

CUISINE DU PAYS

LE GIBIER, LES ESCARGOTS

Glaudi Barsotti

CAGARÒUS (Escargots)

A l'arlésienne

2

A l'aixoise

2

CARAGÒUS A L'ARLATENCA ESCARGOTS À L'ARLÉSIENNE

Il vous faut environ une vingtaine de "caragòus" ou "cacalaus" (prononciation : caragoou, cacalau ; "escargots") vivants par convive. Faites-les jeûner durant une bonne semaine dans un panier à salade, une corbeille ou un récipient bien aéré, couvert afin qu'ils ne puissent pas s'échapper. Si l'on est à l'automne, il est préférable que le jeune soit d'une quinzaine de jours car depuis leur réveil au printemps, les "caragòus" ont abondamment mangé. Cette période écoulée, mettez-les dans un "tian" (plat, bassine) dans lequel vous jetez un quart de "vinaigre" (pr : vinaïgré ; "vinaigre") et une bonne poignée de "sau gròssa" (pr : saou grosse ; "sel gros"). Cela dans le but de leur faire rendre la bave. Remuez souvent afin qu'ils rendent bien toute cette bave.

Au bout d'un certain temps, celle-ci devient tellement épaisse qu'elle couvre pratiquement la masse des "caragòus". C'est le moment de les sortir un après l'autre, de les secouer et de les laver à une première eau, puis une seconde, une troisième et ainsi de suite jusqu'à ce que l'eau reste parfaitement claire. Cette opération est longue mais indispensable car le lavage doit être parfait. Cela fait, mettez les "caragòus" dans une "ola" (pr : oule ; "marmite") haute remplie aux trois quarts d'eau dans laquelle vous ajoutez un "paqueton garnit" (pr : paquéoun garni/t : "bouquet garni") comportant "ferigola" ou "pòta" (pr : férigoule, pote ; "thym"), "fenolh" (pr : fénouil ; "fenouil"), "lausier-baguièr" (pr : laousié baguié ; "laurier") et "romaniu" (pr : roumaniou ; "romarin"). Laissez bouillir les "caragòus" durant deux heures environ. On reconnaît que le "caragòu" est cuit lorsque en le secouant vivement, il sort de la coquille.

Par ailleurs, vous faites roussir avec "d'òli d'oliva" (pr : doli doulive ; "de l'huile d'olive") dans une "caçòla" (pr : cassole ; "casserole"), des "cebas" (pr : cébe/s ; "oignon"), des "pomàs d'amor" (pr : poume/s damour ; "tomate") bien mûres, des "espinars crus" (pr : éspinar cru ; "épinards crus") ; lorsque ce mélange est cuit, ajoutez du "juvèrt" ou "bòneis èrbas" (pr : djuvèr, bonéizèrbe ; "persil") et des "anchòias chapladas" (pr : antchoye tchaplade ; "anchois hachés"), cela en proportion de votre sauce.

"Pistatz" (pr : pistas ; "pilez") alors deux ou trois douzaines de "nòses" (pr : nose/s ; "noix") fraîches suivant la quantité de "caragòus" dont vous disposez ; montez trois à quatre cuillerées à soupe "d'alhòli" auquel vous incorporez les "nòses pistadas" ("noix pilées") et mélangez ensuite avec la sauce ; salez et poivrez.

Égouttez les "caragòus" , mettez-les dans la sausse que vous additionnez d'une cuillerée à soupe du liquide de leur cuisson. Laissez "mitonar" (pr : mitouna ; "mijoter") quelques minutes et servez.

CARAGÒUS A LA SESTIANA ESCAGOTS À L'AIXOISE

Tout d'abord une précision sur le mot "sestian", "sestiana" (prononciation : séstian, séstiane) : il désigne en occitan provençal les habitants de la ville d'Aix, aujourd'hui officiellement Aix-en-

Provence, fondée par le proconsul romain *Sextius*, et qui en raison de ses eaux fut nommé *Aquoe Sextioe*.

Cela dit, pour faire de "caragòus a la sestiana", prévoyez une vingtaine de gros "caragòus" (pr : caragoou) vivants per convive. Faites-les jeûner durant une bonne semaine dans un panier à salade, une corbeille ou un récipient bien aéré, couvert afin qu'ils ne puissent s'échapper. En automne, il est préférable que le jeûne dure une quinzaine de jours car depuis leur réveil au printemps, les "caragòus" ont eu le temps de se remplir largement la panse ! Au bout de cette période, mettez-les dans un tian dans lequel vous jetez un quart de "vinaigre" (pr : vinaïgré ; "vinaigre") et une bonne poignée de "sau gròssa" (pr : saou grosse ; "sel gros"). Cela a pour but de leur faire rendre la bave qu'ils contiennent. Remuez souvent afin qu'il rendent complètement cette bave.

Au bout d'un certain temps, celle-ci devient tellement épaisse qu'elle couvre la masse des "caragòus". C'est alors le moment de les sortir l'un après l'autre, de bien les secouer et de les laver à une première eau, puis une seconde, une troisième et ainsi de suite jusqu'à ce que "l'aiga" (pr : laïgue ; "l'eau") reste parfaitement claire. Il s'agit d'une opération longue mais indispensable car le lavage doit être parfait.

Mettez alors les "caragòus" dans une "ola" (pr : oule ; "marmite") haute remplie aux trois quarts "d'aiga" dans laquelle vous ajoutez un "paqueton garnit" (pr : paquetoun garni/t ; "bouquet garni") comportant "ferigola" ou "pòta" (pr : férigoule, pote ; "thym"), "fenolh" (pr : fénouil ; "fenouil"), "lausier-baguiier" (pr : alousié baguié ; "laurier") et "romaniu" (pr : roumaniéou ; "romarin"). Laissez bouillir les "caragòus" durant deux heures environ. On reconnaît que les "caragòus" sont cuits lorsqu'en les secouant vivement, ils sortent de leur coquille.

Justement il faut les sortir de leur coquille et ôter l'extrémité de la queue. Cela fait, mettez-les dans une "caçòla" (pr : cassole ; "casserole") avec un demi-verre de vin blanc, "sau" (très peu !), "pebre" (pr : pébré ; "poivre"), une feuille de "lausier-baguiier" et faites-les bouillir jusqu'à réduction du liquide. Vous les replacez alors dans leur coquille.

Par ailleurs, vous préparez un "farçum" (pr : farsun, fassun ; "farce") comportant pour cinq douzaines de "caragòus" (soit pour trois convives), deux "escaluenhas" (pr : éscaluégne/s ; "échalotes"), trois "venas d'alhet" (pr : véne daillé/t ; "gousses d'ail"), un "gròs peçuc de juvèrt" (pr : gros péssu/c dé djuvèrt ; "grosse pincée de persil") et autant de "cerfuelh" (pr : cérfueil ; "cerfeuil"), trois "anchòias" (pr : antchoille ; "anchois") que vous hachez au préalable, puis que vous pistez dans un mortier. Additionnez ensuite de 200 grammes de "mesola" (pr : mésoule ; "moelle") de "buou" (pr buou, bioou ; "bœuf") avec "sau", "pebre" de "nose muscada" (pr : nose muscade ; "noix muscade" râpée, le jus d'un demi citron. Bien mélanger le tout et passez ensuite au tamis. On garnit les "caragòus" de ce "farçum" et on les place dans un plat allant au feu ; lorsqu'ils sont bouillant, on les sert.