

Bulletin de liaison

de



Bouquets

de

Moissons



Décembre 2004

Association Bouquets de Moissons
BP 738
59657 VILLENEUVE D'ASCO Cedex

Conseil d'administration :

Président d'Honneur	Mr Roland MILLESCAMPS
Présidente	Mme Agnès PITEUX
Trésorière	Mme Edith TITECAT
Secrétaire	Mme Lucette BOURDELET
Secrétaire adjointe	Mme Francine CAFFIAUX

Membres	Mme Hélène BUGE
	Melle Martine CAFFIAUX
	Mr Adrien FORTRIE

Animateurs	Mmes BOURDELET et PREVOST
	Mr PETITPREZ

Le réveillon de Noël

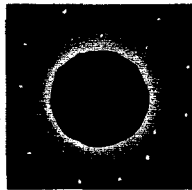
Certains font dériver le mot « Réveillon », de « veille », et d'autres du verbe latin « rebellare » : « se livrer à une joie bruyante ».

Le réveillon prend place avant ou après la messe de minuit et quelquefois on l'interrompt pour aller à l'église. Souvent, on garde une place vide à table pour l'âme des défunts de la famille. La table peut être recouverte de trois nappes blanches, pour rappeler la trinité) sous lesquelles on dispose de la paille et du foin. Dans les pays d'Europe centrale, chacun tire un brin de paille et l'interprète : tout ira bien dans l'année si la paille est droite. Attention, si la paille est tordue, l'année s'annonce mouvementée.



Le saviez-vous ?

Dans l'antiquité, on croyait qu'un anneau portant les douze constellations était fixé autour de la terre, d'où le mot « année ».



Bientôt la galette des rois

Galette flamande pour 4 personnes :

550 grs de farine

3 œufs

20 grs de sucre

150 grs de beurre

1 pincée de sel

20 grs de levure du boulanger

2 cuillères de lait

100 grs de raisins

75 grs de sucre concassé

Faire le levain avec 50 grs de farine et la levure délayée dans le lait tiède.

Mélanger dans une jatte le reste de farine, les œufs, le sucre, la pincée de sel.

Ajouter le levain.

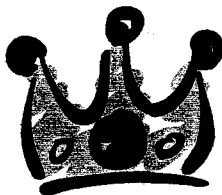
Incorporer peu à peu le beurre, les raisins. Travailler le tout.

Aplatir la pâte dans un moule à tarte. Entailler le dessus.

Faire reposer 3 heures environ. Une fois la pâte bien levée, la garnir de sucre concassé.

La mettre à four moyen 40 minutes.

Ne pas oublier d'y glisser la fève !



Dictons



Si le soir des rois
Le temps est clair
L'été sera sec



Pluie aux Rois
Neige jusqu'au toit

Les rois mages : légende

Qui voulait connaître le visage de son futur mari la veille de l'Epiphanie, devait prendre trois feuilles de lauriers, inscrire sur chacune d'elle le nom des rois mages, les glisser sous l'oreiller et s'aliter en répétant :

« Je mets le pied sur ce bois,
Au nom des trois rois
Pour voir en m'endormant
Celui que j'aurai de mon vivant. »

Il faut aussi invoquer les rois mages contre les dangers des voyages. Ce qui semble logique. Plus bizarre, c'est leurs dons sur l'épilepsie. Il suffit de murmurer trois fois à l'oreille du malade les prénoms de ces trois rois, et il sera délivré du mal par la bonté de Jésus Christ.

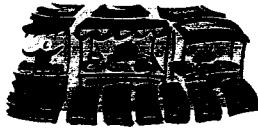


Le marché de Noël

Nous y étions présents les 11 et 12 décembre.

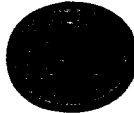
Nous nous sommes relayés afin de montrer notre savoir-faire, tant su sujet de la paille que de la vannerie de rotin et osier, ainsi que le rempaillage et le cannage de chaises.

Nous étions entourés d'artistes et d'associations diverses, le tout dans une ambiance agréable.



L'orange de Noël

Fruit exotique et rare, l'orange était jadis offerte aux enfants pour Noël. Cette « pomme d'orange » les fascinaient tellement qu'ils ne mangeaient qu'un quartier par jour, qui portait le nom du jour de la semaine.



La couronne de Noël

Venue des pays anglo-saxons, la couronne de Noël est suspendue aux portes. Faites de feuillages, le plus souvent de sapins et de houx, sa forme symbolise le soleil et le cycle d'une année.



Dates des prochains stages

Cannage

Samedi 26 février 2005

Samedis 5, 12 et 19 mars 2005

Rempaillage

Jeudi 24 février 2005

Jeudis 3, 10 et 17 mars 2005

**Bouquets de
moissons**

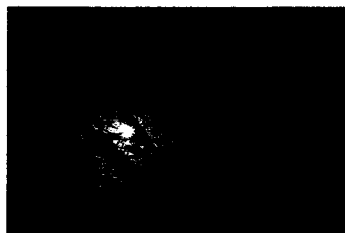
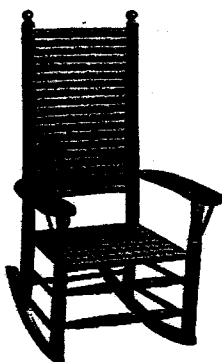
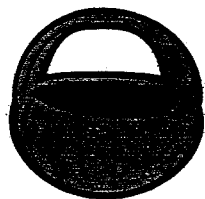
Jeudi 24 février 2005

Jeudis 3, 10 et 17 mars 2005

Vannerie

Samedis 15, 22 et 29 janvier 2005

Samedi 5 février



Bonne année 2005 !

