

Midi-Pyrénées

Il est peu de régions françaises dont les terroirs présentent autant de diversité que la région Midi-Pyrénées. Il n'y a qu'à songer aux différences qui existent entre les causses du Lot et les collines du Tarn, les maisons de pierre de l'Aveyron et les demeures de brique de la plaine de Toulouse, les toits de lauze de l'Aubrac et les tuiles romanes de l'Ariège. Pourtant, la région Midi-Pyrénées possède une unité indéniable : l'harmonie que lui confèrent les nombreux castelnaux (bourgs fondés près d'un château), les sauvetés (petites villes protégées par l'Église) et les bastides créées au XIII^e siècle, notamment par les Plantagenêt, qui parsèment ses campagnes. Contribuent à cette unité les nombreux témoignages qu'a laissés ici l'art roman, que ce soit Sainte-Foy de Conques ou Saint-Bertrand de Comminges. Et aussi, peut-être, une tradition gastronomique faite de nourritures souvent simples mais riches et succulentes.



L'art roman, l'art gothique



L'architecture romane a laissé de nombreux édifices dans la région, dont l'église Saint-Just de Valcabrère. Mais le plus beau est sans doute l'ensemble formé par l'abbaye Saint-Pierre de Moissac, son portail et son cloître. Art venu du Nord de la France, le gothique s'est implanté tardivement dans la région. D'abord dans le plus pur style francilien, il s'est ensuite affranchi de cette école pour laisser la place à un style local. Ce dont témoigne l'architecture de la cathédrale Sainte-Cécile d'Albi, toute de brique, qui sert de modèle à de nombreux autres lieux de culte, aux dimensions plus modestes.

La brique de Toulouse

La ville de Toulouse doit son surnom, la « ville rose », à l'emploi systématique de la brique que firent ses architectes. Ceux-ci n'avaient d'ailleurs pas le choix quant aux matériaux de construction. Dans cette région, la pierre était rare et, bien qu'elle ne permît pas de défier les siècles, la brique seule, hormis quelques galets arrachés au lit de la Garonne, s'offrait à ces bâtisseurs.

Les maisons rurales



Une rue de Toulouse

Les anciennes maisons du Quercy possèdent souvent une terrasse à laquelle mène un escalier extérieur. Nommée *bolet*, cette plate-forme est dallée de pierres ; elle est souvent couverte de tuiles et sert de cuisine d'appoint. Dans la même région, la maison traditionnelle du vigneron est un quadrilatère massif, flanqué d'un pigeonnier. Le rez-de-chaussée est consacré à la vinification et à la conservation des vins. L'habitation se trouve au premier étage. Dans la région, le *soleilho* est une galerie couverte qui court tout au long d'une façade, juste en dessous de la toiture. Il sert à faire sécher le linge ou à ranger les provisions, voire à l'élevage d'un petit animal.

Le département du Gers possède de nombreux pigeonniers, tantôt isolés, tantôt situés près d'une ferme. On distingue le type gascon, couronné d'un toit pyramidal, et le modèle toulousain, plus rustique, au toit à une seule pente.

Dans le Rouergue, la maison traditionnelle ne faisait qu'un avec l'étable. Il n'en reste guère : à mesure que les paysans s'enrichissaient, ils élevaient les bâtiments secondaires à l'écart de l'habitation principale.

Les *gariotes*, aussi nommées *cazelles* sont les petites cabanes, construites en pierre sèche de forme ronde et coiffées d'une coupole qui sont édifiées sur les causses de l'Aveyron. Elles servaient d'abri pour les bergers, de poulailler ou de porcherie.

Le musée du Rouergue présente l'originalité d'évoquer les anciennes coutumes et traditions dans le cadre de plusieurs établissements aveyronnais : les techniques à Salles-la-Source, les mœurs et les mentalités à Espalion, les transports à Salmiech, la ganterie à Millau, etc.

La culture de l'ail

La Lomagne donne le tiers de la production française d'ail. Les principaux centres de cette activité sont les bourgades de Saint-Clar, qui produit de l'ail blanc, et Beaumont-de-Lomagne. Elles organisent chaque année des marchés à l'ail. Enfin, il faut évoquer l'ail rosé de Lantrec.

La coutellerie



L'ail de Lomagne

Depuis le début du XIX^e siècle, la ville de Laguiole se spécialise dans la fabrication du couteau. Le modèle le plus connu porte le même nom que cette localité. Son élégance, ses formes courbes et sa robustesse font sa célébrité. Le laguiole est également un fromage proche du cantal.

L'élevage du cheval

Le val d'Adour, dans les Hautes-Pyrénées, se consacre toujours à l'élevage du cheval tarbais. Demi-sang arabe, celui-ci fut la monture utilisée par la cavalerie légère de l'armée jusqu'à la Première Guerre mondiale. En Ariège, c'est un petit cheval, apprécié des enfants, qui est élevé le mérens, réputé pour sa robustesse.

Le travail du cuir et de la laine

Le tannage et le travail du cuir sont deux spécialités de la ville de Millau. La fabrication de gants jadis très florissante a, depuis plusieurs années, cédé la place à la production de vêtements de peau. Le traitement des peaux est aussi une activité de Mazamet, tout comme le délainage et l'industrie de la laine.

La fête de la Transhumance d'Aubrac

Depuis le XVIII^e siècle, le hameau d'Aubrac, dans l'Aveyron, organise chaque année, fin mai, une fête de la Transhumance. À l'aube, les troupeaux de vaches, menés par une « reine », toilettée et parée, arrivent de toutes parts et entament la montée qui doit les mener sur le plateau. Là-haut, un concours est organisé pour départager les bêtes. Des groupes folkloriques se produisent, des artisans vendent les spécialités de la région (fromages, charcuterie, couteaux de Laguiole, etc.). Un bal clôt les festivités.

La fête de Gaston Fébus

La ville de Foix organise chaque année les Journées médiévales Gaston Fébus, en l'honneur du brillant comte de Foix qui gouverna la région au XIV^e siècle. Sont présentés à cette occasion un tournoi de chevalerie, un spectacle son et lumière, tandis que se tiennent des marchés semblables à ceux d'autrefois.



Les couteaux de Laguiole

La corrida

À l'image de l'Espagne voisine, la corrida est, dans la région Midi-Pyrénées, un divertissement populaire. Ses parentes, les courses landaises, qui ne se terminent pas par la mise à mort de la vache, sont nées dans l'Aquitaine. Elles sont néanmoins appréciées des habitants du Gers.

La fête du Grand Fauconnier

La ville de Cordes, dans le Tarn, organise aux alentours du 14 juillet la traditionnelle fête du Grand Fauconnier. Pendant quatre jours, cette ancienne bastide s'emploie à évoquer le Moyen Âge : les rues sont pavoisées, le pavé recouvert de feuillages. Troubadours et ménestriers, acrobates et montreurs d'ours amusent les passants. Un cortège comprenant le bailli, son épouse, leurs écuyers et leurs barons traverse la ville et se rend jusqu'à la maison du Grand Fauconnier (XIV^e siècle). Sur la place, des artisans évoquent le labeur des constructeurs de

cathédrales. Banquets, nouveaux spectacles, nouveaux défilés animent la ville... Un feu d'artifice marque le terme de cette reconstitution.

La fête du Pré de la Fadaise



La fête de la Transhumance

Le lundi de Pentecôte, la fête du Pré de la Fadaise se tient près de Bourg-Saint-Bernard, en Haute-Garonne, depuis le début du XIII^e siècle. Cette cérémonie possède même son propre blason comportant plusieurs éléments symboliques. Les participants aux réjouissances se retrouvent dans un pré – propriété de la commune – dont l'herbe a été fauchée. Les jeunes gens font la cour aux jeunes filles qui font mine de les repousser... Puis une course à pied permet au vainqueur de couronner d'œuillets blancs la demoiselle de son choix. Tout le monde regagne ensuite le village. Là, chants et danses se poursuivent tard dans la nuit.

La fête de l'Ours

Nombreuses sont les communes qui, en France, organisent une fête de l'Ours. Parmi elles, plusieurs villages de la vallée du Garbet, autour d'Aulus-les-Bains. Cette manifestation, qui a lieu en août, perpétue le souvenir d'un fait qui s'est produit en 1906. Cette année-là, les habitants du hameau de Cominac s'opposèrent à l'inventaire des biens de leur église que les gendarmes et le percepteur devaient faire, conformément à une toute nouvelle loi. Alertés par le tocsin, les villageois, éleveurs et montreurs d'ours depuis toujours, accoururent de toutes parts et placèrent leurs bêtes devant le portail de la petite église. Les représentants de l'Etat n'eurent d'autre choix que de faire marche arrière. La fête d'aujourd'hui est une reconstitution de cet événement. Elle s'achève par un repas champêtre.

*« Bagnères-de-Bigorre et Luchon sont aux Pyrénées les capitales de la
vie élégante,
le rendez-vous des plaisirs du monde et de la mode,
Paris à deux cents Lieues de Paris. »*

La culture des troubadours



Jeu de rampeau

Les XII^e et XIII^e siècles virent l'épanouissement de la culture occitane. À cette époque, les troubadours, poètes lyriques en langue d'oc, allaient de ville en château et célébraient l'amour courtois. Cette civilisation fut bouleversée par la guerre suscitée dans le Midi par les barons du Nord. Aujourd'hui, l'Académie des jeux floraux de Toulouse est l'héritière lointaine de cette tradition et la plus ancienne société littéraire d'Europe.

La fête de la Saint-Vidian

La fête de la Saint-Vidian se déroule le dimanche de la Trinité à Martres-Tolosane. Elle perpétue le souvenir d'un parent de Charlemagne qui, selon la tradition, aurait péri, auprès d'une fontaine, en affrontant les sarrasins. Saint Vidian est devenu patron de la ville. L'ultime combat de ce personnage est reconstitué chaque année, au moins depuis le xiii^e siècle. La messe une fois célébrée, la lutte oppose les chrétiens en cotte de mailles aux sarrasins dont la tunique s'orne d'un croissant. Au rebours de la légende, ce sont les sarrasins qui perdent la bataille – ce que célèbre ensuite un *Te Deum*.

Les chanteurs montagnards

La tradition des chanteurs montagnards est née au début du XIX^e siècle. À cette époque fut créée à Bagnères la chorale des « 40 Chanteurs montagnards », qui existe encore aujourd'hui et continue donc à faire connaître les chants traditionnels des Pyrénées.

Le rugby

À l'image de l'Aquitaine voisine, la région se passionne pour le rugby. Les équipes de Toulouse, Castres, Tarbes ou Lourdes sont particulièrement connues. Sport de combat et d'adresse, ses règles pourtant subtiles n'ont

aucun secret pour ceux et celles qui le « supportent » avec enthousiasme.

Le jeu de rampeau



Les chanteurs montagnards

Le jeu de rampeau, originaire du Quercy, se joue avec trois quilles et une boule en bois sur une piste de sable. Les joueurs peuvent tracer sur le sol un sillon afin de guider leur boule. Chaque partie dure plusieurs heures.

La quine

À l'image du Languedoc-Roussillon voisin, le loto est un jeu très populaire. Appelé *quine*, il se pratique dans le cadre d'associations ou de clubs, dans une salle des fêtes ou dans un café, surtout au moment de Noël. L'annonceur émaille de calembours et de plaisanteries le tirage des numéros, qui possèdent tous un surnom (le 89 est le Pape, le 90 la Mamette, le 51 le Pastis...). Le vainqueur de chaque partie remporte un panier garni (conserves, volaille, etc.).

La cuisine de la région Midi-Pyrénées mêle trois traditions : l'une montagnarde, l'autre gasconne et la dernière venue du Languedoc limitrophe.

La charcuterie

La charcuterie est bien représentée par des spécialités du Rouergue (jambon de Naucelle, saucisse de Lacaune, frirons et fricandeau). Toulouse possède aussi une tradition charcutière : la saucisse de Toulouse forme une spirale que le commerçant débite à la demande. En Ariège et dans des départements voisins, on prépare du boudin *galabar* qui se mange cru ou se fait cuire à la poêle, voire qui sert à garnir une soupe. La saucisse de couennes entre dans la préparation du cassoulet toulousain.

*« Pardonne-nous, cochon, de te tuer aujourd'hui.
Nous t'avons nourri avec amour et engraisé à l'envie,
mais tu vas assurer dès à présent la subsistance de toute une famille. »*

La Prière du cochon

Les principaux plats



Cassoulet

Le plat le plus connu de la région est sans doute le cassoulet. On sait que les amateurs se partagent en deux camps : d'une part, les défenseurs du cassoulet de Castelnaudary, dans le Languedoc-Roussillon ; d'autre part, les personnes friandes du cassoulet de Toulouse, enrichi de morceaux de porc et de mouton, de saucisson et de lard rance. La « ville rose » cuisine aussi le gibier en saison.

Quant à la truffe du Lot, ce « diamant noir », elle entre dans la composition de nombreux mets ; mais la meilleure manière de la déguster consiste peut-être à la manger en tartine, avec de la graisse d'oie.

Dans le Rouergue, les volailles, les écrevisses (dont la pêche est réglementée), les moutons font l'objet de nombreuses préparations. Les tripous sont une préparation à base d'estomac de mouton farci, cuit avec du vin blanc et de la tomate; ils se dégustent avec des croûtons.



Croustade de pommes

Le Tarn-et-Garonne élève la poule noire de Caussade, à la chair savoureuse. Quant à l'oie grise de Toulouse, elle sert toujours à la fabrication du foie gras et du confit, bien que le canard lui fasse une rude

concurrence. Dans la région de Montauban, on trouve un pigeon dodu qui se mange très jeune.

Dans l'Aubrac se mitonne l'aligot, à base de purée de pommes de terre et de tomme fraîche de Laguiole. *Latruffade* est un autre plat à base de pommes de terre.

L'aïgo boulido est une soupe à l'ail enrichie de croûtons, commune à beaucoup de terroirs du Sud de la France.

Les légumes

La Haute-Garonne et l'Ariège cultivent un légume apprécié : le haricot de Pamiers, qui entre dans la composition du cassoulet. Son parent, le haricot tarbais, accompagne lui aussi le cassoulet, ainsi que le confit ou le ragoût de mouton. Outre l'ail, l'oignon est l'une des plantes potagères cultivées dans la région. L'oignon de Trébons (Hautes-Pyrénées), doux et un peu sucré, accompagne les salades.

Les fromages



Roquefort

Le roquefort, fabriqué à Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron, est parfois surnommé le roi des fromages. Les Romains le connaissaient et de nombreux souverains l'appréciaient : Charlemagne, François I^{er} ou Louis XIV. Produit avec du lait de brebis qui pâturent sur les causses, il est affiné dans de vastes caves naturelles, creusées dans un rocher du Larzac, où passe un courant d'air qui permet à une moisissure de se développer.

Le *cabécou* est la spécialité du Lot. Autrefois fabriqué avec du lait de brebis, il est aujourd'hui fait avec du lait de chèvre.

Dans les Pyrénées, on trouve une grande quantité de fromages à pâte dure. Parmi eux, les tomes de l'Ariège et du Couserans (bamalou, saint-lizier, castillon, etc.).

Les desserts

La croustade est un dessert ariégeois, une pâte feuilletée fourrée de pommes ou de pruneaux; les *oreillettes* (ou merveilles) sont des beignets et les *pescailloux* des crêpes aux fruits. Dans les Hautes-Pyrénées, il existe une recette de gâteau à la broche, qui se mange avec une crème à la vanille..



Au rayon des mets hybrides, on trouve le *millas* – galette de maïs et de graisse fondue – qui se mange aussi bien salé, en soupe ou avec du sucre et de la confiture. Cette nourriture, qui autrefois remplaça souvent le pain, est aussi consommée dans l'Aquitaine. Le célèbre pastis du Gers est un gâteau fait avec de la pâte feuilletée, fourrée aux pommes et parfumée à l'armagnac. À Noël se mange un gâteau traditionnel, l'*estevenou*, qui a la forme d'un petit enfant.

Les vins



Les oreillettes

Les environs de Cahors produisent un vin, parmi les plus anciens de France, qui était déjà apprécié des empereurs romains. De couleur sombre, celui-ci peut se garder quatre ou cinq ans. L'Aveyron possède le marcillac, un vin rouge au bouquet délicat. Les Hautes-Pyrénées donnent le madiran, lui aussi un vin rouge et qui vieillit bien jusqu'à vingt ans. Le Tarn produit du gaillac, depuis plus de 2 500 ans. Quant au Gers, il fabrique de l'armagnac – résultat de la distillation de vins blancs dans un alambic chauffé au bois. Le chêne des fûts dans lesquels il est conservé lui confère sa teinte ambrée. Un armagnac peut se boire au bout de quatre ou cinq ans. Mais il ne révèle son plein arôme qu'après dix années de maturation.

**(d'après Merveilles de France.
Fêtes et traditions de nos régions)**