

## LE GATEAU A LA BROCHE

MARIE-KITA TAMBOURIN  
(Baigorri - Baxe-Nabarra)

Le texte qui suit est le résumé d'une enquête de terrain effectuée en 1985 dans la région de Baigorri, au sujet du gâteau à la broche; et, dont la finalité était la rédaction d'une note de recherche dans le cadre de la licence d'ethnologie de l'Université de Bordeaux II.

### I. — Aire de diffusion du gâteau à la broche

Le gâteau à la broche est appelé en basque "katalabroxa" ou "katalan broxa". Selon José-Maria Satrustegui —auteur de "Estudio del grupo doméstico de Valcarlos" (Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra nº 2, 1969)— ce mot serait une déformation du nom français: gâteau à la broche. Mais il ne faut pas écarter une explication qui serait celle de: broche catalane.

Bien que ce gâteau soit perçu au Pays Basque comme spécifiquement basque, il faut savoir qu'il est connu sous le nom de "Rocher des Pyrénées", entre autres, dans les départements du Lot, de l'Aveyron, du Tarn, du Gers, de Haute-Garonne, d'Ariège, des Hautes-Pyrénées, et dans les Pyrénées-Atlantiques (Labourd et B. Navarre). Il semble être inconnu dans les Landes, mais aussi en Béarn et Soule. En ce qui concerne les provinces basques du Labourd et de Basse-Navarre, nous avons recueilli des témoignages de sa fabrication ou consommation dans les localités suivantes:

Ustaritz (Ustaritze) et Cambo (Kanbo) en Labourd (Lapurdi).

Ayherre (Aiherra), Ossés (Orzaitze), Saint Etienne de Baigorri (Baigorri), Lasse (Lasa), Irouleguy (Irulegi), St. Michel (Eihalarre), St. Jean Pied de Port (Donibane Garazi), Esterencuby (Esterenzubi), Arneguy (Arnegi), en Basse-Navarre (Baxe-Nabarra).

Il est aussi connu à Valcarlos (Luzaide) en Navarre (Nafarroa).

### II. — Circonstances de sa consommation

C'est un met qui fut très apprécié comme dessert de mariage et, dont la rareté en fit un cadeau de choix pour les notables locaux, jusque dans les années cinquante. Il connaît actuellement un regain d'intérêt dans la région de St. Etienne de Baigorri et de St. Jean Pied de Port, non seulement dans les repas de noces, mais aussi dans d'autres circonstances telles que baptêmes, communions, fêtes, anniversaires.

Cette renaissance du gâteau à la broche correspond à l'époque où la société rurale basque a commencé à mettre en scène des coutumes récemment disparues, telles que la "Noce Basque" à St. Jean-Pied-de-Port et à St. Etienne de Baigorri. A Baigorri, où l'on confond en un seul spectacle deux moments différents de la noce traditionnelle: le transport de la dot et des cadeaux (etxe-sartzea), et le repas de noce (esteiak); les acteurs transportent dans le défilé deux gâteaux à la broche, qu'ils mangent ensuite sur la place du village au cours du spectacle.

### III. — Relation a la femme

D'après les témoignages que nous avons pu recueillir dans la vallée de Baigorri, le gâteau a la broche était essentiellement une affaire de femme.

Sa fabrication qui était longue et minutieuse, était confiée à une cuisinière (kozinertxa) ou à une fermière (laborarixa) quelques jours avant la noce. Il y a une cinquantaine d'années, il y avait seulement six femmes qui savaient faire ce gâteau à Baigorri.

Actuellement, ce savoir est encore plus rare, et,

il se déplace des cuisines des fermes vers les cuisines des hôtels où se célèbrent les repas de nocés.

Traditionnellement, c'était les amies de la mariée qui lui faisait cadeau d'un ou plusieurs gâteaux à la broche, suivant le nombre de convives (une centaine en général). Elles donnaient les ingrédients nécessaires pour le gâteau, et une rétribution à la cuisinière qui le fabriquait chez elle. Le repas de noce était préparé et consommé dans la maison où vont habiter les nouveaux mariés.

Jusqu'à il y a une quarantaine d'années avait lieu, deux ou trois jours avant la célébration du mariage, une cérémonie appelés "etxe-sartzea". C'était un cortège qui transportait en grande pompe les cadeaux et la dot depuis la maison d'un des futurs époux jusqu'à celle où il allait résider désormais. Dans l'une des charrettes du cortège étaient assises des femmes qui tenaient sur leurs genoux un gâteau à la broche, posé sur un plat en verre décoré, avec un pied. Cette cérémonie marquait le début des réjouissances entourant le mariage, puisque un repas était servi à tous les participants du cortège.

Le jour de la noce, les massepains et les gâteaux à la broche servaient à la décoration de la table, et y restaient durant tout le repas. Les gâteaux à la broche avait à leur sommet une pomme rouge (sagar-gorria), et les massepains une orange (iranja) dans laquelle on piquait une rose (arrosa). Au moment du dessert, ils étaient amenés dans la cuisine et découpés par la cuisinière, qui avait aussi préparé le repas de noce (esteietako bazkaria).

Le repas de noce traditionnel à la ferme dans la région de Baigorri, jusque dans les années 1945, comprenait:

Consommé de volailles (salda).

Truites (amuarraina).

Viandes bouillies, poules (oilokia), veau en sauce (ahatxekia).

Viandes rôties de mouton ou de veau (errakiak).

Poulets (oilaxkoak).

Fromages de brebis (ardi-gasna) et de vache (behigasna).

Gâteaux basques (etxe-bixkotxak).

Massepains (mazapanak).

Gâteaux à la broche (katalanbroxak).

Fruits: bananes, oranges, pommes, noix, noisettes, (bananak), (iranjak), (sagarrak), (urrak), (intzaurrak).

Café (kafea).

Digestifs (ondokoak).

Vin rouge (arno gorria), et vin vieux (arno zaharra).

Les trois gâteaux étaient servis dans l'ordre de taille croissante, les plus plats étant les gâteaux basques et les plus élevés étant les gâteaux à la broche.

#### IV. — Recette du gâteau à la broche

Nous avons recueilli la recette traditionnelle du gâteau à la broche d'une cuisinière qui officiait dans les nocés dans la première moitié de ce siècle dans la vallée de Baigorri et qui diffère peu de celle que nous allons donner ici.

Nous avons pu assister à la fabrication actuelle du gâteau à la broche dans une ferme d'Irouleguy (vallée de Baigorri), par une femme née en 1926 et qui tient sa recette de sa mère, originaire du village de L'Asse de cette même vallée.

Pour faire un gâteau pour vingt-deux personnes il faut:

250 grammes de beurre (libera erdi bat burra).

Une douzaine d'oeufs (dotzena bat arraultze).

600 grammes de sucre (sei-ehun grama azukre).

600 grammes de farine fraîche (sei-ehun grama irin fresko).

Vanille (banilla).

15 cuillerées à café d'amandes entières écrasées et dorées au four (amanda xehatuak eta labean erreak).

Il faut mélanger le tout dans un grand récipient avec une cuillère. Il est nécessaire de faire un grand feu dans la cheminée (supaztarra) avec du bois de chêne (haitza), de saule (sahatsa) ou de frêne (leizarra) pour qu'il ne projette pas d'étincelles durant la cuisson du gâteau. La braise (brasa) doit être incandescente et la chaleur intense.

On prend le moule spécial qui consiste en une broche en fer (gerrena) qui traverse un cône en tôle galvanisé (autrefois en bois). On entoure le moule de papier d'emballage huilé, pour que la pâte n'attache pas. On place la broche sur les chenêts (su-burdiak) pourvus de crochets à l'avant pour soutenir la broche.

Le moule est enduit de pâte à la cuillère, et, au fur et à mesure que la pâte cuit d'un côté, on tourne la broche doucement. On applique des couches successives de pâte sans la lisser, dès que la couche précédente est cuite. En effet, le charme du gâteau réside dans le fait qu'il soit hérissé de pointes (koskorak) sur tout le pourtour. La dernière couche du gâteau doit être bien dorée. La cuisson de ce gâteau dure une heure environ. C'est un travail pénible que l'on effectue généralement à deux, une personne tournant la broche et l'autre mettant la pâte sur le moule.

On laisse le gâteau refroidir debout sur la broche. Quand il est froid, on le retire du moule, et on le pose sur une assiette. Il a une forme conique allongée de soixante centimètres de haut avec un trou au milieu. On peut le conserver un mois dans une boîte en fer, et même davantage au congélateur. Il faut le ré-

chauffer avant de le consommer. Pour le manger, on le découpe en petits morceaux.

### V — Le symbolisme du gâteau à la broche

Ce qui nous a frappé dans tous les témoignages recueillis, c'est tout d'abord :

La rareté du met et du savoir-faire de sa fabrication. Son archaïsme dû à la cuisson dans la cheminée et à la broche.

Sa sophistication : amandes dans la pâte, moule de forme bizarre, présentation dorée et hérivée, et forme conique.

La deuxième constatation que l'on peut faire, c'est la relation étroite qu'entretenait ce gâteau avec la femme :

Met cuisiné par les femmes (comme la plupart au Pays Basque, sauf le fromage de brebis, le vin et le cidre faits par les hommes).

Offert par les jeunes filles à la fiancée.

Porté par une femme au moment de l'"*etxe-sartzea*". Découpé par la cuisinière avant consommation.

La troisième relation évidente de ce gâteau est la relation au mariage, puisqu'il était un dessert indispensable à tout mariage à Baigorri, il y a cinquante ans. La forme conique du moule et du gâteau font incontestablement penser à un symbole phallique. Mais, il ne semble pas que le symbolisme sexuel du gâteau à la broche soit perçu par les témoins. La forme particulière de ce dessert nous rappelle l'allure de certains chapeaux de basquaises du XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles que Philippe Veyrin qualifie de coiffure phallique (voir bibliographie).

### Les informateurs (1985)

Annie B., 25 ans, née en Soule, habitant à Baigorri.

Klara O., 28 ans, née et habitant à Baigorri.

J. Louis D., 45 ans, né et habitant en Soule. Mr et Mme D., 80 ans, nés et vivants en Soule.

Léonie E., née et vivant à Baigorri, 46 ans.

Marcel E., né à Saint-Michel, 50 ans.

Thérèse G., 59 ans, née à Lasse et résidant à Irouleguy.

Mme D., 60 ans, résidant à Saint-Jeant-Pied-de-Port.

M. Jeanne B., 64 ans, née et résidant à Baigorri.

Germaine I., 64 ans, née à Baigorri et résidant à Anglet.

Pello E., 65 ans, né en Soule et résidant à Baigorri.

Xalbat B., 68 ans, né et demeurant à Baigorri.

Cécile E., 70 ans, née et demeurant à Baigorri.

Eugène G., 70 ans, Ustaritz, décédé.

Outre ces informateurs de terrain du Pays Basque, nous avons consulté des personnalités culturelles basques et d'autres personnalités pour les autres régions citées dans le texte. Que toutes ces personnes, sans qui cette recherche n'aurait pas été possible, trouvent ici l'expression de notre gratitude.

### Bibliographie

BARBEROUSE, M. *Cuisine Basque et Béarnaise*, Ed. Barberousse.

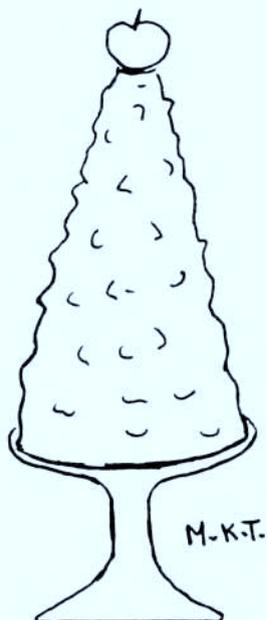
PALAY, S. *La cuisine du Pays*, Ed. Marrimpouey, 1978.

SATRUSTEGUI, J.M. *Estudio del grupo doméstico de Valcarlos*. Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra nº 2, 1969, Pamplona.

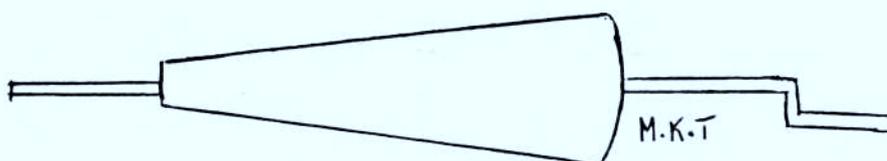
TAMBOURIN, M.K. *Le gâteau à la broche au Pays Basque*. Université de Bordeaux II, section d'ethnologie, 1985, note recherche manuscrite.

VEYRIN, Ph. *De la coiffure phallique des Basquaises du XVI<sup>ème</sup> siècle*. *Revista Internacional de los Estudios Vascos*, 1935.

## DOCUMENTS



Présentation traditionnelle du gâteau à la broche à Baigorri.



Nouveau moule en métal de la région de Baigorri.

échelle: 1 cm. 10 cm.

## DOCUMENTS

## MENUS DE MARIAGE AU RESTAURANT

*Menu*

Consommé royal  
 Filet de sole Dieppoise  
 Cœur de Charolais au Madère  
 Jardinière de légumes  
 Pintadeaux rôtis  
 Pommes lorettes  
 Salade  
 DESSERTS  
 Bombe glacée Chantilly  
 Gâteau à la broche  
 Mille-feuilles  
 Corbeilles de fruits

Hôtel-Restaurant IZARRA  
 Saint-Etienne-de-Baïgorry, 11 Septembre 1971

Saint-Palais

## S E

Consommé velouté  
 Hors-d'œuvre variés  
 Truites Meunière  
 Filet de Bœuf Madère  
 Légumes printaniers  
 Pigeonneaux Pommes noisettes  
 Galantine de Caneton  
 Salade  
 DESSERTS :  
 Pêche Melba  
 Gâteau à la Broche  
 Café - Liqueurs

CLEMENTENIA, Arnéguy  
 le 19 mai 1959

## RECETTES DE LIVRES DE CUISINE

### GATEAU DE MARIAGE

(Extrait de la Cuisine Basque et Béarnaise de M. Barberousse)

Recette de la famille

Cornu "Curucheta"-Ayherre (B. Navarre)

1 verre et demi de rhum.

1 douzaine et demie d'oeufs.

1,500 kg. de farine.

1,500 kg. sucre semoule.

Un mandrin en bois ayant la forme du dessin ci-dessous.

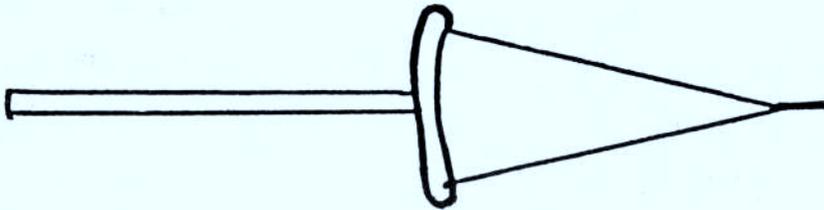
Le cône doit mesurer 20 cm de base sur 40 cm de hauteur.

Préparez dans le cheminée un feu destiné à donner de bonnes braises. Pendant ce temps, séparez les jaunes des blancs d'oeufs, puis mélangez le sucre, les jaunes et le rhum. Battez les blancs en neige. Mélangez-les avec la crème précédemment obtenue et incorporez-y doucement la farine en veillant bien à ne pas faire de grumeaux. Ne travaillez

pas trop cette pâte. Garnissez le cône de bois d'un papier sulfurisé en le tenant avec du fil. Enduisez-le largement de beurre ramolli. Laissez bien refroidir puis enduisez le cône hors du feu d'une première couche de pâte. Faites cuire devant les braises en tournant. (La pointe métallique qui prolonge le cône de bois est destinée à être posée sur un chenet et vous permettra de faire tourner le mandin plus facilement). Retirez hors du feu. Posez la meule entre deux chaises, au-dessus du récipient qui contient la pâte. Passez une seconde couche de pâte que vous ferez cuire et ainsi de suite jusqu'à épuisement.

Décorez avec quelques filets de pâte que vous aurez un peu détendue au lait. Pour cela mettre le mélange dans un entonnoir et laissez-le couler sur le gâteau tout en tournant devant le feu. Saupoudrez de sucre et caramélisez cette dernière couche. Laissez bien refroidir avant de démouler.

*Technique du démoulage:* Faites une incision à la base du cône. Dégagez la pointe. Soutenez le gâteau pendant que vous frappez au sol la pointe de la broche. Dégagez le gâteau et retirez de son centre le papier sulfurisé.



Moule

### 164. TOURTE A LA BROCHE

(Bigorre) Extrait de

*La Cuisine du Pays* de S. Palay.

C'est une de nos spécialités les plus curieuses et voici la recette que nous tenons de M<sup>me</sup> Pernou, d'Ilhet, en vallée d'Aure:

Il faut deux douzaines d'oeufs, un kilo de beurre frais, un kilo de farine fine de blé, un demi-litre de rhum.

Les jaunes d'oeuf étant séparés des blancs, faire monter les blancs en neige. Brasser sur les jaunes mêlés, une cuillerée de blancs, une de farine, une de beurre, une de sucre en poudre et continuer jusqu'à

absorption complète; saler légèrement. Laisser reposer un peu.

Il faut disposer d'un moule conique spécial en bois traversé d'une broche qu'on recouvre de papier sulfurisé. On l'installe devant un grand feu et on verse, en tournant, la pâte sur le moule par couches légères. La cuisson demande deux heures, car la première couche met longtemps à cuire.

Attendre trois ou quatre jours pour savourer le gâteau, il se conserve plus de quinze jours.

Se fait aussi avec de la pâte à crêpes un peu ferme.