

Le Millas, une

Autrefois on le concoctait avec de la farine de millet, maintenant on emploie celle du maïs, voire du blé, ou encore un peu des deux. À vous de choisir et de goûter...

Éric NOWAK

* Parlange est utilisé ici dans le sens neutre de langue/langage, une terminologie attestée par nombre d'auteurs, et ce dès le XIX^e siècle, tant en Poitou qu'en Saintonge. Comme par exemple L. Favre, dans son Glossaire du Poitou, de la Saintonge et de l'Aunis (1867), qui écrit : « Parlange, Parlange (masc.) : langage, conversation ». Le même évoque, au singulier, « le patois poitevin et saintongeais » dans une approche à la fois unitaire et plurielle, conforme à celle qui a présidé à l'élaboration de ces rubriques « Parlange d'entre Loire et Gironde ». NDLR : Un ouvrage sur le sujet a été publié par l'auteur : Le « Parlange », attestation, usage, origine et ancienneté du mot, aux éditions PyrÉMonde, 2009 (48 pages, 6 €).

** Une carte permettant de se localiser a été publiée dans notre numéro 198, de novembre-décembre 2009.

Le millas, dessert régional bien connu en Saintonge, mais généralement inconnu en Poitou – sauf en Charente poitevine, Ruffécois –, est un gâteau de farine de maïs. Ce dessert, qu'on appelle *millas* en Charente, Charente-Maritime et nord Gironde s'appelle également *milloque* en Charente – et tout particulièrement en Ruffécois. Lorsqu'il est de petite taille, on le nomme *millasse* en Charente-Maritime et nord Gironde et *millasson* en Charente-Maritime.

Une chose totalement oubliée est le fait qu'autrefois, au XIX^e siècle, on n'y mettait pas toujours de lait, ni d'œufs, ni de sucre ce qui devait considérablement en changer le goût, mais qui était plus en rapport avec les possibilités financières des ménages de l'époque. De nos jours, bien que parfois fabriqué uniquement avec de la farine de blé, il l'est généralement avec une moitié de farine de maïs et une moitié de farine de

blé. Mais autrefois, au XIX^e siècle, il était confectionné uniquement avec de la farine de maïs et ce aussi bien en Charente qu'en Charente-Maritime. À une époque beaucoup plus ancienne encore, il était réalisé avec de la farine de mil ou millet.

Parfois	
<i>Tout récemment</i>	100 % blé
Généralement	
<i>Maintenant</i>	50 % blé + 50 % maïs
Autrefois	
<i>XIX^e siècle</i>	100 % maïs
Autrefois	
<i>Il y a encore plus longtemps...</i>	100 % millet

Le fait qu'il ait été confectionné autrefois avec de la farine de millet explique les noms de *millas*, *milloque*, *millasse* et *millasson*, tous dérivés du mot *mill*