

## Lé “taco” de Crô...

### Les tacos de Cras-sur-Reyssouze...

... pe Frècha / par François DAUVERGNE

Vtya dézhya la deujyema Cronique brechane de stioui... Apré lé sitrouni de Verhya, chla nouvala cronique nou côje de l'évolussyon de le meude alimèterhe dé Brassè...

*Voici déjà la deuxième Chronique bressane contemporaine. Après les citronniers de Viriat, celle-ci évoque l'évolution des les habitudes alimentaires des Bressans...*



Lou compôrhe Meunou nouj a parlô lou deri co dé chitrouni du shôté de Lyarha. Kyé brôvou vyôzhou a fôrhe ! A pi sè lamè tè che déplachyè : cheli shôté t'a deu pô don bin trâ d'itye. N'i si pertè pô étô, p'oncourhe. É n'ontou ! Me doutôva pô qu'é y'ave tè de chitrouni arô vé mâ, u bon payi de la vouga.

Pe kyèt a mâ, n'euzou pô émôzhenô la vya sè lej agreme, ne serhe t'eu que pe chela pôta chablô che buna qu'on a betô de crinma chitrounô desu que regale che greu le papelye.

Mé qu'é y'a don bin shèzhya d'ébauda depi lou tin de le po don bin de le fafyeule qu'achuijon pe seulô autrou co, a feuche d'è mèzhyë, leu Brassè !

Que de shèzhemè dè le meude alimèterhe vé jo ! D'ache bin, te ne peu pô mèquô de trouvô vourhèdra dè jo kerti don bin su jo trôbla de marshyèdi qu'é y'ave pô dè lou tin : le tomate, qu'on poure creyô arhimé le poume d'eur, devè toute. U bon tin u nou chin, on è fa veni pertou pi a roulye ! A pi que de te beta d'élou avoua ! Pi pô d'élou de sho ! D'élou d'oliva. On l'étôzhe pô vé nou. Che te bete arhi avoua quôque foullye de basilicou pi quôque belye de modzarella, t'ô vourhèdra l'è-su-vè dè l'acheta !

Shèzhemè dè le meude alussinè ch'on i réflécha, mé que ne daton tou de mémou pô de la derirhe plouzhe.

*L'ami Meune nous a parlé la dernière fois des citronniers du château de Fleyriat. Quel beau voyage à faire ! Et sans même tellement se déplacer : ce château est à deux pas ou trois d'ici. Je n'y suis pas allé, pas encore. C'est une honte ! Je ne pensais pas qu'il y avait tant de citronniers à côté de chez moi, au bon pays de la vogue.*

*Quant à moi, je n'ose pas imaginer la vie sans les agrumes, ne serait-ce que pour cette pâte sablée si bonne sur laquelle on a mis de la crème au citron qui régale si fort les papilles.*

*Mais comme l'air de la chanson a changé depuis l'époque des gaudes ou des haricots qui finissaient par écaëurer autrefois, à force d'en manger, les Bressans !*

*Que de changements dans leurs habitudes alimentaires ! D'ailleurs, tu ne peux pas manquer de trouver actuellement dans leurs jardins ou sur leur table des denrées qui n'existaient pas dans le temps : à commencer par les tomates, qu'on pourrait aussi bien appeler pommes d'or. Dans la saison d'été où nous sommes, on en fait venir partout, à profusion ! Et que je te mette de l'huile avec ! Et pas de l'huile de colza ! De l'huile d'olive. On ne l'économise pas chez nous. Si tu y ajoutes quelques feuilles de basilic et quelques billes de mozzarella, tu as désormais le sud dans l'assiette.*

*Changements dans les habitudes hallucinant si l'on y réfléchit bien, mais qui ne datent tout de même pas de la dernière pluie.*

On m’a racontô qu’é y ave, éj alètou de 1900, on Marboula que vekiye dè on velôzhou que che creye le Tyuarde pi qu’éve fremi d’on chartin Dumarshya, qu’éve arhi lou mérhe de la quemena de Marbeu. Chela famelye neubla, chaye de è pôchè, nouj arevi de la Valô de Gustou on peu devè 1600.

Cheli sèsi deve don alô paye yon dé deu târmou de cha chècha. L’ave don étô dinpichon velôzhou tinqu’u shôté de la Tou, a Marbeu, a pye byin chui. On brôvou shôté que cheli shôté, a pi pô on shôté de chôbla chotye ! Pô mémou de chlè shôté qu’on vâ dè lou tin!

On co arevô, i teri la chouneta. On lou fi ètrô. É y’érhe médi. Lou pôrhe Dumarshya – qu’éve arhi mérhe, a-zhou de, mé qu’éve pô strictemè côjè pôrhe: y’éve t’on vyo manya – alive che betô a trôbla.

Lou monsu, qu’éve réputô on bon mondou, l’inviti don a partazyèchon repo devè qu’i repartiche vé li pi, apré ava débitô le banalité d’uzôzhou, on che beti a gyeutô. Vou charha qu’é y’ave dez asparzhe cheli zhou-tyè.

A n’on moumè, lou monsu vi chon fremi byèn èbarachya : ne chachè pô vramè quemè fôrhe pe le mèzhye chele peuvrej asparzhe ! Lou sèsi le prenive pe lou ve, non pô pe lou blan, é fa qu’il écramalyôve tou ètremi cheu dâ pi qu’é ravatôve tou dè chen acheta pedyôblamè.

Lou mérhe li desi don : « Mon ami, faites comme moi, vous les prenez comme ça, ça va mieux. » Mé l’autrou, sè se démontô : « Mâ, lej amou myo mèzhe dèche ! »

É l’ave déjontô, vou compreni ? Quemè n’ôtrou, de cha pô d’u teu, qu’on velive fôrhe mèzhyè de melon pe lou premi co : « N’è vu pô, mâ n’ômou pô le querde creve ! »

*On m’a raconté qu’il y avait, vers 1900, un Marbozien qui vivait dans un hameau qui s’appelle les Couhardes et qui était fermier d’un certain Dumarché, qui était aussi le maire de la commune de Marboz. Cette famille noble, soit dit en passant, nous arriva du Val d’Aoste un peu avant 1600.*

*Ce fermier devait alors aller payer l’un des deux termes de son fermage. Il était donc allé depuis son hameau jusqu’au château de la Tour, à Marboz, à pied bien sûr. Un beau château que ce château, et pas un château de sable celui-ci ! Pas même de ces châteaux qu’on voit dans le ciel !*

*Une fois arrivé, il tira la sonnette. On le fit entrer. Il était midi. Le père Dumarché – qui était également maire, ai-je dit, mais qui n’était pas strictement père: il était célibataire – allait passer à table.*

*Le monsieur, qui avait la réputation d’être un brave homme, l’invita alors à partager son repas avant qu’il ne reparte chez lui et, après avoir débité les banalités d’usage, on se mit à manger. Apprenez qu’il y avait des asperges ce jour-là.*

*À un moment, le monsieur vit son fermier bien embarrassé, lequel ne savait pas vraiment comment faire pour les manger, ces asperges ! Le fermier les prenait par le bout vert, pas par le blanc, tant et si bien qu’il écrasait tout entre ses doigts et que tout tombait dans son assiette lamentablement.*

*Le maire lui dit alors : « Mon ami, faites comme moi, vous les prenez comme ça, ça va mieux. » Mais l’autre, sans perdre la face : « Moi, je préfère les manger ainsi ! »*

*Son honneur était sauf, vous comprenez. Comme un autre, de je ne sais où, à qui l’on voulait faire manger du melon pour la première fois : « Je n’en veux pas, moi je n’aime pas les courges crues ! »*



Mé fô pô trou fôrhe leu malin. Nou n'in pô tyui vyo petô lou lo su na pyara de beu, quemè dijon leu vyo, é me rapâlu qu'on m'ave prepeujo – d'éva tou gamin – n'avouca. É m'ave arhi fa teudre lou nô !

Mé é pro babelya tye desu pe cheti oui é pi é zhya tâ pi l'apetè me venu. M'è va dézèdé su la plache de Crô m'ashetô on taco. Oua, vou m'ète atèdu : on taco.

Prouspé Convâ n'are pô pu émôzhenô qu'on vere on zhou na femala dè na camyouneta instalô su la plache qu'il ave travecho mé-que-si-co ègyinnô dè chele seurte de matafon de panè de vyonda pi de chôcha feurta quemè sètye pi leu vèdre !

Frècha.

*Mais il ne faut pas trop faire les malins. Nous n'avons pas tous vu péter le loup sur une pierre de bois, comme disaient les vieux, et je me rappelle qu'on m'avait proposé – j'étais tout jeune – un avocat. Cela m'avait aussi fait tordre le nez !*

*Mais c'est assez palabré là-dessus pour aujourd'hui et puis il est déjà tard et l'appétit m'est venu. Je m'en vais instamment sur la place de Cras m'acheter un tacos. Oui, vous m'avez entendu : un tacos.*

*Prosper Convert n'aurait pas pu imaginer qu'on verrait un jour une femme dans une camionnette installée sur la place qu'il avait traversée plus de six fois [jeu de mots intraduisible] fourrer dans ces sortes de galettes de maïs de la viande et de la sauce forte comme ça et les vendre !*

*François.*



© MM

