



« A table...en Pyrénées »

www.academiejulianscaze.fr

Conférence donnée le **07/08/2026**, par **Jean-Claude Billiet**, accompagné de **Martine Labry**, dans le cadre des « **Journées Pyrénéennes 2026** » « **La vie au temps de ...** »

Cette présentation « peu académique » a pour objectif de faire partager une promenade gustative et plaisante dans le temps et le Comminges.

Dès le Paléolithique moyen, nos ancêtres Néanderthaliens, mangeaient du Renne, du Bison, du cheval sauvage, du poisson... et en plus ils maîtrisaient le feu, ce qui leur a été bien utile pour créer les premiers barbecues de l'histoire.

Avec le Paléolithique supérieur et l'Homo Sapiens, que l'on retrouve près de chez nous à Gargas et Montespan ... (Intervention ludique d'un spécimen supposé d'une de nos lointains ancêtres qui mime et cherche à se faire comprendre : Renne, Bison, Cheval sauvage, Poisson, racines, baies, champignons...). On faisait aussi sécher la viande, on buvait du lait, on récoltait le miel, pour le transformer en hydromel, une des premières boissons fermentées.

Avec le Néolithique, on se sédentarise, on commence à mieux cuisiner, avec des ustensiles adaptés. L'élevage et l'agriculture, complètent la diète du chasseur-cueilleur.

L'époque Romaine voit chez nous, à l'origine du Comminges, le rassemblement de populations gauloises, les Convènes autour du site de Saint Bertrand de Comminges, et aussi de la villa de Montmaurin. **(Intervention ludique d'une Gallo-Romaine, qui confirme manger de tout : bœuf, porc, chèvre, mouton, volaille...)**. On utilise beaucoup de miel, d'herbes, l'huile d'olive, la sauce de poisson fermentée que l'on appelle Garum. On aime le vin, dilué de préférence. On développe des recettes gastronomiques. Si on en a les moyens on adore faire venir des huîtres ou des coquillages, qu'on conserve dans des viviers d'eau de mer. On aime aussi les escargots. Apicius est un gastronome qui a écrit « *De Re coquinaria* », ou l'art de la cuisine, avec près de 500 plats, (dont le mode de préparation exact est laissé à l'interprétation des *coqui*, les esclaves cuisiniers)

Au moyen-âge, cette si longue période historique, on s'imagine invités au banquet de seigneurs, mangeant à pleine main, force viandes, pâtés en buvant de la bière ou du vin. **(Intervention d'une paysanne, qui, elle, mijote une soupe consistante, avec des fèves, carottes, oignon, ail, du chou et de la ventrèche, c'est-à-dire du lard).**

Au XVIII^e Siècle, en y intégrant des haricots récemment rapportés des Amériques, on parlera pour cette soupe de *Garbure*, (de l'occitan « mélange »), et de *Pistache* (de l'occitan « écraser ») pour une sorte de cassoulet, bien luchonnais. La pomme de terre est introduite par Parmentier, pour mettre fin (F.I.N) aux famines... et pour créer les frites ! Et puis, comme pour le cochon, on ne perd rien dans l'agneau dont on intègre les tripes dans le *Pétéram* luchonnais.

Au XIX^e, les denrées coloniales et les épices les plus exotiques deviennent accessibles pour tous. Escoffier et bien d'autres vont révolutionner l'art culinaire. Michelin va créer des guides pour développer le tourisme (et user des pneumatiques !) **(Intervention fictive de la comtesse de Cambon, qui accompagnée d'Escoffier et de Curnonski est descendue au Majestic pour déguster charcuterie, truite au jambon de Bayonne, fromages et vins du pays, et un *Pastet* aux pommes et aux myrtilles).**

Aujourd'hui, *Garbure*, *Pistache* et *Pétéram* font toujours partie du patrimoine gastronomique de la région, surtout lorsqu'ils sont préparés suivant les conseils de Maître Oustalet de l'Auberge des Spijeoles à Ôo, **(Présentés en vidéo)** et qu'on peut les goûter ensemble **(Dégustation offerte)**.