

Les "Canoles" à *Massignac Charente* avant 1914

par *Marcel Layraud*

L'approche de la semaine sainte réveille chaque année en moi des souvenirs vieux de soixante ans et particulièrement celui des "Canoles" que fabriquait mon oncle boulanger à *Massignac*, joli bourg du *Confolentais* en *Charente*.

Qu'étaient donc ces "Canoles" dont je n'ai retrouvé nulle part le nom, la forme et le goût? Une pâtisserie sans sucre composée uniquement de farine et d'œufs avec un peu de sel et le "secret", le fameux secret!

Dès le début du Carême mon oncle retenait dans les fermes où il portait du pain, avec une voiture à cheval, bien entendu, des douzaines et des douzaines d'œufs, à 0,50FF la douzaine, soit dix sous de l'époque.



M. et Mme *Hamel* devant leur boulangerie: le chargement des "canoles".

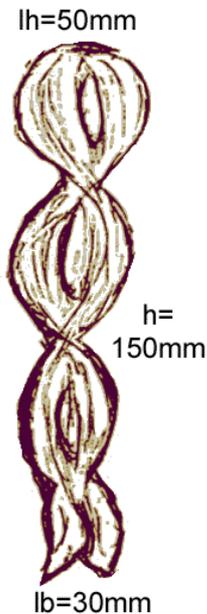
La veille des Rameaux mon oncle et ma tante, M. et Mme *Hamel*, *Baptiste* et *Nina*, commençaient la fabrication des "Canoles": au fond du pétrin, la quantité voulue de farine bien blanche sur laquelle on cassait les œufs. Alors, à pleins bras, mon oncle pétrissait le mélange gluant puis à un certain moment faisait sortir du fournil le mitron, ne gardant près de lui que ma tante pour ajouter "le secret" à la pâte à moitié pétrie.

Bien longtemps après j'ai su en quoi consistait le "secret". C'était tout simplement un verre de bon cognac. La pâte pétrie, puis reposée, était étendue au rouleau, puis découpée en bandes comme un ruban et coupée en morceaux égaux que ma tante, plus habile, et plus rapide que son mari, tressait vivement. Et les "Canoles" n'avaient plus qu'à aller au four. Toutes chaudes le matin, elles étaient délicieuses, trempées dans le café au lait ou le chocolat et pour les hommes dans le vin blanc.

Le jour, de la plus grande consommation était le jour des Rameaux (lous Rampants). Les enfants en accrochaient à leurs branches de buis pour aller à la messe. Chaque mère de famille, si pauvre soit-

elle, avait à cœur ce jour-là d'offrir une canole à chacun de ses petits. La Canole ne coûtait que 2 sous! après la messe des Rameaux comme après la messe de Pâques, la boulangerie était envahie, tous voulaient des Canoles. Les cafetiers, il y en avait alors 19 dans le bourg, avaient fait leurs provisions pour les hommes qui venaient manger des "Canoles" en buvant du vin blanc ou du vin rouge.

Et on venait des communes voisines pour les fêtes des Rameaux et de Pâques, à la Boulangerie *Hamel* à *Massignac*, acheter des "Canoles", dont la renommée fut grande. Hélas! ce n'est plus qu'un souvenir. Les "Canoles" de *Massignac* sont parties avec M. et Mme *Hamel*.



L'article paru dans le bulletin "Études Limousines", n. 46-47 de juillet-décembre 1972, m'a valu quelques questions auxquelles je réponds avec plaisir.

1.- Il aurait fallu un dessin pour se rendre compte. (Voir celui ci-joint très approximatif avec les cotes à peu près). Teinte jaune.

2.- Ingrédients pour confectionner les canoles: de la farine de boulanger, des œufs, un peu de sel et... le verre de cognac. Ni beurre, ni sucre, ni levure, c'est de la pâte plate.

3.- Confection des canoles: La pâte était pétrie à la main. On ne se servait d'aucun moule. La pâte était tressée à la main.

4.- Origine des canoles: Mon oncle *Hamel*, le boulanger de *Massignac*, tenait cette fabrication de son père, également boulanger, qui la tenait de son père, boulanger lui aussi. On remonte donc loin dans le temps.



Le Moule à Canoles

A *Massignac*, le "moule à Canoles" était un terme de plaisanterie, comme qui dirait un poisson d'avril.

En 1914, quelques temps avant la guerre, M. *Hamel* avait une jeune bonne âgée de 18 ans, nommée *Marie*, originaire d'un village de la commune de *Videix (Haute-Vienne)*, très proche de *Massignac*, sachant à peine lire et écrire, courageuse à l'ouvrage mais d'une telle naïveté qu'on se moquait d'elle facilement. Cette année-là donc, quelques jours avant les Rameaux, M. *Hamel* s'étant entendu avec son collègue M. *Ladrat*, l'autre boulanger, appela *Marie* et lui commanda d'aller chercher le "moule à canoles" chez M. *Ladrat*. *Marie* partit aussitôt. Arrivée chez M. *Ladrat* qui avait préparé son affaire, il lui montra un sac assez volumineux et lourd et lui dit très sérieusement:

"Que pesant tu se bé, ne se pê si tu pourrès lu pourtê" (C'est lourd tu sais, je ne sais pas si tu pourras le porter).

Oh! je suis solide, répondit *Marie*, aidez-moi seulement à le charger sur mes épaules. Cela fait, *Marie* repartit vers la boulangerie de son patron, traversant tout le bourg mis au courant et aux aguets. *Marie* arrive à la maison en sueur et dans le fournil laisse choir sa lourde charge.

"Chétivo, s'écria M. *Hamel*, t'ê cassa lu mounlê à canolês! Commo van nous fê?" (Chétive, tu as cassé le moule à canoles, comment allons-nous faire?). "

Et de sortir du sac une énorme et lourde pierre, en riant à gorge déployée devant la pauvre *Marie* médusée, comprenant enfin qu'une fois de plus on s'était moqué d'elle.

Pendant des semaines on parla de la farce à *Massignac* et on s'en amusa. La guerre arriva, *Marie* rentra dans sa famille, la boulangerie fut fermée et l'après-guerre n'a pas fait revivre le bon temps d'avant!

