



LACAUNE- LES-BAINS

Aux origines...

La Cauno¹, en occitan, signifie "la grotte, la cavité". Selon la légende, Jules César aurait déclaré devant la ville au fond de sa vallée sombre : "Lacaune, noire caverne de brigands". Le quartier de la Balma évoque l'autre nom occitan de la grotte.

Ce que retient l'histoire

L'enfant sauvage

L'occitan était la langue parlée dans les Monts de Lacaune au temps de l'Enfant Sauvage. En 1799, un des événements les plus marquants de la région des Monts de Lacaune est la découverte puis la capture par des chasseurs, dans les bois de la Bassine, à 6 km du village, d'un enfant âgé d'une douzaine d'années. Appelé Joseph, l'enfant est maigre mais vigoureux, a "la peau fine griffée de cicatrices, des yeux noirs et enfoncés" selon des témoins. Il mesure 1m35, émet des sons gutturaux et porte une large balafre au niveau de la glotte. Il a un genou déformé et se déplace plus rapidement avec ses mains et

ses pieds que debout. Ses origines familiales sont incertaines. D'après la mémoire collective, on ne peut qu'émettre quelques suppositions. Il est confié à une veuve habitant Lacaune. Il reste huit jours et s'échappe. Il est capturé une nouvelle et dernière fois à Saint-Sernin dans l'Aveyron à 15 km de Lacaune. Ainsi, il devient Victor, l'Enfant Sauvage de l'Aveyron, envoyé à Paris où il fera l'objet d'études scientifiques. Il devient le sujet de nombreuses thèses sur les enfants autistes tant en France qu'à l'étranger et soulève de nombreuses questions quant à la survie de l'être humain dans son milieu naturel, l'utilisation des sens, le comportement et les compétences cognitives et intellectuelles. En 1969, le film de François Truffaut "L'Enfant Sauvage" retrace la vie de cet enfant.

Prononcer : 1. (la **cauno**) en accentuant les syllabes en gras -
2. (la foun dés **pissairés**) - 3. (apalyat)

Légende locale

La font dels pissaires² (la fontaine des pisseurs)

Datant du XVI^e siècle, elle aurait été édifiée pour vanter les vertus des eaux de Lacaune appréciées depuis fort longtemps pour leurs propriétés diurétiques. "N'i a que dison que d'autres-còps Juli Cesar èra passat e los cavals èran fatigats e los aviá fach passar dins aquela aiga e qu'èran partits tornar en plena forma." (On raconte qu'autrefois Jules César était passé par là, et que ses chevaux étaient fatigués. Il les avait fait passer dans cette eau et ils étaient repartis en pleine forme). Grâce aux thermes, Lacaune a bénéficié depuis longtemps d'un développement économique important. La commune accueille toujours la clientèle des bains.

Produits locaux

Le jambon apalhat³

Les salaisons de Lacaune sont renommées. La charcuterie a posé une empreinte indélébile sur le paysage économique et culturel. Spécialisée

dans la salaison des jambons secs, saucissons secs et saucisses sèches, les entreprises lacaunaises veillent à respecter les pratiques et traditions d'hier. Le jambon de Lacaune est aussi appelé jambon *apalhat* (élevé sur la paille). En effet, on élevait de façon traditionnelle les porcs de Lacaune dans la paille qui leur servait de litière et de chauffage. C'était jusque dans les années 1950 une activité d'appoint. On tuait d'ailleurs le cochon dans la famille où l'on parlait occitan, c'est pour cela que le terme *apalhat* est resté. Aujourd'hui, *Apalhat* est une association d'éleveurs qui perpétuent les traditions lacaunaises.

Saveurs locales

Bougnette et melsat

Bien présente sur les tables tarnaises, la *Bonheta* (bougnette) de Lacaune est faite de la gorge du porc, de pain et d'œuf, et ressemble à un petit ballon rond. La farce de la bougnette est entourée d'une crêpine de porc. Plongée dans un chaudron de cuivre remplie



de graisse bouillante, la bougnette n'en remonte que lorsque sa cuisson est terminée, comme un beignet. Sa recette daterait du XIII^e siècle.

Le *melsat*, comme la bougnette, est fait d'œuf, de pain et de viande de porc salée et poivrée, mis dans un boyau naturel et cuits dans un bouillon. Le *melsat* peut se consommer froid en entrée, frit à la poêle comme une saucisse. Le nom *melsat* aurait deux origines : pour certains, ce nom viendrait de l'occitan *melsat* qui signifie "mélange" et pour d'autres, de *melsa* qui signifie "rate".

Manuscrit

Le livre vert

Le livre vert de Lacaune est un manuscrit rassemblant 78 chartes des XIII^e et XIV^e siècles se rapportant à la communauté et émanant pour la plupart des pouvoirs seigneuriaux ou royaux. Il doit son nom à la couleur de son ancienne couverture, formée de deux ais, que recouvrait une peau verte. Il est conservé précieusement à l'Hôtel de Ville de Lacaune. A noter que l'un de ces textes, daté de 1336, réglemente la profession des *Mazeliers*, ancêtres des salaisonniers d'aujourd'hui. Son administration était confiée à 4 Consuls, élus chaque année.