

# Pâques à la Mare d'eau

René Gelineau (témoignage recueilli par son fils Francis)

À la forêt de "la Mare d'eau" tous les ans, pour Pâques, la famille entière des Gelineau se trouvait réunie pour la traditionnelle Mouna. La dernière à laquelle j'ai assisté remonte à 1929.

"La Mare d'eau", c'était le nom d'une petite gare sur la ligne de chemin de fer entre l'Ougasse et le Tlélat. Cet arrêt servait à quelques colons qui possédaient une ferme dans les parages.

Par endroits, cette plantation laissait quelques espaces libres mais ombragés, qui permettaient l'installation de piqueniques sur l'herbe, et toutes les familles d'alentour ne manquaient jamais, chaque année, de passer la journée entière du lundi de Pâques à la Mare d'Eau.

La Mouna, c'était d'abord un gâteau dérivé de la pâtisserie espagnole. Son nom avait trouvé son origine à Oran, où

les Espagnols, depuis toujours, passaient la journée du lundi de Pâques à la campagne, et plus précisément au Fort Lamoune, dans la forêt qui dominait le port. Là, on terminait le repas par le traditionnel gâteau de Pâques, c'était "faire la Mouna".

Mais "faire la Mouna" à la Mare d'Eau, le lundi de Pâques, cela représentait une véritable expédition. C'était réunir une grande famille et quelques amis, ce qui représentait, bien vite, trente à quarante personnes qui venaient là pour se retrouver, se distraire, boire et manger. Aussi fallait-il que l'intendance suive (comme aurait dit quelqu'un. . .). Alors, faire la Mouna à Pâques, c'était d'abord charger sur un chariot : tréteaux, tables, bancs, ustensiles de cuisine, vaisselle, comestibles et boissons, sans oublier, débité en morceaux, le bois qui alimenterait le foyer, et les deux ou trois cerfs-volants que les gosses avaient confectionnés. Puis le chargement étant fait,

de bonne heure le matin, le chariot prenait la route, tiré par un bon mulet, pour faire les six kilomètres qui séparaient l'Ougasse de la Mare d'Eau. Avec mon père, en carriole (plus tard, quand nous fûmes motorisés, il ne fut plus question de traction animale pour Pâques, et ce fut bien dommage !), nous précédions la famille, car il fallait arriver dans les premiers pour avoir le choix d'un bon emplacement. Par la suite, chaque groupe retrouvait tous les ans l'emplacement de son choix.

Dès la place reconnue, on procédait à un léger ratissage, puis le chariot arrivait et c'était l'installation du camp : montage d'une grande table avec ses bancs, puis déchargement et déballage des ustensiles et des ingrédients ; enfin mon père s'ingéniait à monter le foyer : deux petits murets supportant trois barreaux pour recevoir l'immense poêle. La réussite d'un bon feu tenait à l'orientation du foyer qui devait profiter, mais sans trop,



La Mare d'eau (doc. René Gelineau)



Mocta-Douz, ferme Médina - Pâques 1947 - Familles Médina, Gomez, Pareño, Lopez, Biven, Vieville, Bonara (Doc. G. Vieville)

des assauts du petit vent qui courait fraîchement à l'ombre des grands pins. D'ailleurs, à peine arrivé, mon père avait déjà repéré une petite déclivité formée par un ancien ravineau en partie comblé, qui correspondait exactement à l'endroit idéal pour faire monter une belle flamme.

Après quoi, le principal était dans la confection du plat de résistance, un immense "riz à l'espagnol", "la Paëlla", un nom qui nous venait d'en face, d'Alicante, Valence et Carthagène, désignant à la fois ce mets abondamment garni et la poêle servant à sa cuisson, en l'occurrence un ustensile aux dimensions respectables.

À mon père revenait chaque année, le périlleux honneur de la préparation et de la réussite de ce plat monstrueux. Bien plus tard, lorsque j'eus une famille à mon tour, à moi échet cette distinction, au cours de nos sorties, à Pâques.

Mais depuis que la table avait été montée, certains des premiers arrivants n'étaient pas restés inactifs, car les viandes demandaient à être découpées, les petits pois écosés, les tomates pelées, les gousses d'ail épluchées, les artichauts effeuillés pour n'en garder que le cœur qu'on découpait en quatre. Ces préparations

accessoires se poursuivaient dans une ambiance d'embrassades et de palabres au fur et à mesure de l'arrivée des nouveaux convives.

Et puis la matinée étant déjà bien avancée, il fallait passer aux choses sérieuses. Le feu étant bien parti, la grande poêle placée bien à l'horizontale avec un bon doigt d'huile d'olive dans le fond, il fallait avant tout "faire revenir" les viandes, par petites quantités à la fois pour dorer les morceaux sans les brûler ; poulets, lapins, porc frais y passaient. Puis les viandes retirées et placées en attente dans un récipient, étaient mis à dorer à leur tour, les uns après les autres : cœurs d'artichauts, gousses d'ail, poivrons, petits pois, enfin tomates. Ces dernières, il fallait leur faire rendre tout leur jus, en les écrasant un peu au besoin. Ce jus étant obtenu, on le "noyait" d'une certaine quantité d'eau en rapport avec le volume final à obtenir, et puis, dès que le liquide entrait en douce ébullition, on y déposait les viandes, les légumes, en prenant soin de savamment répartir les morceaux, afin de rendre homogène la composition de ce plat qui ne supportait pas d'être "démoli" au cours du service ; d'ailleurs, l'élégance du geste du serveur se trouvait largement aidée par la facilité

de recueillir le morceau de viande, un peu de chaque légume et assez de riz pour satisfaire une assiettée sans avoir à "farfouiller" dans la masse.

Donc, viandes et légumes dans la poêle, le "chef" pouvait alors se redresser, s'essuyer les doigts au torchon qui lui ceignait les reins, et jetant un regard circulaire, un sourire aux lèvres, reconnaître ceux avec qui il boirait la première anisette de la journée, car bien peu nombreux étaient ceux qui s'intéressaient de près ou de loin à cette élaboration culinaire, les uns s'étant égaillés dans la forêt à la recherche d'asperges sauvages ou tout simplement à celle du plaisir de respirer sous les pins, les autres, par groupes, jacassant d'une voix qui résonnait curieusement sous les arbres.

Puis, on approchait de midi, il fallait battre le rappel, réunir tout le monde, distribuer à chacun son couvert, les jeunes assis en tailleur à même le sol, les moins jeunes sur les bancs à table, et pendant que l'anisette était resservie pour certains en guise d'apéritif puisqu'on attaquait les "entrées" faites de charcuterie, le chef revenait à son feu qu'il n'avait cessé de surveiller et à son plat qu'il fallait parachever : goûter encore une fois au bouillon, ajouter



encore une peu de sel, un peu de poivre et... le safran, ce safran qui donne couleur et parfum si appétissants. Après quoi le feu était "poussé" et dans le liquide bouillonnant, à raison d'une bonne poignée par convive, le riz trouvait enfin sa place, pleuvant d'une main faite "au geste du semeur". Dix-sept minutes de cuisson, trois minutes hors du feu et le plat était à point pour le service. Alors, prenant la poêle à deux mains et la tenant à bout de bras, majestueusement, mon père s'avancit pour la déposer en bout de table, sous les applaudissements unanimes. Puis c'était la procession, chacun,

son assiette à la main, approchait du "maître queux" et, copieusement servi, retournait à sa place. Pendant un moment plus une parole, on appréciait en silence, puis on félicitait, après quoi les conversations reprenaient. Du riz, nombreux étaient ceux qui en voulaient encore, et comme il n'était pas question de remporter les "restes", la poêle était raclée. Enfin on arrivait au dessert, composé invariablement d'oranges, les belles oranges de Pâques, bien douces et bien juteuses. Puis pour conclure, les mounas faisaient leur apparition, coupées en quartiers, c'était le gâteau de la fin du repas.

Mais le chef s'était remis à son feu, et pour quoi faire?... Mais pour préparer le café ! Ce café dont personne n'aurait refusé une tasse. Le repas terminé, chacun aidait à ranger couverts, vaisselle, reliefs... Une table restait dressée pour les moins jeunes, joueurs de cartes et buveurs de café. La place étant libérée, on passait aux jeux de groupe, aux chansons, aux bien bonnes histoires... Mais tout avait une fin. Le soir tombant, la température fraîchissait, c'était le moment du rechargement et le retour mélancolique. Tout le monde dormirait bien cette nuit.

**ESPAGNE - COSTA BRAVA**  
**LLORET DE MAR**  
**en location**

**T2** (2-3-4 personnes)  
**T3** (4-5-6 personnes)

piscine communautaire, quartier tranquille,  
 commerces proches  
 à 150 m de la plage de Fenals-Lloret  
 idéal familles

Prix par semaine de samedi à samedi  
 avril-mai-juin-septembre 2014 :  
 T2 : 250 € / T3 : 270 €  
 juillet-août 2014 :  
 T2 : à partir de 450 €  
 T3 : à partir de 575 €

Contact : M. Gabriel del Río  
 Tél. 0034 619 28 58 42  
 Email : hispalia@msn.com

