

CHOU DE PONTOISE A L'ETUVEE



06/02/2016

Conditions de vie troglodytique

Après le succès de reconstitution partielle des conditions de vie troglodytique de l'an passé, du chou de Pontoise a de nouveau été planté cette année puis cuit à l'étuvée dans un four du XIXème siècle. Espérons que cette dégustation conviviale comblera la distance qui sépare nos conditions de vie de celles de nos anciens voisins troglodytes.

Chou de Pontoise à l'étuvée

CONDITIONS DE VIE TROGLODYTIQUE

Résumé. – *Après la restauration de 2 fours¹ à l'Hermitage, l'un utilisé pour la cuisson du pain lors des Journées Européennes du Patrimoine, l'autre situé dans « une carrière servant de demeure avec une cheminée² », du chou de Pontoise a été cuit à l'étuvée. Comme l'an passé, il s'agissait, pour une meilleure compréhension de l'habitat creusé, de se trouver sur les lieux mêmes où ont vécu dès 1620 Jehan Rousseau et Jehanne, sa femme. Le chou de Pontoise cultivé non loin de là et cuit à l'étuvée donnait alors aux invités un vécu très éloigné de leur quotidien moderne qui les fera, espérons-le, mieux appréhender les conditions de vie de nos anciens voisins troglodytes.*

La culture du Chou de Pontoise.

Le chou de Pontoise est une variété de chou d'hiver semé à la mi-juillet³ puis planté au besoin sous protection. Traditionnellement, cultivé à Pontoise sur le plateau d'Ennery et sur les bords de l'Oise, sa réputation a même donné un nom à un lieu –dit : « le Quartier du Chou ». Convenant bien aux potagers de l'Hermitage, il ne sera récolté puis mis en jauge qu'en Janvier 2016 et dégusté le 6 février 2016. C'est dire qu'il est une résurgence de la notion « de légumes de saison » remise à l'honneur actuellement par les grandes surfaces de distribution. De plus, la date de cuisson a été soumise à la

¹ Que D. Arcival et J-G Pannet soit ici remercié d'avoir consacré leur temps à cette restauration.

² Extrait de l'acte notarié de la Maison du four à pain Sept 1736 p 1/3

³ Que Maurice Bouresche soit ici remercié du soin qu'il a pris à semer, planter et à mettre en jauge les choux de Pontoise dans son potager.

culture du chou lui-même. D'abord prévu début mars, l'arrachage des choux a dû être avancé d'un mois à cause des températures hivernales clémentes cette année. Cette soumission au calendrier des cultures, si elle est parfaitement admise par les maraîchers contraste clairement avec les habitudes de consommation de nos contemporains auxquels est offert toute l'année dans les grandes surfaces des légumes en provenance du monde entier. A ce retour dans la succession des saisons, la culture à l'ancienne ajoute une origine très locale : quelques centaines de mètres séparent les rangées de choux du lieu de leur consommation.

Cultiver des choux de Pontoise au XXIème siècle de cette manière, rompt par conséquent, délibérément avec les tendances de l'agriculture à la monoculture intensive : survivant hors des contraintes de rentabilité moderne issues de l'évolution agricole d'après-guerre, les potagers de l'Hermitage ont conservé la polyculture pratiquée dans le quartier jusqu'au milieu du XXème siècle. Ce faisant, ils évitent les dommages de nombreux intrants satisfaisant aux critères actuels de productivité et de mise sur le marché.

On se rappelle les essais dans la région de produire du pain dès 2005 à partir de froment du Vexin, écrasé par les meuneries de la région et panifié par les boulangers de Pontoise. Après 5 années d'existence, ce produit régional dispensant du transport coûteux avait dû être abandonné⁴ : la consommation était passée en un an de 84 à 50 quintaux. De si faibles quantités ne justifiaient pas, au dire des professionnels, les frais de maintien de la filière. Encore le calcul de ces coûts ne faisait-il pas intervenir les traitements nécessaires à la remise en état de la biodiversité après les nuisances de la culture intensive du froment.

Tel n'est pas le cas de la récolte du chou de Pontoise qui devient un exemple de produit dont le prix du marché correspond aux coûts de production. Ni la fertilisation des potagers, d'années en années, ni la rotation des sols ne font, en effet, appel à d'autres produits phytosanitaires que les composts produits par les jardiniers eux-mêmes. De ce fait, la remise en état des sols après culture dont le prix est occulté par la monoculture intensive n'est pas nécessaire.

La survivance des méthodes traditionnelles des cultures maraîchères (rotation et fertilisation des cultures), aujourd'hui négligée, devient paradoxalement d'actualité

⁴ L'arrêt de la filière « Pain du Vexin » a pris effet le 30 juillet 2010.

après la disparition des parcelles cultivées du quartier, remplacées par des lotissements de logements citadins.



En Septembre 2015, les Choux de Pontoise en semis protégé (Crédits JF Doucet).



En Septembre, la protection est assurée.(Crédits JF Doucet).



Chou en août 2015 (Crédits JF Doucet)



Chou de Pontoise en Octobre 2015. (Crédits JF Doucet).



Chou de Pontoise en Décembre 2015.



Choux de Pontoise en jauge Février
2016

L'organisation d'évènements comme la cuisson du chou de Pontoise répond alors à un besoin pressant de rendre visibles les changements très rapides intervenus depuis un demi-siècle, tant pour la couverture des besoins alimentaires que pour les conditions de travail et d'habitat. Ouvrir à un public intéressé ces carrières, c'est alors souligner l'origine de l'habitat actuel visible. A chaque maison un peu ancienne construite à l'Hermitage, on peut, sans gros risques d'erreur, associer une carrière soit creusée pour l'extraction de la pierre soit pour servir de demeure ou abris temporaire à la main d'œuvre ouvrière agricole.

De la même manière, bien que la mécanisation de l'agriculture ait relégué au second plan la force physique à l'honneur dans une France agricole, attribuer la cuisine à une femme et le charroi du bois, l'allumage du four pour la montée en température à un homme, c'est, du même coup, faire apparaître la répartition ancienne des tâches considérée comme masculines ou féminines.

Cette reconstitution partielle pendant quelques jours des conditions de vie d'autrefois a une portée pédagogique aux yeux des jeunes générations : elle comble le fossé des changements rapides apportés par le progrès des techniques. Très brièvement, un genre de vie sans eau courante, ni chauffage ni même éclairage ressurgit devant les yeux des intéressés.

Le four en question

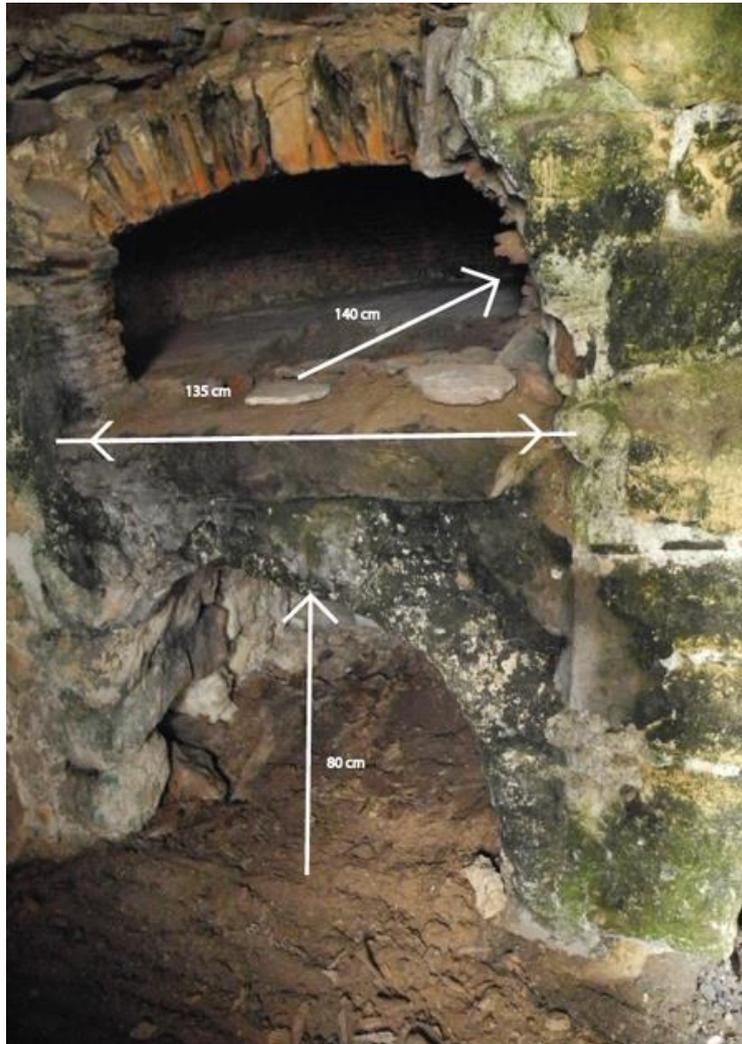
Lors des Journées Européennes du Patrimoine, deux jours durant, le four de l'Hermitage présente au grand public un avant-goût des habitudes alimentaires des siècles passés. Remarquablement conservé, le four convient bien à la cuisson du pain malgré les modifications⁵ apportées par la restauration à l'identique. Il peut être choisi comme le modèle des fours autrefois présents dans chaque ferme de l'Hermitage.



ILL.- 1.-LA CAPACITE THERMIQUE DU FOUR DE L'HERMITAGE CONVIENT BIEN A LA CUISSON DU PAIN

⁵ On sait que l'introduction de matériaux modernes dans un ouvrage ancien modifie la circulation de chaleur, perturbant la cuisson – le pain risque de « ferrer » en étant trop cuit au contact de la sole neuve et présentant une croûte mal cuite.

En revanche, le four situé dans la carrière, s'il est de dimensions intérieures comparables à celles du four de l'Hermitage au point de laisser supposer un gabarit commun à tout le quartier, présente quelques anomalies : dépourvu de partie supérieure, son réservoir thermique est beaucoup plus faible : seule la sole et la voûte emmagasinent suffisamment de chaleur pour le transfert dans les aliments à cuire.



ILL.- 2.- LE FOUR DANS LA CARRIERE EST AU GABARIT DES FOURS DU QUARTIER.

Avant restauration d'autre part, la cheminée d'évacuation des fumées est apparue d'une blancheur telle que la mise en fonction du four a été mise en doute. Etait-on en présence d'un four inachevé ? Dans les sites archéologiques⁶, en effet, des traces de combustion se conservent sur plusieurs siècles de telle sorte que la blancheur du conduit

⁶ Que F. Dassé soit ici remercié des précisions apportées sur ce point.

de cheminée paraissait suspecte. Cette apparente absence de combustion associée au faible rendement énergétique a laissé penser que le four pouvait avoir eu d'autres usages que la cuisson du pain.



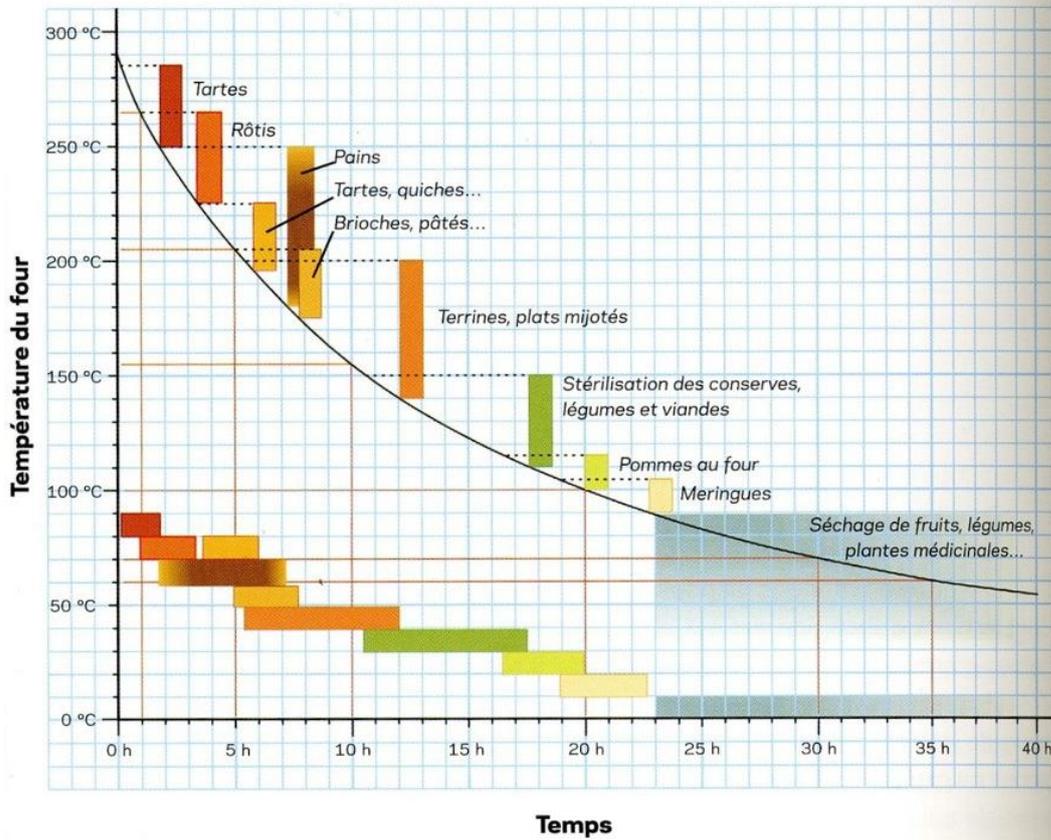
ILL.- 3.- UN CONDUIT DE CHEMINEE QUASIMENT BLANC

Sur le diagramme ci-dessous, la plage de température adaptée à la cuisson du pain s'étend de 175 à 250 °C pendant 45 mn alors que le séchage des fruits et légumes n'exige pas une température au-delà de 100 °C. Dans une région maraîchère où le phylloxéra a contraint les vigneron à « planter en fruitier » à la fin du XIX^{ème} siècle, l'utilisation du four pour le séchage, même si elle ne peut être considéré que comme pure hypothèse⁷, est plausible⁸. En tous cas, à côté du pressoir de d'Hastrel, se trouvait un moulin à cidre, si besoin en était de prouver que les fruits étaient très présents à l'Hermitage.

⁷ Que f. Dassé soit ici remercié d'avoir formulé cette hypothèse.

⁸ A. d'Hastrel, « Variétés » 5 Octobre 1865; « Tout pressoir, pour être complet, doit être aussi muni d'un moulin à cidre, lequel ne fonctionne à peu près que tous les deux ans ». Texte extrait de " A. d'Hastrel et Pontoise ", (F. Waro, Société Historique de Pontoise)

Courbe de refroidissement d'un four et ordre de cuisson des denrées



ILL.- 4.- LES DIFFERENTS USAGES D'UN FOUR

Pour ces raisons et bien que du pain consommable ait pu être cuit⁹ dans le four en 2014, après la première phase de restauration, la cuisson à l'étuvée a été retenue pour appréhender pragmatiquement les conditions de vie troglodytique.

⁹ Que l'habileté de M. B. Locquet membre de la confrérie des Talmeliers lors des essais de cuisson soit ici soulignée.

Montée en température du four

L'ALLUMAGE : LES SARMENTS.

L'allumage du four à chauffage direct répond à l'exigence d'un bois de qualité alimentaire (bois non traité) de préférence du bouleau en bûche de dimension 40 x 7 x 7 cm. Pour enflammer ces bûches, des sarments¹⁰ ont été utilisés sans que cette pratique n'ait pu être authentifiée à l'Hermitage.



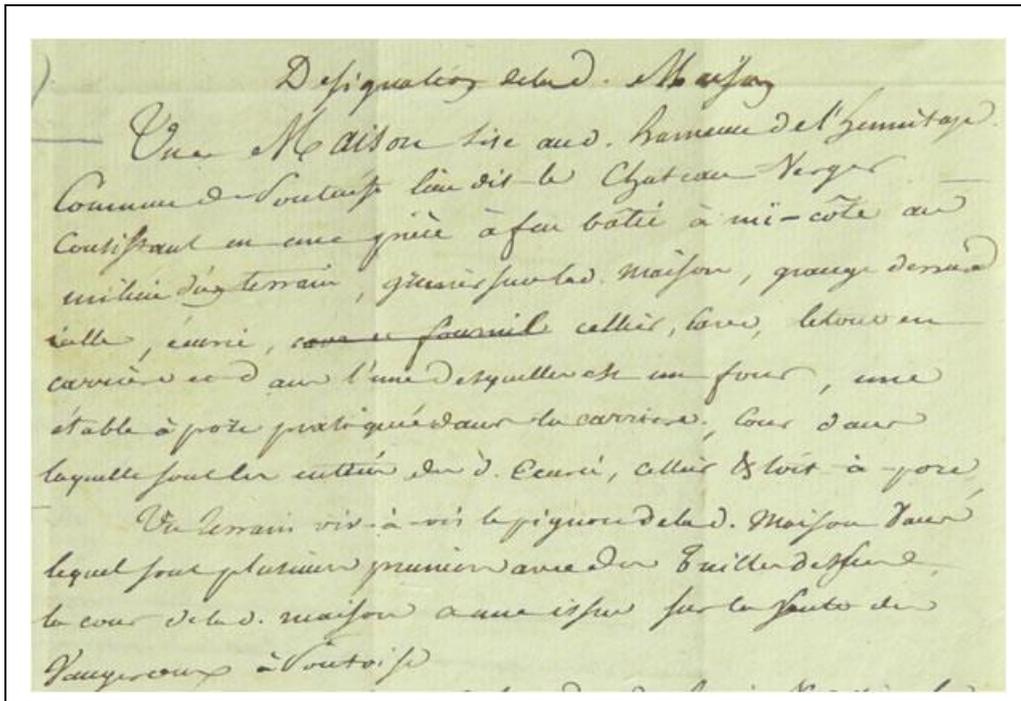
ILL.- 5.- SARMENT ET PETIT BOIS D'ALLUMAGE

Un cageot ordinaire, dont le fond est tapissé de papier de journal sec, enflamme rapidement les sarments qui, à leur tour, mettront le feu au plus grosses bûches.

Etant donné la vétusté du four (voir illustration 8 : licitation du 5 Décembre 1810 soit plus de 2 siècles) et la récente restauration de la partie avant de la voûte et de la gueule, la montée en température est très progressive. Elle commence le jeudi 4 février pour amener le four à 250 à 300 C le samedi 6, vers 18 heures au moment où les préparations de chou farci doivent cuire à l'étuvée.

Ces précautions sont prises pour éviter de raviver les contraintes de torsion introduites dans le four par l'apport de matériau plus récent que celui d'origine. La sole, en particulier, a dû être complètement refaite de briques neuves alors que des tuileaux anciens ont pu soutenir voûte est gueule.

¹⁰ Que M. Bazot, Maire de la Commune Libre de Saint Martin soit ici remercié de nous avoir gardé les sarments de ses vignes.

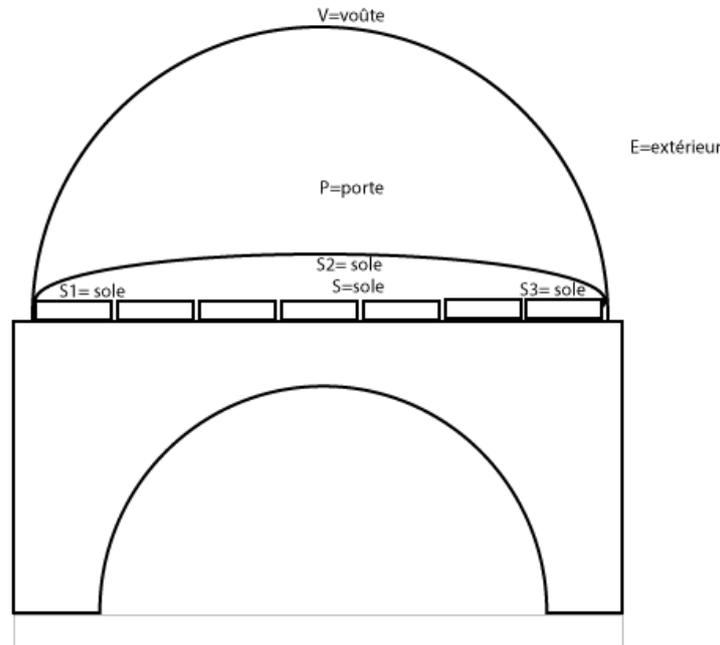


Désignation de la d. Maison

Une maison sise au hameau d. de l'hermitage
 Commune de Pontoise lieu dit le Château Verger
 consistant en une pièce à feu bâtie à mi-côte au
 milieu d'un terrain, grenier sur la maison, grange
 dessus
 icelle, écurie, ~~cave et fournil~~ cellier, cave, le tout en
 carrière et dans l'une desquelles est un four, une
 étable à porc pratiquée dans la carrière, cour dans
 laquelle sont les entrées des d. écurie, cellier & toit à
 porc.

LA MONTEE EN TEMPERATURE

Pour comparer les qualités des fours de l'Hermitage, certains points ont été choisis pour mesurer la température.



ILL.- 6.- POINTS DU FOUR QUI CARACTERISENT SON ETAT DE TEMPERATURE PENDANT LA CHAUFFE

Les températures en usage pour le chou de Pontoise ont été relevées au thermomètre¹¹ à infrarouge sur les points suivants :

- Devant la sole sur la rangée de brique (notée S1)
- Au fond de la sole (notée S2)
- Sous la voûte¹² (notée V)

Parallèlement, d'autres points de la carrière ont été choisis pour caractériser l'état de la cavité avant, pendant et après la montée en température.

- Un point au fond de la carrière (notée Extérieur fond)
- Un point sur la pierre à droite de la porte d'entrée de la carrière (notée Extérieur devant)
- Un point voisin de l'enregistreur d'hygrométrie¹³ en continu.

¹¹ Testo 830 T1 à infrarouge avec visée laser.

¹² On a noté 500° C quand la température du thermomètre a dépassé les limites du calibrage.

¹³ Il s'agit d'un enregistreur Lascar EL-USB-2-LCD. Enregistreur de Température, Humidité USB avec écran LCD. L'enregistreur calcule le point de rosée. Résultats traités sur logiciel EasyLog.

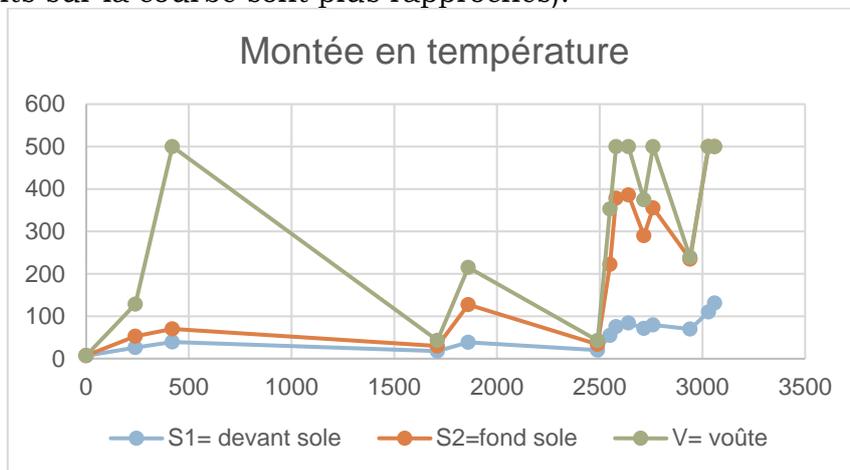
MONTEE EN TEMPERATURE DANS LE FOUR

Pour obtenir plus facilement des courbes de chauffe on a pris pour T= 0 le jeudi 4 février à 9 h, en exprimant le temps en mn. (voir tableau 1).

TABLEAU 1.- TEMPERATURES A 3 ENDROITS DU FOUR EN FONCTION DU TEMPS (EN MN)

	Temps (mn)	S1= devant sole	S2=fond sole	V= voûte
04/02/2016	09:00	0	7	7,3
	12:00	240	26,1	52,9
	15:00	420	39,3	70,2
05/02/2016	12:30	1710	17,6	29,7
	15:00	1860	38,4	127,3
06/02/2016	09:30	2490	20	33,5
	10:30	2550	54,8	222
	11:00	2580	75,4	378,3
	12:00	2640	84	386
	13:15	2715	71,3	290
	14:00	2760	79,6	355,3
	17:00	2940	69,8	234,5
	17:30	3030	110	500
	18:00	3060	131	500

De toute évidence, la température varie en fonction des bûches introduites dans le four. Mais les températures ne sont pas homogènes à l'intérieur du four. De plus, depuis la matinée du 4 où la montée en température a commencé, le rythme des chauffes a varié (à noter qu'au contraire de la cuisson du pain, il n'y pas de chauffe intermédiaire pour maintenir le four à 250-300 ° C). Sur la courbe (ci-dessous) des températures (en ° C) en fonction du temps (en mn), la fréquence plus grande des chauffes du samedi 6 est clairement visible. (les points sur la courbe sont plus rapprochés).



ILL.- 7.- VARIATION DE TEMPERATURE AUX 3 POINTS DU FOUR (DEVANT SOLE, FOND SOLE ET VOUTE)



ILL.- 8.-LE CHOU DE PONTOISE CUIT A L'ETUVEE (CREDITS M. FAREGNA)

TABLEAU 2.- TEMPERATURES A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR DU FOUR

Temps (mn)	S1= devant sole	S2=fond sole	V= voûte	P=porte	E= extérieur-fond	E= Extérieur-devant	Hygromètre
0	7	7,3	7,2		7,2	4,3	6,8
240	26,1	52,9	128,3		8,7	6,7	8,8
420	39,3	70,2	500		9,4	8	10,4
1710	17,6	29,7	43,1		8	7,8	6,8
1860	38,4	127,3	215,2		10,1	9,2	11
2490	20	33,5	42,5		9,4	7	9,3
2550	54,8	222	353		10,6	10,1	11,1
2580	75,4	378,3	500		10,5	8,8	12,1
2640	84	386	500		11,7	8,3	12
2715	71,3	290	374,5		10,7	8,5	12,5
2760	79,6	355,3	500		10,3	9,9	12,7
2940	69,8	234,5	238,9		12	10,7	14,1
3030	110	500	500		17,5	11,3	15,9
3060	131	500	500		18	9,3	18

Si l'on veut se soustraire aux inconvénients des variations importantes à l'intérieur du four, la seule mesure de la température des briques sur le devant de la sole (ligne bleue sur le graphique ci-dessus) est suffisante pour donner une idée de la montée en température. Au-delà de 100° C. cette température (notée S1)

garantit une température intérieure au four¹⁴ entre 240 et 400 ° C ce qui convient bien pour une cuisson à l'étuvée d'environ 1 heure.

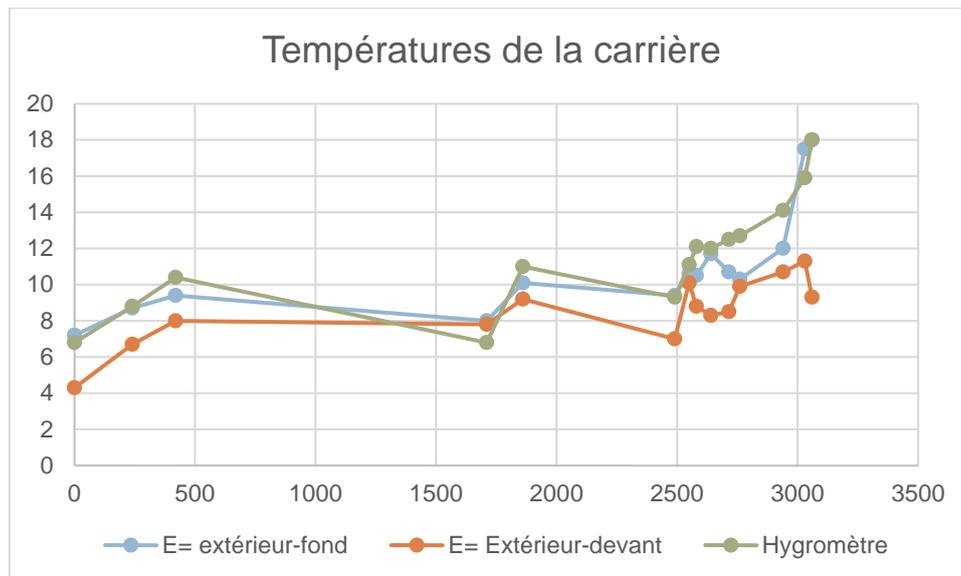
TEMPERATURE DE LA CARRIERE.

Les températures extérieures au four pendant la montée en température sont consignées dans le tableau suivant ;

TABLEAU 3.-TEMPERATURES EXTERIEURES AU FOUR

		Temps (mn)	E= extérieur-fond	E= Extérieur- devant	Hygromètre
04/02/2016	09:00	0	7,2	4,3	6,8
	12:00	240	8,7	6,7	8,8
	15:00	420	9,4	8	10,4
05/02/2016	12:30	1710	8	7,8	6,8
	15:00	1860	10,1	9,2	11
06/02/2016	09:30	2490	9,4	7	9,3
	10:30	2550	10,6	10,1	11,1
	11:00	2580	10,5	8,8	12,1
	12:00	2640	11,7	8,3	12
	13:15	2715	10,7	8,5	12,5
	14:00	2760	10,3	9,9	12,7
	17:00	2940	12	10,7	14,1
	17:30	3030	17,5	11,3	15,9
	18:00	3060	18	9,3	18

¹⁴ Rappelons que, pour la cuisson du pain, la température optimale du four est repérée par la texture cassante d'une feuille de papier journal froissée introduite sur la sole ou bien par le crépitement d'une poignée de farine sur la sole à température voulue.



ILL.- 9.- TEMPERATURES EXTERIEURS AU FOUR

Comme on devait si attendre, un certain parallélisme s'observe entre les températures intérieures et extérieures à la carrière. Les chauffes ont une incidence croissante sur la température à l'extérieur du four du jeudi 4 février (à 420 mn) au Samedi 6 février à 10 :30 (au temps 2550 mn). La chute brusque de température extérieure du samedi vers midi, en revanche, ne modifie pas la montée en température à l'intérieur de la carrière. De cette manière, les invités seront accueillis vers 18 h à une température d'environ 18 C qui leur est coutumière dans les demeures construites modernes. Et ce, malgré des températures à l'extérieur de la carrière ne dépassant pas les 12 C. On notera cependant la consommation importante de bois pour 4 C d'élévation de température, ce qui, pour les troglodytes du passé, constitue une consommation d'énergie élevée à la fois en combustible et pour son transport.

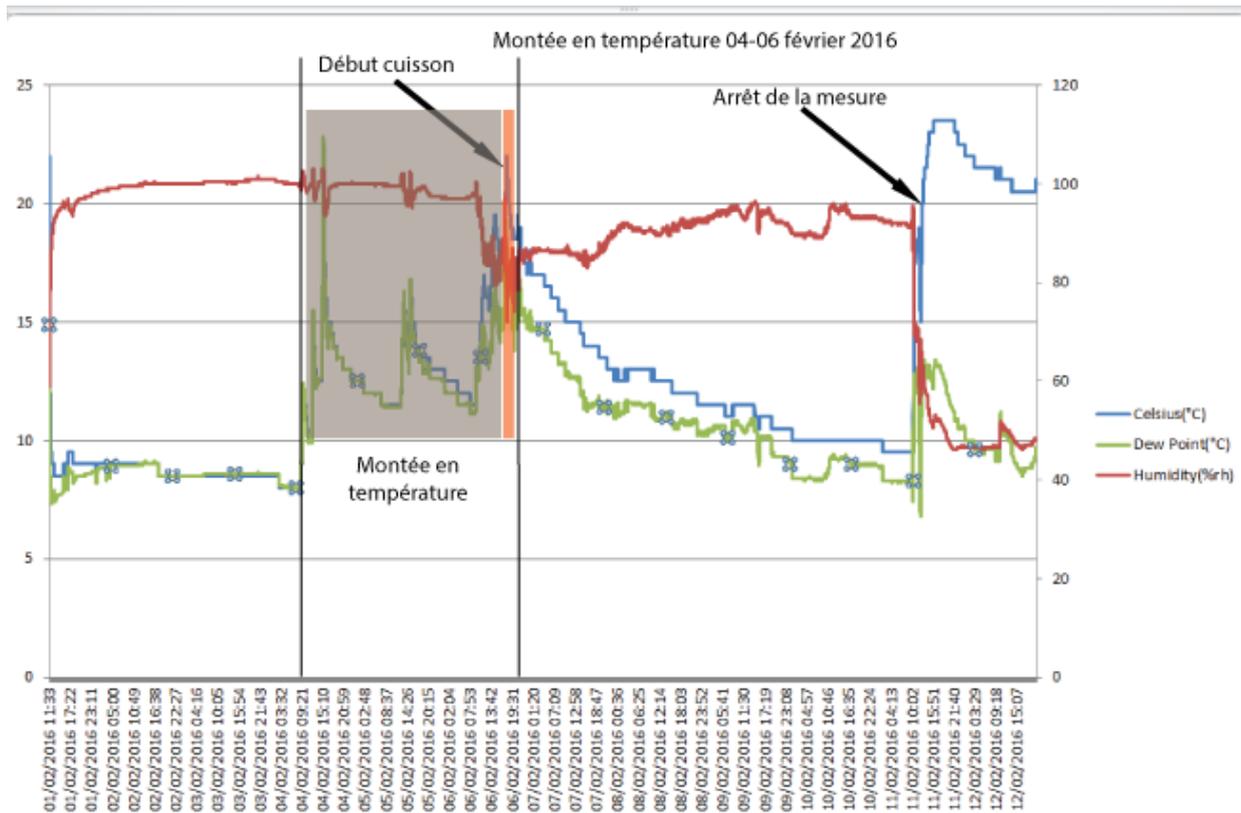
HUMIDITE DE LA CARRIERE

Mesurer l'évolution de l'humidité aux abords du four est d'une importance cruciale non seulement pour l'aménagement actuel de la carrière mais aussi pour la connaissance des conditions de vie de nos lointains ancêtres troglodytes. Les conditions d'hygiène en particulier dépendent dans une large mesure des taux d'humidité habituels dans la cavité.

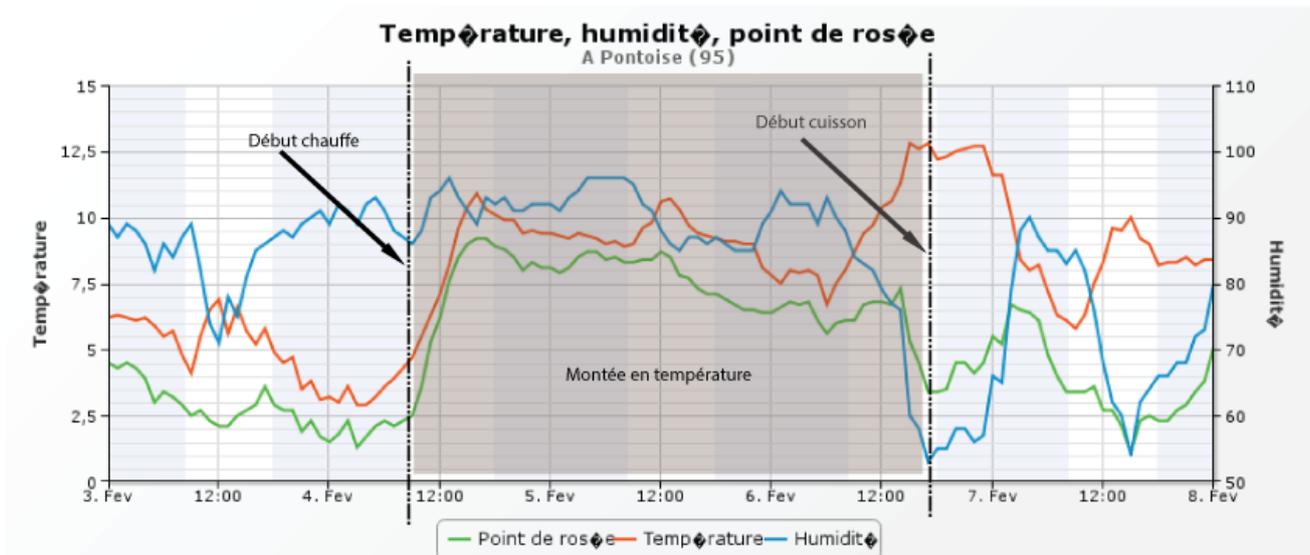
L'enregistrement de la température et du taux d'humidité permet à l'appareil de calculer le point de rosée toutes les 6 heures pendant la montée en température.

Ce taux d'humidité (voir courbe orangé du graphe ci-dessous) reste stable proche de la saturation au cours de 2 premiers jours de chauffe. Il ne décroît réellement que le samedi jusqu'à une valeur de 80 %. Après la cuisson du chou à l'étuvée, ce taux reprendra ses valeurs habituelles (proche de la saturation).

Sur le graphe ci-dessous, les variations des valeurs du point de rosée sont parallèles à celles de la température quelque soit la stabilité du taux d'humidité. Cette correspondance vaut également pour l'extérieur de la carrière (voir ill 11.)



ILL.- 10.- TEMPERATURE ET DU TAUX D'HUMIDITE POUR LE CALCUL DU POINT DE ROSEE



ILL.- 11.- HUMIDITE, TEMPERATURE ET POINT DE ROSEE A LA STATION METEOROLOGIQUE DE PONTOISE

Cuisson¹⁵ à l'étuvée

Les fours à chauffage direct peuvent cuire à chaleur tombante de 3 manières différentes.

1. Une fois la braise enlevée, la sole nettoyée, les éléments à cuire sont disposés sur la sole avant que la porte du four ne soit refermée et que le transfert de chaleur commence pour une durée de 30 à 45 mn. Le **pain** est cuit de cette manière.
2. La braise n'est enlevée que partiellement avant l'introduction des éléments à cuire. Quelques bûches sont alors ajoutées pour que la chaleur ne retombe pas pendant la cuisson. La cuisson des **pizzas** se pratique de cette manière.
3. Pour la cuisson à l'étuvée, les braises peuvent être enlevées une fois la température supérieure à 300 ° C (le thermomètre indique alors H1 = 5000 C), la sole nettoyée, les fait-tout contenant les aliments à cuire à l'étuvée introduite et la porte fermée.

¹⁵ Que Sabrina Leroy-Kowalk soit ici remerciée d'avoir préparé la farce et le chou de Pontoise avant la mise au four.

CHOU DE PONTOISE FARCI FAÇON GRAND'MERE



Ginglet de la Commune St Martin



Cuisson à l'étuvée dans le four à bois situé sous la roche où habitaient dès 1620 Jehan Rousseau et sa femme Jehanne.

CHOUX DE PONTOISE :

- Les grandes feuilles de 2 choux

- 1 poignée de sel gros marin

FARCE POUR 8 PORTIONS :

- 1000 g de chair à saucisse de chez un vrai charcutier

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans 20 g de beurre

- 2 œufs entiers

- + 1 blanc d'œuf

- 2 oignons frais et leurs tiges

- 100 g de champignons type girofle ou cèpes secs

- 50 g de truffes fraîches ou de conserve

- 1 cuillère à soupe de persil plat

- sel fin

- poivre noir au moulin

- 1 tablette de bouillon cube de bœuf

MATERIEL :

- 1 cocotte en fonte ovale, papier de cuisson sulfurisé



Choux
N'utilisez que les grandes feuilles sombres et vertes tendres des choux. Réservez les cœurs pour une autre préparation. Ôtez les côtes en les incisant en V à l'aide d'un couteau d'office. Blanchissez-les 3 minutes à l'eau bouillante salée au sel gros. Rafraîchissez-les immédiatement dans un bain-marie d'eau glacée. Egouttez-les puis épongez-les bien à plat sur des torchons fins afin d'en extraire toute trace d'humidité. Réservez-les à température ambiante.

La farce de saucisse

Dans un saladier, déposez le hachis de chair à saucisse. Pendant ce temps, lavez et épluchez les champignons ou réhydratez-les selon votre choix. Détritez-les en dés, faites-les suer dans le mélange huile d'olive-beurre avec les oignons coupés préalablement. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez ce mélange au hachis de saucisse. Cassez les œufs, ajoutez le blanc, mélangez intimement. Si vous avez opté pour des truffes noires, incorporez-les à la farce avec la valeur d'une cuillère à soupe de persil plat haché.

Dressage en cocotte de fonte

Graissez la cocotte en fonte, tapusiez-en le fond avec deux couches successives de feuilles de chou égouttées les plus foncées. Répartissez la farce équitablement par-dessus. Remettez à nouveau deux épaisseurs de feuilles et ainsi de suite jusqu'à couvrir le fond de la cocotte. Posez le couvercle de la cocotte, graissez au four à 200 °C (18-207) pendant 45 minutes. À mi-cuisson, ôtez le papier protecteur et versez 1 louche de bouillon cube de bœuf préalablement dilué. Poursuivez la cuisson encore durant 45 autres minutes.

Finition

Démoulez le chou farci avec précaution pour le gâter. Au terme de la cuisson soit 90 minutes, sortez la cocotte en fonte du four en vous prémunissant de manipuler pour ne pas vous brûler. Retournez délicatement le chou farci sur le plat de service. Tranchez à l'aide d'un couteau électrique*

ILL.- 12.- MENU DU CHOU DE PONTOISE FARCI FAÇON GRAND-MERE

Cette dernière méthode a été pratiquée l'an dernier avec de bons résultats. En particulier, l'élimination des braises évite un embrassement et une combustion des papiers sulfurisés intervenant dans la culture du chou farci.

LE GINGLET REMIS AU GOUT DU JOUR.

Il était naturel d'accompagner le chou de Pontoise de Ginglet, un vin traditionnel produit¹⁶ autrefois dans le quartier. De nos jours, la Commune¹⁷ libre de St Martin en produit quelques bouteilles par an, en particulier pour accompagner le traditionnel

¹⁶ Voir A. d'Hasrel, Variétés, dans l'Echo Pontoisien Echo Pontoisien du 5 Octobre 1865.

¹⁷ Que M. Bazot, Maire de la Commune Libre de St Martin soit ici remercié de nous attribuer quelques bouteilles de sa production (non-commercialisable).

hareng dégusté pendant la foire St. Martin. Les habitudes de consommation actuelles diffèrent cependant des usages traditionnels de ce vin.



III.- 13.- Ginglet "Rouge" et "Blanc" de la commune libre de St Martin

Comme on le sait, les vins d'autrefois, hormis les tables royales qui choisissaient les meilleurs crûs, servaient surtout à éviter¹⁸ « les miasmes » infestant l'eau à en croire les on-dit populaires. De faible teneur en alcool, le Ginglet peut être considéré comme un « vin de soif », utile pour couper l'eau lors des travaux agricoles sans enivrer les journaliers. Pour des consommateurs modernes à haute exigence gastronomique, ce vin a été mélangé¹⁹ à du sirop de cassis produit également à l'Hermitage et servi comme un excellent apéritif.

¹⁸ Etienne Tourtelle, *Elémens d'Hygiène, ou de l'influence des choses physiques et morales sur l'homme, et des moyens de conserver la santé*. Strasbourg. An V (1796-1797) Page 201.

¹⁹ Que Jean-Gabriel Pannet soit ici remercié d'avoir ainsi proposé un kir, apéritif produit dans le quartier.



ILL.- 14.-CREME DE CASSIS DE L'HERMITAGE 2011



ILL.- 15.- INVITE DEVANT LA CARRIERE ABRITANT LE FOUR



ILL.- 16.- DEGUSTATION DU CHOU FARCI CUIT A L'ETUVEE FACON GRAND MERE

En guise de conclusion

Cette soirée conviviale, la deuxième du genre, a permis de préciser quelques points concernant les conditions de vie et d'habitat des troglodytes de l'Hermitage. Elle est l'occasion de pérenniser la culture du chou de Pontoise. Elle permettra, espérons-le, d'aborder les autres demeures troglodytiques avec des yeux moins ignorants ! Car, premier habitat de ce quartier de Pontoise, les « grottes » sont nombreuses tout le long de l'épine rocheuse de l'Hermitage. C'est dire qu'elles renferment, pour l'instant, plus de questions que de réponses !

A Pontoise, le 16 février 2016

Jean-françois Doucet

Participants (par ordre alphabétique)

About, Fanette

Bouresche²⁰, Maurice

Callandreau, Anne-Françoise,

Dassé, Fabrice,

Doucet Jean-francois

Faregna²¹, Monique et Marc

Gontran, Bénédicte, son époux et sa fille Clémentine

Leroy-Kowalk, Sabrina

Orthion²², Guy-Noël

Pannet, Jean-Gabriel

Piriou, Sylvain.

Rennevey, Pierre

²⁰ Absent lors de la dégustation mais combien présent dans la préparation de l'événement.

²¹ Président de l'Association Hermitage-Pissarro.

²² Maire-Adjoint.