

Les farçons

Par Jean Paul Bergeri

Les farçons ou farcements sont des plats typiquement savoyards. Jeannine Thomassin a dit d'eux qu'ils étaient « *mouvants comme l'eau des torrents et multiples comme l'imagination des cuisinières* ».

La diversité permettrait même d'imaginer un festin composé uniquement de farçons, de l'entrée au dessert ...

Depuis quand les farçons existent-ils ?

Certains les définissent comme des plats à base de pommes de terre. Sachant que ce légume a commencé à être cultivé en Savoie vers 1730, l'on serait tenté d'y situer la date de naissance des farçons. Mais ce serait oublier que le farçon n'est pas nécessairement un plat qui nécessite des pommes de terre.

C'est donc bien avant cette date que les premiers farçons furent consommés en Savoie. Peut-être faut-il plutôt remonter en 1355. Cette année là, le comte de Savoie Amédée VI se rend à Bonneville. Le chroniqueur a pris la peine de noter qu'Amédée VI s'arrêta devant une maison dans laquelle cuisait une marmite qui allécha le monarque par son odeur. On y découvrit des raves que l'on faisait cuire avec des pruneaux et du porc salé.

Légumes + fruits séchés + salaison, l'on a là l'équation de base du farçon.

Par ailleurs certains n'ont pas manqué de faire le rapprochement entre des variantes du farçon et le plum-pudding anglais. Bien sûr les ingrédients ne sont pas vraiment identiques mais la remarque est intéressante lorsque l'on sait que des relations ont existé depuis le moyen âge entre la Savoie et l'Angleterre. Des savoyards s'installèrent en effet en Angleterre et des anglais vinrent en Savoie. Il peut donc y avoir au moins une parenté.

Avant de voir quelques recettes, précisons d'abord comment on faisait cuire le farçon.

Une cocotte en fonte (un 'bron') peut faire l'affaire. Elle était d'autant plus efficace lorsque l'on pouvait l'enfoncer dans les braises du foyer permettant une cuisson lente de tout le farçon.

D'autres récipients plus spécifiques existaient :

- la cloche à farçons : une marmite de forme ovale qui reposait sur trois pieds et avait un couvercle en forme de cloche qui recouvrait la marmite.

Le haut de cette cloche avait un rebord permettant d'y mettre des braises qui aidaient à dorer le haut du farçon.

- La rabolire. C'est un grand moule, généralement en fer blanc, avec une cheminée centrale et des parois à gaudrons, comme celles d'un moule à charlotte.

A défaut de ces différents ustensiles, l'on peut réaliser les farçons au four dans une cocotte ou un plat à gratin pour certains.

Il n'est pas facile de mettre en place une typologie des farçons. L'on peut tenter une première approche en distinguant :

- les farçons salés,
- les farçons sucrés/salés
- les farçons sucrés pour le dessert.

Mais, une fois encore, n'oublions pas qu'il y avait autant de farçons que de villages et, dans chaque village, autant de farçons que de cuisinières. Alors si l'on vous propose un farçon, goûtez-le et ne soyez pas surpris si l'on vous dit que celui-là seul est le vrai farçon !

Farçon salé

Recette pour 6 personnes

Le farçon de pommes de terre

- 1,5 kg de pommes de terre
- 1/2 litre de lait
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 50 g. de beurre
- 2 oignons coupés en fines rondelles
- 160 g. lard maigre en petits dés
- sel et poivre

- Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans une grande casserole d'eau salée. Éplucher les pommes de terre et les écraser. Après les avoir réduites en purée, les mettre dans une terrine et les délayer avec le 1/2 litre de lait chaud. Ajouter la farine en mélangeant bien. Saler et poivrer.

- Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les oignons et les lardons.
- Verser la moitié de la poêle dans une cocotte en fonte. Tasser par-dessus le mélange pommes de terre, farine et lait. Couvrir avec le reste des oignons et lardons fondus, ainsi que le beurre de cuisson.

- Mettre la cocotte au four, sans la couvrir. Le four est à thermostat 7 (210 degrés).

Lorsqu'une belle croûte dorée s'est formée dessus et autour du farçon mais que l'intérieur est encore moelleux, le farçon est cuit.

Il faut compter environ 1 h 1/2 de cuisson.

Comment écraser les pommes de terre ?

Halte au massacre !

Autrefois l'on utilisait, pour écraser les pommes de terre, un « tapachu » ou « à plat d'chu » : une rondelle de bois épaisse avec un manche en son centre.

Aujourd'hui, si l'on veut rater un farçon, une seule méthode : le mixeur électrique ! Celui-ci va donner une pâte translucide et collante qui est immangeable.

Il y a des méthodes plus simples et plus respectueuses des pommes de terre : le bon vieux moulin à purée, un mortier et un pilon ou tout simplement une fourchette.

Sucré, salé

Comme bien souvent, voilà des catégories qui relèvent à la fois de la nature et de la culture. La nature nous a dotés de 4 types de papilles gustatives et notre langue est un instrument relativement précis qui a des zones détectrices où se trouvent les papilles. Cela veut donc dire qu'il y a quatre goûts fondamentaux : sucré, salé, acide et amer. Tout cela se répartit 'géographiquement' sur notre langue.

Les papilles gustatives adressent alors une impulsion nerveuse au cerveau qui transforme cela en sensation gustative. C'est donc un phénomène physico-chimique qui devient sensé. Cela c'est la nature.

La culture vient ensuite organiser et hiérarchiser les saveurs. Dans la cuisine occidentale - cela n'a pas toujours été ainsi - on peut dire que l'on a appris deux choses :
- distinguer et surtout bien séparer le sucré et le salé,
- ordonner le repas du salé au sucré (de la charcuterie aux gâteaux, par exemple), avec parfois des êtres un peu ambigus comme le fromage blanc qui peut être le dernier salé ou le premier sucré. Mais un logicien pourrait affirmer que la cuisine occidentale respecte le principe de non-contradiction.

Cependant il n'en a pas toujours été ainsi dans cette cuisine occidentale et il n'en est pas ainsi dans toutes les cuisines.

On peut donc concevoir une cuisine qui mélange deux goûts et qui mette plus de papilles en éveil. La cuisine médiévale était riche de ces mélanges. L'influence des cuisines orientales que les croisés pouvaient découvrir est sans doute à souligner en ce domaine.

Quant aux cuisines régionales, elles sont souvent des conservatoires de ces anciennes cuisines. Dans la cuisine savoyarde, les farçons en sont une excellente illustration.

Farçon sucré / salé

Recette pour 6 personnes

Le farçon aux « quatre saveurs »

- 1,5 kg de pommes de terre
 - 2 grosses tranches de pain trempées dans du lait
 - 3 œufs
 - 1 cuillerée à soupe de farine
 - 1 cuillerée à café de poudre de muscade
 - 1 grosse cuillerée à soupe de miel
 - 150 g. de raisins de Corinthe
 - 1 quartier d'écorce d'orange confite
 - 2 gousses d'ail haché très fin
 - 2 pointes de couteau de safran
 - sel et poivre
 - tranches très fines de lard maigre fumé
 - 30 g. de beurre
-
- Mettre à tremper les raisins de Corinthe dans de l'eau chaude.
 - Faire cuire et écraser les pommes de terre.
 - Faire tremper les deux grosses tranches de pain dans du lait chaud. Quand il est bien imbibé, l'écraser à la fourchette et le mélanger aux pommes de terre.
 - Ajouter les 3 œufs battus en omelette, la farine, la poudre de muscade, le safran, l'écorce d'orange confite, les raisins bien égouttés, l'ail et le miel.
 - Avec 30 g. de beurre, beurrer le fond et les parois d'une cocotte.
 - Tapisser la cocotte avec les tranches de lard maigre fumé.
 - Tasser la préparation, ne pas couvrir.
 - Faire cuire à four doux pendant 2 à 3 heures.

La structure du farçon aux « quatre saveurs »

Ce farçon étant l'un des plus riches, l'on peut facilement analyser sa structure. On peut distinguer trois types d'éléments :

- éléments « solides » :

- pommes de terre
- pain trempé
- tranches de lard

- éléments « liants » :

- œufs
- farine

- éléments « saveurs » : muscade, miel, raisins, écorce d'orange, safran, sel, poivre et ail.

Les quatre goûts viennent du fait qu'aux éléments qui apportent le sucré et le salé, l'on ajoute l'écorce d'orange (amère) et l'ail qui donne une touche acide à ce plat.

Avec quoi servir un farçon

Le farçon étant un plat très complet, on peut le servir sans complément. Cependant, traditionnellement, le farçon peut se servir avec de la charcuterie : saucisses, diots, palette, etc.

Les canons de la diététique contemporaine incitent sans doute à un accompagnement plus léger. Une salade peut parfaitement convenir.

Essayez une salade de pissenlits à l'huile de noix, c'est un excellent complément des farçons.

Farçon sucré

Recette pour 6 personnes

Le farçon de Sééz

- 5 grosses tranches de pain de campagne rassis
- 1 tasse 1/2 de lait
- 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 2 œufs
- 150 g. de raisins secs
- 1 pointe de couteau de safran
- 30 g. de beurre

- Tremper le pain dans le lait. Ajouter 3 cuillerées de sucre en poudre. Quand le pain a bien absorbé le lait, l'écraser à la fourchette.
- Faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude.
- Battre les œufs en omelette, les incorporer au pain écrasé et ajouter les raisins secs égouttés.
- Beurrer largement un plat à gratin.
- Faire fondre environ 10 g. de beurre et le verser sur la préparation. Bien remuer et verser la préparation dans le plat beurré. Parsemer avec environ 10 g. de noisettes de beurre et saupoudrer avec la dernière cuillerée de sucre.
- Faire cuire à four très doux (th. 5 - 150°) pendant 1 h 30.
- Servir chaud avec une compote de pommes, peu sucrée et froide.

Bon appétit à tous, dans le respect du goût et des traditions culinaires, sans oublier votre imagination nécessaire à une cuisine vivante !

Jean Paul Bergeri