

*BOUQUETS DE MOISSONS  
CANNAGE - REMPAILLAGE*

# Bouquets De Moissons

Novembre 2013

# Conseil d'Administration

Président d'honneur: M. Roland **MILLESCAMPS**

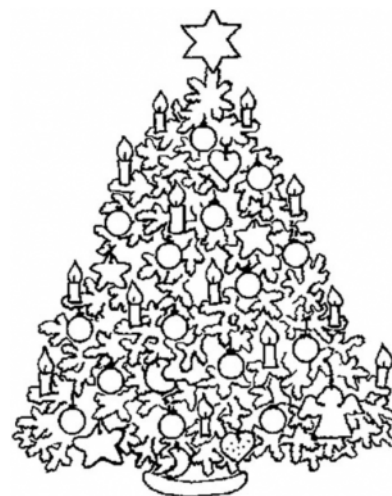
Présidente: Mme Françoise **DHORDAIN**

Trésorière: Mme Bernadette **CASTELAIN**

Secrétaire: Mme Lucette **BOURDELET**

Membres: Mme Marie-Christine **VANDECKERCKHOVE**,  
Mme Monique **CAMBIER**

Animateurs: M. **VINCKIER**



Impression: Mairie de Villeneuve d'Ascq - Ne pas jeter sur la voie publique  
Maquette: [glegendre59@hotmail.fr](mailto:glegendre59@hotmail.fr)

## Les friandises.

### **Pudding:**

La recette de ce gâteau typiquement anglais a bien changé depuis le XIII<sup>e</sup> siècle ! À l'époque, le pudding (désignant boudin et boyaux) se confectionne à partir de viande hachée assaisonnée et de divers ingrédients liés par la pâte molle. Cette farce, contenue dans un boyau ou une poche en tissu, était ensuite bouillie... Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le pudding fait partie des traditions de Noël britannique. Il se prépare aujourd'hui en version sucrée, avec des œufs, des fruits confits, et le tout arrosé de rhum.

### **Baba:**

Le nom de cette pâtisserie doit son nom, au XVIII<sup>e</sup> siècle, aux Polonais bada, qui signifie Mamie et qui évoque des formes généreuses. La France goûte ce dessert grâce à Stanislas Leszczyński, ancien roi de Pologne réfugié en France. Depuis, la recette a été modifiée. La crème pâtissière a laissé sa place à la chantilly et, en 1835, Stohrer, descendant du pâtissier de la reine Marie Leszczyńska, imbibait le baba de rhum.

### **Panettone :**

Le panettone pourrait provenir de l'italien pan del ton, « pain de luxe », car cette grosse brioche aux fruits confits et le gâteau de Noël des Milanais depuis le XV<sup>e</sup> siècle. Sa version tout en hauteur est récente. Elle est l'invention de l'industriel italien Angelo Motta.

## D'où viennent ?

### **Meringue :**



L'origine de cette pâtisserie est controversée, et ses recettes multiples. Le terme pourrait être rattaché au latin merenda, collation. Tandis que certains y voient le Polonais murzynka (meringue au chocolat). D'autres le rattachent à la ville suisse Meiringen, où le pâtissier Gasparini l'aurait inventée en 1720. Cependant une recette de meringue apparaît dès 1604 dans le livre de maître-cuisinier Lancelot de Casteau, « ouverture de cuisine. »

### **Les calissons :**

Des amandes blanchies et broyées (40 %), mélangées à des fruits confits (60 %) glissés entre un nappage de sucre glace et une feuille d'hostie: c'est le calisson d'Aix-en-Provence. Cette recette est réputée, mais son histoire plus incertaine. Cette délicieuse friandise aurait été créée lors du mariage de René I<sup>er</sup> d'Anjou avec Jeanne de Laval au XV<sup>e</sup> siècle. À moins qu'elle n'ait vu le jour au XVII<sup>e</sup> siècle après une épidémie de peste. Quant à sa forme, on n'y voit la ressemblance avec l'amande ou l'évocation de Jésus-Christ. « Calisson » est la traduction provençale de Calyon, support en osier utilisé par les pâtissiers pour le transport des gâteaux.



### **Nougat:**

Le mot, comme la confiserie, a mûri sous le soleil de Provence. La plus célèbre spécialité de Montélimar, à base de blanc d'œufs, de miel, d'amandes, de pistaches ou de noix, est apparue au XVI<sup>e</sup> siècle dans toute la région provençale. Pourtant, les Grecs et les Romains en consommaient déjà. Selon les régions, une grande variété de recettes existait, à l'instar du turrón espagnol. Cette douceur très sucrée était connue également en Orient. Le terme est un dérivé de noga, noix, en provençale. Le nougat blanc et le nougat noir, constituent deux des treize desserts du Noël provençal traditionnel.

## OIE - origine lointaine.

C'est à l'oie que ce palmipède doit son nom. Il n'en a cependant gardé que la première syllabe, sur le modèle latin avica (oiseau) et auca (oie). Les oies, domestiques ou sauvages, se sont rendus célèbres au cours des siècles, comme les oies sacrées du Capitole, donnant l'alerte d'une attaque gauloise sur Rome, ou celle des comtes de ma mère l'Oye, récits destinés aux enfants, écrits par Charles Perrault 1697. Supposée idiote, elle a donné naissance à l'expression « oie blanche » au début du XXe siècle, pour désigner une personne à l'esprit naïf.



### Anis :



Les amateurs de pastis et autres anisette savent-ils qu'il était utilisé depuis des temps ancestraux pour apaiser les brûlures d'estomac ? L'anis vert était déjà bien connu à Rome et en Grèce. Les vertus de l'anis étoilé, ou bardiane, en forme d'étoile, était si précieuse que, dès le Moyen Âge, son utilisation relevait de la ligue des Anyssetiers du Roi.

### Cannelle :

Le bâton odorant, épice aux mille vertus, utilisée autrefois par les embaumeurs égyptiens, est une lamelle d'écorce du cannelier, arbre d'origine asiatique. Sa forme de tuyau recroquevillé lui a sans doute donné son nom issu du latin canna (roseau). En infusion ou en décoction, avec du miel et du citron, la cannelle devient très utile contre les microbes !.



# Noël.

## **Le sapin, en manque de pommes.**

La première mention d'un arbre de Noël repose dans les archives de la ville de Sélestat. Un antique et précieux livre de comptes signale qu'en 1521, la ville a rénumérée quatre shillings les gardes forestiers surveillant les arbres dans les forêts municipales, durant cette période. Mais plusieurs villes lui ont fait concurrence ces dernières années. En effet, Strasbourg possède aussi un registre mentionnant un achat d'arbres pour l'église. Et Fribourg en aurait dressé un, décoré, à l'hôpital du Saint Esprit, et dès le début du XVe siècle. Il est, en revanche, certain que le sapin a été orné de bien des manières avant de connaître la guirlande électrique. Symbolisant l'arbre du paradis avec ses fruits de la tentation, il a été paré, pendant des siècles, de pommes, d'oranges, et de pommes de pin. Il a fallu un hiver très rude, au XIXe siècle, pour que des maîtres verriers des Vosges soufflent des boules de verre afin de les remplacer.

## Origine lointaine

### **Santons :**

à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le provençal santoun, que l'on peut traduire par « petit saint » ou « petit buste de saint » évoque des figurines d'argile rouge décorée que les Provençaux placent dans la crèche de Noël. La mode et le mot ont su s'imposer dans toute la France ; même si la tradition de la crèche a cours depuis le XIIIe siècle, d'abord avec figurants, puis des sculptures en bois, en cire ou autre. Le sculpteur marseillais Jean-Louis Lagnel, né en 1764, serait l'inventeur des fameux santons.

### **Ange :**

Le mot ange est mentionné pour la première fois dans la Bible, en hébreu. Les Grecs traduisent le terme mal'ak par « messagers » et se l'approprient sous la forme d'un angelos. Au XIIIe siècle, cet être ailé et beau, a parfois des traits d'enfant espiègle. Son image a évolué dans l'histoire de l'art, mais pas sa fonction.

### **Guirlande :**

Le terme, issu, au XIII<sup>e</sup> siècle, de l'italien ghirlanda. signifiant « couronne de fleurs ou de feuillages », est lui-même un dérivé du provençal guirlanda « couronne de fils d'or », datant de la même époque. Avant d'orner les sapins, la guirlande était, avant tout, une parure de tête, assez précieuse. Elle habille le sapin depuis le XIXe siècle.

## Alsace,

Son personnage célèbre Saint-Nicolas.

Les écoliers le connaissent bien. C'est leur saint patron et l'ancêtre du Père Noël. Depuis le XI<sup>e</sup> siècle, l'Alsace au nord avec ferveur ce personnage en manteau rouge, muni d'une crosse et coiffé d'une mitre. Né en Asie mineure, il a été évêque de l'antique myre, en Anatolie, au début du IV<sup>e</sup> siècle de notre ère. ses reliques ont été transportées à Bari, en Italie. C'est probablement sa bonté envers les pauvres et les faibles qui a rendu son culte si fervent. Bien des légendes se sont forgées autour de sa personnalité. On lui rend hommage le 6 décembre. Ce soir-là, les bambins attendent qu'il passe de village en village pour distribuer présents et friandises. Mais gare aux polissons. A ses côtés rode Hans Trapp, un père Fouettard fort redouté, qui l'accompagne pour punir ceux qui n'ont pas été sages !



Ses bons produits:

**Le berewecke:** Fruits secs, fruits confits et schnaps composent ce pain de Noël, sans doute hérité de la communauté juive alsacienne. Son nom évoque la Pâque juive, durant laquelle il était dégusté. Le Noël Chrétien a ensuite repris cette tradition. Sa pâte non levée lui donne une consistance ferme. Il se déguste en fines tranches.

**Le lebkueche:** Gertwiller, près de Strasbourg, s'est fait une spécialité de ces pains d'épices. Certaines recettes datent du XV<sup>e</sup> siècle. Les moines préparaient eux-mêmes ces gâteaux agrémentés de miel, d'écorces d'orange, de cannelle et d'anis. Aujourd'hui, les chefs étoilés le proposent avec un foie gras.

**Le Manala:** Cette petite brioche à la forme d'un bonhomme. C'est d'ailleurs ce que signifie ce nom. On le savoure lors de la Saint-Nicolas, avec un chocolat chaud.

**Les bredele:** amandes, noisettes et fruits confits sont de la fête au cœur de ces petits gâteaux secs. Il est d'usage d'en confectionner plusieurs sortes, de coût et les formes de différentes, de les conserver dans une boîte en fer blanc, de les offrir et de les grignoter dans la journée. Mais aussi de les accrocher au sapin !

## La lune.

Sais-tu qui je suis ? Le Rayon de lune.  
sais tu d'où je viens ? Regarde là-haut.  
Ma mère est brillante, et la nuit est brune.  
Je rampe sous l'arbre et glisse sur l'eau ;  
Je m'étends sur l'herbe et cours sur la dune ;  
Je grimpe au mur noir, au tronc du bouleau.  
Comme un maraudeur qui cherche fortune.  
Je n'ai jamais froid; je n'ai jamais chaud.  
Je suis si petit que je passe au nul autre ne passerai.  
Aux vitres je colle ma face et j'ai surpris plus d'un secret.

Guy de Maupassant.

## Dictons du mois de décembre:

Rossignol de décembre, muet en sa prison, présage tardive et froide saison.  
Le tonnerre en décembre annonce pour l'an qui vient aux bêtes et aux gens abondance de biens.  
Hiver rude et tardif rend le pommier productif.  
8 décembre : Notre-Dame de l'Avent, pluie et vent, tire ton bonnet jusqu'aux dents.

*Escale Paysanne*

## Dictons.

Un Noël grand vent,  
aux arbres fruits abondants.

Vent qui souffle à la sortie de la messe de minuit,  
dominera l'an qui suit.

Nous neige de Saint-Nicolas  
donne froid pour trois mois

Noël grelottant pâques éclatant.

A la Saint-Étienne pas de vent,  
pour le vin c'est excellent

Après Noël, bise nouvelle

Entre Noël et Chandeleur, plus de laboureur.

## **SESSION DE L'ANNÉE 2014**

4 personnes en cannage, 2 en rempaillage et 1 en bouquets.

Les prochaines sessions se dérouleront pour:

Cannage.

Jeudi 13 - 20 - 27 Mars

3 - 10 Avril

9h - 12h puis 14h -17h

Rempaillage

Samedi 22 29 Mars

5 Avril

de 9h à 12H puis 14h - 17h