

**Le chaudalet** est une petite galette de pâte brisée salée, aromatisée de grains d'anis, fabriquée encore de nos jours par la boulangerie **Dauchy** de Bourgoin (anciennement **Broizat**). Cette galette aurait été conçue à la fin du XIXe siècle par un boulanger de Bourgoin, le Père *Pitrougnard*, qui, disait-on, malaxait sa pâte avec ses pieds. Il vendait ses gâteaux sur les quais de la gare de Bourgoin, en chantant « Ils sont chauds les chaudetes, ils sont chauds ».



Photo : Anne Stefanutti

Frédéric Dard les évoquait malicieusement dans ses livres. Par exemple dans *En peignant la girafe (fleuve noir 1963)*, un cirque est de passage à Bourgoin, Béru présente un numéro de glouton capable d'avaler n'importe quoi, il met au défi les spectateurs, l'un d'eux brandit une espèce de galette informe qu'il engloutit sans broncher, « les spectateurs applaudissent mollement, trouvant l'exploit d'autant plus modeste qu'il l'accomplisse eux-mêmes dès leur plus jeune âge et par plaisir ».

Selon le Littré de la Grand'Côte le chaudalet est un petit gâteau particulier à Lyon fait avec de la pâte à pain au lait, de l'anis, du raisin de Corinthe et du lait.

Le chaudalet se rapproche plus de l'**échaudé** que l'on trouve dans le Tarn et l'Aveyron. Selon la **Confrérie de l'échaudé de Carmaux**, « son origine remonterait à l'Antiquité. Plus tard, l'échaudé faisait partie, paraît-il, de la besace des chevaliers partis aux croisades. Dès le XIIème siècle, il est connu dans toute la région d'Albi : une charte de 1202 y fait allusion parlant de ce « panis qui discuntur eschaudats ». Une tradition orale rapporte que c'est à l'occasion d'un séjour que Saint Louis aurait effectué à Albi qu'un boulanger dénommé Jeannot aurait eu l'idée d'adjoindre de l'anis aux échaudés qu'il offrit au roi. À la fin du XIXème siècle, de nombreuses fabriques artisanales voire familiales produisaient des échaudés dans tout le Ségala. À Carmaux, l'un des premiers marchands fut J.P Carrivenc ».

Longtemps pétrie, la pâte est mise en forme, puis pochée à l'eau bouillante et refroidie à l'eau froide. Les galettes sont ensuite égouttées et mise au frais plusieurs heures, puis elles sont cuites et dorées dans un four à feu très vif.

Le chaudalet se savoure frais à l'apéritif avec un verre de vin blanc des *Balmes Dauphinoises*, mais peut aussi être dégusté accompagné d'une salade au fromage de chèvre et pourquoi pas en dessert *morvido* après avoir été trempé dans un vin blanc doux sucré servi très frais (par exemple un Ramandolo des Colli Orientali du Frioul).