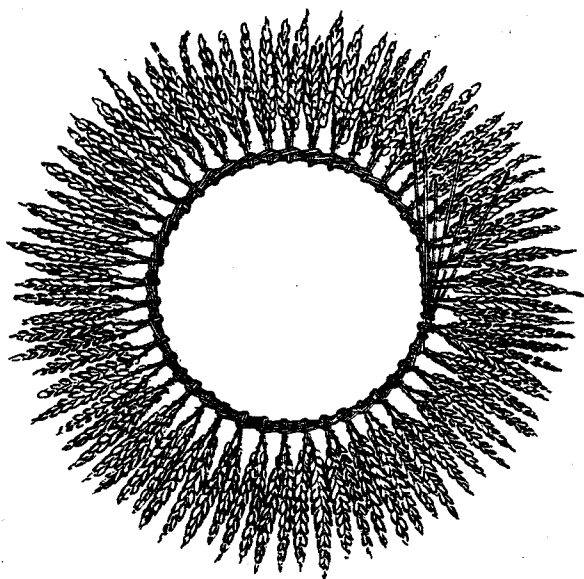


Bulletin de liaison de

Bouquets
de
Moissons



Décembre 1998



Association Bouquets de Moissons
B.P 738
59657 VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Membres du bureau

Présidente
Président d'Honneur
Vice Présidente
Secrétaire
Secrétaire adjointe
Trésorière
Trésorière adjointe

Madame Yvette CATTIAU
Monsieur Roland MILLESCAMPS
Madame Geneviève TAISNE
Madame Lucette BOURDELET
Madame Francine CAFFIAUX
Madame Monique CAMBIER
Madame Hélène BUGÉ

Membres

Madame Edith TITECAT
Monsieur Gérard BUGÉ

Membre d'Honneur

Mademoiselle Martine CAFFIAUX

Animateurs

Madame Marie-Louis PREVOST
Monsieur Adrien FORTRIE
Monsieur Pierre PETITPREZ



WEEK END A LYS

Les 21 et 22 Novembre 1998, la ville de Lys lez Lannoy nous invitait au Salon des Artisans. Ce week-end fut pour l'association un moment très agréable, malgré le froid.

Le stand fut très remarqué, les visiteurs étonnés que l'on puisse exécuter de si belles choses avec du blé. Toutes nos activités étaient représentées : cannage, rempaillage, bouquets et vannerie.

Nous y étions tous présents et remercions : Adrien, Edith, Francine, Geneviève, Lucette, Marie-Louise et Pierre. Surtout, un grand merci à Gérard, Geneviève et Lucette pour la mise en place du stand le vendredi après midi.

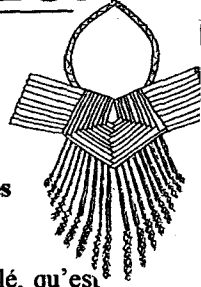
Merci également à nos deux stagiaires, Agnès qui est restée tout le week-end, et René, venu le dimanche.

Deux excellentes journées, dans une ambiance agréable, auxquelles nous aimerions participer à nouveau.





LE BOUQUET DE MOISSON, UNE TRADITION POPULAIRE



A Ligny-Thillois, Marie-Claire DESSENNE reproduit les gestes d'antan

C'est dans le sillage de l'agriculture, au coeur des champs de blé, qu'est née la tradition populaire du tressage de la paille.

Jadis, aux champs, durant la pause de midi, tout le monde mettait la main à la paille, créant des petits objets, figuratifs ou non, qui serviraient d'ornement au harnais du cheval ou au décolleté du chemisier.

En fin d'été, aussi, lors du grand repas qui rassemblait tous les acteurs de la moisson autour d'une même table, chaque convive offrait un bouquet de moisson au patron.

Il était également des pratiques, plus mystiques, comme celle de donner corps à des figurines fantastiques (souvent des sorcières), de les viser, ensuite, de la pointe de la faucille, afin de les couper. Ce qui échappait à la faucille était alors suspendu à l'entrée des maisonnées, avec pour mission de chasser le mauvais sort.

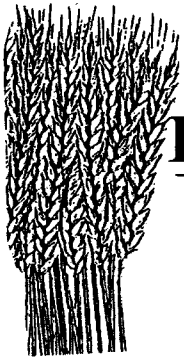
Bref, les multiples pratiques liées au tressage du blé donnent du fil à retordre aux historiens.

Ramassage du blé en juin, puis vient la cueillette des fleurs en juillet-août et le traditionnel séchage, à plat et à l'abri de la lumière pour les céréales, tête en bas pour les fleurs.

Une fois bien secs, le blé et les fleurs sont rangés dans le grenier, où ils attendront qu'une main vienne les torsader. Les stocks seront suffisants pour passer l'hiver.



Extrait d'un article de La Voix du Nord



LA CHANSON DES BLES

D'OR

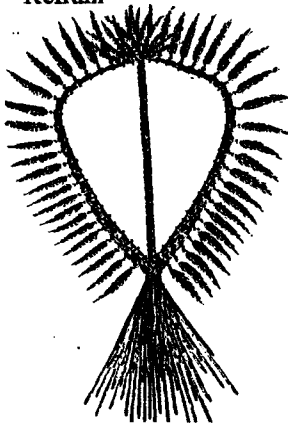
Mignonne, quand la lune éclaire la plaine aux bruits mélodieux
Lorsque l'étoile du mystère revient sourire aux amoureux.
As-tu, parfois sur la colline,
Parmi les souffles caressants,
Entendu la chanson divine
Que chantent les blés frémissants ?

Refrain

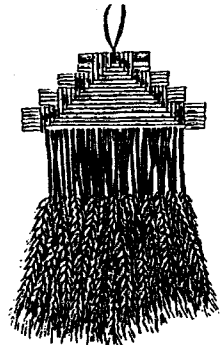
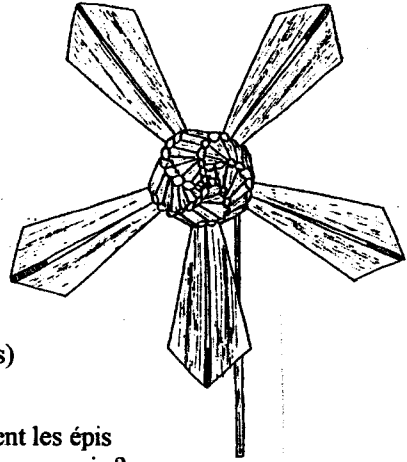
Mignonne, quand le soir descendra sur la terre
Et que le rossignol viendra chanter encore
Quand le vent soufflera sur la verte bruyère,
Nous irons écouter la chanson des blés d'or (bis)

As-tu parfois sous la ramure à l'heure où chantent les épis
Écouté leur joyeux murmure au bord des vallons assoupis ?
Connais-tu cette voix profonde qui revient au déclin du jour
Chanter la moisson blonde des refrains palpitants d'amour ?

Refrain



C.SOUBISE et LEMAITRE
Chantée par F.DORIA





EN PASSANT PAR **L'ARDECHE. SOUVENIRS** **L'ARDECHE. SOUVENIRS** D'ANTAIN

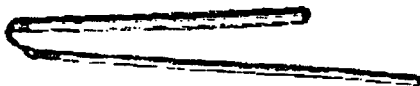
La Reboule

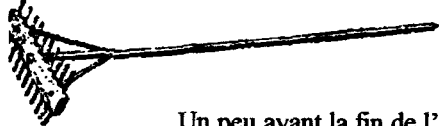
On battait le blé depuis trois semaines chez les Firmin de la Grange, mais c'était le dernier jour, à la vérité, on avait été dérangé par la pluie traditionnelle du 15 août qui vient par un orage, mais cesse rapidement. Nous l'appelons la pluie des raves, parce qu'elle permet d'en semer dans les éteules une fois l'automne venu.

Trois semaines de battage ce n'est pas rien. Vous pourriez penser que l'on avait rassemblé là tout le blé de la commune. Ce serait méconnaître la qualité du sol. Sur cette terre noire et spongieuse, convenablement retournée et fumée, seigle et avoine y poussaient comme chiendent.

La moisson terminée, les gerbes s'empilaient en d'immenses gerbiers, hauts comme des tours, et si serrés que l'aire, vue de loin, se donnait des airs de forteresse, mais au fil des jours le battage démantelait ces tours une à une.

Dès l'aurore, on préparait la première airée. La paille des gerbes déliées s'étalait en lignes parallèles, les épis chevauchaient le lit précédent. Puis le lien se mettait à l'oeuvre. Un lien, on ne saurait mieux dire, était un groupe de quatre hommes soudés, robustes, manieurs du fléau. Face à face, coude à coude, deux hommes avançaient, les deux autres reculaient, abattant successivement la verge d'alisier selon un rythme rapide et soutenu comme un ballet réglé. Les épis crépitaient et se redressaient en laissant jaillir leurs grains dans un halo de poussière blonde. Sous le soleil d'Août, on mouillait les chemises, le lien allait et venait sur toute la longueur de l'aire.





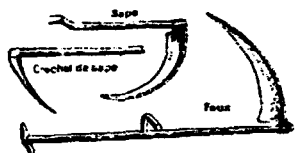
Un peu avant la fin de l'airée, on criait à la paille, alors les femmes plantant là feux et casseroles, couraient vers l'aire. Parfois aidées des vieux, elles retournaient à pleines mains cette paille battue, selon une ample spirale. Dans cette course, elles haletaient en précipitant leurs gestes.

Tout au long du jour se répétaient ces mêmes gestes qui nous viennent du gond des âges. Au soir tombant, on ventait. Tout le monde s'affairait autour du tarare, qui crachait en bourdonnant son nuage de poussière dans le sens du vent. Les jeunes transportaient les lourds sacs de blé vanné dans les greniers. La nuit venue bien des dos avaient quelque peine à se redresser. Cela durait depuis trois semaines. Mais ce soir, tout est terminé. C'est la reboule : un grand repas, et souvent aussi, disons le mot, une ribote (beuverie légère).

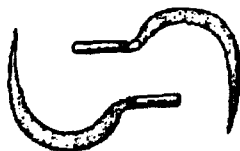
Dans la vaste cuisine de la grange, aux poutres noircies où dorment les mouches, il y a la longue tablée de travailleurs de l'aire, des pâtres et des enfants qui se chamaillent. Cela fait beaucoup de monde, sans parler des chiens qui grognent sous la table. Les femmes de la maison vont et viennent autour des feux et servent en silence, cet interminable repas, tout en viandes en sauce ou rôties, sans aucun légume, comme il convient à un jour de fête. Les hommes mangent paisiblement sans se presser. On a tout son temps. Les plats se succèdent, les bouteilles aussi. Sous les bancs, les chiens happent les os, claquant des mâchoires. La première faim passée, la conversation s'anime, on plaisante, on rit. Vient le moment où l'on repasse les plats, sans y toucher. Les desserts sont abandonnés aux enfants, qui se préparent à aller au lit.

On parle, on chante des vieux airs du pays. Les plus jeunes racontent leurs exploits. Mais la fatigue emmagasinée tout au long de la journée abat les plus timorés comme les plus ardents. Les moins costauds vont passer la nuit dans la grange, tandis que les plus solides apparemment détendus s'engagent par petits groupes et en chantant sur les sentiers qui dévalent vers la vallée où demain les attendent d'autres tâches.

Extrait du livre "St Pierreville au coeur de l'Ardèche", écrit par l'abbé CHAVE



7





SUR LA ROUTE DES VACANCES (Dans le Jura Sud)

Au 18ème Siècle

La base de la nourriture pour les laboureurs comme pour les manouvriers demeure le pain. *“Les habitants des montagnes vivent de pain de meslée qui est composée d’orge, de vesse, et d’avoine”* écrit le subdélégué François en 1778.

Ce pain noir où entraient aussi les lentilles et parfois les pois, était pétri à la maison, les plus pauvres possédaient une *“pâtrière et des vannotes”*, les fours étaient nombreux.

Le pain était la nourriture essentielle et parfois unique, à tel point que manger était exactement synonyme de “manger du pain”. quand il se rapprochait du pain blanc, du pain de froment, mets de riche, le pain devenait un luxe que s’offraient parfois, aux cabarets d’Arinthod (39), les laboureurs des villages, ce qui ne manquait pas de les conduire devant la justice de leur seigneur...

Les fours des villages étaient communaux *“de grandeur convenable pour cuire douze miches”*.



Colette MERLIN, “Le Pain de Mêlée”



L'AVEINNA

vieille chanson de la région d'Arinthod

f. et assez large

Moderato

Quando mon grand-
Quando mon grand-

f.

per' Se - na - ve sen - a vein - na Se - ve la paille Se - na - ve lou
per' al - lait se - mer l'a - voi - ne Il semait la paille Il semait la

Largo et c.

gran Ta - on ve du piot le - ve la man Oh ! la ball a -
grain Il frappait du pied Il le - vaait las mains Oh ! la belle a -

Largo et c.

vein - na Lou Bon Die la ra - mein - na
vein - na Le Bon Dieu la ra - me - ne.

dc



2^e COUPLET bis

Quando mon grand'père } bis
Allait faucher l'avoine,
Il fauchait la paille, il fauchait le gra
Il tapait du pied, il levait la main.
*Oh ! la belle avoine,
Le Bon Dieu la ramène !*

2^e COUPLET

Quando mon grand'père } bis
Sevave sen aveinna,
Sevave la paille, sevave lou gran.
Tapave du piot, levave la man.
*Oh ! la ball aveinna,
Lou Bon Die la rameinne.*

3^e COUPLET bis

Quando mon grand'père } bis
Allait battre l'avoine,
Il battait la paille, il battait le grain,
Il tapait du pied, il levait la main.
Oh ! etc...

3^e COUPLET

Quando mon grand'père } bis
Battive sen aveinna,
Battive la paille, battive lou gran,
Tapave du piot, levave la man.
Oh ! etc...

4^e COUPLET bis

Quando mon grand'père } bis
Allait moudre l'avoine,
Il moulait la paille, il moulait le grain,
Il tapait du pied, il levait la main.
Oh ! etc...

4^e COUPLET

Quando mon grand'père } bis
Mouline sen aveinna,
Mouline la paille, mouline lou gran,
Tapave du piot, levave la man.
Oh ! etc...

Paru dans "ce que chantaient nos grands-pères", chansons populaires du pays Comtois et Bressan avec paroles anciennes et modernes recueillies et harmonisées par Henri GROSPIERRE - 9 rue Carandelez - 39000 DOLE.



DE BONNES IDEES POUR LES FETES

Des bougeoirs de table :



Avec des mandarines à peau épaisse, coupées en deux et vidées, à l'intérieur desquelles on dispose une petite bougie chauffe-plat.
Pour laisser passer la flamme, on découpe un rond assez large sur le chapeau.
Le truc : il faut les vider deux jours avant Noël et les garnir de coton pour qu'elles séchent sans se déformer.



Des pommes de pin et des noix peintes à la bombe dorée ou argentée :

On y plante un petit clou doré avant d'attacher un ruban ou des feuilles de houx, le tout à accrocher au sapin avec un crochet de jardinage ou un trombone.



Des boules de polystyrène de 8 cm et de 12 cm :

Les peindre en rouge, bleu, vert, doré ou argent.

Les laisser sécher.

Remettre une couche de peinture.

Entourer la boule avec un ruban en faisant 8 quartiers.

A chaque tour, mettre un point de colle où le ruban se croise et faire une boucle avec la fin du ruban et coller

Accrocher au sapin.





MON BEAU SAPIN



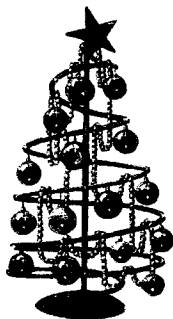
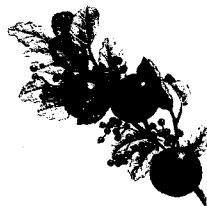
Savez vous que ce sont les Alsaciens qui ont inventé le sapin de Noël ?

En 1597, le bourgmestre de Turckheim enregistre une somme consacrée à l'achat de décoration de l'arbre pour la mairie.

C'est la plus ancienne mention d'un sapin de Noël.

A l'origine, on le décorait de pommes, symbole de l'arbre de la Connaissance ou Paradis perdu.

C'est un maître verrier alsacien qui a eu l'idée de faire des boules de verres une année où la récolte des pommes était mauvaise. Depuis, le sapin a été exporté dans le monde entier





ASTUCES

Quand une de vos plantes donne des signes de faiblesse, placez au pied, sur la terre, une orange coupée en quartiers. Retirez les quartiers d'orange lorsqu'ils sont secs.

Pour déplacer un meuble sur une moquette, mettez un couvercle de bocal à conserve sous chaque pied. Sur un carrelage, placez une demi pomme de terre, partie coupée sur le sol, sous les pieds du meuble. Dans les 2 cas, ça glisse !

Vous vous êtes cogné ? Massez doucement le "bleu" avec du miel, il disparaîtra plus vite.



VOICI LES FETES !



Connaissez vous la légende des bretzels ?

Un boulanger d'Ingwiller fut sommé de trouver un gâteau au travers duquel on pouvait voir trois fois le soleil, sinon il serait pendu haut et court.

En tordant un barreau de sa geôle, il découvrit la forme du bretzel qui lui valut sa grâce. C'est aussi un symbole solaire et un symbole protecteur. Il est l'emblème des boulangers.

Les bretzels étaient autrefois offerts pour le Nouvel An par les grands parents , parrains et marraines. Ils étaient parfois d'une telle taille que les enfants les enfilaient au bras à moins qu'ils n'en fissent des colliers.

On peut les faire salés ou sucrés.





RECETTE

BRETZELS AU CHOCOLAT

Pour 8 à 10 personnes.

200 grs de beurre
100 grs de sucre glace
1 oeuf
1 pincée de sel
1/2 bâton de vanille
300 grs de farine
125 grs de chocolat
100 grs de sucre glace pour le glaçage

Malaxer le beurre et le sucre.

Ajouter les jaunes d'oeufs, le sel et la pulpe de vanille.

Bien mélanger.

Verser la farine et rapidement malaxer.

Laisser reposer le tout 3 heures au réfrigérateur.

Puis abaisser au rouleau la pâte et découper en fines lanières.

Faire des boudins de la grosseur d'un crayon et façonner les bretzels en formant un double noeud desserré.

Les mettre sur une plaque graissée et faire dorer à four moyen.

Mélanger un demi blanc d'oeuf, le chocolat fondu, le sucre glace.

Lorsque le mélange est bien lisse, plonger les bretzels, puis disposer sur une grille pour laisser prendre le glaçage.





DICTONS

Gelée en Janvier, blé au grenier

S'il tonne en Février, point de vin tiré (Gers)



Pluie de Mars ne vaut pas pisse de renard (Nivernais)

Quand Avril se met en fureur, il est le pire des laboureurs (Bretagne)

Pluie de Mai grandit l'herbette, mais c'est signe de disette (Vaucluse)

Un pré est un vaurien quand en Juin il ne donne rien (Bretagne)

Juillet doit rôtir ce que Septembre mûrie (Pays Basque)

En Août sec, gros nuages en l'air, c'est de la neige pour l'hiver (Nord)

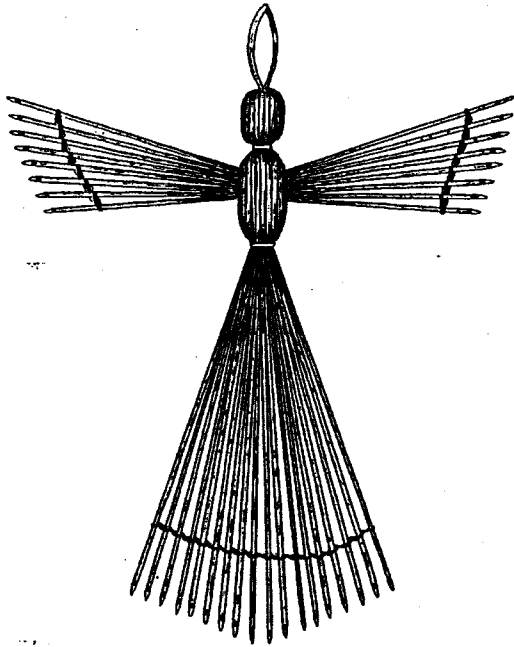
En Septembre sois prudent, achète grains et vêtements (Charente)

Quand Octobre est glacé, il fait vermine trépasser (Deux sèvres)

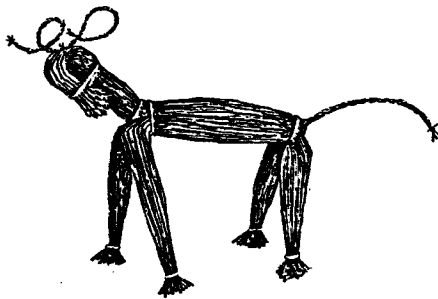
La Toussaint venue, rentre la charrue (Saintonge)

Qui ôte son manteau à Noël se coiffera à Pâques.





JOYEUX NOEL





DATES A RETENIR

12 et 13 Décembre 98 : Marché de Noël au Château de Flers

09 Janvier 99 : Assemblée générale

Sessions de cannage et Bouquets de Moisson :

le 27.02.99

le 06.03.99

le 13.03.99

le 20.03.99



Joyeux Noël

et

Bonne Année !

