

LA GODINETTE de MONTERFIL

par André Ronceray



La vraie Origine de la Godinette :

Après avoir créé un groupe de danses bretonnes à Bourges, puis Mulhouse, l'année 1972 était pour moi le retour en Bretagne, à Montfort. Mon épouse étant de Monterfil, j'avais de nouveau créé un groupe de danses bretonnes, dans le cadre du Centre d'Activités Communales de Monterfil (le CAC). Un jour au Logis chez mes Beaux-parents, nous avons fait un cochon grillé (Le méchoui que faisait les anciens d'Algérie nous l'avions remplacé par un cochon - qui fut grillé comme le mouton). De plus, j'avais invité des sonneurs, champions de Bretagne : Jean-Yves Blanchard et Jakez Philouze ... et nous avons dansé ...

C'était super, mais c'était loin du bourg. L'année d'après nous avons descendu la côte et nous nous sommes installés chez Francis Thomas, à la Chicane. J'avais invité le Cercle de St Grégoire, c'est comme cela que Christian Anneix est arrivé, j'étais moi-même sonneur de biniou. Christian pensait faire un concours de sonneurs en Haute-Bretagne. Pourquoi pas à Monterfil, j'ai convaincu les membres du groupe de danses.

Une année j'ai invité Simone Morand, comme jury. Cette grande prêtresse des traditions bretonnes, se mit à contempler notre fête et elle me suggéra de remplacer notre sangria par un apéritif plus local, avec des produits du pays. Elle avait imaginé un apéritif qu'elle nommait Godinette (du nom d'une chanson ...), elle mettait du gros plant, de la goutte et divers morceaux de fruits avec en majorité des petits morceaux de pommes.

Venant souvent déjeuner chez nous à Montfort, un jour elle est arrivée avec sa Godinette et nous donna sa recette. Le goût n'était pas très convaincant... mais le nom nous avait tout de suite plu. Aussi l'hiver suivant, j'ai refait sa recette chez moi et mis toutes sortes d'ingrédients, des pommes, des poires ... ce n'était toujours pas génial.

Nous étions en 1980 la fête de Musique Gallèse, ayant lieu fin juin, c'est donc par hasard qu'à la Chicane à Monterfil, chez Francis Thomas, avec Henri Mesnil, je mis des fruits de saison: mais uniquement des fraises et quelques framboises ... J'avais juste pris le soin de noter les proportions au cas où ... J'avais mis le tout dans un charnier qui ne servait plus ... et voilà un recyclage !

Le succès fut immédiat : près de 500 convives attablés dans la cour de la ferme de la Chicane, les chants sont arrivés très vite ... Dans la foulée de cette ambiance, j'ai donné la recette au journaliste de Ouest-France qui était là, dans la claire intention d'en faire un apéritif populaire. J'en fis également un poème que j'ajoutais à mon livre intitulé « Monterfil-la-Gallèse » et préfacé par Simone.

Depuis, le succès de cette recette ne s'est jamais démenti, elle est devenue traditionnelle dans les fêtes de famille et réunions diverses dans tout le Pays de Brocéliande et au-delà. Je viens même d'apprendre par Ouest-France de ce début de mai 2007, que pour la Fête de la fraise à Pleumeleuc, il avait été fait de la gelée de Godinette. !

LA GODINETTE de MONTERFIL

par André Ronceray

Recette

Ingrédients :

1 litre de calva
8 litres de gros plant
1 Kg de sucre en poudre
1,5Kg de fraises
0,2 litre de crème de cassis

Quantité :

Certains ne boivent pas, mais quelques uns boivent pour deux ou plus ... surtout de la Godinette !
J'ai appliqué un dicton écossais à la Godinette « Une godinette c'est bien, deux godinettes c'est trop, trois godinettes c'est pas assez ! »

Alors pour les quantités, faites vos calculs en sachant qu'un verre c'est environ 15cl. Compter en moyenne 2 verres par personne. Soit 30 litres pour 100 personnes.

Ne pas hésiter à en faire plus que prévu, car la Godinette se conserve bien en bouteille quelques semaines après le jour J, à condition qu'elle soit filtrée, pour éliminer les morceaux de fraises.

Exemple : ce que nous avons prévu pour le mariage de Nolwenn et Jef

Pour le vin d'honneur : 2 verres de 10cl, soit 20cl X 250 invités = 50 litres, arrondis à 60 litres

Pour le lendemain : 20cl X 120 invités = 24 litres, arrondis à 30 litres

Préparation

Mettre dans une grande jarre en terre le sucre, le calva, le gros plant, les fraises coupées en morceaux, le cassis et bien mélanger.

Recouvrir la jarre.

Laisser macérer au frais pendant au moins 36 heures, bien au frais.

(Remuer et goûter en passant par là ...)

Bien entendu les quantités ne sont données qu'à titre indicatif. On peut varier la proportion de calva par rapport au gros plant 1/7 ; 1/8 ; 1/9 ; 1/10

Conseils

- Prévoir des louches pour servir directement dans les verres ou des pots.

Poème d'André Ronceray
sur la Godinette de Monterfil

-1-

La saison des fraises n'a pas d'égal.
L'outre sanctuaire, est ressortie
Pour préparer la boisson de régal
Nectar de l'orgie, élixir d'oubli.

Objet de ferme pour les salaisons
Le pot de terre déjà bien meurtri
Par les ans et les nombreuses saisons
Fortune d'antan, abîmée, vieillie.

Reprenant hardiment un autre office
Service qui échauffera les têtes
Joies intestines pour un caprice
Ajoutant la gaieté à la fête.

Cueillies de bon matin, les exquis
Empilées dans le panier en croissant
Elles se disperseront en banquise
Au-dessus du précieux liquide blanc.

Ainsi préparé le breuvage attend
Dans la cave, les visites sacrifices
Soulevant le chapeau de temps en temps
Pour la primeur des odeurs qui grisent.

Matrice à mordorer donnant le sel
Naissance en voûte d'une pâte fécondée
En effluves d'une teneur d'écuelle
Transmutant le fruit en parfum sacré.

Pour le grand festin le pot est porté
Par les oreilles. Semble se plaquer
Comme un refus de se faire emmener
Dans les airs. Pourtant il est plus léger.

-2-

Glissant sur les cailloux, à petits pas
Approchant la précieuse cargaison
On la hisse sur l'autel du trépas
Au milieu des becs, gloutons de saisons.

Gobelets tendus, oisillons piaffants.
Prenant la grande louche qui plonge alors
D'un geste lent, le long du cône suintant
On dévoile à tous le cœur du trésor.

L'officiant, par un geste assuré,
La porte à ses lèvres, puis il goûte
Le jus précieux, sucré et mordoré
Lance le verdict que l'on redoute.

D'un œil amusé, se fait attendre
Voilà qu'il clame "Que c'est succulent ! "
Les coupes se lèvent alors pour prendre
La louchée du maître de céans.

Mais passant outre ce marchandage
Le maître prend pour lui une lampée
Déguste lentement le breuvage
S'amuse, hilare, des yeux allumés.

Alors il replonge son écuelle
S'adressant à tous, tenant l'instrument
"C'est à vous, approchez vos gamelles ! "
Vent de panique, suprême moment.

On se bouscule, on vient mendier
On lève son bras, on réclame hagar
Une dose qui fera basculer
Les préciosités en infinis regards.
