Historique de la fouasse

La fouace ou fouasse est un gâteau fabriqué depuis plus de 1000 ans dans la paroisse de Notre Dame de la Haye (devenue depuis La Haye Fouassière) et les registres religieux font état de fouaciers depuis le début du XVIe siècle.

Rabelais dans ses œuvres de « Gargantua et Pantagruel » en 1534 nous conte que « en sortant du populaire pèlerinage de Saint Sébastien près de Nantes il fut intrigué par le nombre de moulins à vent qui tournaient sur les coteaux de la Haye, ayant flairé la fine fleur de farine fraiche, c’est alors qu’il s’arrêta pour déguster des fouaces en s’absorbant plusieurs outres de vin ». Par ailleurs il écrivait « En Cestuy temps qu’est la saison des vendanges, au commencement de l’automne notez que c’est viande céleste, manger à déjeuner raisins avec fouace fraiche. ».

Le mot fouace ou fouasse vient du latin focus (foyer), c'est-à-dire cuit dans l’âtre.

Vers 1865 le phylloxera décima le vignoble privant les viticulteurs de leur récolte et par conséquent de leur revenu. C’est alors que la fabrication et la vente de fouace prirent un nouvel essor, c’est alors que la commune connu plus de cent foussiers. Chaque fouassier partait vendre sa production dans tout le département et bien souvent au-delà. La grande guerre marqua un arrêt quasi-total de l’activité des fouassiers.

Plus tard à la Haye, plusieurs artisans installèrent de petits laboratoires pour reprendre la fabrication de la fouace. C’est en 1992 que la fouace s’est éteinte. Depuis quelques boulangers pâtissiers ont perduré cette fabrication. Les fouasses étaient plus particulièrement consommées pendant les vendanges.

La commune de la Haye Fouassière a intégré la fouace dans son blason. Depuis 1993, sur le rond point de l’espace situé près de LU, on peut voir sous un immense vaisseau spatial trois astronautes tenant qui une bouteille de muscadet, qui un petit beurre LU et qui une fouasse. Sans oublier l’hommage déjà rendu à ce gâteau lors de la construction de l’église actuelle au XIXe siècle, l’architecte ayant fait sculter une fouace faisant clé de voute du transept et de surcroit on peut admirer le portail de l’entrée principale dont les 132 clous ont la tête en forme de fouasse.

C’est en 2005 qu’un groupe de 5 personnes a créé la Confrérie de la Fouasse du Vignoble Nantais pour rechercher, préserver, promouvoir, recenser, faire connaître et développer les recettes originales de la fousasse et des fouassiers.

Nous remercions plus particulièrement Mr Michel Stoker qui par son travail d’historien nous a permis de résumer l’historique de la fouasse.