

# L'estofinade

Bernard Domergue

Quel lien unit le bassin houiller de Decazeville (Aveyron) et Bordeaux ?

Aussi étrange que cela paraisse, c'est un produit de la mer : le « stockfish ». Ce poisson provient du Grand Nord et est une spécialité des îles Lofoten, c'est soit de l'églefin, de la lingue, du colin ou encore du brochet séché à l'air libre (et au froid...). Ce produit a donné naissance à une exclusivité de la gastronomie aveyronnaise, et plus particulièrement du pays decazevillois : l'**estofinade**.

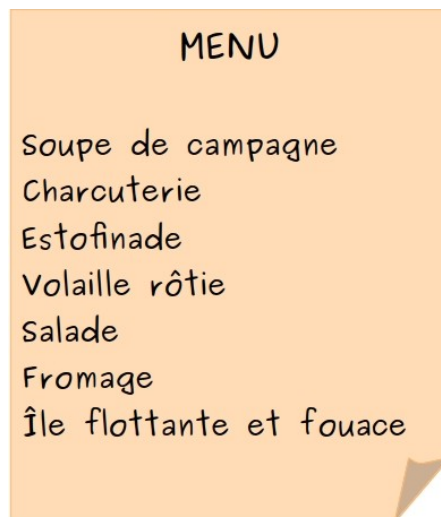
Comment ce poisson de Norvège est-il parvenu dans la Haute Vallée du Lot pour en devenir un plat traditionnel ?

Par le Lot ! Navigable depuis le Moyen âge, les bateliers du Rouergue qui assuraient les « navettes » entre la vallée du Lot aveyronnaise et Bordeaux.

Ce commerce est attesté dès le VIII<sup>ème</sup> siècle depuis le bourg de Port d'Agrès. De là partaient à destination de Bordeaux : bois d'œuvre, charcuteries, fromage, blé... et plus tardivement charbon.

Sur place, les Aveyronnais ont découvert le stockfisch, dont les Anglais étaient déjà friands. Ce poisson n'était pas cher et se conservait de longues semaines, voire des mois. Petit à petit, il a été rapporté dans nos contrées et accommodé à notre sauce, avec de l'ail, du persil, des œufs, de l'huile de noix... et après l'importation en France de la culture de la pomme de terre par Parmentier, l'adjonction de celle-ci a donné naissance à l'Estofinade.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le développement du bassin minier decazevillois a contribué au succès de ce plat, très prisé par les familles de mineurs. Le village d'Almont-les-Junies était un rendez-vous incontournable pour toutes les familles de la région. Trois auberges, situées autour de la place principale du village de 500 âmes, s'étaient fait une spécialité de servir l'estofinade. Toutes les semaines et surtout les week-ends, elles faisaient le plein, avec un menu unique du genre :



Le tout avec Marcillac\* à volonté... (\*vin local unicépage Mansois dénommé aussi Fer Servadou).

Pour cuisiner "l'estofi" (« occitanisation » pour « stockfish »), il convient avant tout de le tremper une semaine à l'eau vive. Déjà, selon la tradition orale, les bateliers remontant le Lot l'accrochaient à leur gabarre, afin qu'il soit tendre à souhait lors de son arrivée dans les ports rouergats.

Une fois attendri, il est alors cuit, émietté et lentement travaillé avec des pommes de terre, des œufs frais, de l'huile bouillante, de l'ail du persil, auxquels s'ajoutent, selon le savoir-faire du cuisinier, œufs durs, crème fraîche pour le liant, huile de noix, lard fondu ou graisse de canard pour le goût. À chacun sa recette et son secret !

C'est pourquoi il n'existe pas UNE mais DES estofinades.

Pour aller plus loin, voici une recette issue du livre "La cuisine paysanne en Rouergue", de Patricia Auger-Holderbach, aux éditions du Rouergue (1999).

Pour 8-10 personnes

Prenez un stockfish de deux kilos. Mettez-le à tremper pendant au moins quatre jours en changeant régulièrement l'eau de trempage. Vous pouvez l'avoir débité en plusieurs morceaux.

Faites cuire le stockfish dans une marmite pendant une vingtaine de minutes. L'eau doit recouvrir le poisson et frémir. Laissez-le refroidir dans l'eau de cuisson. Égouttez-le en réservant l'eau, ôtez les arêtes, la peau et effeuillez-le.

Dans l'eau de cuisson, faites cuire 500 g de pommes de terre que vous écraserez ensuite avec une fourchette. Ajoutez un bon bouquet de persil et plusieurs gousses d'ail hachées sur lesquelles vous aurez versé un peu d'huile de noix très chaude. Mélangez avec le poisson. Ajoutez ensuite cinq œufs durs coupés en rondelles.

Faites chauffer un quart de litre d'huile de noix. Versez cette huile sur le mélange en remuant bien et en alternant avec cinq œufs battus que vous incorporez un à un (un œuf battu, un peu d'huile de noix, un œuf battu...).

Et enfin, assaisonnez à votre goût.



Pour mémoire, ce plat est « saisonnier », il est concocté de novembre à mars.

Voici quelques adresses où déguster une estofinade répondant à la « Charte des Maîtres Estofinaïres » :

- Restaurant du Parc - 12300 Cransac - 05.65.63.01.78
- Restaurant Champagne - 12700 Asprières - 05.65.64.85.67
- Restaurant Chez Marie - 12320 Grand Vabre - 05.65.69.84.55