

Les gaufres de mon grand père.

Cela se passait vers les années 1936/40.

C'était un rituel.

Tous les matins, mon grand père déjeunait avec des gaufres.

Il se dirigeait vers la vieille cuisine, chez « ». Il y emportait le nécessaire pour faire sa pâte à gaufres: 2 œufs, la crème, la farine, le lait etc.....

Pourquoi ne les faisait-il pas où nous habitions?

Tout simplement, notre cuisine venait d'être repeinte, et lors de la cuisson de celles-ci beaucoup de fumée se dégagait du gaufrier.

Chez « », une vieille maison d'habitation qui jouxtait notre maison, elle était appelée ainsi, les précédents propriétaires portaient peut-être ce patronyme. Ou, était-ce un sobriquet? Je n'ai jamais eu la curiosité de le demander.

On y trouvait, une vieille table, un fourneau à pattes deux chaises bancales, un décor très sommaire, mais combien chaleureux.

Le feu préparé avec du fagot et un peu de petit bois. Il fallait que celui-ci soit très vif pour cuire les gaufres.

Un bol, deux œufs, du lait, un peu de farine, une pincée de sel, de la crème. Voilà le battu prêt à être touillé à la fourchette.: tioc.... tioc....tioc.... mon grand père y mettait beaucoup d'énergie.

La préparation était prévue pour faire deux cuissons de 5 coeurs.

Le fer devait être très chaud et bien graissé avec une couenne de lard (ce qui produisait beaucoup de fumée). Il versait le battu et retournait tout aussi tôt le fer sur l'autre face. Ceci afin que la pâte se répartisse bien uniformément sur tout le moule.

J'attendais avec beaucoup d'impatience la première tournée, j'avais droit à un coeur. Vous ne pouvez imaginer comme il était délicieux.

On trouve encore ces modèles de gaufriers. Ils étaient de forme ronde avec un assez grand manche. Le tout en fonte et très lourd. Ils possédaient un support sur lequel on pouvait les retourner facilement. Il fallait un fourneau avec des trous et diverses rondelles qui pouvaient s'adapter à la forme de cet instrument.

Les fourneaux ou les cuisinières qui arrivèrent un peu plus tard convenaient très bien pour la cuisson des gaufres.

Après, sont arrivées les cuisinières avec des ouvertures rectangulaires. Ce qui ne permettait plus de cuire les gaufres dans ce moule de forme ronde.

Sont venus les gaufriers électriques, très peu de forme ronde plutôt de forme rectangulaire.

Le goût de nos gaufres y a bien perdu, ainsi que tout le cérémonial qui s'y rattachait.

En ce temps là, une soirée où on dégustait les gaufres, était une grande fête

