



Lo reponchon

(*tamier commun*)

- Alara Celina, venes d'amassar de reponchons vesi ?
- Òc, m'agrada plan d'i anar, me passejar...
- Òc ben, es curiós aquela planta ! Figura-te qu'ara i a un fum de monde que ne manjan de pertot. Coneissi de monde a Bordèu que n'amassan, que ne manjan, de monde a costat de Peitiu que n'amassan e ne manjan tanben mès, a l'epòca, i aviá pas grand monde qu'aimavan aquela planta, non ?
- E òc, autres còps, semblariá que i agèssa pas que los abitants del Segalar tarnés e avaironés que mangèsson aquela planta. Puèi sa consumacion s'expandiguèt mai que mai dempuèi la darrièra guèrra, gràcias als carbonièrs de Caramauç que n'èran particularament golards e que ne cercavan un pauc pertot.
- M'estona pas, los carbonièrs de Caramauç passavan pertot e amassavan tot çò que trapavan de tot biais : los reponchons, los pissa-lièches...
- E òc, d'uèi, a la sason dels reponchons, març o abril, se pòt veire de Tolosencs nombroses qu'espepissan los valats per cercar aquela famosa planta.
- N'i a pertot òc !
- Çò que se ditz "reponchons" dins Segalar e que ne parlam aici, aparten a la familha del "tamier commun". S'agís d'una planta puslèu amara que suspren lo mond que la descobrisson pel primièr còp. Se pòt cosinar de mai d'un biais.
- Es vertat que i a de monde qu'aiman pas los reponchons, n'i a qu'aiman e n'i a qu'aiman pas. E nautres a La Talvera volèm "Legalizar los reponchons ! Legalizar los reponchons !"
- Òc, d'unes la manjan crusa, mès la màger part la fan blanquir abans de l'aprestar en ensalada o en moleta. Vòls que te diga la recèpta ?
- Ba sabes far ?
- Òc ! Bon, d'en primièr los cal far blanquir. Los cal pas far còire tròp bèl briu perque mai òm los far còire mai es amar. Los cal metre dins l'aiga bolhenta e i daissar tornamai far prene lo bulh, pas mai. Apuèi, los pòdes preparar pas qu'ambé d'òli e de vinagre.
- Es pas plan bon aital !
- Mès quicòm qu'es plan bon, es d'i copar d'uòus durs dedins, apuèi cal far fondre de lardons, de pichons tròces de lard dins la padena e quand es plan fondut tot aquò, los cal vojar suls reponchons, puèi cal metre dos o tres culherats de vinagre dins la padena cauda, daissar calfar aquò qualques segondas e lo vojar caud suls reponchons e suls uòus, un pauc de sal, un pauc de pebre e aquí te congostas !
- E ben, bon apetés !



Traduction en français :

Alors Céline, tu viens de ramasser des reponchons je vois ?

- Oui, j'aime bien y aller, me promener...

- C'est curieux cette plante ! Figure-toi que maintenant il y a beaucoup de monde qui en mange partout. Je connais des gens de Bordeaux qui en ramassent, qui en mangent, des gens à côté de Poitiers qui en ramassent et en mangent aussi mais, à l'époque, il n'y avait pas grand monde qui aimait cette plante, non ?

- Eh oui, autrefois cette plante n'était apparemment consommée que par les habitants du Ségala tarnais et aveyronnais. Puis son usage s'est répandu essentiellement depuis la dernière guerre grâce aux mineurs de Carmaux qui en étaient particulièrement friands et qui en cherchaient un peu partout.

- Ça ne m'étonne pas, les mineurs de Carmaux passaient partout et ils ramassaient tout ce qu'ils trouvaient de toute façon : les reponchons, les pissenlits...

- Eh oui, aujourd'hui à la saison des reponchons, en mars ou avril, on peut voir de nombreux Toulousains fouillant les fossés à la recherche de cette fameuse plante.

- Il y en a partout !

- Ce que l'on appelle "reponchons" dans le Ségala et dont il sera question ici appartient à la famille du tamier commun. Il s'agit d'une plante relativement amère qui surprend toujours au premier abord les gens qui la découvrent pour la première fois. On peut la cuisiner de différentes façons. Certains la consomment crue en salade, mais la plupart la font blanchir avant de l'accommoder en salade ou omelette.

- C'est vrai qu'il y a des gens qui n'aiment pas les reponchons, il y en a qui aiment et il y en a qui n'aiment pas. Et nous à La Talvera on veut "Légaliser les reponchons ! Légaliser les reponchons !"

- Oui, certains la mangent crue, mais la plupart la font blanchir avant de la préparer en salade ou en omelette. Tu veux que je te donne la recette ?

- Tu sais la faire ?

- Oui ! Bon, tout d'abord, il faut les faire blanchir. Il ne faut pas les faire cuire trop longtemps parce que plus on les fait cuire plus c'est amer. Il faut les mettre dans l'eau bouillante et laisser bouillir à nouveau, pas plus. Ensuite, tu peux les préparer avec de l'huile et du vinaigre.

- C'est pas très bon comme ça !

- Mais quelque chose qui est très bon, c'est d'y couper des œufs durs dedans, ensuite, il faut fondre des lardons dedans, de petits bouts de lards dans une poêle et quand ils ont bien fondu, il faut les verser sur les reponchons, puis il faut mettre deux ou trois cuillères de vinaigre dans la poêle chaude, laisser chauffer tout ça quelques secondes et le vider sur les reponchons et sur les œufs, un peu de sel, un peu de poivre et là tu te régales !

- Eh bien, bon appétit !