

# RECETTES COMTADINES

## LES POMMEAUX BÉDA

### recette de cuisine

*Notre ami et adhérent CLAUDE BERKOWITZ, nous transmet une recette familiale, plat traditionnel dans les familles judéo-Comtadines et retransmise de mère en fille*

On appelle " les pommeaux " un plat traditionnel réalisé dans les familles judéo-provençales du Comtat Venaissin, groupe que l'on appelle aussi les " Juifs du Pape ", par allusion à l'époque où le pape avait élu domicile en Avignon, et était souverain du Comtat

Cette communauté possède une langue et quelques recettes.

- La langue, c'est le " dabérage ", de l'hébreu " daber " = parler, mélange d'hébreu, de provençal et de français.

- Parmi les recettes, il y a " les pommeaux "

La recette étant principalement transmise par les familles Bédaride, elle fut appelée " pommeaux bédia " par Arthur Berkowitz, fils aîné de Éva Bédaride.

Orthographe : s'agissant d'une transmission orale, l'orthographe du mot " pommeau " a peu d'importance. Vu la forme donnée aux boulettes de viande, on pourrait écrire " pommeau " par référence à l'extrémité arrondie d'une canne. Mais on pourrait aussi écrire " paumeau " pour évoquer le fait que la viande est malaxée dans la paume de la main.

J'ai pu rassembler ci-dessous trois interprétations différentes de la recette des pommeaux.

#### Première interprétation :

Sauvegardée par Annie Berkowitz, petite fille de Éva Berkowitz née Bédaride, qui en a découvert la transcription dans le livre de recettes de sa mère, Christiane Cisterni qui avait elle-même reçu cet enseignement, vers l'année 1960, de sa belle-mère Éva Berkowitz, née Bédaride :

Pour 2, il faut 300 g de bœuf (pièce noire ou entrecôte). Faire hacher 2 fois la viande, l'étaler dans une assiette, la saler, la poivrer, hacher dessus une demi gousse d'ail, et la saupoudrer d'eau.

Pour les pommeaux, bien les serrer. Faire roussir en tous les sens, baisser le feu. Ajouter un peu d'eau. Finir de cuire. Ou, quand c'est presque roussi, ajouter oignons, tomates, fines carottes.

#### Deuxième interprétation :

Provient des souvenirs de Émilie Frandji, née Berkowitz, fille de Éva Bédaride. La recette d'Émilie est directement inspirée par l'observation directe, étant enfant, des gestes culinaires de sa mère.

Tu prends de la viande de bœuf (uniquement du bœuf, ou à la rigueur, tu peux ajouter un peu de veau), tu la fais

hacher deux fois, de façon à obtenir du très fin. Tu choisis de la bonne viande, pas trop grasse. Tu l'étales, tu la sales, tu la poivres. Tu ajoutes du persil et une gousse d'ail hachés menu.

Tu mélanges le tout et tu fais des boulettes en roulant dans la main.

Tu mets un peu d'huile (tournesol par exemple) dans la sauteuse, tu laisses chauffer et tu fais revenir les pommeaux.

Qu'ils dorent de tous les côtés.

Tu ajoutes 2 oignons coupés en lamelles, quelques tomates fraîches épluchées et épépinées, coupées en petits morceaux.

Tu fais revenir un peu. Tu mets des champignons de Paris (frais ou surgelés ou en boîte...) et des olives vertes dénoyautées.

Tu mets un bouquet garni (thym, laurier). Tu sales un peu, tu ajoutes un peu de sucre en poudre sur la tomate. Si besoin, tu ajoutes un peu d'eau. Tu écrases les tomates.

Les pommeaux ne doivent pas trop cuire, une demi-heure environ.

#### Troisième interprétation. :

Celle de Noémie Cohen qui tient la recette de sa mère, Lucienne Bédaride, jeune sœur de Éva Bédaride.

Pour 1kg de viande, choisir : un demi-kg de bœuf (galinette par exemple), un quart d'agneau (becquet), un quart de veau. On fait hacher pas trop fin et on mélange avec de l'ail, du persil (finement hachés), du poivre, du sel.

On arrose un peu avec de l'eau. Tasser les pommeaux dans le creux de la main.

Faire revenir dans de l'huile d'olive.

Puis enlever les pommeaux de la sauteuse pour y faire cuire 3 quarts de kg de carottes coupées en tranches, pas trop fines, que l'on fait sauter et roussir.

On remet les pommeaux, on ajoute un petit paquet d'olives vertes dénoyautées, 2 ou 3 petites tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux.

On peut ajouter un bouillon cube de bœuf avec un peu d'eau (pas trop).

Cuisson : une demi-heure, puis enlever les pommeaux pour continuer la cuisson des carottes.

Et enfin remettre tout ensemble pour servir.

Bon appétit ... et pour les initiés :

" arale, safeye e dabere davar "

(transcription sensiblement phonétique)

## NOTES DE LECTURE

### **Billet d'Humeur par FLORENCE FARISSIER**

Nous le savons, les motifs pour prendre la plume sont innombrables et au-delà des mots écrits et lus, ces motifs nous interpellent. Aussi, au vu de notre particulière sensibilité à la Shoah, nous voyons émerger en ordre plus ou moins dispersé, comme un « phénomène » nouveau en ce qui concerne la narration de cet infernal « big-bang » : voilà la troisième génération, après ceux qui ont vécu jusqu'au plus profond de leur vie la période 39-45, les écrivains quadragénaires ! Quelques-uns d'entre eux ont violemment désiré : ...ne pas laisser s'enfuir les souvenirs des leurs... reconstituer la mosaïque des existences et des communautés qui ont été anéanties...aller vers les racines humaines de ce qui les maintient encore et toujours dans la stupeur ... Ils viennent alors, par l'écriture, nous apporter à lire ce que cela leur «fait», nous faire éprouver le miracle de leur propre existence, nous narrer le scandale des vies qui n'ont pas pu être, nous crier leur chance au goût très amer d'être présents sur terre. Ils racontent bien sûr, mais mieux encore : ils se "disent" ! Parmi eux :

### **«Les gens indispensables ne meurent jamais» de l'israélien Amir Gutfreund.**

**Editions Gallimard**

### **«Les disparus» de l'américain Daniel Mendelsohn.**

**Editions Flammarion. Prix Médicis 2007**

### **«Le village de l'Allemand ou le journal des frères Shiller» de l'algérien Boualem**

**Sansal. Editions Gallimard**

Et, à 60 années d'écart, «Le Journal 1942-1944» d'Hélène Berr chez Tallandier mérite de les rejoindre pour le ressenti si lourd, si profond, si juste de son auteur.

Quant à savoir ce que le passé peut «faire» de nous, les éditions Gallimard nous proposent le «Voyage d'un européen à travers le XX<sup>e</sup> siècle» du néerlandais Geet Mak. Cet ouvrage aussi nous «dit» ...beaucoup.

### **«Les Disparus» par Daniel Mendelsohn - Editions Flammarion.**

Comme Daniel Mendelsohn ... je refuse de «laisser sans suite» la lecture de ses «Disparus»...L'ayant lu, et aussi relu, je m'y suis égarée non sans plaisir, non sans bles-  
sure.

Bien sûr qu'il ne peut y avoir de suite à l'abject, l'insondable, l'inimaginable anéantissement d'hommes du milieu du siècle dernier, MAIS Daniel Mendelsohn nous entraîne, de ses pas mal assurés, sur la route de cette aventure de mémoire ; sur cette route où chaque instant contient la menace que disparaissent à jamais les «Disparus», cette route où l'urgence ne nous quitte pas.

Par son récit et avec lui, nous cheminons, tout au long de son livre, dans la recherche de l'improbable SUITE.

Rejoignez le, rejoignez ses lecteurs et venez goûter ce besoin irrépressible de combler ce manque laissé par les «Disparus». Ces «Disparus» qui continuent à vivre dans leur mort...

Oui, venez bondir et retomber, venez vous sentir comblé ou anéanti, venez pour être confiant ou pour vous affoler...bref laissez-vous émouvoir comme depuis longtemps sans doute vous ne l'avez guère été par une lecture !

Et puis... Daniel Mendelsohn, ce juif sans judéité mais non sans religion, comme il se définit lui-même, nous oblige à une réflexion religieuse d'une grande érudition.

Comme pour Daniel Mendelsohn, il est urgent pour vous aussi de ne pas attendre pour partir à la recherche des « Disparus ».

Florence FARISSIER