger a sa galette, sans marque déposée. Prétendre assigner une date générique relève du mythe absolu. Quant aux premières commercialisations, elles ne sont pas antérieures au milieu du siècle écoulé. Nous en fumes témoin et, dans une certaine mesure, acteur !

Bien sûr il y eut, ici ou là, quelques précurseurs. Le plus connu est Quantin, de Gémozac, qui se délocalisera avec succès à Royan et dont Goulebenéze en personne, ès-qualité de rédacteur en chef du « Piron », rédigeait au début des années 1920 dans le « journal satirique, humoristique et en patois des Charentes » dirigé par Gaëtan Savary, une publicité intitulée: « La galette à thieu gàs de Quantin » qui se chantait sur l'air de La Paimpolaise :

Dan-n-in' fêt', prr'in' assemblée
L' saintonghais qu'est poin minprisan,
Va cheurher prr' sa compagne
Sa meilleur' bouteill' de vin bian !
P'rr trouver l' vin bon,
Et que faut-to don ?
In'amende ou beun in' nouézette
Dau tortâ ou beun d'au miyat :
Mais tout thieu n'vaut poin la galette
Que Quantin fait thieur' à Gh'mozat.

La conclusion de cette réclame, comme on disait à l'époque, prouve qu'il y avait bien, en l'occurrence, une certaine commercialisation:

« Demandez la Galette Charentaise dans toutes les bonnes épiceries, pâtisseries, etc. ».

Mais Quantin semble constituer l'exception. La dernière page de cet hebdomadaire paraissant le dimanche, entièrement dévolue aux pavés publicitaires disposés en « caveau de famille », ne laisse pas paraître le moindre concurrent.

Puis, nous retrouvons Goulebenéze avec une galette à son nom revendiquant 1936 comme année de sa création. C'est à dire avant la Seconde guerre mondiale, alors que les premiers frémissements de commercialisation sont postérieurs d'un lustre à la Libération. Ce qui infère un savoir-faire relativement long en amont.

Si l'on applique le même écart à la galette de Quantin, soit une quinzaine d'années, la création du produit gémozacais remonterait donc aux premiers temps du XX^e siècle.

De confection ménagère avec l'alise comme devancière, la galette charentaise a d'abord fait appel aux talmeliers, ancêtres des boulangers, quand l'importance de la festivité villageoise (frairie, baptême, communion, noces...) dépassait les possibilités de la maîtresse de maison. Bientôt, chaque professionnel eut la sienne, généralement inspirée d'une vieille recette le plus souvent fournie par la cliente, transmise de génération à génération au sein de la famille.

Usage qui perdura jusqu'aux années 50 après avoir transité par le four de boulanger et, dans les ménages, four dit de campagne. Dans la plupart des cas, l'artisan y apportait sa touche personnelle et, au fil du temps, il en résulta un savoir-faire spécifique aboutissant à de véritables créations dont les petits plus n'entachent en rien, bien au contraire, l'authenticité basique.

A Pont-l'Abbé d'Arnoult, Louis Lonceint (1904-1975), « Père » de la galette Goulebenéze (4), n'avait pas, comme la plupart de ses concurrents, d'antécédents boulangers.

L'auteur de ces lignes collaborait au Subiet depuis 1953 lorsque Jean Daviaud lui tint à peu près ce langage : « Un boulanger de Pont-l'Abbé a créé une galette charentaise au nom de Goulebenéze qui fait parler d'elle depuis quelque temps maintenant. Voyez donc s'il serait intéressé par une réclame ». Plusieurs déplacements furent nécessaires car le père Lonceint était près de ses sous. Enfin, *châ p'tit*, il se laissa convaincre. La publicité parut dans le *journau des bons bitons et des bonnes bitounes*, portant la date du 1er mai 1955 ... avec une faute : un S avait supplanté le Z de Goulebenéze.



La publicité parut dans le *journau des bons bitons et des bonnes bitounes*, portant la date du 1er mai 1955 ... avec une faute : un S avait supplanté le Z de Goulebenéze.

Daviaud la repassa gratuitement, arguant que le client ne s'en plaindrait pas. D'autant que pour le prix de l'emplacement, il avait exigé un slogan en patois, bref et percutant, rapporté dans notre livre (5), suivi de la mention : « Galettes charentaises Goulebenéze, dans toutes les bonnes maisons », témoignant qu'à ce moment-là, le produit se trouvait chez les détaillants, sous cette dénomination.

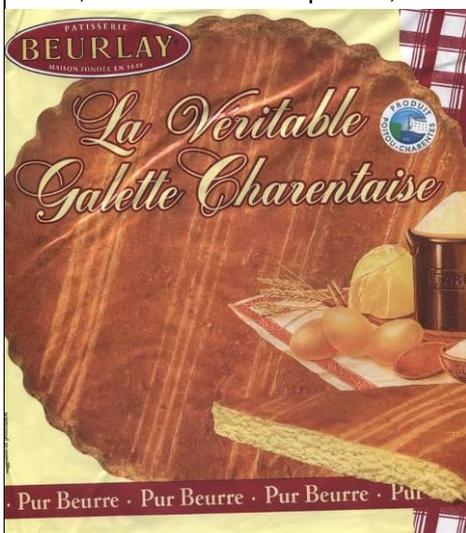
A l'époque, la boulangerie-pâtisserie Lonceint était une petite boutique dans la modeste rue de la Lirette alors anonyme, fournil et habitation jouxtant le magasin. Le fils, Pierre, né en 1934, boosta la commercialisation ainsi qu'en témoigne la publicité démarchée par les

quotidiens régionaux en 1967, encadrant un article du journaliste charentais Jean Coussy (4) relatif aux exploits sportifs pontilabiens. Pierre Lonceint, qui a pris le relais de son père malade, offre à la galette Goulebenéze un pavé qui voisine avec celui de son concurrent local direct « Michel Faucon, spécialité de Galettes Charentaises » dont nous reparlerons.

Une inspiration venue de La Vallée ?

L'ouvrage cité en note (3) situe dans les années 1970, avec le développement de l'emballage étanche, « l'essor semi-industriel de ce produit qui doit éviter tout dessèchement pour être qualifié de galette. Le beurre de qualité Charentes-Poitou est un élément essentiel de sa composition ».

Effectivement, une page Aunis-Saintonge de La France, vouée aux reportages régionaux, parait le 4 janvier 1972, illustrée de trois photos, sous le titre : « Beurlay, capitale de la galette charentaise ».



Représentant la quatrième génération de boulangers exerçant à Beurlay, Jean-Michel Barraud a 26 ans à ce moment-là. C'est lui qui promeut l'artisanat familial au rang de PME. Le journaliste, lui, approche la quarantaine et se souvient qu'entre la Libération et son entrée à la rédaction saintaise de La Nouvelle République, en 1957, il venait prendre livraison pour l'Amicale post-scolaire de Ste-Gemme, des galettes du père Barraud dans sa minuscule boutique.

Le « Délicieux Beurlay » n'est pas encore né, mais la galette de Georges-Henri Barraud commence à avoir la cote auprès des détaillants qui s'y intéressent à partir de 1953, du moins pour un épicier rochefortais, d'après la monographie locale (6). Les commandes ponctuelles de l'Amicale gemmoise se situent dans cette période (7). On connaît la suite. Elle ne fait pas pour autant de Beurlay la patrie de la galette charentaise qui, curieusement, aurait bénéficié, assurait un maire-adjoint de 1971, Michel Guenon des Mesnards, de l'image véhiculée par la phonétique du toponyme (beurre, lait), la laiterie locale ayant longtemps fourni un beurre extra-fin d'excellente qualité ! Image qui, selon cet élu, jointe au savoir-faire de la famille Barraud contribua

grandement à la renommée du produit et à sa légende.

En fait, les racines de la lignée Barraud sont à La Vallée, sur le territoire de laquelle ont tourné sept moulins à vent et où les métiers de la pâtisserie furent, de tout temps, bien représentés, comme en témoignent les registres paroissiaux minutieusement décryptés par les instituteurs du village dans les années 30 (8).

C'est ainsi qu'en 1692, la population déplore le décès d'Etienne Laumarche, faiseur de carquelin. Entre 1702 et 1781, Jean Tessier, farinier, baptise sa fille Marianne en l'église St-Denis de Lhommée (sic) ; André Charrier est marchand et meunier à La Moulinette où exerce également Pierre Dejoye. Augustin Martin, de La Touche, qui mariera son fils Louis eu 1728, Pierre et Louis Allard, des Alberts sont fouaciers tandis que Claude Albert, farinier, meurt en 1736. Jean Rocheteau est meunier aux moulins de Gaillard. La même année 1708, Pierre Debois, fouacier et sa femme Françoise habitent le village des Greliers. 1711 : Pierre Pasquet dit Antoine, meunier et Marie Dejoye sa femme, tiennent le moulin de La Bergerie et, cinq ans plus tard, marient leur fils Antoine également farinier.

C'est aussi la profession de Pierre Bourguignon (1712), Michel Moquet (1753), Louis Tabois (1755) Pierre Gilbert (1781), cependant que l'art du fouacier est exercé par François Vergnon (1713), Jean Renaud (1720), Jean Allard (1722), Jean Doizy, de La Chapelle (1749). En 1723, un autre fouacier, Louis Marie, 25 ans, avait convolé avec Françoise Gerzeau. Parmi les meuniers, on trouve encore Jean Priou à Lhommée (1714), Jean Rocheteau déjà cité huit ans plus tôt, Jean Arteau et Pierre Sarrazin (1725), Jacques Duval à L'Hommée (1734), Jean Guerzeau (1809) au Grand Village, Pierre Brassaud (1813) à Gaillard, un autre Pierre Brassaud étant meunier à Freussin.

Bref, il semble qu'il y ait toujours eu, à La Vallée, autant de meuniers que de moulins et même un peu plus. Entre 1840 et 1850, trois Barraud, Jean-Henri (né en 1821), Pierre et Louis exercent aux Gaillards où tournent deux moulins, l'un du 15^e siècle, l'autre plus récent de 1836.



Le fils de Jean-Henri se prénomme Henri-Victor et devient ouvrier boulanger. Souhaitant, comme le moulin paternel, voler de ses propres ailes, et s'étant marié à une fille des Gaillards, il cherche un territoire moins saturé, qu'il trouve à Beurlay en 1909 : par l'acquisition d'un immeuble où il crée la première boulangerie Barraud ... dont les repreneurs de l'actuelle Pâtisserie Beurlay font remonter la fondation à 1848. Puis, ils affirment dans un dépliant publicitaire qu'en « 1950, le produit phare de la société, la galette charentaise pur beurre, est distribuée au-delà du département ». Ce sera vrai sans doute un peu plus tardivement sous l'impulsion de

Jean-Michel Barraud qui n'a que 4 ans en 1950 !

Mais auparavant, le fils de Henri-Victor, prénommé Jean-Henri comme son grand-père de La Vallée, vient au monde en 1882. Il prendra femme en 1913 et succèdera à l'auteur de ses jours. Ainsi que le fera son enfant Georges-Henri, né en 1915 et marié en 1942 à Claudette Sabourin. Ce sont les précieuses informations de cette dernière qui constituent l'essentiel du très intéressant chapitre consacré à la saga Barraud dans la monographie signalée en note (6).

Il faut cependant émettre une sérieuse réserve à l'allégation selon laquelle la galette des festivités familiales à connotation religieuse serait apparue à la veille de la Grande-Guerre avec le mariage de Jean-Henri II et Georgette Prouteau. A Beurlay, cette coïncidence constituait peut-être une nouveauté, connue ailleurs depuis fort longtemps et sans remonter à l'Antiquité (9). Le mérite de ce boulanger n'est pas mince s'il a découvert l'existence de la galette charentaise à l'occasion de son hyménée et a su saisir la balle au bond pour la transmettre à ses descendants qui réussiront la remarquable transformation que l'on sait.

Gloire à l'ancêtre Jean-Henri et surtout à son fils Henri-Victor, qui osa quitter La Vallée pour Beurlay qui n'eut jamais plus de trois moulins : deux à Freussin, probablement du 18^e siècle, et le Moulin Rouge (10), édifié en 1817. Il fallait une sacrée dose de courage pour tenter l'aventure dans cette commune augmentée des terres de St-Thomas-du-Bois depuis seulement 1824, connue pour son bon vin dès le 13^e siècle, mais de tradition céréalière confidentielle vis-à-vis de La Vallée, certes, et surtout du grand voisin Pont-l'Abbé qui était, au 18^e siècle, le siège d'un archiprêtre dont dépendait le village de Beurlay ...

Pont-l'Abbé, une historicité démontrée



Ce vaste territoire au chef-lieu fortifié au 13^e siècle par les abbesses de Saintes (« nostre ville de Pont l'Abbé », disent-elles), ne compte pas moins de dix-sept moulins *in situ*. On dépasse les quarante avec ceux des localités circumvoisines. Ces ouvrages produisaient la farine panifiable et/ou moulaient pour l'alimentation du bétail (11).

L'auteur local Jacques Lamare (1925-2000) a eu accès à des archives inédites qui en disent long sur la particulière importance de la cité pontilabienne dans ce secteur de l'activité humaine (12). Au 14^e siècle, la « mesure de Pont-l'Abbé » est souvent citée pour évaluer le froment à cette époque où l'unité de poids n'était pas universelle. Des documents des 16^e et 17^e siècles font état de pipes (conteneurs d'un muid et demi) de blé et froment, objet de litiges entre le prieur de Ste-Gemme et la prieure de Pont-l'Abbé qui doit, elle, satisfaire aux besoins du four seigneurial de sa ville.

En 1605, il est question d'une rente de neuf boisseaux de froment. L'abbesse de Saintes exerçait à Pont-l'Abbé tous les droits féodaux, parmi lesquels celui de four banal auquel le seigneur obligeait les habitants, moyennant redevance d'un pain sur vingt par fournée. Tout four non officiel était détruit. Un garde messier surveillait les moissons contre les malfaiteurs. Service qui sera renforcé au moment de la Révolution, car les grains s'enlèvent nuitamment sans la déclaration que grainetiers, boulangers, meuniers doivent produire, portant sur les quantité et qualité, sous peine de « punition exemplaire ».

Pont-l'Abbé a déjà plusieurs boulangers, et la qualité du pain fait l'objet d'une attention toute particulière. A l'automne 1789, plusieurs saisies sont ainsi opérées dont l'une concerne un transport de grain vers Saintes. En 1790, le curé, bon citoyen, déclare parmi les biens ecclésiastiques dont il bénéficie, « neuf pochées de froment ». Il signale que le nommé Cailleteau, possédant depuis deux ans la moitié des moulins des Guilloteaux, refuse de payer la moitié de la rente. Par contre, la veuve Rousseau, de Saint-Michel, paye tous les ans à la Saint-Augustin, un boisseau de froment pour fournir des hosties

Le 7 octobre 1571, devant le notaire Rousselet, avait été signé l'acte « d'acquisition d'une maison à Pont-l'Abbé pour agrandir le four banal ». Il se situait derrière le château-prieuré et donna ainsi son nom au « jardin du four ».

On y remarque encore aujourd'hui, un joli guichet par lequel le fournier, ou son aide, passait les miches. A la fin de l'Ancien Régime, il y avait deux fours au même endroit. Ces deux fours banaux constituaient un des privilèges seigneuriaux. Jacques Lamare suppose qu'ils furent délaissés au moment où l'abbesse (de Saintes) renonça à son droit sur le minage. Deux boulangers, Bégouin et Brassaud, exercent alors à Pont-l'Abbé. Le fils du premier, formé au métier paternel est, sous le Directoire, employé comme boulanger au magasin aux vivres du port de Rochefort. La farine de Pont l'Abbé, devenu Pont-Libre, ainsi que les grains et légumes secs, contribue à l'approvisionnement des armées de la commune de Paris. Le magasin à blé est établi au château.

En dépit des difficultés de l'heure, des réjouissances populaires républicaines sont organisées : fêtes de la Griculture (sic), de la Liberté, de la Paix ... que l'on n'imagine guère sans une part d'alise, au nom évocateur de l'ère médiéval, comme elle dut être servie dans les châteaux lors d'événements quelque peu marquants.

Sur le site-même des fours seigneuriaux

Il y a tout lieu de penser qu'après la Révolution et la vente des biens ecclésiastiques, les deux boulangers de Pont-l'Abbé utilisèrent les fours du prieuré-château pour cuire le pain et les gâteaux rustiques, telle cette galette au beurre que l'on ne qualifiait pas encore de charentaise, tant cela allait de soi !

Finis le temps où le fournier était un boulanger auquel était dévolue, à charge de redevance, l'exploitation du four banal. Le seigneur, nous l'avons vu, contraignait tous les habitants de son domaine à venir au four banal et prélevait sur eux un droit appelé fournage. Ce passé bien révolu, l'archéologue et historien Charles Lenormant (1802-1859) rapporte qu'à Paris les boulangers seuls préparent et font cuire le pain que tous les individus consomment.

Mais dans les départements méridionaux surtout, la plus grande partie des habitants font préparer le pain chez eux et le font porter au four où le fournier le reçoit et le fait cuire. En milieu rural, la fournière est alors un local, souvent situé près de la cuisine afin que la surveillance en soit plus facile, dans laquelle on pétrit, où on fait cuire le pain. Cette pièce se doublait fréquemment d'une buanderie pour la lessive (bujhée). Dans les grandes fermes, les servantes y couchaient.

A Pont-l'Abbé, l'appropriation des fours seigneuriaux par les boulangers se poursuit jusqu'à la fin du 19^e siècle et les premières années du 20^e. C'est dans l'un d'eux que naîtra une galette charentaise avant la lettre, toujours fabriquée artisanalement par la même maison depuis 1903.

Issu d'un milieu agricole modeste originaire du Gua, Louis Faucon est un jeune homme plein d'entrain qui joue du piston dans les bals de campagne et ne craint pas de rentrer chez lui à pied, tard dans la nuit. Peut-être est-il venu animer les salles de danse des cabarets pontilabiens, et hostelleries de cette petite cité active où les auberges sont quasiment aussi nombreuses que les moulins. Lui qui rêve d'être boulanger est séduit par ce contexte de haute tradition meunière. Il entre en apprentissage chez Pierre-Honoré Vieuille dit Fernand (13) qui est, à ce moment-là, un vieux de la vieille dans le métier, doublé d'une personnalité locale d'un certain niveau social pour avoir épousé Jeanne-Marie Passette dont le père, Josèph, instituteur à St-Sornin, avait convolé, en justes noces avec Elisabeth Ouliacq : « Des gens venus des Pyrénées, c'étaient des cousins à mon grand-père », témoigne France Blanchard, née Larrus.

La nomination à St-Sornin du maître d'école fit que le couple quitta le Béarn pour la Saintonge où il se fixa. Et où il eut trois filles : Jeanne-Marie, Félicie et Julie. Cette dernière fut l'une des toutes premières grandes institutrices de Pont-l'Abbé, et hérita du château qu'elle remembra.

Puis, ce dernier échut à Léon Larrus dont la fille, France, devint donc propriétaire du prieuré et autres immeubles alentours : « D'après ce que m'avait conté maman, se remémore Mme Blanchard, le boulanger Honoré Vieuille, appelé Fernand, cuisait son pain, au départ, au petit four que nous connûmes plus tard dans la cuisine de notre locataire, Mme Mineau, femme d'un garagiste de la place ».

Nous avons connu, dans notre jeunesse, cet atelier de mécanicien jouxtant, en effet, le jardin du Four et qui avait comme proche voisin la pâtisserie Damour. L'histoire ne dit pas si le pâtissier a lui aussi utilisé l'un de ces ex-fours banaux ... (14).

Pierre-Honoré et Jeanne-Marie dite Julie (deux sœurs du même prénom composé) avaient un fils, logiquement destiné à succéder à son père. A la mort de celui-ci, et l'enfant du couple étant lui aussi décédé, la veuve Passette-Vieuille céda l'affaire à Louis Faucon qui était un excellent ouvrier après avoir été un apprenti consciencieux, héritier du précieux savoir-faire d'un maître-artisan bon comme le bon pain et la subtile galette au beurre dont il avait parfaitement assimilé les secrets de fabrication.

Maîtrisant bien son état, Louis devient donc travailleur indépendant, d'abord en association avec un certain Balet. Ce partenariat dura peu, chacun éprouvant le désir de voler de ses propres ailes. Balet devint le prédécesseur de Conrad, en face les halles alors en bois, c'est-à-dire toujours sur le site seigneurial puisque le

fournil ouvrait sur la cour commune avec le prieuré. Quant au petit mitron guatais, il ne se doutait pas qu'en s'établissant en 1903, il constituait la souche fondatrice d'une affaire familiale qui, de père en fils, vit aujourd'hui au rythme de la quatrième génération en ligne directe et continue. Elle s'épanouit encore en l'an de grâce 2015, sans jamais avoir dérogé à la formule originelle du boulanger-pâtissier confectionnant lui-même pain, gâteaux et galette ancestrale.

Sur la photo ci-contre, qui a été prise en 2005 à l'occasion du centenaire de leur artisanat, Emmanuel et Michel Faucon, son père, sont les héritiers en ligne directe et ininterrompue d'une tradition locale remontant au Moyen-âge à Pont-l'Abbé d'Arnoult.



...et la Falconelle fut !

« Je n'ai pas connu mon aïeul qui est décédé sexagénaire », raconte Michel, son petit-fils, âgé de 82 ans.

Né en 1900, Maurice Faucon, le fils de Louis, prend le relais dans les années 20. Ce sosie de Raimu dans... « La Femme du boulanger » donne une remarquable impulsion à la création paternelle. Il fait, en outre, carreler la façade qui devient « Boulangerie moderne ». Il se souvenait que Julie Passette prenait son pain « à la coche », procédé courant, autrefois. Mme Blanchard « revoit » le hangar, la remise jouxtant la boulangerie et qui abritait la voiture hippomobile destinée au portage du pain. Avant de devenir le garage d'où Michel partait en tournée avec la C4 paternelle. Un peu avant, sa sœur aînée Réjane joua les porteuses de pain au volant d'une B14 équipée d'un gazogène. Ni l'un ni l'autre n'avait le permis, passé plus tard lorsqu'ils surent bien conduire. Il y avait moins d'autos que maintenant, notamment sur les routes de campagne et autres chemins ruraux.

Maurice meurt en 1969, après avoir bien poursuivi la tradition des galettes charentaises face à l'irrésistible montée en puissance de la Goulebenéze. Son fils Michel a été à bonne école et lui a succédé deux années plus tôt, apportant un élan nouveau à la spécialité saintongeaise. « Mais je trouvais prétentieux l'appellation La Meilleure portée sur la galette charentaise maison. Et ce n'était pas très charitable pour la concurrence », expose Michel qui, un beau jour, en feuilletant un magazine, tombe sur un reportage consacré à la falconelle, oiseau de l'Australie, de l'ordre des sylvains. L'étymologie est latine: falco qui est le nom scientifique du genre faucon.



Comme c'était son patronyme et à l'instar d'Archimède, notre boulanger-pâtissier s'écria : « Euréka ! ». Le volatile océanien fut incontinent naturalisé pontilabien. Ainsi, à l'image du phare de La Coubre, des pastilles Valda ou de ... la galette Saint-Michel, celle du grand-père Faucon peut-elle revendiquer fièrement son existence séculaire, cas unique sur la place de Pont-l'Abbé d'Arnoult !

« Maintenant, je fais du bénévolat » sourit Michel, qui a pris sa retraite et passé le témoin le 1er avril 2003 à son fils Emmanuel, représentant la quatrième génération de boulangers Faucon. Du bénévolat, car il n'est pas rare de voir l'octogénaire donner un coup de main au personnel, aux moments d'affluence.

Désormais, Emmanuel conduit la barque familiale dans le sillage tracé par ses devanciers. Marié à Fabienne, une charmante Normande originaire de la région de Bayeux, il est l'heureux papa de Bastien, 12 ans 1/2 et Alix, d'un demi-lustre son cadet : « Le boulanger et le pâtissier ! », plaisante-t-il en nous les présentant. La cinquième génération ? Qui vivra verra, naturellement...

Un ancrage ininterrompu dans l'Histoire

A la lumière de ce qui précède, il est clair que Pont-l'Abbé d'Arnoult, s'il n'a pas non plus créé la galette charentaise, présente de par son importante implantation meunière puis minotière, son minage réaffirmé dès le 15^e siècle, son contexte socio-économique éminemment « farinier », un ancrage ininterrompu dans l'Histoire, des origines jusqu'à nos jours, suivant l'expression consacrée.

Même pendant que le révolutionnaire pontilabien Jean-Martin Bienassis participait, le 14 juillet 1789, à la prise de la Bastille et méritait son surnom compagnonnal de Saintonge la Liberté, les ci-devant fours banaux n'eurent pas le temps de se refroidir (15). Puis, les citoyens fourniers se les approprièrent. Ainsi de suite jusques et y compris le boulanger « Fernand » Vieuille, formateur et prédécesseur de Louis Faucon dont les descendants restent fidèles aux minoteries Bellot, famille exerçant la profession de meunier dès ... 1789 ! (16). Le profil de la Falconelle n'évoque-t-il pas un tantinet le bonnet phrygien ? Quant à la Goulebenéze, la veuve de Louis Lonceint se remariera avec l'Oleronais Pomponnet, apparenté aux descendants de Saintonge la Liberté ! Tant il est vrai qu'à Pont-l'Abbé, la petite histoire rejoint constamment la grande comme l'actualité s'allie au passé, en paramètres qui s'imbriquent et s'interpénètrent. A moins qu'ils ne se juxtaposent.

Barraud cesse la fabrication du pain en 1979 car la galette est à son zénith. Beurly n'a plus qu'un boulanger, Eric Pellon (17), qui s'est également implanté, l'an dernier, à Pont-l'Abbé d'Arnoult où l'un des plus anciens fournils du site historique a fermé après avoir connu nombre de repreneurs depuis Conrad. Tous confectionnaient la galette charentaise. Même la S.E.E.P. Lonceint et sa Goulebenéze y ont fait un crochet quelques temps avant d'arrêter, elle aussi, la panification et d'édifier une nouvelle fabrique sur la zone d'activités intercommunale. Comme si l'incursion par le vénérable site était un passage obligé... L'affaire est toujours gérée par la même famille. Ce sont les petits-enfants de Louis Lonceint, Valérie et Gilles Constant, qui la dirigent et ont su lui donner un beau développement vecteur d'une remarquable diversification, désormais comparable à la production beurlaisienne et comprenant des créations originales de confiserie maison. En hommage, le couple a conservé, à sa société, le nom du père de Valérie qui a tant œuvré pour accroître la distribution de la galette Goulebenéze. De plus, ils ont ouvert une pâtisserie Pierre Lonceint à Royan, rejoignant ainsi symboliquement, la ville où s'épanouit la **galette charentaise** du Gémozacais Quantin, grâce à un certain... Goulebenéze !

Nostalgie positive à La Vallée

C'est donc bien à une famille venue de La Vallée que Beurley doit d'être devenue l'une des capitales de la galette charentaise, non pas en 1848, année de naissance d'Henri-Victor Barraud mais, au plus tôt, à la fin de la première décennie du 20^è siècle. Durant cette période, au début (l'exemple de Faucon), au milieu ou un peu plus tard, des biscuiteries familiales apparaissent un peu partout dans l'hexagone, telle, en 1905, celle de St-Michel-Chef-Chef, en Loire-Atlantique, comptant parmi les plus connues grâce à son couplet publicitaire inspiré d'une vieille chanson populaire :

J'aime la galette,
Savez-vous comment,
Quand elle est bien faite,
Avec du beurre dedans,
Oui c'est elle,
C'est bien elle,
La bonne galette St-Michel

En Ardèche, la biscuiterie Bisson, aujourd'hui propriété du groupe Ekibio, est à l'œuvre depuis 1902. Et nous pourrions ainsi multiplier les exemples.

De nombreuses pâtisseries rustiques précédèrent ou accompagnèrent la galette charentaise, en dehors de l'aise, sa plus proche devancière. A cet égard, La Vallée a valeur de haut-lieu. Nous avons vu qu'un « faiseur de carquelins » y exerçait son art au 17^è siècle. Le craquelin (photo ci-contre) est une espèce de gâteau qui craque sous la dent : « Craquelin aux œufs, au beurre », rapporte le Bescherelle du 19^è siècle qui ajoute : « On en fait à Lyon d'excellents, en forme de couronne garnie de pointes ».



Nos voisins du Poitou le nomment cartelin. Chez, nous, il était peu différent de l'ambiet. Le père Carquelin, qui en confectionnait, se nommait en réalité Gaston Jules et leur devait son châfre. Toute l'année, en toutes occasions, ce modeste artisan saintais colportait le gâteau transporté dans un chariot à bras en *hûchant* à la cantonade : « Carquelins ! Carquelins tout chauds ! ». Il trépassa en 1948.

Selon le Musset, carquelin désigna également, ici ou là, un échaudé, « sorte de grosse pâtisserie sans beurre ni sucre », assimilée au massepain (18) qui, du côté de Cozes, précéda en renom le biscuit de Pons, « toujours frais, toujours bon ». Mais, là encore, la composition variait en fonction des endroits. L'échaudé, nommé coireau à La Rochelle, est un gâteau sec fait aussi avec de la farine de froment, mêlée d'œufs et de beurre. Lorsque la forme est donnée au gâteau, on le plonge quelques instants dans un vase rempli d'eau bouillante, d'où son nom d'échaudée puis on le fait cuire dans un four très chaud (photo ci-contre). En Angoumois, l'échaudé se nomme tortillon : il est fait en forme de couronne. En Poitou, c'est une galette ronde et pleine.



« Ces gâteaux, très estimés de nos pères longtemps avant le 13^è siècle, sont encore en grand honneur dans nos provinces de l'Ouest », observe Jérôme Bujeaud en 1895. Le Larousse encyclopédique de Claude Augé (1854-1924) confirme le procédé de fabrication de l'échaudé, qualifié de « sorte de gâteau très léger fait avec du blanc d'œuf, de la farine, du beurre et du sel », semblant avoir toujours eu la même consistance, mais non point la même forme.

La pâtisserie, « ronde et dentelée en roue au moyen-âge, cornue en croissant au 16^è siècle », affecta encore une disposition triangulaire à trois cornes qui n'est pas sans rappeler la cornuelle des Rameaux, « espèce de coulant en pâte très dure (...) que les enfants jusqu'à l'âge de 12 ou 13 ans, se faisaient une grande fête d'avoir pour retenir leurs rameaux », rapporte Musset, citant Noguès. De nos jours, la cornuelle est toujours l'objet d'une réjouissance annuelle spécifique à Villebois-Lavalette. On la trouve un peu partout en pays charentais et aussi en Deux-Sèvres, du côté de Chizé.



La Vallée fut aussi et surtout une véritable pépinière de fouaciers. A l'origine, la fouace ou fouasse, fougasse dans le Midi, est une galette sans œufs ni beurre, ou mieux pain fait de fleur de farine et cuit sous la cendre du foyer, du latin populaire focacius (Larousse) (photo ci-contre). Connue dès le moyen-âge et mise en situation par Rabelais à l'époque duquel on adjoint déjà à la pâte beurre et jaunes d'œuf, voire des épices et du safran angoumois, elle revêt différentes formes au fil du temps et suivant les terroirs.

Le Musset lui consacre une page bien documentée la localisant notamment à La Rochelle et St-Jean d'Angély. Beauchet-Filleau (1864) confirme qu'elle est beurrée et sucrée. La fouace, très appréciée dans nos campagnes charentaises, est un gâteau épais au centre rebombé comme une brioche à laquelle elle s'apparente en Aunis et Poitou.

Elle disparaît de Saintonge dans la première moitié du 20^e siècle, après avoir été très proche de la soufflame, toujours appréciée en Charente, et du *tortâ*, *tourtias* ou *tourtâ sous fiambe* de Saintonge. Ces pâtisseries familiales, comme d'ailleurs le sous-flamme poitevin, aux noms qui évoquent le mode de cuisson originel, seront tributaires du four à partir de l'ère romane et ne cesseront alors de *s'embournezir* par adjonction de beurre et autres ingrédients.

A La Vallée, jadis si foisonnante de fariniers et gens de pâte, que reste-t-il de tout cela ? Eh bien, on y a la nostalgie positive, figurez-vous ! Un dynamique comité y anime, une fois l'an, une fête du pain qui ressuscite ce passé industriel où, comme souvent en milieu rural, les artisanats se combinaient : le meunier pouvait être également grossiste en farine et le cas échéant boulanger.

Les fouaciers pétrissaient, dans les règles de l'art, trois parties de farine de froment pour une partie de gruau. Ils étaient « faiseurs » et/ou vendeurs. Les premières éditions de cette fête patrimoniale comportant des expositions et, vogue des vide-greniers oblige, une importante brocante « où l'on vient même de Chasseneuil du Poitou » se déroulèrent à La Bergerie dont les père et fils Pasquet, au 18^e siècle, tenaient à la fois le four et le moulin. Un vieux four qui reprit alors du service, grâce au bénévolat d'une dizaine de boulangers à la retraite, tous membres de la confrérie de Charente-Maritime. Il en est résulté 12 fournées de chacune 60 pains. Ils ont assuré la confection de brioches, chouquettes, pains au lait, chocolatinnes et croissants. Et deux sortes de

galettes charentaises : la bien nommée Vallaise et la Moëlleuse, au beurre Charentes-Poitou, il va sans dire.

Depuis sa création en 2001, cette fête du premier dimanche de juin n'a fait que croître et embellir, rameutant des centaines de personnes qui, lorsqu'il *chaline*, la préfèrent aux plages proches de Royan et Fouras.

Elle a dû se transférer au hameau des Greliers, également équipé d'un four ancien où le fouacier Pierre Debois officia dans la première décennie du 18^e siècle en compagnie de sa femme Françoise (19). Les groupes folkloriques de Saintonge et d'Aunis s'y produisent, les organisateurs innovent chaque année, les médias assurent une bonne couverture à l'évènement, en particulier la station rochefortaise de Demoiselle FM. Et le public est enchanté. Sur la photo



ci-contre : reconstitution sur le thème du pain et de la galette charentaise par le Groupe folklorique Aunis-Saintonge.

Ce qu'il fallait démontrer...

Désolé pour les gens de Beurlay mais, en ce qui concerne l'antériorité de la galette charentaise, il n'y a pas photo avec Pont-l'Abbé d'Arnoult. Nous avons la faiblesse de penser que la présente enquête en apporte suffisamment la démonstration, étayée par un argumentaire puisant directement à la source de documents d'archives jusqu'alors peu ou pas consultés, confortés de témoignages oculaires sérieux dans le droit fil d'une tradition orale dûment vérifiée.

Historiquement, Beurlay ne peut soutenir la comparaison avec Pont-l'Abbé au niveau de sa vocation céréalière qui est tardive et surtout administrative à partir du syndicat agricole constitué en 1925 par la Société de battage de ... La Vallée, comprenant également Romegoux puis d'autres communes du canton de St-Porchaire. Il s'agit d'une coopérative vouée au stockage. De 1947 à 1987, Beurlay fut le siège d'un organisme corporatif, l'Union meunière de Charente-Maritime, complétée, de 1949 à 1983, d'une « Société auxiliaire de Meunerie ».

L'entité fut présidée jusqu'en 1973 par Bernard Chambenoit, conseiller général-maire et important minotier de ... Pont-l'Abbé d'Arnoult où l'architecture moderne de son bel établissement, aujourd'hui friche industrielle squattée et taggée, découpe son imposante silhouette sur le coteau aux dix-sept moulins à vent, émouvante attestation d'un long passé farinier, vaste musée grandeur nature, du pain et de la galette, en définitive.

Ici, les faits sont avérés. Nous sommes aux antipodes de la généalogie bricolée par les acquéreurs de Beurlay pour les besoins de la cause. Comment une « maison fondée en 1848 » par Henri-Victor Barraud, lui-même né en 1848 (!) - bel exemple de génération spontanée - aurait-elle pu éclore à Beurlay à ce moment-là, alors que ce fils d'un meunier de La Vallée y est né, s'y est marié et n'achète qu'en 1909 « un immeuble au lieu-dit Beurlay pour y créer la première boulangerie Barraud », rapporte sa petite-fille qui connaît mieux que quiconque l'histoire de la famille.

Nous avons vu plus haut que le millésime 50 est du même tonneau lorsqu'il prétend dans ses *flyers* pour groupes touristiques que la galette maison est, à ce moment-là, « distribuée au-delà du département » alors que, témoigne Mme Claudette Barraud, le premier essai de dépôt hors Beurlay se fera trois années plus tard, à la demande d'un épicier de Rochefort. Ce qui correspond parfaitement avec nos souvenirs personnels.

Antérieurement à cette heureuse première, les boulangers Barraud, de père en fils, ne se démarquaient en aucune manière des autres artisans de cette branche, se contentant de travailler à façon, suivant les demandes des ménagères qui fournissaient d'ailleurs tous les ingrédients à l'exception de la farine et de l'angélique, selon un *modus faciendi* qui ne survécut guère à la Libération et que Claudette Barraud, relayée par Renée Bonnet, décrit fort bien dans la monographie parue non pas en 2005/2006, comme l'indique Joël Guillon dans le Boutillon n° 41, mais en 1999.

A ce propos, il nous semble que la galette de mariage est de beaucoup antérieure à 1913. Elle procédait d'un rituel dont le processus, vraisemblablement très ancien, est évoqué dans le corpus de plusieurs « Chants et chansons populaires des provinces de l'Ouest, Poitou, Saintonge, Aunis & Angoumois, avec les airs originaux, recueillis et annotés par Jérôme Bujeaud », écrivain régionaliste charentais, vers 1866. Il les présente alors comme survivances de « touchants usages (qui) ont déjà disparu ». Les couplets, avec peu de variantes en fonction des contrées, rappellent ses devoirs à la mariée L'un d'eux revient régulièrement pour parler d'un gâteau de six blancs remis à l'épousée au moment du dessert par les jeunes filles du voisinage :

Acceptez ce gâteau
Que not' main vous présente,
Mangez-en un morceau,
Car il vous représente,
Qu'il faut, pour se nourrir,
Travailler et souffrir.

Les garçons interviennent à leur tour. « Les mariés alors divisent les gâteaux et chacun en prend un morceau qu'il sert pieusement, comme pain béni, dans son mouchoir, dans le fond de sa pochette ou le creux de son chapeau », non sans que la mariée ait préalablement répliqué aux filles de la noce :

Un gâteau de six blancs,
Cela n'est pas grand' chose.
Un beau gars de vingt ans
F'rait vos cœurs plus contents.

Ce rite a subsisté longtemps. Nous l'avons connu dans notre lointaine enfance en Saintonge profonde, lors de fête des nocés, qui durait trois jours, essentiellement en milieu paysan aisé où les doyennes disaient tenir de la bouche d'aïeules, généralement illettrées, recette de la galette que l'on n'éprouvait pas le besoin de qualifier de charentaise, tant c'était évident ! Les petites, voire arrière-petites-filles qui avaient eu la chance d'apprendre à lire et à écrire, ont recueilli précieusement la formule, souventefois sur une feuille de cahier transmise comme un trésor de génération à génération. Cette gestuelle chargée de valeurs et de symboles sociétaux autour de la galette de mariage, facilitait le vivre-ensemble, comme nous dirions aujourd'hui, tout en le codifiant de manière festive.

Et pas seulement à l'occasion de la fête des nocés. L'appropriation, en effet, semble remonter à l'Antiquité. Tacite (Annales, liv. XIII) raconte qu'aux saturnales, on tirait au sort la royauté. Il y a quelque chose d'analogue dans l'usage chrétien - devenu très tôt purement familial - du gâteau des Rois. Au 18^e siècle, pour l'Epiphanie, les boulangers envoyaient une galette des Rois à leurs clients. Les pâtisseries réclamèrent, et défense fut faite aux boulangers de Paris de faire aucune pâtisserie. Notre ruralité, nous l'avons vu, était infiniment moins segmentée. Les fourniers étaient les deux et, de ce point de vue, les choses n'ont pas tellement évolué. Pendant la Révolution, le procureur général Pierre-Louis Manuel voulut faire interdire l'Epiphanie comme contre-révolutionnaire. La Commune la changea momentanément en fête des Sans-Culottes. Or, ce type de manifestation ayant eu lieu à Pont-l'Abbé, pourquoi n'y aurait-on pas savouré l'alise avec affectation, pour narguer les nostalgiques de l'Ancien régime ?...

La galette maison, dans nos campagnes, était donc, deux à trois fois l'an, l'élément central autant que traditionnel par excellence de grandes occasions calendaires, nocés en particulier ; essentiellement citadin, l'usage de la pièce montée ne pénétrait pas chez nous. A part le Ruffécois et son tourteau fromageou, l'ensemble du pays charentais est depuis toujours converti à la religion de la galette, confirmation apportée par l'ethnographe Marc Leproux (20) qui parle de « gâteaux à découper préparés à la maison » dans le Cognaçais et le Pays-Bas. C'est également vrai dans le reste de la Saintonge, ainsi qu'en Aunis frontalière d'un Bas-Poitou grand producteur et colporteur, fort anciennement, ainsi que le suggèrent les chansons populaires de mariage recueillies par Jérôme Bujeaud.

Puis, peu à peu, son pouvoir fédérateur, servi par un savoir-faire des boulangers en constante amélioration et une saine émulation, s'est étendu sous l'effet de la commercialisation. Dans ce contexte, notre galette ne se limita plus aux desserts des repas de mariage et de ponctuelles agapes religieuses ou profanes. Elle rejoindra les festivités d'associations laïques et les vins d'honneur de la société civile à la faveur de toutes sortes d'événements, assemblées, réunions, inaugurations. Les touristes l'apprécient de plus en plus et elle se déguste aussi bien au *tue-ver* qu'en fin de déjeuner et/ou de *souper* en passant par le goûter, "le" collation de 4 heures de l'après-midi, quand ce n'est pas au p'tit creux de mitant de matinée, vers 10 heures !

Les stars culminant au hit-parad du secteur considéré se sont spécialisées, abandonnant la panification : Beurlay en 1979 qui, après plusieurs agrandissements et équipements de pointe intra-muros, installe une PME de 2800 m² à l'extérieur du bourg en 1988 ; la Goulebenéze un peu plus tardivement hors l'agglomération de Pont-l'Abbé.

Une campagne digne de Barnum

Chez les Barraud, indéniablement, c'est Jean-Michel qui industrialise la fabrication de la Beurlay, ainsi que l'a consigné le Dictionnaire biographique des Charentais. Né en 1946, il est le fils de Georges-Henri et de Claudette Sabourin, l'informatrice éminemment précise de la monographie déjà citée, décrivant avec une fidélité scrupuleuse la fabrication du pain avant les modestes débuts de commercialisation de la galette, à la mi-20^è siècle, comme partout sauf chez Quantin à Gémozac qui, avec la complicité publicitaire de Goulebenéze, officialise dès 1920 la dénomination de galette charentaise en toutes lettres.

Antérieurement, il en est fort peu question. On allègue seulement une apparition de « la galette de mariage et de communion » à la veille de la Grande-Guerre ; et nous avons vu ce que vaut cette assertion. En conséquence, on peut estimer que Georges-Henri, né en 1915 et l'auteur de ses jours Jean-Henri 2, né en 1882 (l'un et l'autre travaillant ensemble à la boulangerie) sont les véritables pionniers de la Beurlay dont ils ont établi les bases. Jean-Michel, leur fils et petit-fils transformant l'essai avec ténacité et brio. Beaucoup d'audace aussi.

En 1996, en effet, une manifestation événementielle d'envergure met le feu à la région, véritable coup de pub' à la Barnum, opération de communication purement commerciale mais qui fait illusion : le PDG de la pâtisserie Beurlay, « Maison fondée en 1846 » (oui, deux ans de mieux que ses successeurs...), cédant au démon de l'hyperbole, frappe un grand coup en organisant le ... 150^è anniversaire de la galette maison fabriquée par Henri (lequel ?) Barraud « du premier gâteau parfumé à l'angélique ». Un rapide calcul conduit tout droit à Jean-Henri 1^{er}, meunier et (peut-être) aussi boulanger à La Vallée, véritable pépinière de fariniers et de fouaciers.

Le génial visionnaire a alors 25 ans et exerce à Gaillard, ainsi que son fils Henri-Victor, habituellement considéré comme le « père » de la galette de Beurlay puisqu'il s'y installe vers 1910. Jusque-là, si galette il y eut, ce serait plutôt celle de La Vallée. Quant à avoir été l'inventeur, en quelque sorte, de la galette à l'angélique, on demande une pièce à conviction : brevet, extrait d'une gazette du temps (21), d'une lettre conservée dans la famille, attestation d'un notable de l'époque, etc. Or aujourd'hui, sauf démonstration du contraire, il n'y a rien d'autre qu'une affirmation renvoyant à l'adage : « Rien ne sert d'affirmer, il faut prouver ».



Disons qu'il est aussi malaisé d'identifier le premier introducteur d'angélique dans un gâteau que de retrouver le précurseur de la galette au beurre. D'une manière générale, cette ombellifère aromatique et charnue qui serait originaire de Syrie mais croît spontanément dans les Alpes et les Pyrénées depuis très longtemps, semble de culture relativement plus récente dans notre région, du côté de Niort et de Dampierre-sur-Boutonne. Les usuels anciens mentionnent son utilisation en confiserie sous diverses formes : tige de la plante confite dans le sucre, confiture, ratafia (liqueur qui se prépare en faisant macérer des tiges fraîches et des amandes amères dans de l'eau-de-vie et en mêlant au produit du

sirop de sucre ; filtrer après quelques heures de repos). On attribuait aussi des vertus médicinales à la racine de *l'archangélique officinal*, l'une des vingt espèces, aux propriétés digestives et antidyspeptiques. Rien sur un possible usage en pâtisserie. Mais ne chipotons pas !

Les motifs qui ont poussé Jean-Michel Barraud à mobiliser les médias sont d'un autre ordre. Il les expose lui-même sans détour au journaliste Richard Picotin sur 6 colonnes, sous le titre : « Du beurre dans la galette » et l'accroche : « Alors que la galette de Beurlay fête son 150^è anniversaire, JMB annonce l'ouverture du capital de l'entreprise au groupe Roullier », bandeau de Une à la clé : « Galette de Beurlay : un mariage et 150 ans. La vénérable pâtisserie s'allie avec un puissant groupe » (22).

« Aucun de mes enfants ne souhaite prendre la relève et, à 50 ans, je me devais de penser à la suite », explique JMB, précisant à l'intervieweur qu'il est « entré en contact avec le groupe Roullier, basé à St-Malo, initialement spécialisé dans les engrais (sic) et qui se diversifie dans l'agro-alimentaire... ». Et de souligner que cette prise de participation majoritaire (66%) permet, par exemple, une importante opération de communication après un été 1995 « très chaud, peu propice à la vente des produits sucrés » ayant entraîné une baisse sensible du chiffre d'affaires. JMB invoque aussi des « difficultés à figurer sur les prospectus et en tête de gondoles de la grande distribution ».

En conséquence de quoi, révèle-t-il, « nous allons donc, dans les jours à venir, distribuer un catalogue anniversaire et une petite galette dans 320.000 boîtes aux lettres de Charente, Charente-Maritime et Deux-Sèvres. De par sa spécificité, la galette de Beurlay restera un produit régional. D'ailleurs, nous réalisons 100% des ventes en Poitou-Charentes. C'est pourquoi nous devons trouver de nouveaux développements ». La restauration collective pourrait bien constituer ce débouché nouveau tant recherché : « Il s'agit d'un énorme marché peu exploré par les grands pâtisseries de réputation nationale. Cela va des cantines des écoles maternelles aux maisons de retraite, en passant par les restaurants d'entreprise, l'armée, etc. Nous développons des produits qui collent bien à ce marché de la restauration, et nous passons par des grossistes spécialisés pour leur commercialisation. L'objectif, à terme, est d'installer une seconde ligne de production dans notre pâtisserie de Beurlay (23). Un investissement que notre appartenance à un grande groupe de l'agro-alimentaire nous aidera à financer » (Fin de citation).

La fin justifie les moyens. Pari tenu. En dépit des libertés prises avec l'histoire - la vraie -, incohérences, contradictions et ambiguïtés, il faut reconnaître à celui qui est encore le PDG de la *Pâtisserie Beurlay*, une grande franchise quant à ses intentions. Il mise sur la société de (grande) consommation, les collectivités, et met en place en 1996 cette énorme opération qui va pérenniser l'entreprise tout en caressant dans le sens du poil le chauvinisme beurlaisien. Le catalogue se traduit par un recueil de lieux communs et de slogans sans réelle valeur documentaire, mais il est toujours agréable de recevoir, dans une région Poitou-Charentes amputée de la Vienne (pourquoi ?), un échantillon gratuit accompagné d'une reproduction de carte postale ancienne, d'un bon de réduction de 2 francs et d'une proposition exceptionnelle de régaler parents ou amis d'une délicieuse galette Beurlay.

Dans les parts de celles qui illustrent le propos, sont mis en évidence les morceaux entiers d'angélique confite. Aujourd'hui, « les tiges vertes (...) sont finement broyées et incorporées à la pâte qui s'imprègne délicatement de son arôme », lit-on sur l'emballage du produit beurlaisien. Pour certains gourmets, c'est une entorse à la tradition sacrifiée sur l'autel du productivisme. Ils arguent que la découverte des segments d'angélique dans un gâteau présente un intérêt ludique. Les yaourts et desserts « avec des morceaux de vrais fruits » n'ont-ils pas, en effet, la faveur des consommateurs, pas uniquement chez les enfants et les seniors ? D'ailleurs, d'autres fabricants de galettes charentaises et la grande majorité des nombreux artisans boulangers-pâtisseries ont conservé cette formule prisée de la clientèle. Il paraît assez évident qu'à la dégustation, l'intégration d'une poudre n'offre pas le même attrait.

En guise de conclusion

Il nous faut conclure cette longue relation sur la galette charentaise dans (presque) tous ses états. Nous l'avons voulue objective et sans concession.

La Goulebenéze n'est certes pas la plus ancienne. Un ouvrage collectif paru fin 2010 (24) publie une photo du célèbre barde dédicacée à un Pontilabien qui l'hébergea en 1944. Mais le chansonnier charentais s'est produit à Pont-l'Abbé avant et après cette année-là, pour l'excellente raison qu'y résidait l'un de ses accompagnateurs favoris, le musicien Géo Nitram, alias Guy Martin, qui était également de nos amis.

Nous avons rencontré les petits-enfants de Louis Lonceint pour rédiger sa notice destinée au Dictionnaire biographique des Charentais (op.cit.), mais à part les renseignements d'état-civil, ils ne purent éclairer notre lanterne quant à l'époque exacte de cette rencontre décisive avec Evariste Poitevin (25) ... ou avec son fils Marc, selon une autre version, « Goulebenéze fils » ayant, à la fin de la Seconde guerre mondiale, fait équipe avec son père.

Quoi qu'il en soit, cette création à Pont-l'Abbé au nom du grand artiste est intéressante, car nous avons vu qu'à 43 ans, il mettait déjà son talent au service de la **Galette Charentaise**. Est-il besoin de rappeler que Goulebenéze s'est fait, très tôt et durant toute sa carrière artistique, le gardien des traditions culinaires ? Il publie le *Vin bian* à 24 ans, en 1901, dans le premier *Subiet* en date, commentera par la suite dans *Le Piron* et autres supports, les recettes authentiques des spécialités ancestrales du terroir, et ne tardera pas à chanter les *copeaux saintongeais*, une confiserie de sucre cuit caramélisé, élaborée aujourd'hui à St-Jean d'Angély sous le nom de bois-cassé, née en 1904 et, selon l'ouvrage cité en note 3 (pp. 87-88), fort en vogue dans les années 30.

Parmi les derniers écrits (1951) de Goulebenéze et pour nous limiter au domaine pâtisseries : « Magnière de faire des merveilles (à la mode des vieilles de chez nous) ». La même année, il avait publié « Un peu de gastronomie charentaise recommandant, avec le gâteau sec, un pineau d'honneur ». Et de conclure sa chronique : « J'en passe et j'en oublie ! J'y reviendrai, sans doute, un de ces jours ». Décédé le 30 janvier 1952, il n'en eut pas le loisir. Toutes ces recettes sont détaillées dans l'ouvrage « Goulebenéze, le Charentais par excellence », que j'ai écrit avec Pierre Péronneau, et qui est paru aux éditions du Croît vif en 2007.

1936, millésime porté sur l'emballage du produit Lonceint, est aussi l'année de la grande fête donnée à St-Jean d'Angély en hommage à Goulebenéze, alors au sommet de son art (26). Simple coïncidence ?

Dans la chronologie, que nous avons établie, la *Goulebenéze* s'imisce donc entre la Beurlay et la Falconelle. Cette dernière, mine de rien, est sans contredit la première au regard de l'Histoire, puisqu'avéré que l'ancêtre Louis Faucon, installé en 1903 (27), recueillit le savoir-faire de Pierre Honoré Vieuille (28), son formateur, héritier des boulangers de la Révolution sur le site local des ci-devant fours banaux, dont l'un fonctionnait forcément depuis le moyen-âge, fondateur du prieuré-châtellenie, précurseur d'un contexte économique éminemment meunier de l'ère romane aux temps modernes. Et, par suite, vecteur d'une tradition ininterrompue de production farinière et ses corollaires fourniers en panification et pâtisserie des différentes galettes rustiques au beurre dont celle, qui nous occupe constitue un aboutissement.

Il y a là une continuité remarquable dont ne peut se prévaloir Beurlay, « transfuge » de La Vallée où l'artisanat fouacier ne laisse aucune trace dans les registres après 1813. Et où le métier de fournier n'est plus qu'un souvenir, heureusement ressuscité, une fois l'an, à la fête du Pain.

A défaut d'attestation sérieuse, on ne peut davantage considérer l'introduction de l'angélique comme identitaire de spécificité.

Elle est certes cerise « dans » le gâteau qui n'est lui-même que le résultat d'une longue suite d'avatars gourmands. Il existe d'ailleurs de savoureuses galettes charentaises composées de farine T65, beurre de baratte, sucre roux et œufs dans la formule desquelles l'ombellifère n'entre pas. Leur subtilité gustative n'a rien à envier à celles qui contiennent de l'angélique. Nous ne vous en dirons pas davantage afin de ne pas chagriner quiconque et vous laisser le plaisir de la découverte !

L'aventure continue, quelle que soit la taille de l'entreprise. Ouvrons les pages jaunes de l'annuaire et considérons l'impressionnant « listing » des artisans boulangers-pâtisseries de nos deux départements. Chacun d'eux fabrique la galette charentaise pur beurre et peut être fier de son produit. C'est bien le cas de la Falconelle, consommée non seulement sur place, mais qui fait aussi l'objet d'expéditions à destination de touristes l'ayant appréciée à la faveur d'un passage en Saintonge et/ou de vacances au camping-parc de Pont-l'Abbé, et lorsque la famille qui l'élabore depuis 112 ans ferme pour congés, on peut toujours se la procurer à l'épicerie du Centre. Elle est également présente au marché central de Royan.

L'ouvrage cité en note 3, consacré à notre patrimoine culinaire, rapporte que La Mothe Sainte-Héraye, en Deux-Sèvres, avait deux fours banaux dont l'un était consacré exclusivement à la cuisson des fouaces, dans un environnement céréalière comparable à celui de La Vallée, ancienne seigneurie. Un équipement qui évoque pareillement celui de Pont-l'Abbé. Malheureusement, aucun document ne nous est parvenu pour attester d'une utilisation identique sur les bords de la Charente et les rives de l'Arnoult.

Disons seulement que ce n'est pas impensable...

(1) Dictionnaire des régionalismes de l'Ouest, Cercle d'Or, 1984.

(2) Autre délicieux emploi attestant de l'ancienneté du terme: "Le visage cler et alis", dans le Roman de la Rose (in Archives d'Anchoina, Le Patois de Saintonge, Ch.Grenon, 1955-1956).

(3) "très proche, par la forme, de la galette charentaise, observe l'Inventaire Poitou-Charentes édité par Albin-Michel en 1994, consignait que "les plus célèbres sont celles de Beurlay, Pont-l'Abbé d'Arnoult, Pons, St-Jean d'Angély". Concernant cette dernière, une fabrique artisanale de pain biologique au levain, Le Four à bois, réalise au 18 rue de Rochefort, depuis la disparition de Brossard, de savoureuses petites galettes charentaises bio à destination des boutiques de produits naturels où l'on peut se les procurer, conditionnées en sachet de 200 grammes (8 galettes), ainsi que toute la viennoiserie traditionnelle.

(4) Dictionnaire biographique des Charentais, Croît vif, édit. 2005, qui cite également celle de Maguier, à St-Just Luzac, se référant à un article de Sud-Ouest paru en 2004. Comme les autres, "La délicieuse Luzacaise" est déclinée en "fabrication artisanale" garantie pur beurre.

(5) Charly Grenon et Pierre Péronneau : « Goulebenéze, le Charentais par excellence », Croît vif, édit., Prix des Mouettes 2007 décerné par le Conseil général de Charente-Maritime.

(6) R.Bonnet; "Beurlay, regards sur le passé", Lucarne ovale, édit., 1999.

(7) Nous en faisons des parts qui étaient proposées au public de nos manifestations culturelles : fêtes de plein air, théâtre... En réalité, nous alternions les fournisseurs : une année Barraud, l'année suivante Duret. Les deux échoppes, très proches, étaient aussi modestes l'une que l'autre. Anecdote liée à cette activité artistique : en 1955, nous avions joué dans l'ancien temple protestant de Beurlay tenant lieu de salle des fêtes, une farce paysanne en 3 actes, "Le Testament du père Leleu", de Roger Martin du Gard. Votre serviteur incarnait un notaire ...

(8) Paul & Paulette Burgaud: "La Vallée, monographie d'une commune de Saintonge", 1935, reprise et complétée en 1995 par Lucarne ovale/ Malle aux livres, édit.

(9) Citons pour mémoire la fête de la Galette de l'Epiphanie, ronde et dorée, qui pourrait se rattacher au culte solaire préchrétien, tandis que celle de la Chandeleur a peut-être pris la place des anciennes lupercales romaines où l'on s'assemblait et mangeait la galette de céréales en l'honneur de Proserpine ; la tradition des crêpes pourrait venir de là (Quid).

(10) Homonyme du bal parisien inauguré en 1899, devenu music-hall en 1903, *le beurlaisien* fonctionna jusqu'aux lendemains de la Seconde guerre mondiale. Ces dernières années, une association de passionnés l'a restauré avec goût et remis en état avec courage et intelligence.

(11) Jacques Gachina: "Les Moulins à. Vent du canton de St-Porchaire et de quelques communes périphériques", Sté de géographie de Rochefort, édit. , 2002.

(12) J. Lamare: "Pont l'Abbé d'Arnoult, une forteresse méconnue", Malle aux livres, édit., 1996.

(13) En 1867, ce boulanger cède à la commune, une bande de terrain qu'il avait échangée avec sa belle-sœur Julie, titulaire d'un brevet de capacité délivré le 20 septembre 1867 par le recteur d'académie. Sa classe de filles rassemblait une cinquantaine d'élèves au prieuré. Novatrice, elle voulut ouvrir une école mixte, mais ne put obtenir l'autorisation. Elle se fait donc préceptrice, institutrice à domicile pour les enfants de familles aisées. La bande de terrain sera l'allée d'accès à l'actuel cimetière.

Malgré la similitude des patronymes et des situations, il ne semble pas qu'il existe une parenté entre Pierre-Honoré (Fernand) et Victor Vieuille, boulanger d'origine vendéenne exerçant à La Chaume (commune rattachée à Pont-l'Abbé en 1823, sous le règne de Charles X) dont l'épouse,

d'ascendance auvergnate, avait les titres nécessaires pour être institutrice. Toujours au 19^e siècle, à La Chaume, un Pierre Vieuille est propriétaire cultivateur. Le boulanger Victor - qui devait avoir lui aussi "sa galette" - était le père de l'artiste peintre Louis Vieuille que nous interviewâmes pour Sud-Ouest en 1973, article repris dans Courrier français du 6 juin 2003.

En 1790, le maire de La Chaume se nommait Vieuille. Et l'on trouve à Pont-l'Abbé un citoyen Vieuille adjudant de la Garde nationale en germinal de l'an IV.

(14) Curieusement, l'Annuaire Général de 1934 ne mentionne aucun boulanger à Pont-l'Abbé, alors qu'il y en a eu moins deux sinon trois. Par contre, le pâtissier Damour y figure, avec un n en lieu et place du r de son nom. Il y a, d'ailleurs, dans cet ouvrage, d'autres coquilles du même ordre.

(15) Lire Aguaine n° 287, 2^e livr. 2013 : "Descendants de Saintonge la Liberté", par Charly Grenon.

(16) Bellot Minoteries est aujourd'hui une entreprise modèle fournissant d'importants tonnages à la Chine qui apprécie ses farines issues de blés français sans OGM majoritairement cultivés en Poitou-Charentes. La firme deux-sévrienne va d'ailleurs implanter une filiale comportant, en outre, une boulangerie. La panification de notre région à partir de recettes élaborées par un Meilleur ouvrier de France et la galette charentaise à la conquête du Céleste empire ?...

(17) Naturellement, cet artisan boulanger-pâtissier y propose des "galettes charentaises pur beurre" et des réalisations aux dénominations plus exotiques telles la fougasse et la flammenkauch...

(18) Le massepain est un biscuit fait de pâte d'amande et de sucre, auquel on donne le plus souvent une forme ronde comme un petit pain, d'où le nom (Bescherelle).

(19) Cette famille est : toujours représentée aux Greliers où résident M. Yvan Debois et sa femme Hélène Brassaud, l'une de nos anciennes camarades d'école à Ste-Gemme. Mais M. Debois était menuisier. En fait de son, il n'a connu que celui de la sciure : "Dau bran d'son d'scie d'bois", disait une vieille voisine qui venait en chercher à l'atelier de mon père. Ce qui n'empêche pas Hélène et Yvan Debois d'honorer la mémoire des aïeux fouaciens en apportant leur concours actif à la Fête du pain ..., et de La Vallaise I Qui organisait dimanche 7 juin 2015 sa 14^e édition.

(20) "Contributions au folklore charentais Angoumois, Aunis, Saintonge. Du berceau à la tombe", préface de Louis Cros, directeur de l'Institut pédagogique national, Presses universitaires de France, édit. 1959).

(21) Parmi les journaux paraissant à cette époque, citons Le Moniteur-Courrier des deux Charentes, L'Echo de Saintonge, L'Union républicaine...

(22) Sud-Ouest du jeudi 2 mai 1996.

(23) Question taquine pour Joël Guillon: "Si, pour vous, l'atelier qui fabrique la Goulebenéze à Pont-l'Abbé est une usine, comment qualifiez-vous l'entreprise de Beurlay ?"... Réponse page 171 de la monographie citée en note 6...

(24) "Pont-l'Abbé d'Arnoult, images d'autrefois", Le Passage des Heures, édit., St-Savinien-sur-Charente.

(25) Ils n'étaient pas nés et "Pierrot" Lonceint, qui fera beaucoup pour la commercialisation de la Goulebenéze, n'avait que 2 ans en 1936.

(26) En présence d'éminentes personnalités comme la fille du grand auteur dramatique Edmond Rostand, la romancière angérienne Noël Santon, et la femme de lettres saintaise Héliodore-Galliène, lauréate de l'Académie française.

(27) Nous détenions nous-même un document du 4 août 1904 passé "à l'ordre de M. Faucon, boulanger à Pont-l'Abbé", remis à son arrière-petit-fils en 2005 pour le centenaire de l'établissement qui fêta le 18 juillet, jour de foire mensuelle, quatre générations au pétrin, au four et au magasin, par une exposition rétrospective, des jeux et la création d'un pain en hommage à Louis et à la galette maison.

(28) Un second prénom qui est celui du saint patron des boulangers-pâtissiers. Déjà tout un symbole !

**Dernière nouvelle : La fête du milla se déroulera à Saint-Césaire le dimanche 27 septembre.
Concours de millas et de GALETTES CHARENTAISES. Tél 05 46 90 49 00.**

Le Boutillon de la Mérine

Comité de rédaction

Guy Chartier (Jhustine)

Charly Grenon (Maît' Gueurnon)

Joël Lamiraud (Jhoël)

Noël Maixent (Noéléon)

Pierre Péronneau (Maît' Piârre)

Annette Pinard (Nénette)

René Ribéraud (Le vieux Durathieur)

Webmaster : Benjamin Péronneau (le fi à Piârre)

Contact : pperonneau@orange.fr ou noel.maixent@wanadoo.fr

Site internet : <http://journalboutillon.com/>