Plats & spécialités

Querelles de cassoulet

Comment préparer le divin ragoût, fierté du Sud-Ouest ? Agneau, porc, canard ? La question provoque des plaies béantes. Quel haricot choisir ? Avec cette nouvelle interrogation, les chicaneries reprennent.

PAR PHILIPPE BOGGIO
PHOTO MATTHIEU LAVANCHY

Ceux-là ne se connaissent pas, et c'est mieux comme ça. Les désaccords tournent vite à l'affrontement, sur les grands sujets de l'existence, et il serait regrettable de voir ces cuisiniers amateurs, ces fines gueules des environs de Carmaux, dans le Tarn, bons bougres, mais aux avis tranchés, risquer d'en venir aux mains, à table ou à l'apéritif, si quelqu'un entreprenait de les réunir, pour une discussion trop délicate.

Voyez les tripoux, par exemple, ces tripes de veau roulées avec des morceaux de panse dans une pansette de mouton ou d'agneau, quatre heures de cuisson, sel, poivre, carottes et tomates, le tout arrosé de vin blanc. L'autre dimanche, les organisateurs d'un vide-greniers, autour de l'église de Blaye-les-Mines, en ont proposé à leurs visiteurs, au déjeuner. Il y avait bien aussi des chipolatas-frites, pour ceux qui ont l'indélicatesse de ne pas apprécier l'odeur forte et la drôle de consistance, en bouche, des tripoux. Mais là n'est pas le problème. On les avait servis à midi ! Or, chacun sait, devrait savoir, qu'on ne propose jamais ces boudins de tripes après le petit déjeuner. *« Après 10 heures du matin, c'est la journée, plus pareil »*, a expliqué un retraité présent, qui contenait son indignation avec difficulté – mais y a goûté quand même. Les tripoux se mangent avant l'aube. C'est d'abord affaire de respect. Un acte de mémoire. Autour de 5 heures du matin, encore mieux : à cette heure-là, avec une soupe à l'ail et au pain, parfois un aligot, les mineurs de Carmaux prenaient des forces, autrefois, avant leur lente descente au puits.

A chacun, ainsi, sa dénonciation, à travers les mets, les plats, qu'on y rencontre, d'un manquement grave à Carmaux, à un passé glorieux. A Jean Jaurès, même, qui fut le député de la circonscription. A la vie en général. Les sujets de grogne ne manquent pas. Ces écrevisses qui ont disparu des cours d'eau. Les écrevisses tricolores, s'entend, depuis qu'on a introduit l'écrevisse yankee qui dévore tout et se multiplie à la vitesse de la lumière. Fade, en plus, l'américaine. Même flambée à l'armagnac. Ou les cèpes des sous-bois : de plus en plus de Roms viennent des villes en commandos, avec des camions frigorifiques, et raflent, pour le compte de revendeurs espagnols, la cueillette que les habitants légitimes du Carmausin se sont réservée, de père en fils. Ou encore les repountsous, ces pousses de houblon sauvage dont on prépare en salade les têtes, en forme de crosse, souvent avec des gésiers. Eh bien, il s'en trouve, on ne dénoncera personne, qui attendent le dîner pour les servir, quand le bouquet arraché aux ronces ne ressemble plus qu'à un tas informe d'épinards bouillis.

Rivalités

Il y a dans ces réactions un peu d'élitisme, de snobisme gastronomique, du nationalisme, aussi, que nous avons involontairement réveillés en interrogeant les uns et les autres sur la bonne façon de composer et de cuisiner le cassoulet, dans la région. Qu'est-ce qui nous a pris ? Sujet tabou ; à vif, pour écorchés. Le ton monte d'entrée. La discorde, tous azimuts, est immédiate. Elle attendait de s'exprimer. Un avis par interlocuteur, au moins. Une extrême confusion. Il a suffi de raconter à José que Yann, qui tient une maison d'hôtes à Andouque, ajoutait de l'agneau à sa préparation pour que le premier s'énerve. *« Pas d'agneau, jamais ! »* Seulement du porc et du canard. Confit, couennes fraîches, saucisses. Un dos ou un os de jambon *« un peu rance »*, quand le gras prend une couleur jaunâtre, et donne *« un arrière-goût lointain »*. José pense l'apport du jambon tellement essentiel qu'il pousse jusqu'à Figueras, en Catalogne, pour le trouver. Les cochons, là-bas, sont nourris aux glands. Ça flatte le cassoulet. Comme la tomate, qui garantit la couleur paprika de l'ensemble, ajoute-t-il. Ou la croûte de chapelure, qu'il faut recasser plusieurs fois. Sept fois, au moins, disaient les anciens.

Restent les haricots. Reprennent alors les chicaneries à distance. Yann utilise des haricots tarbais, en Label rouge. *« Les haricots ne doivent pas s'écraser en purée, ils doivent rester assez fermes jusqu'à la fin de la cuisson, et ne fondre qu'en bouche. »* Trop gros, trop durs, lui répond José. Trop chers aussi. Lui est satisfait des cocos de Paimpol, qui auraient juste les bonnes propriétés de résistance et de souplesse. D'ailleurs, ils sont quelques-uns, dans le Carmausin, à se plaindre de la suffisance du Lauragais en la matière. Castelnaudary, Villefranche, Carcassonne, les villes du canal du Midi, plus au sud, juste en aval de la montagne Noire, autoproclamées capitales – rivales, en plus – du cassoulet. *« De la com ! »*, entend-on. Une opération de marketing ayant réussi. Les touristes, depuis maintenant des décennies, se feraient avoir, au point de suivre *« la route des cassoulets »*, jusqu'à Toulouse, comme on prend le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

MATTHIEU LAVANCHY POUR *LE MONDE*

A Castelnaudary, on le cuit au confit d'oie ; à Carcassonne, à la perdrix rouge ; Toulouse a ajouté une saucisse...

« Comme leur cassoulet n'avait plus de haricots, dit un cuisinier amateur du Tarn, *ils ont relancé les productions à grands frais. »* Ainsi, à croire celui-là, le retour du haricot tarbais, du lingot de Castelnaudary, des cocos ariégeois de Pamiers et de Mazères. Rien de bien différent au goût. Rien qui vaille la dépense. *« Marketing, je le répète. »* D'où, peut-être, l'alliance, passée autour de Carmaux, avec les haricots de l'autre bout de la France, cocos de Paimpol et mogettes de Vendée.

On ne veut pas lancer de polémiques, surtout à l'heure où les salariés de l'entreprise Spanghero jouent leur avenir social, à Castelnaudary, mais croire que le cassoulet est né là-bas *« est une légende »*. *« Conte de fées pour jeunes filles »* : acculés à un long siège, pendant la guerre de Cent Ans, les Chauriens auraient réuni, en un ragoût collectif, ce qui restait dans la ville de viandes et de fèves. Ragaillardis, ils auraient même bouté l'Anglais. Ici, les gourmets vous citent plus de localisations, en Occitanie, pour le divin ragoût que n'en compte cette « route » le long du canal du Midi : le Gers, Auch, Montauban, Pau, même leur avantageux cousin de l'Aveyron ont toujours cuisiné confits, jarrets et pieds de porc dans des cassoles de terre cuite. Cela pour ne pas dire que le cassoulet est enfant de Carmaux et des alentours...

Né chez Yann, tiens, Yann Devos, de son nom, dans la cuisine de sa maison d'hôtes (un grand gîte, trois chambres), tant ce plat possède la propriété d'être partout fondateur, et toujours réinventé. A Castelnaudary, on le cuit au confit d'oie ; à Carcassonne, à la perdrix rouge ; Toulouse a ajouté une saucisse, qui, assure un maître queux de Carmaux, *« n'a jamais été de Toulouse, mais de partout, comme ici, où s'élève le cochon »*. Arrêtons-nous chez Yann, car, à ses fourneaux, juste à portée de sa grande table d'hôtes, où attendent déjà les bouteilles de fronton, il propose un excellent compromis, qui, en attendant la paix définitive, qui ne viendra peut-être jamais, pourrait tenir lieu de cessez-le-feu. Confit de canard, saucisses, couenne fraîche, saucisse de couenne, entame de jambon, agneau. *« L'agneau relève un peu le goût »*, dit-il. *« On est dans la zone de récolte du roquefort, il est très bon, par ici. »* ●

JULIE GARCIA, YANN DEVOS
La Passemarié, Andouque (Tarn). Tél. : 05-63-56-93-58.