

Festivités

BERRY ■ Dans les plats de nos ancêtres avant la fête de Noël

Du berrichon pour le réveillon

Le Berry possède une belle tradition de repas de Noël qui ne demande qu'à être ressuscitée.

Guillaume Bellavoine

guillaume.bellavoine@centrefrance.com

Les Berrichons de jadis, qu'ils soient paysans ou bourgeois, fêtaient Noël avec faste. L'oie rôtie était ainsi le mets de choix des paysans aisés de la région. Elle était la plupart du temps comptée, c'est-à-dire cuite très longtemps, et servie à la cuillère, sans les os. Dans le Sancerrois, certains témoins décrivent des galettes de Noël sur lesquels on déposait quelques fruits coupés et qui allaient cuire dans le four à pain.

Sur le marché de Nau

Pour se rappeler à leur bon souvenir, pourquoi ne pas cuisiner une poule noire du Berry ? On peut justement en acheter ce matin au marché de Nau (Noël en berrichon), à Saint-Août, dans l'Indre. Ce bel animal, qui possède l'œil, l'oreillon et la crête rouges, est de prime abord des plus élégants. Et il livre après un passage



VOLAILE. La poule noire du Berry, une espèce qui était en voie de disparition.

au four une chair moelleuse et un léger goût de noisette sans équivalent.

Pour revivre le Noël de nos ancêtres, l'orange peut également revêtir son écorce de fête. Dans la première moitié du XX^e siècle, ce fruit exotique était une attraction pour les Berrichons. Il

était disposé à côté du sapin ou des assiettes pendant le repas.

Des fruits en dessert

Les fruits constituent une base des desserts de Noël en Berry. On peut déguster des variétés rustiques de pommes comme l'apy d'orange, la belle de Linard ou la reinette dorée

de l'Indre. Dans la région de Valençay, on servait de grandes tartes aux fruits, et notamment aux pruneaux cuits.

Pour finir, une entrée dont se délectaient les paysans du Boischaud et du Sancerrois à Noël : la tête de veau vinaigrette. Et bon appétit, bien sûr. ■