

## A PROPOS ...

7

Savez-vous que la tarte aux "chanottes" fut, avec le gâteau de St-Evre, la galette lorraine et le vin gris des Côtes de Toul, une des spécialités du Toullois ?

Mais au fait, que sont les "chanottes" ? Je doute fort que, si vous vous adressez à un pâtissier toullois, il se trouve en mesure, non de vous renseigner, mais de vous fournir la tarte demandée.

Dans "La vie quotidienne en Lorraine au 19ème, Jean VARTIER la définit spirituellement : Spécialité Gastronomique à dormir debout."

Les chanottes étaient les pavots blancs, l'œillette blanche. Mais allez vous-dire, le pavot, la Turquie, Marseille, la cam', les drogués, les U.S.A., ça me dit quelque chose. Eh oui ! Le paysan turc cultive le pavot, souvent pour en extraire les stupéfiants. Le paysan lorrain, lui, cultivait le pavot pour en faire une tarte délicieuse. Étaient-ce les mêmes pavots ? J'ai vu un jour sur le petit écran un champ de pavots en Turquie. Les capsules m'ont paru plus massives que celles de notre œillette blanche. Quoi qu'il en soit, un alsacien qui avait semé des pavots au printemps de 1974 s'est vu gratifier d'un P.V. Je crains fort, en conséquence, que si vous vous promettez de manger de la tarte, on ne vous accuse sérieusement d'être à l'origine d'une chaîne de la drogue, finissant à San Francisco, via la Canebière. Voilà certainement pourquoi la tarte aux pavots a disparu de nos spécialités lorraines. Sincèrement, je le regrette.

Sachez d'abord que la drogue est tirée de la capsule et obtenue par incisions. C'est une opération très délicate et qu'un profane ne saurait réussir. Tandis que la tarte est faite avec les grains minuscules ! Gamin, j'ai souvent

mangé de la tarte aux chanottes. Jamais je ne suis tombé dans le sommeil, encore moins en léthargie.<sup>†</sup>

Chacun donc, autrefois, chez nous, semait en sa che-nevière un carré de pavots blancs. A la défloraison appa-raissaient les capsules - une par pied - qui grossissaient rapidement, puis séchaient à maturité. C'était alors le temps de la récolte que les moineaux et les enfants dispu-taient au propriétaire, la gent ailée incisant au bec la base de la capsule et s'agrippant astucieusement à celle-ci pour la secouer et en faire choir par myriades les grains minuscules qui s'échappaient de l'ouverture.

L'outil indispensable pour la confection de la tarte aux pavots était le mortier à chanottes et son pilon, très prisé par les antiquaires. Vous trouverez parfois, en nos villages lorrains, le mortier de pierre décorant la façade du logis. Il a réalisé sa mutation, s'étant changé en pot à fleurs. C'est presque une déchéance ! Les pauvres gens n'avaient pas de mortier et utilisaient une vulgaire co-cotte, un manche de fourche tenant lieu de pilon. Ainsi ai-je broyé des grains de pavots en ma jeunesse, assis sur un sac, cocotte entre les jambes !

Car le grain détrempe, humecté de lait, devait être broyé avant d'entrer dans la confection de la tarte avec du beurre, un oignon, des oeufs battus, un peu de crème fraîche, sel, poivre et... muscade.

NOTA<sup>†</sup> : Autrefois, les gens dont les enfants étaient atteints d'insom-nie leur ingurgitaient une tisane obtenue avec le haut de la capsule de l'ailette. C'était, paraît-il, radical ; le gamin - ou la gamine - dormait 24 heures d'affilée.

Mais consultez la Lodie d'Ecrouves, une alerte  
"mâniche du pays des ... Loups." Le Tonton Gaston, grand "goulafe"  
à l'occasion, vous dira que c'était "bourratif" et qu'on eût  
mieux fait de manger la tarte au début du repas, bien  
plutôt qu'au dessert.

Mais combien c'était délicieux.

R. NOUVEAU

