

## AUTREFOIS

Pour confectionner de délicieux «touchés» les dames de Lougres n'ont pas leurs pareilles.

Article de Georges Becker paru dans l'Est Républicain du 13 avril 1955.

Le gâteau de fête qu'on appelle en patois « touché » fait partie du folklore montbéliardais. Cette pâtisserie dont la rusticité même fait tout le charme, se fait partout dans le pays; mais nulle part, c'est bien connu on n'en a aussi bien conservé la tradition qu'à Lougres. C'est pourquoi il est venu aux dames de la paroisse une idée lumineuse. Considérant cette réputation comme un capital à ne pas négliger, au lieu de passer tout l'hiver à préparer une vente dont le résultat est toujours aléatoire, pour soutenir leurs oeuvres, elles ont décidé depuis plusieurs années, de prendre les gens par le bec, car c'est une ressource qui ne manque jamais. Et voilà pourquoi, deux fois par an, elles s'attaquent à la fabrication de Trois cent gâteaux qui sont toujours retenus d'avance et dont le parfum est célèbre dans tout le canton. G Becker

Pour nous les enfants c'était la fête, oh oui!  
Tout d'abord il fallait collecter les tôles à gâteau XXL et veiller à ce que chaque famille inscrive son nom au dessous pour pouvoir les restituer.  
Chaque famille donnait aussi selon ses possibilités qui des oeufs du poulailler, du beurre, de la crème ou du lait de la ferme, de la goutte de l'alambic, du saindoux pour graisser les tôles, un peu de farine.....  
Pour compléter, il fallait acheter la farine au moulin, le lait et le beurre à la laiterie à moins que le lait soit exclusivement offert par les paysans du village.

Je me souviens de ces visages associés chacun à une tâche:  
Charlotte et Suzanne, les deux lève- tôt pétrissaient le premier pétrin avant de traire puis Lison, Eliane et les autres prenaient le relais. Si la pâte levait bien, on disait que les femmes étaient méchantes car elles avaient bien battu leur pétrin, et c'était sportif!

Au graissage des tôles, c'était Fanny et Louise qui badigeonnaient avec un chiffon emmanché et trempé dans le saindoux qui restait sur le coin du fourneau.

Madeleine, Léa, Simone, Marcelle, Jenny et les autres confectionnaient les boules de pâte:45 par pétrin, puis, en attendant que ça lève, on se racontait les nouvelles, des blagues et les histoires du vieux temps.

Le moment venu, il fallait passer derrière la maison pour porter les crus, 15 par 15 au four d'Elise, derrière la maison; c'était le travail des plus jeunes. Gare aux glissades dans la boue du chemin si par malheur il pleuvait.  
Un peu plus grands, on pouvait étaler les boules sur les tôles et disposer les morceaux de beurre sous haute surveillance!

Quand enfin on était acceptés au four géré par les hommes, c'était pour faire la chaîne au défournement et démouler au «vire bugnot» tâche importante car à chaud le gâteau pouvait coller.  
Et là, il fallait que ça saute, c'était à la minute près, sinon les touchés viraient au marron foncé. Et il fallait enchaîner les trois fournées avant de réchauffer le four.

J'ai encore dans le nez l'odeur qui parfumait tout le village; c'était une torture pour nous les gosses car il nous était interdit de goûter: tout était réservé à la vente.

A nous le gâteau de raclure( on raclait le pétrin lorsqu'on l'avait vidé de sa pâte) recouvert de «moisse». La moisse est un genre de confiture faite d'une réduction de potiron dans le jus de pomme pendant des jours sur le coin de la cuisinière. Ca levait mal, c'était un peu serré mais comme c'était bon!

Les livraisons, ah! les livraisons!

La plupart des clients passaient au four pour choisir le bien cuit, pas trop cuit, avec beaucoup de beurre.....

Mais les ouvriers, de l'usine Baumann en particulier, commandaient et André prenait son cheval, puis son tracteur et la voiture à plateau chargée entre deux draps, direction Colombier.

Il fallait bien encore deux gosses pour veiller au grain sur la voiture et empêcher les draps de s'envoler. Dès notre arrivée, pas très discrète, les ouvrières accouraient prendre livraison, un peu dans la bousculade.

Et le lendemain, c'était à la fonderie Maitre.

Pour tout dire la maison de Jenny était toute transformée: Ernest disparaissait car avec toutes ces femmes.....

Il dormait néanmoins dans sa chambre jonchée de gâteaux disposés là à l'abri des chats. Eux aussi étaient friands et il n'était pas rare qu'un gâteau tout chaud resté sans surveillance sur la paille au four soit grignoté pendant l'heure de midi.

Voilà un épisode de la vie du village de mon enfance riche de bonnes volontés et de partage.

Qu'est ce qu'on a pu rigoler!

#### LA FAMEUSE RECETTE POUR 45 TOUCHES

20kg de farine type 55

225 g de levure de bière délayée dans le lait tiède

45 g de sel

2,5 kg de sucre

2,5 kg de beurre fondu

12 c à s de goutte

Lait en quantité suffisante

Battre tous les ingrédients pendant 1/2 heure environ

Laisser lever dans le pétrin, puis en boule sur les tôles.

Etaler sur la tôle, laisser lever encore puis badigeonner d'oeuf battu, décorer de 5 noix de beurre.

Le four à bois d'Elise comptait pour beaucoup dans la saveur.