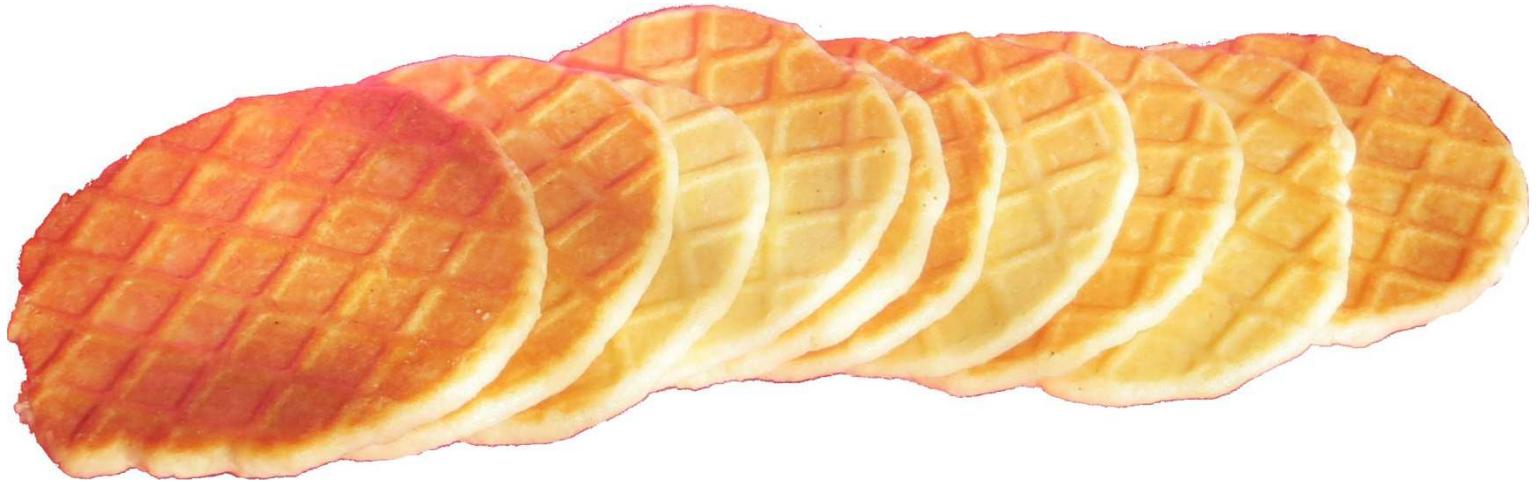


Les Dublies



Histoire d'OUBLIES

Selon Athénée de Naucrète qui, en Égypte, l'écrivait en l'an 200 de notre ère, ce sont les anciens Grecs qui ont perfectionné la technique de cuisson des "oublies". Ils fabriquaient certains petits gâteaux appelés "*obelias*" ou "*obelios*" dans des moules composés de 2 plaques de fer.

Plus tard, on retrouvera des "moules à gaufre" ronds, dépourvus de décoration, dans des sépultures des VIIe et Xe siècles de femmes vikings en Suède et Norvège.

Mais c'est au XIIIe siècle que nos gaufres font leur apparition. On les doit au forgeron qui imagina des fers à oublies en copiant le dessin alvéolé des rayons de miel. Les oublies fabriquées avec ce type de fers devinrent des "gaufres", du latin "*gafrum*" ou du vieux français "*wafla*" ou "*wafel*" qui désigne ces fameux rayons de miel extraits des ruches.

Une confrérie fut créée par Saint Louis, celle des oublieurs (oublieurs, oublayers ou oubloiers...), qui fabriquaient un biscuit cuit entre 2 fers, dérivé des hosties. Elles étaient fines, roulées en forme de cornet ou de bâton, décorées d'inscriptions et d'images pieuses. A la base, l'oublie est le pain oblat fabriqué pour les cérémonies religieuses. L'oblat, comme l'hostie (le « pain à chanter ») doit être blanc, rond et très mince, à base de farine de froment, cuit avec des fers chauds. Puis oblat a donné oublie.

Une oublie qui rythme la vie des gens au Moyen-Age : on sait que les moines de Cluny en mangeaient au souper et pendant le carême. Le jour de la Pentecôte, dans les églises de France, on jetait des oublies du haut des voûtes en même temps qu'on lâchait des colombes ! Les seigneurs recevaient tous les ans une corbeille d'oublies : c'est l'oblige ou droit d'oublie.

Les personnes qui confectionnent ces oublies sont : les oubliers ou oublayers. Le roi leur donne des statuts en 1270 et, pour être maître oublieur, l'apprentissage dure cinq ans. Il faut faire 1 000 gaufres par jour pour réussir son examen !

En 1566, les oublieurs se voient réunis aux pâtisseries. Les gaufres sont vendues les jours de fête à la sortie des églises où elles se dégustent très chaudes. Charles VI et Charles IX ont établi des règlements pour la vente et la fabrication des gaufres sur les places publiques : les vendeurs étaient si nombreux qu'ils devaient être placés à deux toises de distance les uns des autres. Au milieu du XVIe siècle, il y avait 29 oubloiers dans Paris !

Mais attention ! La Bruyère-Champier précise que la gaufre dépend de votre rang social : les plus riches les mangent épaisses, faites à base d'œufs, de sucre ou de miel, de « fine fleur de farine » et de vin blanc ; pour les plus pauvres : juste de l'eau et de la farine. François Ier, quant à lui, s'est fait fabriquer un gaufrier d'argent frappé de ses initiales et de sa salamandre.

Comment les oublies sont-elles cuites ? Les fers à cuire se composent de deux longues tiges se croisant en X et se terminant par deux disques ou deux rectangles. On y met la pâte crue, le fer se referme et on le place sur le feu.