

En savoir + sur la Cornuelle à Villebois-Lavalette

Pour la foire des Rameaux on la glissait dans un brin de buis béni puis on la dégustait après la messe.

On dit que les pèlerins de Saint- Jacques de Compostelle les portaient en collier pour s'en nourrir en chemin.

Certains disent que sa forme triangulaire représenterait la Trinité par ses trois Angles (le Père, le Fils et le Saint-Esprit). D'autres y voient des origines païennes très anciennes, on parle d'une survivance d'anciens rites agraires.

Au printemps, quand la nature revit, la cornuelle serait symbole de fécondité.

Ainsi, notre gâteau percé en son centre évoquerait un « triangle de volupté ».

De cette pâtisserie rustique d'origine poitevine, Villebois-Lavalette en revendique la



paternité depuis le début du XX^e siècle.

Jean Moreaud vint s'installer à Villebois vers 1900, après un tour de France qui dura sept ans, c'est probablement de cette période voyageuse que notre boulanger ramena sa recette de notre pâtisserie pascale. A son arrivée au village, notre artisan s'installa d'abord rue de l'Église dans l'ancienne maison de Corlieu ou il avait un four. Après plusieurs années à cette adresse, il se déplaça au 24 Grand' rue.

En quelques années, notre pâtisserie parfumée à l'anis vert fut un succès et devint le symbole de la foire des Rameaux. Il faut dire qu'à cette époque la foire attirait nombre de commerçants en tous genres durant deux jours. Les rues étaient noires de monde; on dit que les hommes les achetaient par douzaines pour les partager avec leurs connaissances en les trempant dans un verre de vin.

Guy, le petit-fils de monsieur Moreaud, rapporte que Michel, son père successeur de Jean, en fabriquait 40.000 qu'il stockait partout dans la maison. Les enfants de Michel avaient uniquement le droit de manger la découpe du trou rond pratiqué dans la pâte, découpe cuite spécialement pour eux.

Aujourd'hui on ne rentrera pas dans le secret de la recette, la foire est devenue la fête des Rameaux. Notre reine de la fête a évolué autour de quatre modèles: pâte sablée, pâte sablée anis vert, pâte feuilletée fourrée crème chantilly ou crème légère. Pour ce grand jour, elles sont toutes parées de leurs bijoux d'anis colorés pour faire craquer les gourmands.