

<http://www.essaillon-sederon.net/Lou-tian>

**Lou Trepoun 24**

# **Lou tian**

- Lou Trepoun - Lou Trepoun de 20 à 29 - Lou Trepoun 24, Jun-1998 -

Date de mise en ligne : lundi 30 septembre 2013  
Date de parution : juin 1998

---

Copyright © L'Essaillon - Tous droits réservés

---

[http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L299xH400/armanau\\_1870-c289c.jpg](http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L299xH400/armanau_1870-c289c.jpg)

© Essaillon

Fau pas èstre de Prouvènco pèr pas saupre co qu'es un *tian*. Lou tian proupramen di es un grand plat de terro, gaire founs e forço large, qu'en de païs que i'a noumon *gaveto o grasau*. Tout ço que l'on fa couire dins aquelo eisino (e, d'abitudo, couire au four), se noumo peréu *tian*. I' a lou tian d'espinarc, lou tian de coucourdo, lou tian de sardino, lou tian de merinjano, de poumo, pero, etc. Mai lou *tian*, véritable, lou tian de Carpentras, es uno barbouiado d'erbo, coume bledo, espinarc, juvert o boutoulalgo, cuecho emé de merlusso o autre pèis, assesounado emé d'aiet, de sau, de pebre, e liado emé d'iou, de froumage, de la, e sobre-que-tout d'òli. Emé quàuquis iou dur, coupa pèr tranco blanco, se ie fai au-dessus de mousaïco e d'arabesco, e se ie grato enin de brenigo de pan. Quand acò sort dou four, es sauret coume l'or ; pèr n'en manja, vous farias gàrri.

Lou tian es un di plat naciounau de Prouvènco ; e frequènt sus nòsti taulo, es apatia tambèn dins la cunversacioun. Quand quaucarèn aboundo, venèn : *N' i' a 'n brave tian !* Quand l'on pren au mouloun, l'on fai : *Pesquen au tian !* Quand soun dins lou gabouï, dins l'embarres, li gènt cridon : *Sian au tian !* Se i'a quauque grabuge : *Acò es de ris a tian* ; e d'uno fiho qu' a escouta... soun calignaire, disèn : *A rout lou tian*.

Lou mot de *tian* a même agu soun jour de glòri : au sèti de Cantoun (1857), lou proumie di marin qu'escalè la muraio e que plantè neste drapèu sus lou bàrri de la Chino, fuguè 'n drole de Marsiho nouma Batisto Tian.

Se manjo forço tian is enviroun de Grasso. Aquéli de Mountéu passon pèr li meiour. A Camaret, an pèr faus-noum *manjo-tian de luserno*. Mai lou mai que se n'en manjo, vès es à Carpentras. Talamen que se dis – em' uno pouncho de maliço : *Li tian de Carpentras*, e que li farcejaire designon aquelo vilo pèr lou mot *Tianopolis*.

A-n-aquéu prepaus d'aqui, escutas co que conto M. Louis de Laincel, dins un libre curious que vèn de publica (*Voyage humouristique dans le Midi*, Valènco, vers Combier, librairie) :

« Servès un tian à-n-un Carpentrassen qu'es liuen de soun endré, que mor de languitòri : siéu segur qu'entre lou vèire, sourtènt tout caud dóu four, encaro redoulènt de l'aiet pàtriau, retrouvara subran la fe, la vido e la santa. Lou tian es lou *Ranz di vaco* dóu véritable Carpentrassen. E voulès saupre eujusquo mounto l'ounour dóu tiau à Carpentras... »

« Ero au Carnava. Sièis bourgés de l'endré, de groumandoun fini s'èron tabla de faire uno regalo, un dina de requisto. Pèr èstre mai segur d'uno cousin variado, s'èron di que chascun farie pourta de soun oustau un plat particulié e à sa fantasié : an ! un escoutissoun ounte chasque fougueiroun devié faire meraviho.

« Au jour qu'èron d'accord, li cunvivo s'acampon. E pas-pulèu, ma fisto, acabado la soupo, intro uno servicialo pourtant coume en triounfle un *tian* espetaclos. Lou tian, poudès ben crèire, es reçaupu 'mé d'estrambord, s'estabousisson de lou vèire, en un vira-d'ieu lou curon. Aquéu-d'aqui lipa, zôu, la porto se duerb, e 'no autre doumesticu adus mai en candèlo un fostralas de tian que li fai crida miracle ! L'acobon mai. Pièi un tresen, pièi un quatren, pièi un cinquen ; basto, se n'aduguè e se n'en manjè sieis ! Cadun di taulejaire avié pensa qu'au mounde noun i'avié rèn de bon coume lou *tian*, e cadun, pèr delice avié coumanda 'n tian ! »

LOU CASCARELET