

#### 1

## Origine & Histoire des Curbelets

La légende :

Lors d'une chasse, le dauphin se perdit dans les forêts proches de Cordes-sur-Ciel. Frigorifié et fatigué, il trouva refuge dans une petite maison de bergère. Cette dernière nommée Philomène, n'avait pas de quoi faire honneur à son hôte royal et fit une pâte à gâteau que le Dauphin cuisit entre deux pelles ouvragées. Au démoulage, la galette avait les dessins imprimés sur sa croûte dorée. « sembla unpitiou curbel, es un curbelet » s'écriât la bergère. Le nom eut l'agrément du prince.

Une fois ce dernier parti, Philomène demanda au forgeron de lui fabriquer un moule avec deux longs manches et une charnière. Elle garda longtemps secrète sa recette.

La réalité

C'est une variante tarnaise des oublies, tradition pâtissière française connue dans de nombreuses régions depuis Louis XIV. L'origine de la variante enroulée produite dans le Tarn est revendiquée par la maison Andrieu à Cordes-sur-Ciel, depuis 1872. De nombreuses boulangeries-pâtisseries les propose dans le département.

Autrefois, de nombreuses maîtresses de maison en fabriquaient grâce à un ustensile en fer spécial à manche très long pour aller sur le feu appelé curbèl en occitan. Le curbèl pouvait faire partie du trousseau des jeunes mariées.

Avant le XXe siècle, les curbelets se fabriquaient devant le feu, à l'aide de ce fer spécial à manche très long pour aller sur le feu appelé curbèl en occitan.

Ce genre de gourmandise était autrefois confectionnée lors de la veillée pendant la tue-cochon.