

Après le plaisir des papilles, celui des yeux en pays martrais

Martres-Tolosane est une petite ville de 2500 habitants environ, située au bord de la Garonne, aux portes de la Gascogne et à une soixantaine de km de Toulouse. C'est ici qu'une vingtaine de membres de l'AAM se retrouvent le 4 avril 2024, et plus précisément devant les portes d'une biscuiterie (Photo 1). Quoi de mieux pour bien débiter la journée, pour les gourmands !

L'accueil se déroule dans une salle de réunion où quelques échantillons de la production locale sont mis à notre disposition. Lorsque le groupe est au complet, notre guide du jour commence à nous retracer l'histoire de cette usine familiale. La biscuiterie Vital Ainé est très ancienne, puisqu'elle a été fondée à Martres-Tolosane en 1836, par un certain Jacques Vital, l'ainé de la famille de l'époque. Après avoir longtemps été basée au centre de la ville, elle s'est installée depuis quelques années en périphérie, avec du même coup plus de place pour y installer une usine spacieuse et apte à recevoir des visites.

A la base de la production de cette usine se trouvent des recettes ancestrales et soigneusement préservées. L'objectif : retrouver le goût des gâteaux faits à la maison. La maison Vital bien entendu ! Nous verrons plus tard... que nous ne pourrions pas tout voir ! Une partie de l'usine reste inaccessible aux visiteurs. Derrière des portes infranchissables se cachent les secrets de fabrication. D'ailleurs, il est temps de passer à la suite de la visite et de rejoindre la longue passerelle qui permet de découvrir la partie visible de l'usine, divisée en un espace cuisson et un espace emballage. Côté cuisson, toutes les chaînes de fabrication ne sont pas actives en même temps, mais la chaîne des biscuits des Pyrénées, spécialité locale, est en fonctionnement (Photo 2). Dépôt de la pâte dans les moules, cuisson, saupoudrage du sucre glace, tout ceci se déroule devant nos yeux. Le secret, bien gardé, réside dans la composition de la pâte. Notre guide nous explique l'organisation des différentes chaînes de cuisson, spécialisées chacune dans un produit : tourte, cakes, biscuits, madeleines, gaufres et autres meringues, avec les caractéristiques de cuisson qui permettent d'utiliser parfois la même chaîne pour des gâteaux différents : une fois le four à température, il suffit de les intégrer successivement sur le tapis et d'ajuster la vitesse de ce dernier pour régler le temps de cuisson. La partie emballage comprend bien entendu le conditionnement, mais également le contrôle qualité. Celui-ci garantit le goût et l'aspect des produits.

Il va de soi qu'une telle visite se termine dans une boutique. Difficile de résister, surtout pour ceux qui connaissent déjà les délices de cette biscuiterie. On peut mesurer clairement le niveau de gourmandise à la taille du sac que chacun porte au moment de rejoindre les voitures. Pour la suite du programme, pas besoin d'aller bien loin : le déjeuner nous attend à l'auberge du Pont des Meuniers qui jouxte l'usine que nous venons de quitter. Ce moment reste une étape importante de nos sorties, car c'est lui qui nous permet d'échanger sur nos aventures, nos passions et nos petits soucis. Et ce jour-là, surprise, c'est un jour particulier pour l'un d'entre nous, qui souffle une bougie de plus !

Notre programme se poursuit à quelques minutes du restaurant, à la faïencerie artisanale Jodra. L'atelier n'est pas très grand, mais rempli d'une incroyable quantité de moules en plâtre de formes et tailles diverses (Photo 3). Il existe encore cinq faïenceries à Martres-Tolosane, héritières d'une tradition débutée au XVIII^e siècle et caractérisée par des techniques et des motifs tout à fait spécifiques, où les oiseaux et les fleurs sont souvent présents.

Notre potière nous montre son savoir-faire en commençant par le moulage de la terre sur des objets des plus simples (assiettes, coupes, bols...) aux plus complexes (objets en volume, animaux divers...). La coupe prend forme en un clin d'œil sur le tour (Photo 4), mais c'est plus délicat pour le démoulage du chat ! Passage rapide devant l'imposant four où les pièces subissent une première cuisson après un lent séchage (à l'issue de cette étape, on désigne les pièces sous le nom de *biscuit*) et nous arrivons dans l'atelier où elles sont émaillées, puis peintes. Tout en expliquant ses techniques, la potière fait apparaître avec beaucoup d'aisance et à main levée un ibis sur une assiette fraîchement émaillée (Photo 5). Cinq oxydes métalliques sont utilisés pour produire les cinq couleurs de base nécessaires à la réalisation

des décors : oxydes de cuivre, antimoine, cobalt, fer et manganèse (Photo 6). Pour les motifs les plus complexes ou pour produire des séries homogènes, il est possible de déposer des repères de poudre de graphite à l'aide d'un pochoir. Ces repères disparaîtront plus tard, lors de la seconde cuisson, qui débouchera sur le produit fini. La salle d'exposition nous permet de découvrir de nombreuses productions de la faïencerie Jodra. Seule ombre au tableau, les décors typiques de Martres-Tolosane produits par cet atelier sont menacés de disparaître, du fait de la difficulté à trouver des successeurs à des artisans proches de la retraite.

Pour boucler la journée, sur la recommandation de Paul et Michèle, les locaux de l'étape, nous nous rendons au centre de Martres-Tolosane, où se trouvent l'office du tourisme et le « Grand Presbytère ». Le premier abrite le musée de la faïence et du patrimoine martrais. Il réunit un grand nombre de pièces rappelant les origines romaines de la ville et l'histoire de Saint Vidian, martyr du IX^e siècle, qui a donné son nom à l'imposante église voisine. Il retrace aussi l'activité des faïenciers au cours des siècles. Nous y retrouvons notamment des pièces réalisées par quatre faïenceries encore présentes aujourd'hui, dont celle que nous venons de visiter. Les motifs observés à la faïencerie Jodra se déclinent à toutes les époques, notamment la rose de Martres et l'ibis, le symbole du village (Photo 7).

Juste à côté du musée, se trouve un ancien presbytère, magnifique bâtisse à colombages vieille d'au moins 4 siècles, restaurée et transformée en centre d'exposition en 2015. Le jour de notre visite, ce sont des artistes verriers qui exposent des œuvres magnifiques (Photo 8). Les jeux de lumière dans les objets exposés sont féeriques. Parfaite conclusion pour notre escapade en pays martrais.

Merci à Françoise pour l'organisation de cette belle journée où l'art et la gourmandise (il y a un peu de l'un dans l'autre !) se sont rejoints pour notre plaisir.

Joël Hoffman



Photo 1 :
le groupe des participants



Photo 2 :
la fabrication des biscuits des Pyrénées



Photo 3 :
quelques moules de la faïencerie



Photo 4 :
le moulage d'une coupe



Photo 5 :
la décoration d'une assiette



Photo 6 :
les oxydes métalliques



Photo 7 :
quelques pièces typiques du style martrais au musée de la faïencerie



Photo 8 :
une œuvre combinant verre et métal à l'exposition du Grand Presbytère

Crédits photos : Joël Hoffman