

Patrimoine vivant

Le pôti de la Sin-Pô

ISSU DES TRADITIONS SAN-PRIODES D'AUTREFOIS, LE PÔTI EST UNE SPÉCIALITÉ DE LA RÉGION. CE CHAUSSON FOURRÉ À LA CONFITURE SE PRÉPARE POUR LA VOGUE DE LA SIN-PÔ (SAINT-PAUL) ET SE PARTAGEAIT ENTRE VOISINS ET AMIS.

PAR CHARLES CHARBONNIER, DE L'ASSOCIATION LA SAN-PRIODE

A la Saint-Paul, c'est la fête des « pâtés ». En 1920, dans les maisons, les femmes s'affairaient. Sur le couvercle de la « mē » (le pétrin), la pâte est aplatie au rouleau, garnie de confiture de brugnons, repliée en 2, bordée à la main avec 2 coups de roulette en travers. Les pâtés sont portés à cuire chez le boulanger. Les femmes escortent leurs maris. « *De voi adæra me pôti !* » disent-elles (Je vais dorer mes pâtés). Elles les dorent avec un jaune d'œuf à l'aide d'un chiffon de toile avant de les enfourner.

La cuisson est délicate, elle s'effectue après celle du pain, quand le four est encore chaud, les pâtés n'étant pas tous de même épaisseur. L'odeur de la pâtisserie chaude embaume la maison. Les hommes en partagent un encore tout brûlant. Les pâtés reprennent le chemin de la maison, pour les manger avec les voisins ou les conserver entre deux piles de linge dans les garde-robes.

Une soirée en 1985

Une lame de fond paraît avoir atteint tous les quartiers pour cette soirée des pôtis de la Sin-Pô, organisée par la San-Priode le samedi 24 janvier 1985, au restaurant du collège Colette. La salle est remplie de familles et amis du Vieux Saint-Priest, venus renouer avec une tradition du pays. Une joie simple règne dans la salle où anciens et jeunes ont plaisir à déguster les pâtés dorés



et à se retrouver. L'orchestre ouvre la soirée. Chaque table regroupe une famille élargie avec les amis d'un même quartier, échantillon vivant du terroir san-priod.

Par deux fois dans la soirée, la musique cède la place aux vraies vedettes de la fête : les chanteurs ou conteurs amateurs san-priods sont recherchés parmi les participants. Les chansons ne manquent pas. Le patois n'est pas oublié, les conteurs sont écoutés avec attention, surprenant les jeunes, amusant les anciens. Le président d'honneur, Jean Chemain, salue l'assemblée de son humour coutumier dauphinois. Charles Charbonnier, président, félicite les participants et tous les membres de la San-Priode, dont les efforts assurent la réussite de cette belle soirée. //

> Le saviez-vous ?

La recette traditionnelle des pôtis (1919)

Pour 10 pâtés de 500 g :
2 kg de farine - 1 petit verre de rhum - 200 g de graisse blanche - 300 g de beurre - 40 g de sel – eau – confiture.
La meilleure confiture est faite maison car pouvant supporter une 2^e cuisson pour ne pas couler.

Mélanger farine, graisse blanche, beurre, sel, rhum et eau en une pâte molle. Laisser reposer 30 minutes. Aplatir la pâte au rouleau, en un rectangle de 40 cm x 70 cm.

Beurrer avec 1 kg de beurre préalablement ramolli. Replier la pâte sur la partie beurrée. Étendre au rouleau cette pâte en forme rectangulaire allongée. Puis la replier sur elle-même en 3 morceaux. Laisser reposer et recommencer l'opération 5 fois.

Partager la pâte en 10. Arrondir chaque morceau à la main. L'étendre au rouleau, lui donner une forme circulaire (30 à 40 cm de diamètre). Étaler la confiture sur une moitié de la forme. Humidifier au pinceau la bordure. Replier la pâte en chausson. Avec une lame, pratiquer 3 fentes au-dessus. Avant de mettre au four (moyen), dorer les pâtés avec un œuf battu.

On met les pâtés au four après une fournée de pain et après avoir fait brûler une « fagote » de sarments.