



Terminologie : « Les Béatilles » par Hervé This

Des béatilles ? Pour comprendre ce dont il s'agit, il faut partir de la religion, et plus exactement de la religion catholique. Tout d'abord, il y a le « premier ordre », celui des religieux qui prononcent des vœux perpétuels.



En Alsace, toutes sortes de béatilles garnissent le vol-au-vent : dés de volaille, morceaux de champignons, coquilles Saint-Jacques, crevettes, moules...

Puis, en deuxième, il y a les moniales, femmes membres d'une communauté religieuse féminine, devant généralement obéir aux vœux de pauvreté, chasteté et obéissance, qui choisissent de consacrer leur vie au service des autres (sœur apostolique) ou de quitter la société afin de vivre une vie de prière et de contemplation (moniale ou sœur contemplative) tournée vers Dieu dans un monastère ou un couvent. Enfin, il y a les tertiaires, membres d'un tiers ordre, association de fidèles s'inspirant, le plus souvent, de la règle d'un ordre religieux.

Les béatilles, nous y arrivons, étaient initialement de petits objets de dévotion (chapelets, agnus, etc.) qui étaient confectionnés par des religieuses ou des tertiaires. Le nom vient de « béates », terme qui désignait des femmes qui avaient pour mission d'éduquer les enfants et d'enseigner la religion.

C'est par extension ou par plaisanterie que le terme semble avoir finalement désigné de « menues viandes ou mets délicats (crêtes de coq, ris de veau, champignons, etc.) dont on garnit les pâtés ou que l'on sert à part. »

L'usage est ancien : dès 1585, on trouve le mot pour désigner de « petites choses culinaires », des friandises ». En 1680, on trouve la définition formelle « Béatilles. Toutes sortes de petites choses délicates qu'on met dans les pâtes, dans les tourtes, comme sont les crêtes de coq, des ris du veau etc.).

Ici, on aura compris que le pâté n'est pas la terrine : c'est de la pâte qui contient des ingrédients variés, plutôt comme la tourte... dont on n'oublie pas qu'il s'agissait initialement d'un pain rond. Aujourd'hui, surtout en Alsace, on n'oublie pas non plus que le vol-au-vent s'apparente au pâté, et que l'on désigne donc par béatilles tout ce dont on la garnit : ont été évoqués des crêtes de coq, des ris de veau, mais on peut ajouter : dés de volaille, morceaux de champignons, coquilles Saint-Jacques, crevettes, moules...

RELIRE

Toutes les terminologies [EN CLIQUANT ICI](#)