

## La gastronomie beauceronne au temps jadis...

**Hélas, notre région n'a jamais brillé par la qualité de sa gastronomie... (le contraire se saurait !)**

Néanmoins, on peut évoquer quelques spécialités locales comme la soupe au corbeau qui faisait, autrefois, le régal des hobereaux du Plat pays. Seul le bouillon était consommé; quant à la chair de Maître corbeau, elle était jetée au feu car jugée inconsommable. Le pâté de Chartres fut pendant longtemps la spécialité emblématique de la Beauce. Confectionné par les pâtisseries, ce pâté avait, à l'origine, comme ingrédient principal le guignard, petit échassier de nos plaines. Déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle, cet oiseau se faisait rare et certaines viandes de substitution le remplaçaient parfois : volaille, perdrix et même lapin. Très demandé à cette époque, la réputation de ce pâté va bien au-delà des limites du Pays beauceron, les Parisiens, en particulier, raffolaient des pâtés des illustres Philippe et Lemoine. Ce dernier exerçait ses talents à l'emplacement actuel de la place du cygne à Chartres. Le rimailleur Collin

D'Harleville, maltraita la Muse en nous déli-  
vrant ces vers de mirliton :

" Ô Beauce ! féconde province !  
Oh ! qui paiera tant de bontés !  
De tes greniers le blé découle,  
De tes mains s'échappent en foule  
Les plus délicieux pâtés ! "

La Révolution faillit bien faire disparaître cette spécialité gastronomique; les Sans-Culottes reprochaient à ce pâté de faire les délices des puissants de ce monde, de prendre la meilleure farine pour sa préparation et... de permettre de faire passer des messages ou de l'argent aux prisonniers ! Un autre pâté eut son heure de gloire : le pâté d'alouettes. Chartres rivalisait avec Pithiviers dans ce domaine. Les oiseaux étaient "panneautés" nuitamment avec de grands filets. A cet égard, le chansonnier Colardeau, de Janville, se fendit de ces quelques vers besogneux :  
"Laissons les chartreux dans les chartres ( ??)  
Et les raves dans les ravieres.

Je ne dis pâte que Chartres !!"  
 Seul le cochon élevé dans les fermes donnait lieu à des ripailles gargantuesques. Selon l'adage, "tout est bon dans le cochon", aussi "la fête à boudin" était l'évènement de l'année... Quant aux légumes, ils avaient ce que nous appelons, aujourd'hui, des AOC : les navets de Mainvilliers étaient fort réputés, tout comme les petits pois de Gallardon très appréciés des Parisiens.

Les fromages, peu nombreux, ne risquaient pas de concurrencer les provinces voisines, à l'exception notable de la "fromagée". A l'origine, l'opération consistait à mettre dans une "potte" toutes les rognures de fromage avec beaucoup de poivre, le tout arrosé de "berluche" (eau de vie locale). On refermait le tout et on laissait la nature faire son oeuvre; quelques mois après, on ouvrait la potte pour découvrir une pâte très liquide, qui, malgré les ingrédients cités, était très douce. En ce qui concerne la boisson, là encore, on ne risquait pas de détrôner les vins de l'Orléanais. Une mention spéciale pour le

cidre beauceron bu dans les fermes, et qui n'était pas, lui non plus un grand produit. En fait, et dans le but louable de lutter contre l'ivrognerie, on appelait cette boisson du "cidre à quarante chevaux", c'est à dire qu'il fallait un cheval pour aller chercher les pommes, les trente-neuf autres étant chargés d'apporter l'eau !  
 Bon appétit quand même....

Michel Brice



# Cà vendre chez

14, rue Mathurin Régnier  
 CHARTRES  
 02 37 99 21 21

**Century 21**  
 Maitrejean Immobilier

[www.century21maitrejean.com](http://www.century21maitrejean.com)



**CHARTRES - Réf. 5377**

Très jolie Maison 330m<sup>2</sup> magnifiquement rénovée sur 1100m<sup>2</sup> terrain en bord de rivière. Piscine couverte chauffée. Atelier d'Artiste. Beaux volumes. Prestations de qualité. D.P.E. - Classe Énergétique : D  
 Prix : 1 370 000 Euros



**CHARTRES EPARS - Réf. 5622**

Rarissime Hôtel Particulier de 500m<sup>2</sup> environ bénéficiant d'un site exceptionnel. Maison principale de 14 pièces dt 2 séjours sur parquet/cheminée, cuisine aménagée avec coin repas, 8 chb . Nbx rangements. Dépçde. Garage dble. Cave Gallo Romaine. D.P.E. - Classe Énergétique : D - Prix : 1 580 000 Euros



**JOUY - Réf. 5061**

Magnifique propriété du XVIII<sup>e</sup> rénovée, avec maison d'amis et dépendances édifée sur un parc paysager 13800m<sup>2</sup> omé d'arbres séculaires & son bord de rivière. Authenticité & Charme sont les maîtres mots de cette demeure d'exception. D.P.E. - Classe Énergétique : F  
 Prix : 1 579 000 Euros



**Century 21**  
 Maitrejean Immobilier

Qui s'y connaît aussi bien ?

Chaque Agence est Juridiquement et Financièrement Indépendante