

TOUT (OU PRESQUE) SUR LE CURBELET

Qu'est-ce ?



C'est une gaufre mince, sèche, plate ou ovale mais roulée le plus souvent comme un gros cigare roussâtre et creux. Elle est rainurée de lignes horizontales pouvant se croiser pour donner des motifs en losange.

(photo © Piget - Amic Bedel dans Viure al país FR3)

Elle peut être gravée de motifs divers, du nom ou initiales du propriétaire, de ses armoiries.

Son nom vient de l'occitan. Il existe également en Suisse et c'est un « *bricelet* ». Actuellement on le désigne aussi en France sous ce nom. Il peut aussi se nommer « *oublies* ».

Faire des curbelets

Principe de base :

La pâte est un mélange de farine, œufs, sucre, beurre, aromatisé au choix avec eau de fleur d'oranger, rhum, citron râpé ou vanille.

Une recette pour 4 personnes :

6 œufs, 500g de farine, 500g de sucre, 1/2 verre de lait, 1/2 verre d'eau, 1/2 verre d'huile, 50g de beurre fondu, le zeste râpé de 2 citrons, du rhum.

Bien mélanger tous ces ingrédients. La pâte doit être fluide, comme une pâte à crêpe.

Laisser reposer la pâte au moins 1h au frais.

Cuisson..... avec les *curbels*, fers à curbelets.

Ce sont 2 plaques de fonte forgée (comme un moule à gaufres), avec des motifs en creux. Elles sont reliées par une charnière et prolongées par deux longs manches ressemblant ainsi à de grandes pinces.

Il existe actuellement des modèles en aluminium et même électriques.



Ces fers « le curbel » pouvaient faire partie du trousseau des jeunes mariés, personnalisés avec leur nom, initiales ou tout autre motif.



Traditionnellement la cuisson se fait sur feu de bois. Actuellement, le feu de la gazinière est plus souvent utilisé.

Chauffer les plaques, les frotter légèrement avec de l'huile, verser une petite louche, ou cuillère à soupe, de la pâte, fermer les fers (ça peut déborder sur le pourtour, racler). Remettre les fers sur le feu, en retournant rapidement sur les 2 faces. Ouvrir les fers, sortir le curbelet plat ou le rouler sur une baguette de bois (attention c'est chaud !). Il prendra sa rigidité en refroidissant.

Ces gâteaux secs peuvent se conserver 2 à 3 mois à l'abri de l'humidité dans une boîte en fer.

Dégustation :

Ces gourmandises étaient consommées chaudes ou froides lors des veillées.

Elles se dégustent avec les amis accompagnées d'un verre de vin blanc ou d'un café...

Les curbelets accompagnent en dessert, crèmes, salades de fruits, sorbets...



Curbelet et farinette préparés pour le repas de l'association Patrimoine Fiaçois – « Moments partagés » 2012

Origine :

La légende (en occitan à l'origine) :

« Lorsque le maure occupait le piton rocheux cordais, lorsque de toutes parts les forêts couvraient le pays et, que le bûcheron humble et frugal, du matin au soir, œuvrait dans les guérets,¹ vint le Dauphin chasser en ces terres lointaines, se perdit et erra tant et si bien qu'affamé il entrevit enfin la chaumière vivante qu'un beau feu réchauffait. La petite bergère Philomène effarée et ravie fit entrer l'arrivant harassé. Et pour le restaurer prépara en toute hâte quelque pâte à cuire. Le Dauphin prit en main deux petites pelle ouvragées, les chauffa à la flamme et les ayant séparées montra à Philomène un fin gâteau ciselé au dessin des pelles.

La petite bergère ravie s'exclama dans sa langue savoureuse, contemplant les croisillons de ce nouveau gâteau si léger « sembla un pitou curbel², es un curbelet ».

Le nom plût au Dauphin qui l'adopta.

L'expérience fut renouvelée bien des fois et une pile imposante de curbelets rassasia l'Hôte Royal qui s'en retourna restauré.

La jeune Philomène réfléchit bien longtemps pour améliorer la fabrication.

Elle s'en ouvrit à son ami le forgeron qui grava deux plaques de fonte réunies par une charnière, leur adapta deux longs manches et le moule à curbelets était né.

On parfuma la pâte, on ajouta du sucre et la petite bergère garda longtemps le secret de la recette des curbelets.»

Légende reprise par Corinne Routelous, agricultrice - Aguts Tarn

Fernand Molinier, grand chef cuisinier, mentionne dans son livre de recettes « Promenade Culinaire en Occitanie » :

« Au XIXe siècle, un sieur Sicard, en livrait au Château du Cayla³, où s'en délectaient Maurice et Eugénie de Guérin »

Sa recette est la suivante :

« Délayer 600g de farine avec 250g de sucre, 3 œufs, 1dcl d'eau de fleur d'oranger, 10g de sel, 6cl d'huile et demi-litre de lait.

Chauffer les plaques, badigeonner à l'huile, mettre une cuillerée de pâte entre les fers, cuire à la flamme, en les retournant. C'est prêt.»

Pour information :

1 - **Guéret** : terre qui a été labourée en attendant les semailles d'automne. Dans un champ en cours de labour, partie non encore labourée.

2 - **Curbel** : mot occitan désignant un tamis. Un tamis de petite taille est un curbelet.

3 - **Château du Cayla** (Andillac 81140)

Actuellement Château-Musée, entre Cordes et Gaillac au cœur des vignobles. Gentilhommière traditionnelle du Languedoc c'est la maison natale du poète romantique **Maurice de Guérin** (1810- 1839).

Autres sources :

Inventaire du patrimoine culinaire de la France (Albin Michel)

Wikipedia

Et encore...

Le centre culturel de CARAMAN (31) organise, le dernier dimanche de janvier, le « *bal des curbelets* », occasion de voir, déguster, acheter.

Pour la même chose vous pouvez venir au *marché de FIAC-Brazis* .

Consulter le site de la mairie de Fiac : fiac.fr