

Fêtes traditionnelles et cuisine populaire: quelle modernité?

Fête calendaires

Pogne de Romans (Drôme).

Brioche en couronne aromatisée à la fleur d'oranger, propre à la région de Romans dans la Drôme.

Le terme de pogne vient du Franco-Provençal (pugna, pogni, pougnon, pougna, épogne), et désigne une pâte à pain agrémentée d'œufs et de beurre. Aujourd'hui la fournée familiale de pain a disparu mais la fabrication de ces brioches a été reprise par les boulangers. Ce terme de pogne semble désigner une poignée de pâte.

Dans la région de Romans, si la pogne est invariablement parfumée à la fleur d'oranger, il arrive que certains producteurs l'agrémentent d'écorces d'orange confites et la glace au sucre sur le dessus.

Si aujourd'hui c'est bien à la région de Romans que la réputation de la pogne est associée, de nombreuses variantes existent sur une partie de la zone des parlers de l'arpitan, en particulier en Savoie sous le nom d'épogne.

La pâte à pogne étant plus lourde, plus dense que celle de la brioche, elle nécessite lors de sa fabrication des temps de fermentation, de levage bien plus long, permettant un bon alvéolage de la mie.

Les pognes ont longtemps été associées aux fêtes comme Epiphanie, Pâques, et fin de carême, où encore fête des laboureurs et fêtes familiales.

Pastis

Brioche tronconique, à la pâte tout à la fois dense et bien levée, parfumée de fleur d'oranger, de vanille ou de rhum et couverte de gros sucre.

Cette brioche dense landaise, parfumée à la vanille, au rhum ou à la fleur d'oranger, a acquis une certaine notoriété chez certains grands noms de la gastronomie française qui la servent pour leur petit-déjeuner.

Traditionnellement, cette brioche, certainement pâte à pain enrichie d'œufs et de beurre, se servait lors des mariages, des communions et des fêtes votives. Elle est aujourd'hui un goûter et un petit-déjeuner apprécié. Certains chefs l'utilisent toastée pour accompagner du foie gras.

Le pastis est aujourd'hui produit dans sa région d'origine par de nombreux artisans et quelques industriels.

Attention, le terme de pastis est aussi utilisé dans le Gers pour désigner un dessert feuilleté garni de pommes que les landais nomment croustade.

Souvent le nom de pastis dans les Landes est suivi de l'adjectif occitan «*bourrit*» qui veut dire « levé » et par conséquent « fermenté », aérien.

Bescoin



Bescoin, boulangerie,
Marignier (Haute-Savoie)

Brioche allongée, une petite excroissance à chaque extrémité, une fente sur toute la longueur et parfumée à l'anis et au safran. Aussi nommée Bescoint, biscoin.

Ce sont normalement les parrains qui, pour la fête du saint patron de chaque paroisse (la vogue), offrent à leur filleul cette brioche

parfumée d'anis et de safran et à la forme évoquant selon certains un enfant langé. Dans d'autres lieux de Savoie, elle était liée aux fêtes calendaires chrétiennes et accompagnée d'une distribution

entre voisins.

Tout ceci laisse à penser que le bescoin avait une forte valeur symbolique dans sa représentation, son goût et son système de partage.

A Saint-Jean-d'Aulps le 28 août, les agriculteurs faisaient bénir des bescoins lors du pèlerinage consacré à Saint-Guérin,



Bescoin, Mont-Saxonnex,
Haute Savoie

protecteur des troupeaux. Ces bescoins étaient ensuite distribués aux animaux pour les protéger des maladies.

Toujours produit dans de nombreuses boulangeries de Haute-Savoie, et de plus en plus souvent toute l'année, le bescoin est un marqueur culturel alimentaire important de la région.