

### Hommage à Guy Thibault

Guy Thibault nous a quitté, à 91 ans, en août dernier. Gamin de la Baratte dans les années 20, né au sein d'une famille de jardiniers pionnière, il comptait parmi nos mémoires locales. Le rencontrer était un plaisir car il était doté d'une énergie intellectuelle remarquable, d'une mémoire impressionnante, d'une vivacité enviable et d'une belle curiosité. C'était, comme on dit, une figure.

Liés par un lointain cousinage avec les Balançon<sup>1</sup>, nous aimions bien nous rencontrer pour évoquer notre vieille Baratte à laquelle, il était resté très attaché. Bien que vivant au centre ville, il avait conservé sa maison natale, dans le hameau de la Baratte, et quelques amitiés de toujours. Membre de notre association, dès sa création, il était attentif au devenir du patrimoine maraîcher et ne manquait aucune de nos manifestations. Au titre du patrimoine ethnologique, j'ai, à plusieurs reprises, recueilli, dans mes carnets, les précieux témoignages de Guy qui se montrait très coopératif dans les échanges. Merci Guy. Tu nous manqueras. Nous te souhaitons une place au paradis des jardiniers.

1 Les Balançon, une autre vieille famille locale de jardiniers, dont je suis issue par mon arrière-grand père paternel. Guy Thibault avait une grand-mère née Balançon



Réunion de travail à la Baratte- été 2006  
Brigitte Compain-Murez et Guy Thibault

### Les ambassadrices de la bonne cuisine

Annette Boutiaut, devenue Mère Poulard, célèbre pour son omelette, était fille de jardiniers maraîchers. Elle est née dans le Val maraîcher prospère et généreux des « Mangeux d'ail ». Son père travaillait dans les jardins et sa mère vendait des légumes au marché Saint-Aricle (architecture Baltard) à Nevers, là, où mon arrière grand-mère, Marie-Louise Balançon, elle-même jardinière-maraîchère, sise chemin du Vernet, a tenu son étal de la fin des années 1920 aux début des années 1970. Cette dernière avait coutume de dire ; *"c'est malheureux de "faire venir" des légumes et de n'avoir point le temps de les cuisiner"*. C'est connu, les maraîchères rentrent tard du marché, harassées de fatigue, elles cuisinent rapidement, bien souvent une omelette lorsqu'elles n'ont rien préparé la veille. La cuisine plus élaborée est réservée pour le dimanche... Ainsi, chez moi, à la Baratte, en fonction des primeurs du jardin, ou de la saison, nous cuisinons depuis toujours avec la complicité de ma mère, Yvette Compain : des petites cocottes de légumes nouveaux, les haricots verts extra fin et le rôti de boeuf, le canard aux navets, les pigeons à l'étouffée accompagnés de petits-pois, le lapin de garenne en cocotte accompagné de champignons (mousserons ou rosés des prés) et d'une incontournable purée maison, l'oie aux choux raves, les asperges en vinaigrette, les œufs pochés sur un lit d'épinards, le pot-au-feu, les endives gratinées, les soupes à l'oignon, à l'oseille, au potiron, ou aux poireaux pommes de terre, l'omelette à la ciboulette ou à l'oseille, les tomates farcies, les fraises et les poires au vin, les compotes de pommes et de coings, les tartes aux mirabelles, de merveilleux pâtés aux poires, des confitures de reine-claude, de framboises et de groseilles, des clafoutis aux bigareaux et aux cerises.....

Toutes nos jardinières savent cuisiner les légumes. Je sais que Micheline Maupetit aime confectionner de bonnes soupes, que Catherine Doumet a les yeux qui brillent lorsqu'elle évoque les pois gourmands. Pour sa part, Odile Berthelot vante également les soupes chaudes ou froides, qu'elle réalise, été comme hiver, avec tout ce qu'elle a sous la main, le bœuf bourguignon aux carottes, le canard de barbarie aux navets, les fruits conservés dans l'alcool (cerises et mirabelles), la gelée de coings qui nappe délicieusement les tartes aux pommes....Une autre fois, peut-être, nous évoquerons, les tisanes et recettes à base de plantes qui se pratiquent *cheux nous*, les « Mangeux d'ail ». **Brigitte Compain-Murez**



**Terroir :**  
**Légumes des**  
**sables barattons**

**Photo :**  
**Jean Goby**

### « Les quatre saisons de la Baratte »

© Association Saint-Fiacre Loire-Baratte. - N°ISSN 1955-7477 - Dépôt légal Préfecture Nevers et Bibliothèque nationale - Edité par nos soins  
Conception et réalisation :  
Brigitte Compain-Murez, Présidente  
Contact : [saint-fiacre58@orange.fr](mailto:saint-fiacre58@orange.fr) - 06 10 39 57 26  
Tirage : 4000 exemplaires,  
disponible sur [www.loire-baratte.com](http://www.loire-baratte.com)  
**FAITES CONNAÎTRE NOTRE PUBLICATION A VOTRE ENTOURAGE**

**CONTRIBUEZ A LA VALORISATION D' UN AUTHENTIQUE JARDIN DE LA LOIRE EN REJOIGNANT L'ASSOCIATION SAINT-FIACRE LOIRE-BARATTE**  
**NOM et Prénom :**

**Domicile :**

**Téléphone (facultatif) :** **e-mail :**

- ☐ je verse 5 euros d'adhésion à l'Association Saint-Fiacre – Loire Baratte, chez Mme Compain, 20, rue du Vernet - 58000 NEVERS
- ☐ je soutiens l'Association Saint-Fiacre – Loire-Baratte et je verse un don à partir de 15 euros (au titre de culture et patrimoine)