

LA FOIRE AUX GATEAUX

A BOURGES

par M. Mathieu PLANCHON

Ce fut en ces termes que Philippe-Auguste concéda aux religieuses Bénédictines de Saint-Laurent de Bourges, le privilège de la foire :

« Au nom de la Sainte et indivisible Trinité... J'ai fait don à l'Eglise du bienheureux saint Laurent de Bourges, à l'Abbaye et aux Religieuses du même endroit de certain marché (connu sous le nom de foire) établi en la fête de ce Saint et qui nous appartient. »

La Thaumassière écrit « le Roi Philippe-Auguste donna aux Abbesses et Religieuses de ce monastère en l'an 1200 », une foire qui s'y tient encore aujourd'hui et est appelée la foire Saint-Laurent.

D'après Monsieur de Raynal, ce fut lors d'un voyage que le roi Philippe-Auguste fit à Bourges, que le privilège fut octroyé.

Cette foire qui cessa d'exister pendant la Révolution, vu la dispersion des religieuses, fut rétablie par décret Impérial le 18 septembre 1807 et se tint place Saint-Bonnet. Il y a une trentaine d'années, elle s'est éteinte progressivement, et il n'y avait plus à la fin qu'un seul marchand de gâteaux.

D'autre part on lit dans les Annonces Berruyères, au sujet de la foire : autrefois et jusqu'à la Révolution les dames de Saint-Laurent y faisaient vendre de la pâtisserie fabriquée dans leur Monastère. Voilà pourquoi le citoyen Fernault, notaire public, envoyé par le Directoire de Bourges pour faire l'inventaire de la ci-devant communauté de Saint-Laurent, selon l'expression de l'acte dressé à cette occasion, rencontra dans



8000

By 2.2.11

l'une des cuisines de l'Abbaye, le 10 Août 1792, un très grand bassin en cuivre pour faire « *beignets* », et le jour suivant dans la boulangerie, divers ustensiles pour « *piler des amandes* » et faire des « *maspains* »

Dans ce fragment d'inventaire du matériel de pâtisserie, nous ne trouvons pas mention des rouleaux et moules à pâte dont nous allons parler relativement à la spécialité des gâteaux confectionnés par les religieuses : cependant il en existait.

Ces pièces (fig. 1, 2, 3 et 4) étaient en bois fruitier. Elles ont été employées depuis bien longtemps et le sont peut-être encore de nos jours. Certains collectionneurs en possèdent, le musée de Bourges a surtout des estampages de rouleaux. Le musée de Cluny a plusieurs rouleaux à pâte mis en bonne place dans la salle des bois sculptés. La collection en contient quatre à cinq des genres que nous représentons ; puis un autre beaucoup moins gros de diamètre, mais long d'environ trente centimètres. Ce dernier porte les armes de France et semble du XVIII^e siècle. Il est divisé circulairement en cinq parties égales de façon à permettre un découpage régulier de la pâte en lamelles décorées.

Relativement aux pièces que nous présentons nous lisons dans « *l'histoire d'un Monastère : Les Bénédictines de Saint-Laurent de Bourges* » 1891, sans nom d'auteur :

« En 1792, avant de se séparer de ses filles, l'Abbesse de Saint-Laurent avait partagé avec parfaite justice l'argent monnayé qui se trouvait à la maison, mais il ne fut pas possible de faire une égale distribution du mobilier dont l'abbesse prit une partie pour elle et les religieuses qui l'accompagnaient. Puis, elle permit à chacune d'emporter ce qu'elles pourraient. »...

« La mère Marie Souchais, dite de Sainte-Flavie, ancienne sous-prieure de l'Abbaye, vint habiter Châteauneuf-sur-Cher, après la séparation, en emportant sa part du partage. Elle mourut dans cette localité le 7 janvier 1793, à l'âge de 74 ans ». Ce fut cette bonne sœur qui laissa ces rouleaux et ce moule à l'une de mes grandes tantes, Marie Simonet, habitant aussi Châteauneuf, de qui je les tiens directement et personnellement.

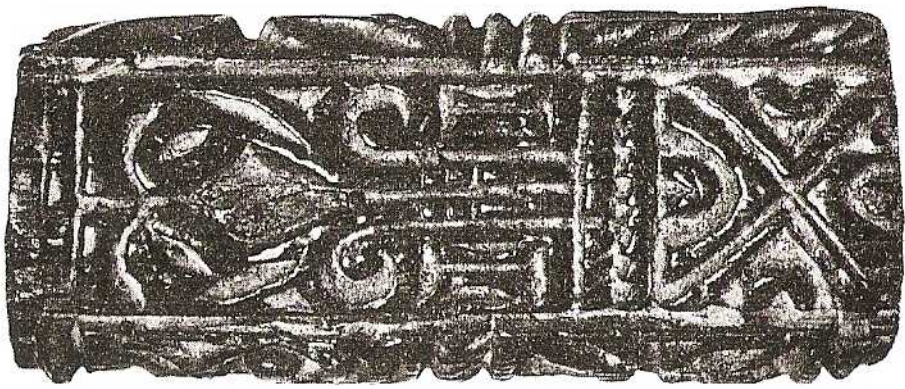


Fig. 1.

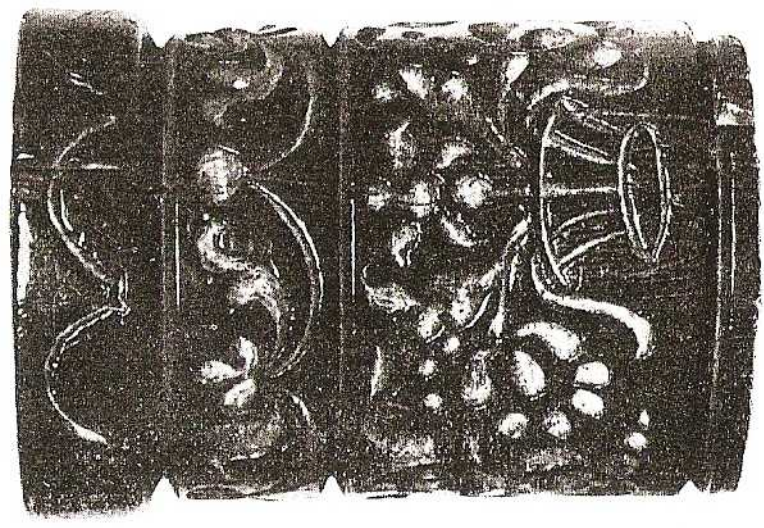


Fig. 2.



Fig. 3.



Fig. 4.

En cent vingt ans, ces objets ne sont donc passés qu'en deux mains. D'ailleurs, ces pièces étaient facilement transportables, et ne rappelaient aucunement le genre des vulgaires et encombrants ustensiles dont il est question dans l'inventaire cité plus haut. Enfin, leur caractère décoratif, surtout les armes royales des rouleaux et la Sainte Vierge du moule appelaient forcément et l'attention et l'intérêt. Leur conservation fut donc assurée.

Nous reportant encore à ce qui est mentionné dans l'inventaire des objets trouvés dans la boulangerie, où il est parlé d'ustensiles pour piler les amandes et faire les *maspains*, nous allons, grâce à cela, connaître l'emploi du moule à la Vierge et par conséquent, une des sortes de gâteaux faits à l'Abbaye. En effet, nous voyons dans le livre intitulé « La Science du Maître d'Hôtel confiseur à l'usage des officiers, nouvelle édition (sans nom d'auteur) Paris 1768. »

« *Maspains découpés* ».

« Ayez une livre d'amandes douces échaudées que vous jetez à mesure dans l'eau fraîche..... il faut les *piler* très fin en y mettant un peu de sucre fin et quelques gouttes de fleurs d'oranger... remuez les amandes et le sucre avec une spatule jusqu'à ce que la pâte en la touchant avec le doigt ne se colle pas après, ensuite vous la mettez sur une feuille de papier blanc, poudrez de sucre fin. abattez-là en douceur avec un rouleau ayez soin de jeter de temps en temps un peu de sucre fin dessus et dessous pour empêcher qu'elle ne se colle après le papier ; quand elle sera de l'épaisseur *d'un écu* vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos comme fleurs de lys, en cœur, en trèfle, ou avec différentes formes « des moules » que vous aurez. Pressez-les ensuite sur des feuilles de cuivre pour les faire cuire dans un four très chaud... »

Voilà bien l'estampage accouplé dans le moule que nous représentons et qui, certainement devait faire partie d'une série.

Le traité de « l'office » par F.-Etienne, Paris 1854, dit : « Je crois que le maspain est aussi vieux que l'office il était autrefois le four le plus employé »

Puis, nous voyons les beignets que le grand bassin de cuivre cité dans l'inventaire servait à confectionner. Ces beignets avaient aussi un autre nom (peu convenable) que le Traité de l'office cité déjà donne simultanément aux autres gâteaux, qui, — avec les maspains à la pâte ferme, — semblent avoir été la spécialité du couvent, bien que pour alimenter une foire, il doive y avoir toutes sortes de pâtisseries plus ou moins vulgaires comme il y en eut après la reconstitution de cette foire : mais c'étaient alors les divers pâtisseries de la ville qui approvisionnaient le marché de leurs multiples produits.

Ces modestes ustensiles ne constituent pas des pièces de grande valeur, mais ils rappellent cette vieille tradition de la foire aux gâteaux, dépendant des privilèges d'une des plus puissantes Abbayes de Bourges.

