

Les spécialités clairvaliennes

À chaque grandes fêtes, les veilles de foires ou de marchés, fournisseurs et boulangers faisaient des fournées supplémentaires.

Le carquelin

Sur les marchés et les foires, quelques marchands ambulants vendaient du pain et un gâteau spécial « *le carquelin* » sorte de petite couronne d'une centaine de grammes dont la pâte était pétrie avec du beurre, le dessus doré avec du jaune d'oeuf, puis la tradition aidant, ces gâteaux se retrouvèrent chez les boulangers clairvaliens, les jeudis et samedis, jours de foires. Cette tradition s'arrêta dans les années 1900.

Le raclon ou rogaton

La galette au sucre est appelée « *le raclon* ». En 1900, point de ménage ne vont au four sans faire une galette qui consiste à rassembler le surplus de pâte, « *le raclon* ». L'étendre sur deux ou trois centimètres d'épaisseur, ajouter dessus quelques morceaux de beurre et enfourner pour environ 1/4 h. Dans les années 1920, aux morceaux de beurre, il est rajouté du sucre.

La galette au « quemeau »

Deux siècles de tradition clairvalienne

Nous ne pouvons pas évoquer Clairvaux, sans sa pâtisserie fétiche, véritable institution des dimanches et jours de fêtes, la galette au « *quemeau* ».

Une tradition bientôt bi-centenaire, s'arrêta par manque de transmission du secret de fabrication dans les années 1990-1995.

Par des recoupements, beaucoup d'essais et l'aide d'anciens apprentis de **Lucien Morin**, la recette est retrouvée!

Attention aux recettes sur internet qui n'en ont que le nom!

Roger Raydelet, autre figure incontour-

nable du Clairvaux d'après guerre, premier boulanger-limonadier, musicien émérite, joue du piston à l'Union musicale clairvalienne avec tous les autres boulangers de Clairvaux: **Gaston Dessois** et **M. Brenet** dit « **Poumi** ». Ils abondent généreusement les fêtes et les fins de répétitions.

Roger Raydelet, est le seul clairvalien dans les années 1920 à chevaucher un side-car.

Il s'en sert pour faire ses livraisons, qui peuvent d'ailleurs durer fort longtemps, voire même plusieurs jours.

Il invente par erreur la *tarte au quemeau*.

Figure 62, page 128

ROGER RAYDELET, LE TATIN CLAIRVALIEN



Figure 62 La galette au quemeau

© P.Y. D. 1990

Comme la fameuse tarte tatin, « *le quemeau* » clairvalien est issu d'une erreur.

Certainement fatigué par une tournée éprouvante ou par une « difficile » répétition de musique, voulant faire une pâte à choux, Roger rate ses proportions: sa mixture est trop liquide.

Qu'à cela ne tienne, soucieux du goût, notre Tatin des lacs n'aime pas le fade, liquide pour liquide, Roger rajoute de l'eau ... de fleur d'oranger.

Rien ne se perd, il étend sa mixture, sur une feuille de pâte feuilletée (attention, ce n'est pas une pâte brisée, ou sablée !), il étend sa fausse pâte à choux sur sa pâte feuilletée, un coup de pinceau de jaune d'œufs pour donner la couleur, il enfourne.

La mixture gonfle, se boursoufle.

Après avoir refroidie et retombée, il la décore en son centre d'une étoile en sucre glace, symbole et meuble du blason clairvalien, entourée d'un bord à l'identique.

Sans cette décoration point d'appellation « *galette au quemeau* » !

Ainsi est née la tarte au quemeau.

À la reprise de son fond, **Lucien Morin** (pâtisserie près de l'église) perpétue la tradition jusqu'à sa retraite et à la remise de sa pâtisserie. Malheureusement dans les années 1990-95, celle-ci ferme, les boulangers-pâtisseries existant, ne reprennent pas cette traditionnelle recette.

Ainsi se perd l'histoire. Puissent maintenant les boulangers clairvaliens s'en inquiéter et faire revivre cette galette, patrimoine clairvalien, nous les aiderons !

Joseph de Bauffremont-Courtenay

1744 †1781

Le marin

« Pendant que Louis de Bauffremont s'élevait par son courage au grade de lieutenant-général, le troisième fils de Louis-Bénigne Bauffremont, Joseph, chevalier de Malte, s'illustrait dans la marine. »

[114] MARQUIS DE C. SEVIN QUINCY « Histoire militaire du règne de Louis-le-Grand, roi de France enrichie... » T. VI - Paris 1726 & A-J Duvergier « Mémorial historique de la noblesse » Paris 1839

Il est né le 25 septembre 1714 à Paris, rue de Bourbon*, baptisé le 26 septembre 1714 à l'église de Saint-Sulpice (Paris).

Chevalier puis prince du Saint-Empire, marquis de Mirebeau, vice-amiral de France.

Rue de Bourbon

vi^e arrondissement de Paris
Elle fut appelée rue Bourbon jusqu'en 1792. En 1792, elle fut renommée, rue de Lille pour commémorer la défense de cette ville lors de son siège.

« Joseph eut dans sa jeunesse, avant mariage un fils naturel, prêtre et vivant à Scey-sur-Saône.

Il se nommait **Joseph de Bauffremont**, chevalier de Saint-Louis. »

SA Prince de Bauffremont Notes manuscrites-collection privée-09 2017 p.30

Joseph fut destiné d'abord à l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Il se distingua en 1742 dans un combat d'une galère de cet Ordre contre un corsaire de Tunis, fut nommé chef d'escadre des armées navales de France en septembre 1755.

Sur la route pour Saint Domingue ; le 30 janvier 1757 le chevalier Joseph Bauffremont s'empare du vaisseau de guerre anglais, le Greewich rentra à Brest le 23 novembre 1757.

Il prit le titre de prince de Listenois en épousant sa nièce. Nommé successivement chevalier de l'Ordre royal militaire de Saint-Louis le 6 novembre 1762, lieutenant général des armées navales en octobre 1764, vice amiral de France le 10 février 1777.

Il décède le 14 novembre 1781 à l'âge de 67 ans. au château de Cézy où il y est enterré.

Il épouse sa nièce

Le 22 novembre 1762, il épouse sa très jeune nièce (12 ans), Louise-Bégnine-Marie-Octavie-Françoise-Jacqueline-Laurence de Bauffremont, à Scey-les-Vesoul avec une dispense du pape.

Il l'installe au château de Cézy (Yonne), une demeure austère héritée de sa grand-mère maternelle Courtenay.