

LA TRADITION DU PRUNEAU A NOËL !

La fête de Noël est toujours un moment de liesse et de joie que tout le monde attend avec impatience. La famille et les amis se réunissent autour de la table et savourent les mets préparés pour l'occasion : la magie opère chaque année.

Noël, c'est aussi le temps de renouer avec la tradition. Dans le Sud-Ouest, au pays du pruneau, celle-ci est rattachée à la gourmandise et au plaisir du palais : à la fin du repas, la maîtresse de maison apporte sur la table les 5 claires des fêtes... D'où vient donc cette tradition culinaire ?

Un petit peu d'histoire...

Autrefois, les prunes étaient disposées sur des claires en bois appelées « coufidou ». Ces claires avaient la forme d'une pétale de fleur. Elles étaient ensuite mises au four (à l'origine des fours à pain) jusqu'à complète confiserie des pruneaux.

Aujourd'hui, les procédés de cuisson ont bien sûr évolués et les claires ne sont plus utilisées dans ce contexte professionnel. Pourtant la tradition nous permet de les mettre à nouveau en scène !

Ainsi, au moment du festin de Noël et Nouvel an, les 5 claires des fêtes sont disposées en cercle sur la table, comme pour le séchage des prunes. Pruneaux fourrés à la pâte d'amande, fruits confits, mignardises aux pruneaux et autres plaisirs sucrés... s'offrent ainsi au regard gourmand des convives.

La présentation a également un rôle important. La forme des claires et leur disposition rappellent les 5 pétales de la fleur blanche du prunier, qui, au printemps, couvre les vergers de pruniers d'Ente et leur donne leur livrée printanière.

Au-delà de la simple comparaison, la symbolique des 5 claires des fêtes porte également en elle, avec la nouvelle année approchante ou commençante, l'idée du renouveau et de la renaissance de la nature et des hommes.

Elles portent donc l'espoir d'une renaissance de la vie qui viendrait bientôt avec le printemps.

Une présentation pleine de souvenirs pour offrir ces produits du terroir si chers aux gastronomes !

Le pruneau est décidément surprenant : il traverse les siècles et enrichit son histoire au fil des recettes, des traditions ou des manifestations dont il est la vedette !

Contact Presse :

Cécile Dulion - PRIM BOX

16 Avenue Elisée Reclus - 75 007 Paris

Tél : 01 53 59 14 70 / Fax : 01 53 59 94 77

e-mail : cecile.[dulion@primbox.com](mailto:cecile.dulion@primbox.com)

Un petit rappel historique : La production traditionnelle du pruneau

La cueillette de la prune

Au XIX^{ème} siècle, après avoir mûrie jusqu'à mi-août, la prune était cueillie après sa chute sur le sol. Afin d'amortir celle-ci, on conseillait de tenir la terre sous les arbres parfaitement ameublie et d'y répandre même une épaisse couche de paille. Une fois tombées au sol, il fallait ramasser les prunes le plus vite possible.

Après la récolte, les prunes étaient étendues sur un lit de paille ou mieux encore sur les claies en bois avant d'être exposées aux doux rayons du soleil de l'été finissant. Ainsi, l'humidité de la pulpe s'évaporait au soleil et les prunes se flétrissaient progressivement, naturellement.

Pour parfaire leur séchage, les prunes étaient ensuite placées dans des fours. Mais au préalable, elles étaient triées. On séparait celles qui étaient grosses, à pulpe ferme, de celles dont la chair était molle, avaient la peau ridée ou déchirée, ou celles qui, plus petites, seraient plus rapidement sèches. Ce n'est qu'après cette étape de sélection que les claies étaient mises au four.

De la prune au pruneau

Les prunes subissaient au moins trois cuissons successives dans les fours ordinaires. On chauffait ceux-ci avec des « bourrées » d'ajoncs, d'épines noires ou de chêne. La préparation était parfaite lorsque le fruit présentait une peau ferme et luisante, lorsque la chair était tout à la fois malléable et élastique. Le pruneau était né !

Puis les fruits étaient déposés dans des magasins secs et aérés jusqu'au moment du conditionnement et de la vente.

Toutes ces opérations, longues et minutieuses, nécessitaient une main d'œuvre considérable, notamment féminine. Ceci était particulièrement vrai pour le conditionnement. Plus habiles, plus soucieuses du détail que les hommes, ce sont les jeunes femmes qui s'occupaient de la présentation des pruneaux. Le conditionnement s'effectuait à l'époque dans des caisses en bois blanc, préalablement recouvertes de papier dentelle. Les pruneaux y étaient empilés géométriquement jusqu'à la dernière couche qui faisait, elle, l'objet d'une attention toute particulière. En effet, les pruneaux de la dernière couche devaient présenter un aspect parfait.

Les jeunes femmes devaient en lisser l'épiderme entre leurs doigts et les disposer ensuite en corolle pour rappeler la disposition géométrique de la fleur du prunier.

On appelait cette opération le « fleurage » et les personnes qui en étaient chargées s'appelaient des « fleureuses ». « Fleurir » les pruneaux consistait donc à leur donner une présentation pleine de symbole qui rappelait que le pruneau était issu d'une prune et qui évoquait le rapport à la nature de ce fruit plein de l'énergie de l'été.

Les qualités et le bon goût des pruneaux d'Agen dépendaient de ce travail de « petites fourmis » dont le savoir faire unique reste inégalé.

Source : « Le Pruneau Gourmand » de Jean-Claude Souyri et Norbert Glory -Editions Privat

Noël et Tradition : **Des saveurs pour éveiller la gourmandise...**

Nous connaissons les plats traditionnels de Noël : le foie gras, les huîtres, la dinde entière, la bûche... mais les régions ont également leurs spécialités.

Dans le Sud-Ouest, le dessert est plus qu'un plat : c'est un éventail de gourmandises aux goûts variés et subtils ! En effet, pour les repas de Noël et des fêtes du Nouvel An, la coutume voulait que l'on présente à ses convives les 5 claires des fêtes composées de fruits séchés dont le roi était le pruneau.

L'histoire raconte qu'après le souper, on disposait sur la table les 5 claires des fêtes. Ce chiffre est très symbolique puisqu'il représente les 5 pétales de la fleur blanche du prunier dont est issu le pruneau. Outre le lien avec le verger, les 5 claires des fêtes constituaient un véritable festif gourmand au sein des familles.

Chaque claire comportait donc un assortiment de fruits secs ou de spécialités à base de fruits secs de la région. Noix, noisettes, amandes, abricots, figues, poires et bien sûr ... le roi pruneau en étaient les principaux ingrédients. Avec l'Épiphanie s'ajoutaient les fruits issus de l'orient lointain (en particulier les dattes) comme autant de trésors qu'auraient apporté sur la table des fêtes les rois mages en personne.

Pour la présentation, la disposition en corolle était de mise, rappelant ainsi les 5 pétales de la fleur du prunier. La symbolique au printemps laissait augurer l'arrivée prochaine du renouveau de la nature et l'espoir de temps meilleurs qu'accompagnerait la sortie de l'hiver. Pour le reste, chaque cuisinière rivalisait de créativité pour proposer des recettes de desserts plus délicieux les uns que les autres. Le repas se concluait bien sûr avec le traditionnel pruneau à l'Armagnac, censé faciliter la digestion.

Et comme la tradition s'adresse en premier lieu aux gourmands, la coutume voulait que toutes les personnes présentes goûtent tous les desserts !

Bon appétit !