

La Teurgoule : une recette normande qui a peut-être sauvé la France !

Danielle Bouilly

Dijon

bouilly-auvray.danielle@wanadoo.fr

Rien n'aura plus divisé la Normandie à l'époque de la scission régionale que l'origine de cette spécialité normande par excellence et pas sûr que la réunification ait mis un terme au débat ! La vérité est que chaque village de l'Eure et du Calvados peut se dire le berceau de la Teurgoule, leur dénominateur qualitatif commun étant un paramètre bien normand : *la richesse du lait*. C'est en « gros comme en gras » un gâteau de riz au lait sucré, cuit lentement pendant de longues heures dans un four à pain, et la Normandie ne comptant pas jusqu'alors de rizières, il est probable que cette recette soit née dans l'un des ports de la Côte. Selon les manuscrits historiques, elle serait née à Honfleur dans le Calvados. La mémoire populaire veut que son inventeur soit le baron François Orceau de Fontelle (1718-1794), Intendant de la ville de Caen de 1752 à 1775, qui contribua à l'embellissement de la ville. Après un printemps froid et humide et un été pluvieux, la récolte de blé fut catastrophique et ordre fut donné aux corsaires d'arraisonner les navires voguant vers l'Angleterre et de débarquer leurs cargaisons dans les ports les plus proches. Nous sommes alors au début de la Guerre de Sept Ans (1756-1763) et c'est ainsi que le corsaire Nicolas Quinette amena un bateau à Honfleur avec sa cargaison d'épices et de riz. L'Intendant demanda alors à son Maître-queux de mettre au point une recette à base de riz. Mais comment accoutumer la population normande à cette céréale inconnue ? Eh bien, en l'associant à la denrée la plus connue dans le pays d'Auge, le lait, bien gras, bien riche, pour obtenir une composition tenant au corps... Ce qui a donné une image de dessert roboratif dont pâtit encore la Teurgoule.

Mais quel drôle de nom !

Deux options sémantiques s'ouvrent, selon les légataires du parler local, pour décrypter l'étymologie du nom qui signifie « *se tordre la goule* » donc la tête : Les uns considérant que « *se retourner la bouche* » est du aux épices (cannelle) qui provoquerait une réaction gustative sur un palais en contorsion. Les autres pensent (à juste titre) que le Normand affamé se précipite sur le plat brûlant, à la sortie du four à pain et se tord la « goule » de douleur à cause de la chaleur... sans pour autant renoncer ! Les premières teurgoules étaient moulées dans des terrines à bec, les Terreines, récipients de laiterie où on entreposait de 10 à 30 litres de lait avant de récupérer la fine couche de crème à la surface (fleur ou fleurette). C'est au XIX^e siècle que les potiers locaux ont créé une « *écuelle à teurgoule* » réalisée en « *grès de Noron, terre rouge crue, qui devient noir chocolat en cuisant et conférant ainsi à la Teurgoule son petit goût authentique* » (Gilbert Turgis, troisième génération d'une lignée de potiers à Noron-la-Poterie). Pour ce plat, fleuron de la gastronomie Augeronne, installé dans la tradition populaire, dessert typiquement dominical, s'est créée une Confrérie de la Teurgoule en 1978, avec son Chapitre annuel et ses concours de dégustation avec remise de diplôme comme la « *Teurgoule d'Or* » détenue depuis deux ans par Didier Violet, charcutier à Pont-l'Évêque qui, s'il garde son tour de main, a confié un petit secret (« *tout est dans la cuisson et la mienne cuit 4 h 30 ; je démarre fort et je diminue ensuite* ») et un hymne lui a été dédié par Arthur Marye (1862-1948), Professeur au conservatoire de Caen :

« *Por s'empli' la goule*

Y fait d'la Teurgoule

Y fait de la fallue itou

C'est cha qui fait bire un coup

Por s'empli'la goule

Y fait d'la Teurgoule

Car no s'ra terpous gourmands

D'nos vieux plots normands »

La recette

Il faudra pour deux litres de lait entier :

- 150 g de riz rond.
- 200 g de sucre de canne blond.
- 1 pincée de sel.
- 1 gousse de vanille.
- 1 bâtonnet de cannelle.

Dans une terrine à bec, mélanger le riz avec le sucre et recouvrir de lait ; mélanger ajouter la vanille et la cannelle ; placer la terrine dans le four et commencer par un coup de chaud à 200 C° pour former la croûte puis baisser à 100 °C pendant 4 à 5 heures. L'ensemble doit être ferme et crémeux.

Elle se déguste avec la Fallue, brioche levée deux fois avant d'être cuite environ une heure et demi à four chaud, façonnée en bâtard et entaillée sur le dessus pour lui donner la forme d'un chapeau et avec une bolée de cidre ou un verre de Poiré.

Mes sources principales

Seguin J. Vieux parlers, vieux mangers bas-normands. Paris, 1934.

Bernage G. La falue. Patrimoine Normand, été 2002, N°43.

Terrier-Robert V. Il était une fois l'Histoire de nos Plats. Editions Stéphane Bachès/Les cuisinières, Collection Gourmande, 2011.

Giard M. Chansons normandes du Cotentin. OREP Editions, 2012.

