

## Le suisse de Valence : histoire d'une pâtisserie populaire en Dauphiné



Il y a 210 ans mourait le pape Pie VI à Valence. Un biscuit sablé fut créé afin de commémorer le souvenir de sa détention en cette ville ! De nos jours encore, pour de très nombreuses familles dauphinoises, c'est une tradition que de faire ses suisses à l'occasion du dimanche des Rameaux. Pleins feux sur une histoire en marge de l'histoire.

### Un pape dans la tourmente révolutionnaire

Le 22 juillet 1790, le pape Pie VI fit savoir au roi Louis XVI qu'il s'opposait à l'idée d'une constitution civile du clergé. Cette constitution, votée dix jours plus tôt par l'Assemblée nationale constituante, donnait un nouveau statut au clergé français – faisant des prêtres de véritables fonctionnaires salariés de l'État. Une Église constitutionnelle « à la française » reconnaissant la primauté du pape mais totalement indépendante de lui.

La « Fille Aînée » s'émancipait peu à peu de sa Sainte Mère l'Église... Mais les attaques contre le pouvoir pontifical ne s'arrêtèrent pas là.

Le 14 septembre 1791, Avignon et le Comtat Venaissin – cédés au pape Grégoire X par Philippe III le hardi en 1274 – furent définitivement rattachés à la France.

Deux années plus tard, le calendrier grégorien – établi depuis 1582 en France – fut remplacé par celui de la République –

inventé de toutes pièces par les révolutionnaires dans le but de faire disparaître toute référence au christianisme et notamment le dimanche – jour du Seigneur !

Le coup de grâce fut donné le 11 janvier 1798 lorsque le Directoire ordonna l'occupation de Rome en représailles à l'assassinat du général Duphot par des soldats pontificaux. L'éphémère République romaine fut alors créée obligeant ainsi le pape Pie VI à renoncer à son pouvoir temporel et à quitter la Ville éternelle.

### Un long exil vers une lente agonie

Réfugié dans le couvent des Augustins à Sienne puis à la chartreuse de San Casciano, près de Florence en juin 1798, Pie VI fut finalement arrêté par les troupes françaises au moment de l'annexion du grand-duché de Toscane et traité comme un vulgaire prisonnier de guerre.

Désarmé de ses gardes suisses, il sera successivement emmené à Bologne, Parme, Turin, puis Briançon, Grenoble et enfin Valence (France). Pie VI s'y éteindra dans le plus grand dénuement le 29 août 1799. Il est, depuis les origines du christianisme, le seul pape à avoir eu des obsèques purement civiles (il n'y eut aucun religieux dans le cortège).

Il se passa deux ans avant que l'on autorise le départ de sa dépouille pour Rome. Le 29 mars 1803, en souvenir de la fidélité pastorale des Valentinois, le cœur et les entrailles du pape Pie VI retournèrent à Valence dans la cathédrale Sainte-

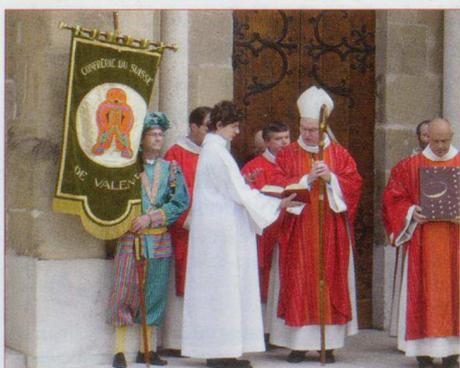
Apollinaire où ils sont toujours pieusement conservés.

### Les origines du suisse

Une tradition locale, tenace et sans fondement historique, prétend que les reliques du souverain pontife furent veillées, durant deux ans, dans cette même cathédrale par un détachement de la garde suisse du Vatican. Cette dernière aurait inspiré un boulanger valentinois qui eut l'idée de confectionner un gâteau sablé contenant de l'orange confite et reproduisant le costume de parade de ces soldats. Ainsi, cette pâtisserie prolonge-t-elle dans le temps cet événement unique dans l'histoire de l'Église dont Valence et les Valentinois ont été les témoins en cette fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Mais aucun document historique n'a été découvert jusqu'à présent venant confirmer ou infirmer cette hypothèse. Les seules certitudes que l'on ait, sont que parmi les serviteurs du pape, se trouvaient seulement quelques religieux et un groupe de domestiques, la plupart d'origine italienne et qu'un corps de garde (moitié garde nationale et moitié troupe de ligne) composé de 15 hommes et d'un officier était chargé de la surveillance de Pie VI dans la citadelle de Valence.

De plus, le corps de Pie VI n'était pas conservé dans la cathédrale mais fut tout simplement inhumé dans un caveau du cimetière Sainte-Catherine, en dehors de la ville, d'où il fut exhumé le jour de Noël 1801 à deux heures et demie du matin...



## La Confrérie du suisse



Née en mars 1995 de la réunion en association loi 1901 de 25 Valentinois passionnés de gastronomie et désireux de promouvoir l'image de leur ville au travers d'une spécialité très ancrée dans le patrimoine de

Valence, la Confrérie fut consacrée le 1<sup>er</sup> juin 1996 en la cathédrale Saint-Apollinaire, par le père Daniel Blanc, vicaire général représentant Monseigneur Marchand, évêque de Valence. Depuis 1998, la Confrérie participe à la bénédiction des Rameaux célébrée en la cathédrale par Monseigneur l'évêque, en confectionnant un suisse géant qui est offert à une association caritative et en distribuant des centaines de petits suisses aux Valentinois à la sortie de la messe.

La Confrérie s'est rendue au Vatican en novembre 1999 afin d'y rencontrer les gardes suisses pontificaux ainsi que le pape Jean-Paul II.

## Son cousin ardéchois

Le suisse de Valence possède dans son « arbre généalogique » un parent qui lui ressemble étrangement : le pantin d'Annonay, connu en Ardèche dès le XVIII<sup>e</sup> siècle et se composant lui aussi d'une pâte sablée à l'orange recouverte d'un glaçage rose.

Ce pantin était, comme son cousin le suisse, traditionnellement suspendu aux branches que les enfants portaient à l'église le dimanche des Rameaux – célébré le dimanche avant Pâques – en souvenir de l'entrée dans Jérusalem de Jésus acclamé par une foule agitant des palmes. Mais il est vraisemblable que le suisse de Valence et le pantin d'Annonay soient beaucoup plus anciens qu'il n'y paraît – adaptations tardives de certains cultes païens de l'Antiquité.

## Des origines plus anciennes et païennes

Dans de nombreuses villes du sud de la France notamment, un curieux usage se pratiquait jadis le dimanche des Rameaux : les femmes, mêmes les plus

dévotes, ainsi que les enfants portaient durant la procession, au bout d'une branche ou de rameaux, un pain ou un gâteau que les prêtres bénissaient. Comment ne pas rapprocher ces pratiques des fêtes athéniennes de Pyanepsies où les fidèles portaient des rameaux d'olivier ou de laurier (l'éirésioné) chargés de pains et de figues jusqu'au temple d'Apollon le suppliant de les protéger contre la famine ? Cette tradition, amenée par les colons grecs de Massalia (Marseille), pourrait avoir survécu et être reprise puis adaptée par les premiers chrétiens établis dans le sud de la Gaule. Quoiqu'il en soit, ce petit bonhomme au caractère bien sablé ne nous laisse pas indifférents et petit clin d'œil de l'histoire : l'évêque de Valence est la seule personnalité au monde avec le pape à posséder sa propre garde suisse...

**JEAN-CLAUDE ROMANENS**, généalogiste et **ALAIN-JACQUES CZOUZ-TORNARE**, historien avec la participation de **GILLIAN SIMPSON** (photos)

et avec l'avis gourmand de **CAMILLE CHARME** et de **JULIEN ETHAN**

## Recette du suisse de Valence



Pour 5 Suisses de 1 kg, prévoir : 2,6 kg de farine pâtisseries, 750 g de beurre, 800 g de sucre, 6 œufs, 20 g de bicarbonate, 250 g de débris d'écorce d'orange confite, 300 g de rhum et de fleur d'oranger.

**Pétrissage** : dans un grand saladier (ou mieux dans un petit pétrin mélangeur), malaxez bien en pommade le beurre, le sucre, le bicarbonate et l'écorce d'orange confite. Ajoutez les œufs petit à petit. Lorsque le mélange est bien crémeux, ajouter le parfum. Enfin, incorporez la farine et stoppez tout dès que vous obtenez une pâte homogène. Entourez ce pâton de 5 kg d'un torchon et laissez reposer une grosse demi-heure. Détaillez en bâton de 950 g et gardez le reste pour les décors.

**Façonnage** : donnez à chaque pâton la forme d'un fuseau un peu ventru. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie l'aplatir en partant du milieu, de façon à obtenir un ovale de 3 cm d'épaisseur.

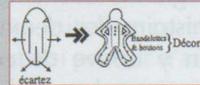
**Découpe et mise sur place** : avec un petit couteau d'office, entailler selon le dessin.

Déposez sur la plaque du four, si possible sur papier sulfurisé.

**Décor** : un demi-cercle pour le chapeau, 2 petites boules pour le nez et le menton, un fin cordon pour les moustaches et 2 grains de café pour les yeux, 4 bandes pour les bras, le corps et les pieds, enfin 12 boutons.

Avant cuisson, dorez 2 fois avec des œufs battus auxquels vous aurez rajouté un soupçon de miel tiédi. Cuissez à four chaud 240 °C (th. 8) et sortez dès coloration.

Merci à la Maison Nivon qui, depuis 1852, réalise des suisses pour le plus grand plaisir des petits et des grands !



## Sources

– *La captivité et la mort de Pie VI* par le général de Merck, gouverneur de la citadelle de Valence à l'époque de la détention du Souverain Pontife, imprimerie Dove, Londres, 1814.

– *La mort de Pie VI à Valence* par Claude Boncompain (extrait du Rotary-Club de Valence – janvier 1971).

– *Un siècle de l'histoire de Valence au jour le jour* par J. Plèche, les Éditions de la Tour Gile.

– *Les derniers jours de Pie VI à Valence* par AM de Franclieu, Bulletin hist. eccl. arc. et religieux, tome XIX, 1899, pp. 169-204.

– *Pie VI à Valence* par C. Poncet, A. Bray éditeur, Paris, 1868.

– « La Confrérie du suisse est née », article le *Dauphiné libéré*, 19 mai 1995.

– Entretien avec M. Denis Maurin – « Nivon Pognes, Grand-Maître de la Confrérie des suisses » (27/02/2009) <http://www.nivon.com/>

– Archives départementales de Valence, 17, rue de la Manutention, 26000 Valence.