

H. Olefir, N. Filonenko

# Codes linguistiques et culturels

## Art de vivre dans les pays francophones

### Codes culturels



KYIV – 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Ганна ОЛЕФІР  
Наталія ФІЛОНЕНКО

# ЛІНГВОКУЛЬТУРНІ КОДИ

Мистецтво жити у франкомовних країнах: культурні коди

Частина 2

*Підручник*

Київ  
Видавничий центр КНЛУ  
2024

УДК 811.133.1'282'27(44+7/8)(075.8)

О - 53

Друкується за рішенням вченої ради  
Київського національного лінгвістичного університету  
(протокол № 19 від 24 червня 2024 року)

**Рецензенти:**

**Савчук Р. І.** – доктор філологічних наук, професор, професор кафедри теорії та практики перекладу романських мов імені Миколи Зерова Навчально-наукового інституту філології Київського національного університету імені Тараса Шевченка;

**Станіслав О. В.** – доктор філологічних наук, професор, завідувач кафедри романської філології Волинського національного університету імені Лесі Українки.

**Олефір, Г. І., Філоненко, Н.Г.**

**О - 53 Codes linguistiques et culturels. Art de vivre dans les pays francophones : codes culturels /** Лінгвокультурні коди. Мистецтво жити у франкомовних країнах: культурні коди. Частина 2. Підручник для здобувачів вищої освіти філологічних факультетів. Київ: Видавничий центр КНЛУ, 2024. – 306 с.

Підручник орієнтований на майбутніх філологів, перекладачів, фахівців з міжкультурної комунікації, вчителів і викладачів французької мови. Завдяки різноманітним завданням, спрямованим на вивчення звичаїв, традицій, символів і кліше франкомовних країн, студенти розширяють свій цивілізаційний світогляд і зможуть ефективно взаємодіяти з людьми з різних франкомовних країн. Підручник пропонує покроковий підхід до відкриття автентичних культурних практик, які дозволять здобувачам освіти ефективно розвинути навички спілкування в усній та письмовій формі в професійних або повсякденних ситуаціях із представниками франкомовного світу. Підручник розрахований на 120-160 годин занять, завдяки яким залежно від цільової групи, можна буде розвинути мовні навички, розширити словниковий запас і вільно спілкуватися. У другій частині підручника наявні чотири блоки, кожен з яких присвячений певній темі та містить автентичні тексти різного характеру: інтерв'ю, газетні й енциклопедичні статті, фрагменти з фахових видань. Кожна тема завершується тестовим завданням і передбачає виконання індивідуального або групового проєкту.

**ISBN 978-966-638-381-8**

© **Олефір Г. І., Філоненко Н. Г., 2024**

© **Вид. центр КНЛУ, 2024**

## Avant-propos

Le livre **Art de vivre dans les pays francophones** est le second volet de l'ouvrage qui porte sur les codes culturels et linguistiques de francophonie. Il s'adresse aux apprenants, **futurs professionnels de langues et de l'interculturalité**.

Il permet à l'apprenant de mieux maîtriser la civilisation francophone et à la fois d'approfondir ses connaissances linguistiques et d'enrichir le vocabulaire. Tout en se confrontant aux usages, coutumes, traditions, symboles et clichés des pays francophones, l'apprenant est censé élargir ses horizons civilisationnels et pouvoir interagir d'une façon efficace avec les ressortissants des pays francophones différents.

En **120 à 160 heures de cours** selon les publics, il sera possible de développer les compétences langagières, d'enrichir les connaissances en vocabulaire et de se sentir à l'aise dans la communication orale et écrite dans les situations professionnelles ou de la vie quotidienne.

L'ouvrage s'adresse aux personnes ayant déjà acquis de solides bases linguistiques, au moins le niveau C1 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECR). Ce manuel constitue un outil d'apprentissage, mais peut aisément être employé dans le cadre de la formation en continue des professionnels de langue française.

Chacune des **quatre unités** porte sur un thème particulier et comporte des documents authentiques de différente nature: interviews, articles des journaux, extraits des ouvrages encyclopédiques, fragments des ouvrages spécialisés etc. Les illustrations complètent l'ensemble non seulement par souci de vivacité et d'agrément, mais surtout pour fournir des informations culturelles complémentaires.

Les devoirs variés peuvent se pratiquer aussi bien à l'oral qu'à l'écrit. Les notions acquises sont mises en pratique à l'aide des activités de productions écrite et orale centrées autour de l'organisation des débats sur tel ou autre propos. L'apprenant est toujours motivé de se prononcer tout en argumentant son avis.

Chaque sujet traité est suivi d'un test qui permet de contrôler les notions acquises.

Un bilan, faisant appel aux compétences de la compréhension et production orale et écrite, constitue une synthèse de l'ensemble des notions présentés dans l'unité et prévoit la réalisation d'un projet pédagogique en équipe ou à titre individuel. Le bilan présente une prolongation logique de tout ce qui a été abordé dans l'Unité.

Les corrigés des tests fournissent un complément pédagogique précieux.

L'ouvrage cherche à préparer les futurs professionnels de langues et de l'interculturalité aux imprévus dans les comportements culturels en France et autres États francophones, tels que la Belgique, la Suisse, le Luxembourg et le Canada, afin qu'ils ne se laissent pas gagner par la timidité face à des règles de bienséance, usages, coutumes et traditions de ces pays. Ainsi, l'ouvrage privilégie l'approche par une progressive découverte des pratiques culturelles authentiques qui permettront à l'apprenant de développer des savoir-vivre dans le monde francophone.

De plus, l'esprit de cet ouvrage cherche à inciter la curiosité des apprenants devant toute sorte des particularités de la civilisation francophone et à favoriser la recherche autonome en guise de l'autoformation.

Ce livre, tout en étant structuré et réfléchi, permet une large liberté de parcours.

## Tableau des contenus

<b>Unité 1. Être bien dans sa peau dans le monde francophone. Découvrir et maîtriser les règles de bienséance, usages et coutumes des pays francophones.</b>		
Devoir 1	Vouvoiement, tutoiement: d'où vient cet usage en France?	<b>7</b>
Devoir 2	Deux, trois... Combien de bises faites-vous pour dire bonjour?	<b>10</b>
Devoir 3	De l'art de respecter le "dress code" en politique	<b>12</b>
Devoir 4	Le savoir-vivre est un jeu: des règles de bienséance à appliquer en toutes circonstances	<b>16</b>
Devoir 5	Les superstitions que les Français ne dédaignent pas	<b>20</b>
Devoir 6	<i>Testez vos connaissances des superstitions auxquelles croient les Français</i>	<b>26</b>
<b>Bilan</b>		<b>28</b>
<b>Unité 2. Savoir se sentir à l'aise à table. Découvrir les spécialités culinaires françaises. S'appropriier la saveur du vocabulaire épicé et piquant de la gastronomie française.</b>		
Devoir 1	Le repas gastronomique des Français	<b>29</b>
Devoir 2	Mathieu Avanzi: "La nourriture fait la culture de la France"	<b>36</b>
Devoir 3	Ces mots et expressions qui prouvent que les Français adorent manger	<b>39</b>
Devoir 4	Les gourmandises au cœur de la langue française	<b>50</b>
Devoir 5	Non, les frites ne sont pas belges	<b>52</b>
Devoir 6	<i>Testez vos connaissances des mots et expressions liées à la gastronomie</i>	<b>54</b>
Devoir 7	Fromage: un mets qui fait la réputation de la France	<b>61</b>
Devoir 8	<i>Testez vos connaissances des fromages français</i>	<b>76</b>
Devoir 9	S'initier à la viticulture	<b>77</b>
Devoir 10	Mathusalems, nabuchodonosors... mais d'où nous viennent ces noms?	<b>86</b>
Devoir 11	Qui a inventé le champagne? La bulle du moine	<b>90</b>
Devoir 12	Quelques formules sur le vin et le champagne pour briller durant le repas	<b>92</b>
Devoir 13	Accords mets et vin: les règles du jeu	<b>96</b>
Devoir 14	<i>Testez vos connaissances de la viticulture</i>	<b>98</b>
Devoir 15	Le tour de France des spécialités régionales	<b>100</b>
Devoir 16	Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la bière	<b>104</b>

Devoir 17	Connaissez-vous ces expressions sorties des bistrots?	<b>106</b>
Devoir 18	<i>Testez vos connaissances des mots argotiques du vin et du monde de bistrot</i>	<b>111</b>
<b>Bilan</b>		<b>115</b>
<p><b>Unité 3. Savoir s'intégrer au monde francophone. Découvrir le calendrier des fêtes annuelles et événements festifs de la communauté francophone. Retenir les traditions et les symboles de la culture francophone.</b></p>		
Devoir 1	Fêtes en France	<b>116</b>
Devoir 2	Fêtes nationales et fêtes communautaires des États francophones	<b>138</b>
Devoir 3	Mythologie de Noël francophone	<b>158</b>
Devoir 4	Quelques formules pour se souhaiter de bonnes fêtes de la fin d'année	<b>162</b>
Devoir 5	Les "treize desserts" de Noël et la crèche provençale	<b>164</b>
Devoir 6	Connaissez-vous les plats de Noël des pays francophones?	<b>168</b>
Devoir 7	Épiphanie: pourquoi parle-t-on de "galette" des rois?	<b>174</b>
Devoir 8	Galette des Rois à la pâte feuilletée ou couronne briochée, quelle est la pionnière?	<b>178</b>
Devoir 9	<i>Testez vos connaissances des traditions et coutumes des festivités francophones hivernales</i>	<b>180</b>
Devoir 10	À chaque pays ses traditions	<b>186</b>
Devoir 11	Découvrez quelques recettes culinaires afin de pouvoir déguster des spécialités faites maison	<b>194</b>
Devoir 12	Les festivités régionales françaises	<b>201</b>
Devoir 13	Les symboles de la Nation française	<b>219</b>
Devoir 14	Le franc: sa vie, son œuvre	<b>225</b>
<b>Bilan</b>		<b>230</b>
<p><b>Unité 4. Savoir s'adapter dans le monde francophone. Découvrir les stéréotypes sur les francophones des États différents. Comprendre les origines de ces clichés.</b></p>		
Devoir 1	Top 12 des clichés sur la France et les Français	<b>231</b>
Devoir 2	Top 12 des clichés sur la Belgique et les Belges	<b>235</b>
Devoir 3	Top 10 des clichés sur le Luxembourg et les Luxembourgeois	<b>239</b>
Devoir 4	Top 12 des clichés sur la Suisse et les Suisses	<b>243</b>
Devoir 5	Top 12 des clichés sur le Québec et les Québécois	<b>246</b>

Devoir 6	L'histoire du béret entre tradition et symbole français	249
Devoir 7	Béret Basque	256
Devoir 8	"Emily in Paris": Les clichés sur la France et les Français, c'est parce qu'on le veut bien	258
Devoir 9	Ce qu'il y a de vrai dans Astérix et Obélix?	261
<b>Bilan</b>		<b>305</b>
<b>Corrigés</b>		<b>306</b>

# Unité 1. Être bien dans sa peau dans le monde francophone. Découvrir et maîtriser les règles de bienséance, usages et coutumes des pays francophones.

**Devoir 1. Que choisir entre le vous et le tu? Aucune règle fixe ne semble résoudre définitivement ce balancement entre vouvoiement et tutoiement dans les rapports sociaux et l'ambiguïté y demeure.**

**Lisez les articles qui suivent et comparez l'usage en question en France avec les convenances dans les autres pays.**

## Vouvoiement, tutoiement: d'où vient cet usage en France?

Un véritable casse-tête. Que choisir entre le *vous* et le *tu*? Ne vais-je pas paraître trop pompeux, ou au contraire trop familier? Quel est l'usage dans cette situation particulière? Nous le savons, la langue française dispose d'autant de règles qu'elle a d'exceptions. S'il est plus aisé pour un francophone de s'y retrouver, l'ambiguïté liée à cette règle demeure.

Étienne Kern, dans son ouvrage au titre explicite, *Le tu et le vous, l'art français de compliquer les choses* publié chez Flammarion, souligne que le tutoiement et le vouvoiement "*saisissent quelque chose de l'évolution de notre société, de sa complexité, des grands débats qui la traversent.*" L'usage a certes évolué au fil des siècles. Le vouvoiement n'est plus aussi usité, et les règles qui établissent ce qu'il convient de faire ne sont plus aussi limpides.



C'est vrai qu'on a parfois du mal à décider, avec certaines personnes ou dans certaines situations. Il y a les évidences: on tutoie les enfants, les animaux, et dans la plupart des cas sa famille (l'auteur donne quand même des exemples de familles très chics dans lesquelles les enfants vouvoient leurs parents, mais c'est de plus en plus rare). A contrario, il y a des couples qui se vouvoient. C'est en voie de disparition, mais ça existe. Et il y a effectivement quantité de cas où l'usage est fluctuant. "*Que la solution s'impose comme une évidence ou nous plonge dans les affres du doute, il nous faut faire un choix,* affirme Etienne Kern. *Et ce choix, d'emblée, nous place au cœur d'enjeux considérables, car ces tu et ces vous que nous employons (...) engagent notre relation à l'autre, dessinent notre manière de concevoir le monde, trahissent nos états d'âme.*"



## **Origines latines du vouvoiement**

Le vouvoiement de politesse remonterait à l'antiquité. *"Si les origines du vous sont incertaines, son essor est indéniable en latin tardif"*, précise l'auteur. Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, des codes très nets sont établis dans la société française: il est synonyme de *"hiérarchie, verticalité et non réciprocité"*. Il n'était certes pas adéquat de tutoyer un aristocrate si l'on était bourgeois, lui-même était tutoyé par la noblesse, et vouvoyé par un mendiant. Ce dernier pouvait seulement tutoyer ses semblables. La hiérarchisation des relations humaines, organisée autour du statut social des individus, ne permettait alors aucune ambiguïté.

## **Brouillage des frontières entre le *tu* et le *vous***

Les choses ne sont pas aussi limpides désormais. S'il est toujours d'usage d'employer le vouvoiement face à un inconnu, une personne âgée ou un supérieur hiérarchique, la frontière établie entre le *tu* et le *vous* tend à s'estomper. Le tutoiement ne renvoie plus systématiquement à une logique d'infériorité, mais davantage à une volonté de marquer que *"l'on partage quelque chose (une même profession, les liens du sang, l'amitié)"* note Étienne Kern. Dans le cadre professionnel par exemple, il est de plus en plus courant qu'un employeur demande à être tutoyé par ses subordonnés. C'est dans ce cas précis que peut naître une interrogation quant à ce qu'il convient de faire. Le vouvoiement *"exprime a priori la distance ou tout au moins la non-solidarité"*, et peut entraîner une incompréhension, pire, une vexation de la part de l'interlocuteur.

## **Un enjeu sociologique**

Il est certain que l'image que nous renvoyons à notre interlocuteur repose partiellement sur la formule que nous décidons d'employer. Étienne Kern parle même *"d'enjeu sociologique: le tu et le vous conditionnent notre manière de concevoir la vie sociale. Tutoyer et vouvoyer, c'est, qu'on le veuille ou non, donner corps à une conception profondément hiérarchique de la société."* Le principe de *"verticalité"* dans les relations est donc toujours d'actualité, même s'il ne prend plus autant en compte l'origine sociale et le niveau de proximité entre les individus.

Le *tu* employé à tout bout de champ aurait encore *"un parfum d'interdit"* en France, notamment lorsqu'il est excessivement employé sur les plateaux télévisés: *"le vouvoiement recule en France, mais plus lentement qu'ailleurs"*, note l'auteur. Si l'utilisation du vouvoiement et du tutoiement est moins réglementée qu'auparavant, nul doute que le *tu* va de pair avec le *vous*. La disparition de l'un retirerait la saveur d'employer l'autre.

Par Maguelonne de Gestas, *Le Figaro*

## **Pourquoi faut-il sauver le "vouvoiement"?**

Vais-je paraître trop distant? Trop familier? C'est un tâtonnement fréquent dans les rapports sociaux. Et aucune règle fixe ne semble résoudre définitivement ce balancement entre vouvoiement et tutoiement. Si bien que dans certains milieux

professionnels, le tutoiement s'impose désormais. Que faut-il en penser? Jean Pruvost, linguiste et auteur de *La Politesse*, analyse cette particularité française.

### **LE FIGARO. – D'où vient cette différence entre tutoiement et vouvoiement?**

**Jean PRUVOST.** – L'origine est romaine, latine. Elle remonte à la division par l'empereur Dioclétien au III<sup>e</sup> siècle de l'Empire Romain entre Orient et Occident. Chacun des deux nouveaux Auguste, c'est-à-dire des empereurs, est alors assisté d'un César. La légende raconte que lorsque l'un des quatre souverains s'adresse à l'empire, il parle au nom des trois autres en disant "*nous*". On y répond en disant "*vous*". Le vouvoiement de politesse, ou du moins de respect, s'est alors progressivement développé. Il valorise l'interlocuteur.



### **Pensez-vous que le tutoiement soit une marque d'affection?**

Pas forcément. On peut aimer profondément quelqu'un que l'on vouvoie. On estime qu'aujourd'hui 200 000 personnes se vouvoient en étant mariées. En lisant par exemple *Arrière-Pays*, un roman de Daniel Rondeau, je me suis rendu compte progressivement qu'un couple très harmonieux se vouvoie tout au long du roman: "*Vous allez bien, ma chérie?*" Il en va de même dans la biographie magnifique de Dominique Bona, *Divine Jacqueline*, où Madame de Ribe et son mari se vouvoient toute une vie, très amoureusement. Dans les rapports familiaux, plus de 80 % des Français vouvoient également leurs beaux-parents.

### **Le tutoiement dépend-il du statut de la personne ou bien des circonstances?**

Il peut représenter un "*tu*" d'égalité ou alors de hiérarchie, dans l'ordre du savoir, des responsabilités, par exemple. Il est unimaginable qu'un enfant d'école élémentaire du second degré tutoie son enseignant, alors qu'il est relativement fréquent que ce dernier tutoie ses élèves. Mais cela dépend aussi des circonstances, plus qu'on ne se l'imagine. Quand j'étais inspecteur de l'Éducation nationale, on se tutoyait rapidement entre collègues. Pour se vouvoyer dès que l'on se trouvait devant les professeurs et les syndicats. Même chose à la radio. Hors antenne, je vais tutoyer l'animateur que je connais depuis dix ans. Mais quand le micro s'ouvre, je le vouvoie sans même avoir à y réfléchir. C'est une politesse consistant à ne pas exclure les auditeurs qui peuvent être choqués d'une complicité dont ils seraient exclus.

Car le tutoiement peut exclure autant qu'il intègre. Il peut arriver que le tutoiement puisse être une marque indirecte de supériorité méprisante. Il y a une anecdote célèbre quant à l'évolution hiérarchique. Quand François Mitterrand est élu secrétaire général du parti socialiste, un de ses militants de la première heure qui le tutoyait lui a demandé s'il pouvait continuer ainsi. Et le futur président de la République de répondre: "*Si vous voulez!*"

### **Faut-il encourager le tutoiement?**

L'important est qu'il ne soit pas imposé. Au Québec dans les années -60, on a obligé à un moment les enfants à tutoyer leurs enseignants, et réciproquement. Denise Bombardier raconte dans son *Dictionnaire amoureux du Québec* (Plon, 2014) avoir été convoquée par le directeur de l'école qui cherchait à comprendre pourquoi son enfant se refusait à tutoyer son professeur. Ce tutoiement a aussi été imposé pendant la Révolution Française. C'était supposé illustrer une égalité parfaite entre tous, mais c'était en réalité un appauvrissement voire un avilissement de la relation. L'académicien Frédéric Vitoux évoquait dans une conférence de manière très judicieuse le "*tutoielitarisme*", cette obligation du tutoiement qui, imposé, a quelque chose de totalitaire.

### **Qu'en est-il du tutoiement automatique?**

Il se développe du côté des jeux, du côté des réseaux, entre jeunes. Parfois, il est très inconscient et on ne se pose même pas la question. Quand on est chrétien, dans les prières on vouvoie la Vierge Marie, "*Je vous salue Marie*", et on tutoie Dieu en disant "*Notre Père qui es aux cieux*". En novembre 2021, quand Emmanuel Macron est allé voir le pape François, le tutoiement a surpris. Mais c'est la tradition papale. Aujourd'hui, le tutoiement spontané existe très facilement dans le monde de la radio ou de la télévision. Il vient d'ailleurs peut-être d'une précaution qu'on prend en se rapprochant les uns des autres le plus possible, en tentant de créer une amitié prudente dans un monde en fait très cruel. Les milieux professionnels ont leurs habitudes et leurs pratiques.

### **Pourquoi faudrait-il préserver le tutoiement et le vouvoiement?**

Le balancement ou le choix avisé entre les deux constituent une richesse de la langue et en rien une pauvreté. C'est une nuance supplémentaire et merveilleuse de notre langue. Il y a un art français consistant à jouer du double système avec élégance. On peut aussi en jouer plaisamment comme en témoigne un dessin de Pascal Gros à propos de l'ouvrage *Le Tu et le Vous. L'art de compliquer les choses*, (Flammarion), d'Étienne Kern. On y voit un patron avec sa cravate dire à son associé: "*Tu es viré*", ou "*enfin...vous êtes licencié si tu préfères!*" Préservons cette liberté et ce jeu du tutoiement et du vouvoiement. Surtout rien d'imposé et à nous de jouer...

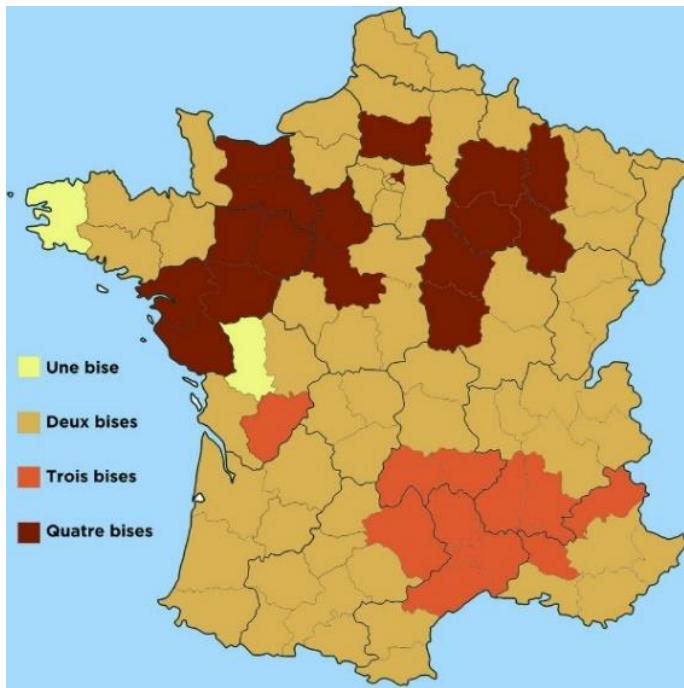
Par Victoire Lemoigne, *Le Figaro*

**Devoir 2. Faire la bise n'est pas si simple. Savez-vous qu'on ne la fait pas de la même façon à Marseille, Montréal, Namur ou Lausanne? En Belgique, on fait une bise. En Suisse romande, trois. Et ailleurs? Lisez l'article qui suit et comparez l'usage avec celui-ci dans les autres cultures.**

## Deux, trois... Combien de bises faites-vous pour dire bonjour?

Doit-on en faire une? deux? trois? ou quatre? "Faire la bise" n'est pas toujours aussi simple qu'il n'y paraît. D'ailleurs, quelle joue faut-il tendre? La gauche ou la droite? Et après, faut-il y déposer un baiser ou faire semblant de l'embrasser? Difficile à dire. D'autant que certains préfèrent parfois une solide poignée de main voire une accolade qu'un "schmutz".

Un "schmutz"? Le mot, parfois aussi orthographié "schmoutz", est d'origine allemande et signifie "bisou". On le retrouve surtout employé en Alsace lorsqu'on "fait



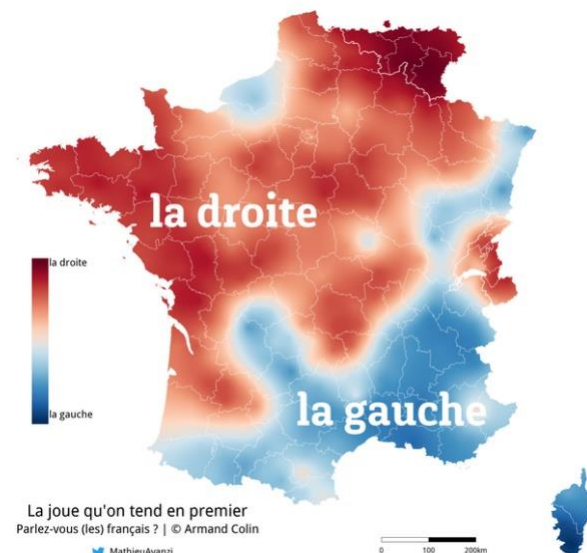
la bise". De la même façon que l'on peut retrouver les locutions "se boujouter" en Normandie, "faire une baisse" dans une partie de la Picardie ou bien "se biser" dans les Centre-Ouest, comme l'explique Mathieu Avanzi, maître de conférences à la Sorbonne, dans son ouvrage *Parlez-vous (les) français?* (Armand Colin).

Oui, on ne dit pas et on ne fait pas la bise de la même façon selon que l'on habite au Nord, Sud, à l'Est ou l'Ouest de la France. Y compris dans la francophonie. En Suisse romande, par exemple, on dit "faire un bec" quand on se fait la bise... Mais alors, comment doit-on la faire? En réalité, il n'y a pas

de réponse exclusive. Comme l'indique Mathieu Avanzi, "le nombre de bisous dépend de la région où l'on vit".

Ainsi, "en Belgique, c'est une bise. En Suisse romande, c'est trois. Et en France, c'est deux". Mais pas toujours! Petite subtilité en effet, on se fait "une seule bise à Brest, tandis que l'on en fait trois à Marseille et parfois quatre au nord de la Loire". Pas simple...

Et quelle joue faut-il préférer? Là aussi, Mathieu Avanzi montre cartes à l'appui dans son ouvrage, qu'il existe une véritable scission dans l'Hexagone. Si au Sud de la France, on tend davantage la joue gauche, au Centre et au Nord du pays, c'est la joue droite que l'on avance. Ce, comme nos voisins Suisses et Belges ont l'habitude de le faire.



Eh oui! Contrairement à ce que l'on peut prétendre, l'habitude d'embrasser pour dire "bonjour" n'est pas typiquement française. *"On se fait aussi la bise dans les pays d'Europe du Sud, jusqu'en Russie, et dans certains pays arabes et d'Afrique subsaharienne"*, écrit Mathieu Avanzi dans pertinent ouvrage.

Et vous alors, combien de bises faites-vous?

Par *Le Figaro*

**Devoir 3. Étudiez les documents qui suivent et déterminez les codes vestimentaires de rigueur en France dans le cadre des situations professionnelles.**

**Trouvez les informations complémentaires sur les personnalités politiques mentionnées en gras.**

## De l'art de respecter le "dress code" en politique

**Costume noir à l'Intérieur, gris à Bercy, pas de jean au Sénat... La liberté vestimentaire des politiques est quasi-nulle et obéit à des règles que personne ne dicte mais que tout le monde se doit de connaître.**

L'habit ne fait pas le politique, mais un bon politique sait comment s'habiller. Inutile donc, pour **Ségolène Royal** d'interdire aux membres du personnel du ministère de l'écologie de porter des décolletés, affirment les collaborateurs ministériels que nous avons interrogés. *"Ça ne serait de toute façon venu à l'idée de personne de mettre un décolleté plongeant"*, indique un habitué des cabinets ministériels. *"C'est évident pour tout le monde que les collaborateurs ministériels doivent porter une tenue sobre et élégante."* Même analyse au cabinet de la ministre du Sport et du Droit des femmes, **Najat Vallaud-Belkacem**. *"Il n'y a aucune règle écrite, mais chacun est bien conscient que nous ne travaillons pas n'importe où"*, indique un conseiller. Le costume avec cravate est donc de rigueur pour les hommes, et le classique tailleur habille les femmes.

Il existe cependant des petites subtilités selon les portefeuilles, dont chacun s'amuse. *"À Bercy, tout le monde est en gris. Alors qu'à l'Intérieur, c'est costume noir obligatoire"*, sourit un collaborateur. *"Pour ne pas avoir l'air d'un croque-mort, je me suis laissé pousser la barbe. J'exprime toute ma fantaisie dans mon choix de cravates"*, s'amuse un ex-chef de cabinet en mairie, où l'uniforme est strictement le même, du moins dans les grandes villes.

Car la liberté vestimentaire en politique est très restreinte, et l'a toujours été. *"Louis XIV montrait avec ses parures extraordinaires que le pays était riche, puissant, et c'est ce que le peuple attendait des rois. Un tableau de Marie-Antoinette peint par Louise-Elisabeth Le Brun avait ainsi fait scandale car elle y était représentée en simple robe blanche"*, explique Dominique Gaulme, auteur des "Habits du pouvoir". *"Aucune loi*

*ne l'interdisait, mais on attendait de la part de la reine qu'elle envoie un autre message."*

C'est finalement la même chose qui est arrivée à Cécile Duflot lorsqu'elle s'est rendue au Conseil des ministres en jean en mai 2012. Aucune règle écrite n'indique aux ministres comment ils doivent s'habiller, mais impossible de déroger à la tradition sans se faire remarquer. Seuls l'Assemblée nationale et le Sénat ont des restrictions vestimentaires affichées. La cravate est obligatoire pour pénétrer dans l'hémicycle. Les huissiers ont même un placard avec des cravates de secours pour les étourdis. **Jack Lang**, en 1981, alors ministre de la Culture, avait fait scandale en se rendant à l'Assemblée avec une veste à col mao. Les femmes n'ont théoriquement pas le droit d'y venir en pantalon. Mais depuis 1972 et le culot de **Michèle Alliot-Marie**, la règle a changé. Cette dernière était alors une jeune attachée parlementaire, et s'était vue refuser l'entrée à cause de sa tenue. *"Si mon pantalon vous gêne, je l'enlève"*, avait alors répliqué la future ministre.

Au Sénat, c'est le jean qui est interdit. Une rigueur vestimentaire qui peut jouer des tours aux élus locaux, qui font la navette entre Paris et leur circonscription. *"Quand vous revenez de l'Assemblée et que vous vous rendez directement à une fête de quartier par exemple, on va vous faire remarquer que vous êtes un peu trop bien habillé"*, indique François de Rugy, président du groupe écologiste à l'Assemblée. Car il convient aussi aux politiques d'avoir du flair et de savoir quand il est de bon ton de se libérer des convenances. **François Hollande** était ainsi le seul, lors du G8 à Camp David en mai 2012, à porter une cravate. **Barack Obama**, en pantalon de toile beige, chemise entrouverte, l'avait accueilli d'une boutade: *"François, on avait dit que tu pouvais enlever la cravate!"* Le soir même, le président ne la portait plus.

Par Judith Duportail, *Le Figaro*

## **Jean Vigneron: "Sans costume pour donner de la prestance, il ne reste qu'à être bon pour se démarquer"**

**INTERVIEW** – Le partenaire associé au sein d'Agent Secret, une agence de chasseurs de têtes spécialisée dans l'industrie du luxe, décrypte ici la fin du costume au bureau et les nouvelles habitudes vestimentaires que son déclin a entraînées.

**LE FIGARO.** – **Même si le costume tend à disparaître au bureau, existe-t-il des moments de la vie professionnelle où il reste un passage obligé?**

**Jean VIGNERON.** – Nous remarquons que les candidats viennent le plus souvent à un rendez-vous de recrutement avec le DRH en costume en se disant qu'il vaut toujours mieux en faire un peu trop que pas assez. Ce vêtement reste une marque de sérieux et surtout incarne une forme de neutralité. En revanche, sur le fond, à tous les niveaux de l'organigramme d'une société, il tend à



disparaître. Même dans les secteurs historiquement très traditionnels, comme les milieux d'affaires par exemple: si le complet demeure, beaucoup ont laissé tomber la cravate. On observe une décontraction progressive dans le monde du travail. Les rapports hiérarchiques sont de moins en moins codifiés. La façon de manager a changé. Les responsables ne donnent plus simplement des ordres mais sont incités à composer avec les forces et les axes d'amélioration de leurs équipes. Et à l'inverse, on demande aux collaborateurs d'affirmer leurs idées, de s'exprimer avec conviction, toujours dans le respect et l'écoute de son supérieur.

Par ailleurs, avec le progrès technologique, notre manière de travailler est devenue plus flexible, notamment grâce au télétravail, et ces nouvelles habitudes ont flouté la frontière entre le bureau et le cercle privé. Désormais, on répond à un mail le samedi, on arrive à la cantine en toboggan – je pense là à Google. Mais bien souvent, s'il y a un baby-foot dans la salle de repos, il est admis de travailler un peu plus tard le soir chez soi. L'adoption d'une tenue plus décontractée est un symptôme visible de ces évolutions.

### **La disparition de cet uniforme "corporate" implique-t-elle une plus grande liberté de s'habiller au bureau?**

Bien au contraire. D'autres critères liés à l'apparence peuvent entrer en ligne de compte. Pour certains postes, il est nécessaire de savoir jouer avec les codes vestimentaires, entre allure habillée et look casual. Par exemple, dans le groupe L'Oréal, une certaine originalité est quasiment requise dans les départements liés au marketing. Ainsi, les directeurs généraux se poseraient la question des capacités créatives de leurs subalternes si leur style était jugé trop classique. Le PDG Jean-Paul Agon a coutume de dire qu'il recherche "*des paysans avec les pieds dans la glaise et la tête dans les étoiles*" sachant penser avec singularité tout en restant politiquement correct. Contrairement à la division spiritueuse de LVMH où le *dress code* demeure traditionnel car les enjeux commerciaux sont primordiaux, la notion de représentation très forte et souvent masculine. Là, le costume y est encore omniprésent.

### **N'est-il pas déconcertant de ne pouvoir différencier le PDG des salariés?**

J'ai envie de dire tant mieux. C'est amusant d'observer qu'un homme en complet noir et chemise blanche aujourd'hui aura plus tendance à ressembler à un chauffeur privé qu'à un patron du CAC 40. La fast fashion a permis à tous d'accéder au vestiaire formel du costume, longtemps celui des élites – qu'on appelait d'ailleurs les "cols blancs". Pendant ce temps, une nouvelle caste de dirigeants s'est réapproprié le streetwear et les codes de la rue. Même le costume, pour survivre, a dû s'adapter et devenir de plus en plus "décontracté" – regardez le travail de Kim Jones chez Dior ou Virgil Abloh pour Louis Vuitton. Et puis, pourquoi devrait-on s'adresser différemment à un responsable haut placé dans la hiérarchie et à quelqu'un qui ne l'est pas? De nos jours, le fond prend le pas sur la forme: si un costume ne peut plus vous donner de la prestance, il ne vous reste plus qu'à être bon pour vous démarquer.

Par Valérie Guédon, *Le Figaro*

# L'étiquette vestimentaire dans le monde de business

Une tenue correcte et soignée est exigée. Tout Collaborateur ne respectant pas le code vestimentaire ne peut se déplacer dans un espace Client.

## FEMME

Couleurs neutres à privilégier.

- Tenue correcte et soignée (tailleur, pantalon, jupe et robe à mi-genou) ;
- Chaussures élégantes et cirées (privilégier les chaussures en cuir & à talons) ;
- Collants sobres et sans motifs.

## HOMME

- Costume
- Chemise claire à manches longues et boutonnées aux poignets
- Cravate
- Veste
- Chaussures en cuir cirées
- Chaussettes noires ou sombres

## À PROSCRIRE

- Jeans
- Sortir de son bureau sans sa veste de costume
- Chaussures de sport ou tongs
- Jupe courte
- Short ou bermuda
- Décolleté plongeant
- Sous-vêtements visibles
- Ourlet défait
- Bouton manquant
- Vêtement taché
- Cravate dénouée
- Col de chemise ouvert
- Poignets et col de chemise élimés
- Sac à bandoulière (homme)
- Gourmets (homme)
- Tatouage et piercing visibles
- Bague au pouce
- Cheveux dans les yeux
- Parfum enivrant



**Devoir 4. Déjeuner familial, présentation, dîner important... Certaines règles de bienséance paraissent complètement à côté de la plaque. D'autres subsistent encore, et chaque personne du XXI<sup>e</sup> siècle doit les connaître.**

**Retenez ces règles de savoir-vivre à appliquer en toutes circonstances.**

## **Le savoir-vivre est un jeu: des règles de bienséance à appliquer en toutes circonstances**

La dernière fois que vous avez reçu du monde à la maison, vous étiez treize à table... Bref, les règles de savoir-vivre ne sont pas votre tasse de thé. Pas de panique, Geneviève d'Angenstein, directrice de Business



Étiquette Paris, cabinet de conseils et de formation, et auteure du livre *Le savoir-vivre est un jeu* (Éditions Flammarion), éclaire vos lanternes avec des conseils à appliquer en toutes circonstances.



### **Se présenter**

Chez des amis, au bureau, dans la rue, vous serez sans cesse confrontées à une situation simple qui déroute pourtant certaines: faire les présentations.

❖ La règle n'a rien de sorcier: on présente le plus jeune au plus âgé, l'homme à la femme, celui que l'on connaît le moins bien à celui que l'on connaît mieux. En un mot, la personne que l'on veut honorer aura l'information en priorité.

Quand vous rencontrez quelqu'un de plus âgé, ou de plus important hiérarchiquement, laissez-le faire le premier geste, serrer la main par exemple. Il est d'usage de s'adapter à ce qu'il veut. Si c'est un homme, il est d'usage qu'il vous serre la main.

❖ N'oubliez pas: quand on serre la main, elle est franche, et on regarde dans les yeux. Droit dans les yeux. "Dans certains pays, les habitants ont tendance à baisser les yeux. Mais en France, c'est plutôt pénalisant."

❖ Éviter l'expression "enchantée". Préférez plutôt la phrase entière "je suis ravie de faire votre connaissance" ou "je suis enchantée de...".

❖ Pas de "Je suis Madame..." Pour se présenter, on utilisera son nom: "Je suis Juliette Dupont". "La politesse consiste à se minimiser devant les autres. Culturellement, on s'élève en se rabaissant." En revanche, il convient de répondre "bonjour Madame" sans répéter le nom.

❖ On doit se souvenir qu'on n'aura pas deux fois la chance de faire une première bonne impression: c'est le moment de prouver combien on est sympathique.

"Je préconise d'être souriante et ouverte mais toujours réservée. Il faut être attentive aux âges et aux situations professionnelles des autres interlocuteurs. Un comportement clanique est à éviter puisqu'on ne sait jamais à qui on a affaire. En tout cas, une certaine réserve est beaucoup plus agréable pour les relations extérieures que le contraire."

### **Être un homme galant**

❖ L'homme entre en premier dans un restaurant, une manière de vérifier que le lieu n'est pas malfamé. Il passe devant une femme dans un escalier en montant comme en descendant. Ainsi, il ne regardera pas ses jambes en montant, et la protégera d'une chute si elle trébuche en descendant.

❖ Au restaurant, l'homme fait asseoir la femme sur la banquette, dos au mur, afin qu'elle puisse contempler la salle. Il ne laisse jamais son verre vide: c'est à lui de la servir de vin. Il lui laisse choisir ses plats, mais c'est lui qui passe la commande au maître d'hôtel.

❖ L'homme se lève quand une femme entre dans une pièce, où qu'il soit.

❖ Dans la rue, il marche du côté de la chaussée, jamais du côté du mur, qui est réservé à la femme.

❖ Il attend toujours que la femme lui tende la main pour, à son tour, lui tendre la sienne. Mais ne lui fera jamais de baisemain s'il la rencontre à l'extérieur, dans un restaurant, ou dans n'importe quel lieu public. Ou encore si elle est une jeune célibataire. Aujourd'hui, le baisemain pour les "vieilles" célibataires est accepté!

### **Pendant une conversation**

❖ Concentrez-vous sur les autres. Encore une fois la politesse veut que l'on s'intéresse à l'autre: "Moins on parle de soi, plus on se met en valeur. Plus les gens parlent d'eux, plus ils s'abaissent. L'ego n'a pas sa place dans les conversations, mais plutôt l'attention que l'on porte à l'autre."

❖ Éviter les anglicismes. Il vaut mieux privilégier un langage simple et pur pour favoriser son image.

### **Être un.e parfait.e maître.sse de maison**

❖ Dressez une jolie table: nappe et serviettes en tissu, argenterie impeccable: fourchettes à gauche, dents sur la table, couteau à droite lame côté assiette. Le verre à eau (le plus grand) est à gauche, le verre à vin à droite. On éteint les lumières trop fortes et on met des bougies, pour une ambiance plus intimiste.

❖ Quand les invités arrivent, on est heureux de les voir et on ne se prive pas de leur dire.

On les présente les uns aux autres, quand il ne se connaissent pas.

❖ S'ils apportent une boîte de chocolat, on n'oubliera pas de les proposer à la fin du dîner. Si c'est une bouteille de champagne (déjà fraîche), on la sert immédiatement.

❖ Les maîtres de maison sont très attentifs aux invités. À table, ils donnent la parole au silencieux et interrompent avec délicatesse le bavard. Ils font également attention à ce qu'il y ait toujours du pain et du vin dans les verres.

## À table

❖ Dans le cadre d'un repas "social", il est de bon augure d'inviter autant d'hommes que de femmes. "C'est un principe très français, cela empêche d'avoir des conversations *genrées*." Dans le cadre d'un repas professionnel, ce n'est pas forcément simple à respecter donc "on fait ce qu'on peut".

❖ Le placement est important. Il y a aussi une hiérarchie à respecter.

L'homme invité le plus important (l'invité d'honneur, le plus âgé ou celui qui n'est encore jamais venu) doit être placé à droite de la maîtresse de maison, la seconde place à sa gauche. Si c'est une femme, elle sera placée à droite du maître de maison. Et ainsi de suite... Les fiancés ou mariés depuis moins d'un an sont assis côte à côte. Et on respecte l'alternance homme femme.

❖ Figurez-vous qu'il n'est pas conseillé de parler de nourriture en mangeant, c'est pourtant l'une des passions des Français. "En tout cas, en France, dans le cadre d'un repas "social", vous n'êtes pas là pour manger mais pour avoir une conversation." Pourquoi? Parce qu'à l'origine, dans les milieux populaires, se nourrir était essentiel pour recharger les batteries après de dures journées de travail. Alors qu'à la cour, c'était moins un sujet primordial. Et, nos règles de politesse sont issues de l'aristocratie de l'Ancien Régime, que la bourgeoisie a encore modifiées après la Révolution.

❖ On se tient bien droit sur sa chaise: les reins ne touchent pas le dossier. Les mains sont posées sur la table, de chaque côté de l'assiette.

❖ On déplie délicatement sa serviette et on la met sur ses genoux, puis à la fin du repas, on la pose sur la table, sans la replier.

❖ Avant de foncer sur votre assiette, jetez un œil sur celle de votre hôte parce qu'on ne commence jamais à manger avant la maîtresse de maison sauf si elle le dit, "ça va être froid".

❖ On lève son coude pour boire et on ne pointe pas son petit doigt en l'air. On pense à essuyer sa bouche avant de boire. La fourchette "monte" vers la bouche, ce n'est pas la bouche qui "descend" vers l'assiette. On ne sauce pas, même avec sa fourchette et même si c'est tentant. On ne coupe jamais sa salade avec son couteau. On coupe un morceau de pain avec ses doigts et surtout pas avec un couteau.

❖ Entre 2 bouchées, on place ses couverts sur l'assiette perpendiculairement, et on ne les fait surtout pas tenir en équilibre de chaque côté de l'assiette. On ne fait pas de grands gestes en tenant ses couverts et on ne se sert pas de son couteau pour désigner quelque chose. Évidemment, on ne parle pas la bouche pleine ni avec ses couverts dans la main.

❖ On s'intéresse à son voisin de gauche comme à celui de droite.

❖ De même qu'il est nécessaire de garder de bonnes manières à table, il est important de savoir de quelle manière vous devez poser vos couverts une fois que vous avez fini votre repas.

Si vous n'avez pas fini de manger, mais que vous voulez **faire une petite pause** dans votre repas sans qu'on vous retire l'assiette, il sera nécessaire de placer les couverts sur l'assiette. La bonne façon est la fourchette vers le haut à gauche et le couteau à droite avec fil en dedans, sans qu'ils se touchent entre eux. Les manches doivent

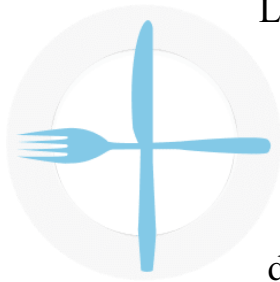
*Repas en pause*



être écartés au maximum de part et d'autre de l'assiette de façon à former un triangle.

### **Plat suivant**

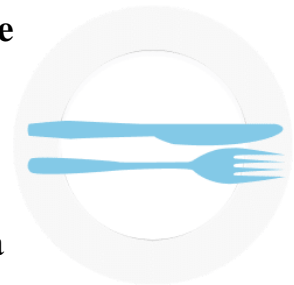
Une fois que **vous avez terminé un plat** et que vous attendez le suivant, il est nécessaire de laisser vos couverts croisés sur l'assiette.



Le couteau devra se placer de façon transversale sur l'assiette, avec la pointe vers le bas, et la fourchette perpendiculaire sur à lui (ou la fourchette doit être à l'horizontale et le couteau doit venir la couper en son centre pour se retrouver complètement à la verticale). Fourchette et couteau se coupent donc en croix de façon quasiment égale. S'il s'agit d'un potage, placez votre cuillère à soupe au cœur de l'assiette creuse, bien à plat.

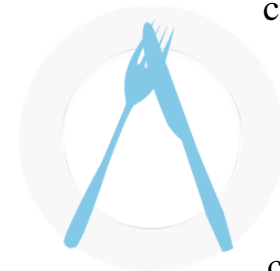
Un compliment est toujours le moyen le plus approprié de reconnaître et de vous remercier pour un repas bien préparé. Si vous voulez dire au chef ou au maître de maison que **vous avez aimé le plat** qu'il vous a concocté, vous devrez placer les couverts transversalement sur l'assiette. Il faut que les dents de la fourchette et la lame du couteau pointent vers la droite. La fourchette dents vers le haut en premier lieu et le couteau en direction de la fourchette est la meilleure façon de montrer que le plat vous a semblé excellent. Cela confortera votre savoir-vivre.

### **Excellent plat**



### **Mauvais plat**

Au contraire, **s'le plat ne vous a pas plu**, bien que ce ne soit pas très élégant d'indiquer que la nourriture était insipide, vous devrez croiser les couverts sur votre assiette. La lame de votre couteau est coincée entre les dents de la fourchette posés au centre de l'assiette. Le manche de chacun des deux couverts doit respectivement prendre un angle de cinq et sept heures.



Une fois que **vous avez terminé votre repas**, vous avez diverses options pour placer vos couverts et indiquer qu'on peut retirer l'assiette.

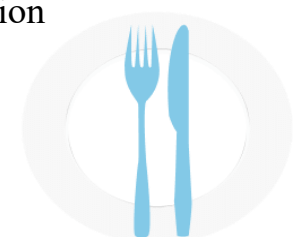
### **Repas terminé**

De cette manière, en mettant toujours la fourchette à la gauche du couteau et avec la lame du couteau vers le centre de l'assiette de façon parallèle, il est possible de:

- Croiser les couverts en diagonale depuis le bord droit de l'assiette vers le centre.
- Croiser les couverts en diagonale depuis le bord gauche de l'assiette vers le centre.
- Mettre la fourchette et le couteau à la verticale sur l'assiette, l'un à côté de l'autre.



❖ Sachez que dire "bon appétit" n'est pas vraiment poli. À table, on évite de parler de tout ce qui touche à l'anatomie. Or l'*appétit*, selon le dictionnaire, c'est "l'inclination liée à une fonction naturelle, ayant pour objet le bien-être de l'organisme". Souhaiter un "bon appétit" c'est vouloir pour la personne un bon déroulement gastrique et un bon transit intestinal. Donc si vous voulez quand même dire quelque chose de sympa et respectueux des bonnes manières, dites "bonne dégustation" ou "bon repas".



## **Le café dans le salon**

Si vous recevez chez vous, proposez de prendre le café au salon, pour donner l'occasion aux invités de se mélanger un peu plus après le repas. Si vous habitez dans un petit appartement, proposez le jeu des chaises musicales.

## **Quelle quantité pour combien de personnes?**

Les professionnels recommandent généralement:

- Une bouteille de champagne pour deux personnes
- Une bouteille de vin pour deux ou trois personnes
- Un litre de jus de fruits pour quatre personnes
- Un litre d'eau pour quatre personnes
- Une bouteille de whisky ou de vodka pour douze personnes
- 75 cl de sangria pour six personnes

## **Le départ**

Si vous êtes invitée, la personne la plus jeune ne doit jamais partir en premier, ou alors très discrètement et en ayant prévenu la maîtresse. D'autant que si le repas est donné en l'honneur d'une personne, il est déconseillé de partir avant elle. La raison? "Un invité qui s'en va donne le départ, et crée donc un appel d'air qui ne serait pas bienvenu."

Par *Le Figaro Madame*

***Devoir 5. Les superstitions sont le fruit de traditions ancrées dans le paysage culturel. Certains y voient de vulgaires croyances. D'autres, de véritables adages. Dans tous les pays il existe des croyances parfois étranges, transmises de générations en générations.***

***Retenez ces superstitions auxquelles croient les Français. Commentez-les en faisant attention à leur origine.***

## **Les superstitions que les Français ne dédaignent pas**

Toucher du bois, croiser les doigts, jeter du sel derrière ses épaules, craindre les chats noirs ou passer sous une échelle. Voici quelques-unes des superstitions auxquelles croient les Français.

### **Toucher du bois**

Même les moins superstitieux emploient la formule: "Tout va bien dans ma vie. Je touche du bois!" Certains tapent du poing une table, une chaise, un meuble... qu'importe! Tout pour les protéger d'un mauvais coup du sort. Cette croyance, peu s'en doutent, nous vient de très loin.

Dans l'Égypte antique, le bois était censé diffuser un magnétisme bénéfique. Dans l'Antiquité, les Grecs considéraient également que les arbres étaient sacrés, attirant la foudre, manifestation de Zeus leur dieu suprême. Au fil du temps, la relation entre le bois des arbres et la chance s'est progressivement transmise aux Romains et aux Gaulois.

Au Moyen Âge, la croyance change un peu. Dans le christianisme, le bois représenterait la Croix du Christ. Toucher du bois reviendrait ainsi à demander à Dieu d'exaucer ses prières et d'éloigner le malheur. Ainsi, les malchanceux ont peut-être raison de suivre ce précepte...

### **Passer sous une échelle**

Si passer sous une échelle porte malheur, il convient également de se pencher du côté de la Bible pour en trouver l'explication. Une échelle posée contre un mur forme un triangle, symbole de la Sainte Trinité et passer dessous reviendrait à briser la Sainte Trinité, donc à commettre un sacrilège. L'échelle est aussi ce qui a permis de hisser le corps du Christ sur la croix. Présente lors des pendaisons au Moyen-Âge, elle est depuis associée à la mort.



### **Croiser les doigts**

Bonne idée! Cette superstition est d'origine religieuse. Les premiers chrétiens pensaient chasser les démons en plaçant leurs doigts en forme de croix. Alors, rassuré par ces explications? Toujours pas? Jetez une pincée de sel au-dessus de votre épaule gauche et tout devrait s'arranger...

### **Renverser du sel sur la table**

Cette superstition est peut-être moins répandue. Or, sans doute faudrait-il être au fait: renverser du sel sur la table peut être le signe d'une dispute avec l'ami situé en face de soi. Prenez garde! Sachez que si, hélas, ce malheur vous arrivait, il faut, pour conjurer le sort, saisir quelques grains et les jeter par-dessus votre épaule gauche.

D'où vient cette croyance? L'on raconte que lors du dernier repas du Christ, Judas aurait renversé une salière sur la table. On sait le malheur qui en suivit. Ce n'est pas tout: au Moyen Âge, le sel était une denrée très chère. D'ailleurs, on le surnommait "or blanc". En faire tomber par mégarde était un désastre pécuniaire.

### **Le chat noir**

Dans une grande partie de l'Europe, comme en France, croiser un chat noir porterait malheur. Cette croyance date du Moyen-Âge, où les chats noirs étaient représentés comme compagnons des sorcières. Comme le noir était considéré comme la couleur du diable, bon nombre de ces infortunées créatures furent exterminées. On raconte aussi que Napoléon aurait vu un chat noir juste avant la bataille de Waterloo, remportée par les Anglais.

### **Être 13 à table attire le malheur**

Il y a aussi la superstition sur le fait d'être 13 à table. L'histoire de la scène du dernier repas de Jésus est connue de tous. On sait que le treizième invité de la Cène était Judas, le traître à cause de qui Jésus a été sacrifié. Mais il y a une autre raison, encore une fois beaucoup plus pragmatique: c'est simplement que les ménagères avaient un service de 12 assiettes, de 12 couteaux, de 12 fourchettes et pour elles l'arrivée d'un treizième invité était une catastrophe. Le treizième invité qui se retrouverait avec une assiette dépareillée se sentirait mal aimé.

### **Le pain retourné sur la table**

Cette croyance est née au Moyen-Âge. À cette époque, le boulanger réservait une miche de pain au bourreau le jour des exécutions. Celle-ci était posée à l'envers afin que les clients sachent qu'elle était destinée au bourreau. Y toucher était un présage de mort et revenait à s'attirer le mauvais œil.

### **Trinquer les yeux dans les yeux**

"Dans les yeux!", vous reprocheront certains avec agacement. C'est pour eux, une forme de politesse. Soit. Il faut regarder droit dans les yeux quand on trinque, c'est noté. Mais d'où vient cette tradition?

Là encore, du Moyen Âge, époque où les empoisonnements étaient monnaie courante. Ainsi, fixer votre compagnon de beuverie était une manière de vérifier que votre vie n'était pas mise en danger. Et pour être certain des bonnes intentions de celui qui partageait votre table, on avait l'habitude d'entrechoquer violemment son verre contre le sien. Car alors, des gouttes d'élixir pouvaient tomber dans le verre du voisin. Si l'un des buveurs détournait le regard ou semblait mal à l'aise, il était ainsi plus facile de deviner si, effectivement, on tentait de vous intoxiquer.

### **La crainte du vendredi 13**

Difficile de répondre d'où vient la crainte du vendredi 13. L'origine de la superstition vient principalement du christianisme. L'histoire veut qu'Ève et Adam aient croqué la pomme interdite un vendredi 13. C'est également ce jour-là que Noé a pris la mer, que le Roi Salomon a vu son temple détruit et même que le Christ a été crucifié.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, la superstition ne s'oppose plus à la religion, mais à la raison. La grille d'analyse des superstitions établie par les moralistes à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle a été reprise par les folkloristes au XIX<sup>e</sup> siècle. La superstition est devenue un objet d'étude académique sans que la notion ne se soit jamais entièrement dissociée du discours moral.

### **Briser un miroir**

Pas bon du tout! Briser un miroir est de mauvais augure. Vous risquez 7 ans de malheur. Cette superstition a deux explications. D'abord, les voyants grecs lisaient l'avenir dans des miroirs de verre fin ou dans le reflet de l'eau d'une cruche. Si par malchance le miroir se cassait, le voyant pouvait prédire la mort ou de gros ennuis à la personne qui

lui demandait conseil. Certains peuples y voyaient le reflet de l'âme et le briser revenait à détruire l'âme de son propriétaire.

Ensuite les Romains modifièrent cette superstition: ils croyaient que leur image dans le miroir était le reflet de leur esprit et de leur bonne ou mauvaise santé. D'autre part, ils pensaient que leur vie changeait tous les 7 ans. Par conséquent, s'ils cassaient un miroir, ils brisaient leur vie pendant 7 ans.

Une autre explication assez répandue: les démons se réfugiaient dans les miroirs et les briser revenait à libérer ces créatures démoniaques. Quant au chiffre sept, il renverrait à la Bible, aux sept vaches maigres du songe de Pharaon annonçant les sept ans de malheur qui allaient frapper l'Égypte.

### **Offrir ou recevoir un couteau**

Il ne faudrait jamais offrir ou accepter de couteau en cadeau. Cet objet (ainsi que tous les objets pointus ou coupants) briserait l'amitié, à moins de l'échanger contre une pièce de monnaie.

### **Poser un chapeau sur un lit**

À l'époque, les hommes ôtaient leur chapeau lorsqu'ils entraient dans la chambre où reposait un mort. Poser un chapeau sur un lit attirerait donc le mauvais sort ou même la mort.

### **Ouvrir un parapluie en intérieur**

Cette superstition provient du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les premiers parapluies à armatures métalliques font alors leur apparition à Londres. À cette époque, le mécanisme d'ouverture des parapluies à armature métallique était très dangereux et on pouvait donc facilement blesser quelqu'un ou abîmer un objet en ouvrant un parapluie à l'intérieur. Il s'agit donc d'une superstition tout simplement dictée par la prudence.

### **Porter un vêtement vert lors d'un spectacle**

Le vert est une couleur associée au malheur, surtout dans le milieu artistique comme au théâtre. Plusieurs explications sont avancées. Au Moyen-Âge, pour fixer la couleur verte sur un vêtement, il fallait le peindre avec de l'oxyde de cuivre. Un composé chimique toxique qui a coûté la vie à de nombreux acteurs de théâtre.

Autre explication plus contemporaine: Molière serait mort sur scène pendant une représentation du "Malade imaginaire" vêtu d'un costume vert.



### **Ne pas offrir des œillets**

C'est une superstition qui vient de l'univers théâtral. La croyance selon laquelle un bouquet d'œillets est signe de mauvais présage remonte au XIX<sup>e</sup> siècle. À cette époque, les actrices et les acteurs de théâtre signaient des contrats ponctuels, renouvelés parfois chaque jour ou chaque semaine.

Les directeurs d'établissement attendaient alors la fin des représentations pour indiquer aux artistes s'ils les gardaient ou non, en leur offrant des fleurs. Le renvoi était exprimé par le



bouquet de fleurs le moins cher de l'époque: des œillets. À l'inverse, un bouquet de rose, plus onéreux, était déposé dans les loges des artistes dont les contrats étaient maintenus.

L'œillet est une fleur que l'on retrouve souvent dans les cimetières. Symbole de deuil éternel, de respect, de discrétion et d'amour, l'œillet fut pendant longtemps considéré comme la fleur de deuil par excellence. Cette fleur rend hommage aux défunts.

### **Ne pas offrir des chrysanthèmes**

C'est un fait indéniable, le chrysanthème est LA fleur qui orne les cimetières le 2 novembre, jour de la fête des morts et lendemain de la Toussaint.

Cette tradition remonte à la Première Guerre mondiale. Il développe alors la coutume d'ornez les tombes des défunts avec des fleurs. La date de la fête des morts coïncidant avec le milieu de l'automne, il fallait trouver une fleur en pleine floraison à cette période de l'année.

Le chrysanthème fut alors largement employé. Il devint au fil des années un synonyme incontournable de la Toussaint pour rendre hommage aux proches disparus et témoigner de leur souvenir.

Mais il s'agit d'une tradition franco-française. Il n'y a quasiment qu'en France que cette fleur est associée à la mort. Au Japon, il porte chance, il est même devenu le symbole de la famille impériale. En Chine il symbolise la noblesse et la durabilité et est offert lors des naissances. Le langage des fleurs donne également une signification positive aux chrysanthèmes qui adressent un message d'espoir, de joie, d'optimisme, de loyauté et de longue vie.



### **Le muguet, synonyme de chance**

Ses fleurs blanches en forme de clochettes, emblème de la fête du Travail, le muguet est traditionnellement offert en tant que porte-bonheur. Reconnaisable entre mille par son allure et son parfum on l'appelle également le *lys des vallées*.

Dans la Rome antique, chez les Celtes, ainsi que dans la tradition nordique, le muguet symbolise l'apogée du printemps. Il est à l'honneur lors des cérémonies faites à Flora, déesse romaine des fleurs, puis dans les festivités au cours desquelles les villageois érigeaient des "arbres de mai", afin de chasser les mauvais esprits. On retrouve également l'emblème dans le christianisme, qui confère au muguet la représentation des larmes de Marie versées au pied de la Croix.

En France, la tradition d'offrir du muguet comme porte-bonheur remonterait à la Renaissance. Sous la Révolution, il fut associé au jour républicain, avant l'instauration de la fête du Travail en France, dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. En grappe, en pot ou en brin, le muguet du 1<sup>er</sup> mai est depuis porteur d'espoir pour la "concorde sociale".

### **Trouver un trèfle à quatre feuilles**

Hyper cool! En trouver un est déjà une chance. Il est rare dans la nature. On en trouve un sur 10 000 trèfles à trois feuilles. En plus, les druides le croyaient capable de rendre les démons inoffensifs. Cela peut parfois être utile!



### **Voir une coccinelle s'envoler**

Ce sont des jolies petites fées que l'on surnomme "bêtes à bon Dieu". Et l'on dit que voir une coccinelle s'envoler porte bonheur et qu'elle peut indiquer le temps qu'il fera dans les jours à venir. En effet, si elle ne s'envole pas de votre main, prévoyez une triste météo. Si elle se pose sur vous, prenez soin de compter le nombre de pois noirs qu'elle a sur le dos. Ce sera autant de mois heureux. Ou alors, tout simplement, faites un vœu lorsque vous croisez un de ces coléoptères. Il l'emportera au ciel.

Cette superstition provient d'une légende datant du X<sup>e</sup> siècle. L'on raconte que grâce à une coccinelle, un condamné à mort fut gracié par Robert II le Pieux. Celui-ci vit une coccinelle sur le cou du détenu qui, malgré les tentatives du bourreau, refusait obstinément de s'envoler. Ainsi, il crut voir là un signe de Dieu et libéra immédiatement son prisonnier, convaincu de son innocence.

### **Trouver un fer à cheval**

Ultra cool! Il y a d'abord une légende: Dunstan, un maréchal-ferrant, reçoit un jour la visite d'un homme qui veut se faire fixer des fers à cheval sous les pieds, qu'il a étrangement fourchus. Dunstan comprend immédiatement que son client n'est autre que Satan. Il lui explique que pour le ferrer, il est obligé de l'enchaîner au mur. Dunstan lui fait ensuite tellement mal que le diable, prisonnier, demande grâce. Dunstan ne lui rend sa liberté qu'à condition qu'il n'entre jamais dans les maisons dont la porte d'entrée est ornée d'un fer à cheval.

Le fer en tant que métal protégerait des mauvaises influences et du malheur. Sa forme rappelle également l'initiale du Christ ou le croissant de lune, symbole de fertilité et de chance. Pour porter bonheur, il doit être placé les éponges vers le haut: pour que le bonheur ne tombe pas. Et pour qu'il vous porte vraiment chance, le mieux est de le trouver par hasard, et avec ses clous de préférence.

Trouver un fer à cheval pouvait rapporter un peu d'argent à celui qui le vendait!

### **Jeter une pièce dans une fontaine**

Elles scintillent au fond de l'eau. Le métal accompagne souvent les fontaines que nous croisons. Tout le monde le sait: y jeter une pièce revient à réaliser un vœu secrètement formulé un peu plus tôt. La croyance, païenne, nous vient de la mythologie gréco-romaine.

Une légende relatait l'histoire de ces défunts, devenus ombres errantes, qui devaient rejoindre l'éternité en traversant sept fleuves. Pour être transporté d'une rive à l'autre, il fallait rencontrer Charon, le passeur, et lui donner une obole. Les malheureux sans le

sou étaient condamnés à errer cent ans sur les bords de la rivière. Les autres lançaient une pièce dans le fleuve pour rémunérer le passeur et pensaient ainsi mourir en paix. Dès l'Antiquité, les fontaines furent dédiées aux dieux. Avant que les chrétiens ne les vouent à un saint. En y jetant de la monnaie, on s'attirait leurs faveurs.

## **Devoir 6. Testez vos connaissances des superstitions auxquelles croient les Français.**

### **1. Renverser du vin porte chance. Sauf...**

- Sur une fourchette
- Sur les chaussures
- Sur une main

### **2. Si des Anglo-Saxons se cognent les coudes, ils y voient...**

- Un présage d'infidélité
- Un présage heureux de rencontre amoureuse
- Le mauvais présage d'un accident

### **3. Que ne faut-il pas faire la nuit?**

- Se couper les cheveux
- Passer le balai
- Épousseter sa vaisselle

### **4. Quelle fleur, à la mode au début du XX<sup>e</sup> siècle, porterait chance?**

- L'edelweiss
- La rose
- L'iris

### **5. Que faut-il manger le jour de l'an pour avoir de la chance?**

- Des lentilles
- Des marrons
- Des cerises

### **6. Rêver de la mort d'un proche est un signe...**

- De chance
- De malchance

### **7. Selon la légende, trouver .... est un signe de chance.**

- Une pièce
- Un edelweiss
- Une coccinelle

**8. Quand faut-il se couper les cheveux pour avoir de la chance?**

- À midi tapante
- Au lever du jour
- Pendant la lune croissante

**9. Que ne faut-il pas faire dans un théâtre?**

- Se lever en applaudissant
- Pleurer
- Siffler

**10. Si on met un vêtement à l'envers, on risque d'avoir...**

- De la malchance
- De la chance

**11. Que ne faut-il pas porter quand on se marie?**

- Des escarpins
- Des perles
- Des bagues

**12. Combien de fois faudrait-il éternuer à la suite pour avoir de la chance?**

- Deux fois
- Trois fois
- Cinq fois

**13. Que ne faut-il jamais offrir?**

- Des cigares
- Du pain
- Des couteaux

**14. Selon la coutume, quelle fleur dépose-t-on en France sur les tombes le jour des morts, le 2 novembre ?**

- Des lys
- Des chrysanthèmes
- Des roses blanches

## Bilan

**Activité 1. *La France est une vitrine mondiale de la haute couture et du prêt-à-porter. Les Français aiment être élégants et sont les rois du shopping. Le chic à la française s'exporte et émerveille. Lanvin, Dior, Chanel, Christian Lacroix, Pierre Cardin, Saint Laurent, Paco Rabanne font partie des maisons de haute couture françaises les plus cotées. Faites découvrir ces légendes du secteur de la mode***

**Activité 2. *Pour être comme un poisson dans l'eau à l'étranger, il faut être au courant des superstitions locales, de ces croyances que certains actes, certains signes entraînent mystérieusement des conséquences bonnes ou mauvaises. Faites découvrir les superstitions des différents pays francophones qui portent chance ou malchance.***

## Unité 2. Savoir se sentir à l'aise à table. Découvrir les spécialités culinaires françaises. S'appropriier la saveur du vocabulaire épicé et piquant de la gastronomie française.

### Devoir 1. Lisez le texte qui suit et précisez les points suivants:

1. Qu'est-ce qui a permis d'inscrire le repas gastronomique à la française sur la prestigieuse liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité?
2. Présentez en bref l'histoire de la cuisine française.
3. Expliquez les labels qualitatifs de *AOC* (appellation d'origine contrôlée), *IGP* (indication géographique protégée), *produits de terroir* et *AOP* (appellation d'origine protégée).
4. Quelles sont les traditions régionales de la cuisine française? Relevez les traits particuliers de la gastronomie de chaque région. Tâchez d'expliquer l'origine de ces singularités.
5. Quels plats régionaux de France reconnus au niveau international connaissez-vous?

### Le repas gastronomique des Français

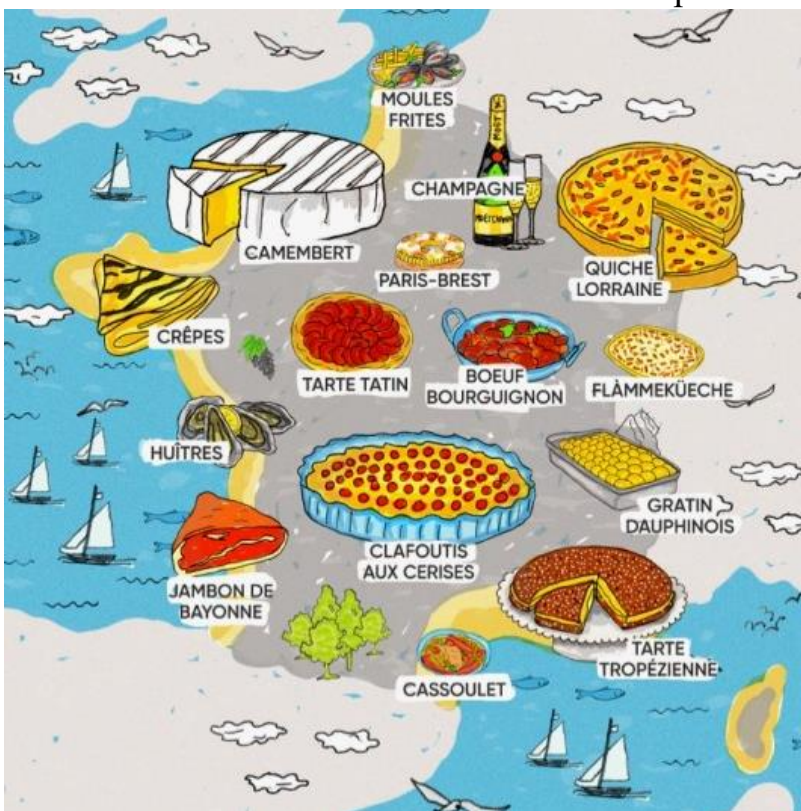
Les experts de l'UNESCO ont estimé que le repas gastronomique à la française, avec ses rituels et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la prestigieuse liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité.

L'Unesco n'a distingué aucune recette française en particulier. Au pays de Gargantua, c'est davantage le rituel identitaire, une pratique sociale coutumière "*destiné à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles*" qui a été salué. Un mélange original de convivialité et de gastronomie, qui rassemble les Français autour d'une table apprêtée, en vue de partager des mets de qualité accompagnés d'un vin approprié. Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.

C'est donc le repas associé à l'identité culturelle française qui est mis en exergue, dans toutes ses composantes: l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble; le choix attentif des mets, parmi un recueil de recettes qui ne cessent de s'enrichir; le mariage entre mets et vins; l'esthétisme de la table; les conversations et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit aussi respecter un schéma bien particulier et arrêté: il comporte au moins quatre services et commence par *un apéritif* et se termine par *un digestif*, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir

une entrée, du poisson et/ou de la viande accompagné de légumes, du fromage et un dessert. C'est l'art du "bien manger" et du "bien boire".

La cuisine française fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française. Elle a énormément évolué au cours des siècles suivant ainsi les changements sociaux et politiques du pays. À partir du Moyen Âge, une cuisine nationale unique et créative a commencé à émerger. Le Moyen Âge a vu le développement de somptueux banquets qui ont porté la gastronomie française à un niveau supérieur, avec une nourriture décorée et fortement assaisonné. Avec la Révolution française, les habitudes ont cependant été modifiées avec une utilisation moins systématique des épices et avec le développement de l'utilisation des herbes aromatiques et de techniques raffinées. La cuisine française ne fut codifiée qu'au XX<sup>e</sup> siècle pour devenir la référence moderne en matière de grande cuisine et a même été exportée par-delà les mers. Elle est aujourd'hui encore réputée comme l'une des références dans le monde en raison de son aspect culturel.



En France même pourtant, différents styles de cuisine sont pratiqués et il existe de multiples traditions régionales, si bien qu'il est difficile de parler de la cuisine française comme un tout unifié. Il existe de nombreux plats régionaux qui se sont développés au point d'être (re)connus au niveau national. Beaucoup de plats régionaux, à l'origine, se sont également multipliés à travers le pays avec quelques variations d'une région à une autre. Les produits agricoles comme le fromage, le vin, la viande, etc... occupent une place d'exception dans la

cuisine française, avec de nombreux produits régionaux, qui portent un label qualitatif comme celui de agriculture biologique ou une protection d'appellation comme l'appellation d'origine contrôlée ou l'indication géographique protégée. La gamme étendue de vins et de fromages fait partie intégrante de la cuisine française dans son ensemble dans laquelle ils sont utilisés comme ingrédients et comme accompagnements.

Des cuisines régionales sont caractérisées par une extrême diversité de style. Traditionnellement, chaque région possède sa propre cuisine. Même si des variantes locales peuvent exister, on peut diviser la carte culinaire de la France en quatre grandes aires régionales: le *Grand Ouest*, le *Sud-Ouest*, le *Sud-Est* et le *Grand Est*.

De nos jours, du fait des mouvements de populations, ces différences régionales ont eu tendance à s'estomper, mais elles restent clairement marquées, et une personne

voyageant à travers la France remarquera des changements significatifs dans la manière de cuisiner et dans les plats servis. D'ailleurs, la récente attention du consommateur français sur les produits de terroir signifie que la cuisine régionale témoigne d'un fort renouveau en ce XXI<sup>e</sup> siècle, d'autant plus que le style *slow food* gagne en popularité.

### Grand Ouest

Le nord-ouest de la France se caractérise par une influence significative de son littoral dans la gastronomie locale. La mer fournit en effet la matière première des plateaux de *fruits de mer* et des *poissons* (*bar*, *lotte*, *hareng*) servis dans les restaurants ou sur les tables familiales.



Alors que la Bretagne a développé une offre de qualité en *homards*, en *écrevisses* et en *moules*, la Normandie est devenue spécialisée dans les *pétoncles* et les *soles*.

La cuisine du nord-ouest utilise le *beurre*, la *pomme* et la *crème*, comme dans les



*moules farcies aux amandes*. L'agriculture de cette région s'est beaucoup développée en raison de son climat doux. La Normandie abrite ainsi un grand nombre de pommiers dont les fruits sont aussi bien utilisés dans des plats que dans des boissons alcoolisées comme le *cidre* ou le *Calvados*. En ce qui concerne la Bretagne, certains produits agricoles comme les *choux-fleurs* et les *artichauts* ont acquis une réputation

nationale. Le *sarrasin* était une culture traditionnelle en Bretagne et est ainsi largement utilisé pour la réalisation des fameuses *galettes*. Les *rillettes* du Mans sont aussi reconnues nationalement tandis qu'en Maine et Loire le *rosé Cabernet d'Anjou* ainsi que la *liqueur d'orange Cointreau* ont une renommée internationale.

La cuisine du val de Loire est fameuse pour ses *poissons au beurre blanc*. En plus des *produits de la mer*, la cuisine ligérienne fait la part belle au *gibier sauvage*, au *veau*, à *l'agneau*, à la *viande charolaise*, à la *poule Géline* et à des *fromages de chèvre* de qualité. La vallée de la Loire et le centre de la France



produisent également des fruits de haute qualité, comme les *cerises* utilisées pour la préparation de la *liqueur Guignolet* ou les *poires Belle Angevine*. Les *fraises* et les *melons* sont aussi de grande qualité. Les jeunes légumes sont souvent utilisés dans la cuisine comme la spécialité de la région, les *champignons* de Paris. Le *vinaigre d'Orléans* est également une spécialité largement utilisée pour la préparation et l'assaisonnement des plats.



Les départements de la Charente-Maritime et de la Vendée sont réputés pour leur production ostréicole et mytilicole avec notamment les *huîtres* du bassin de Marennes-Oléron et les *moules* de la baie de l'Aiguillon.



L'arrière-pays côtier dont les pâturages regorgent de chèvres produit également des *fromages de chèvre* renommés. Les pâturages de Vendée et du Poitou sont également occupés par des troupeaux de Parthenaises et des volailles de Challans, alors que le Limousin abrite de nombreux bétails de limousines et de moutons. Le *cognac* est également originaire de

cette région, avec la ville de Cognac le long de la Charente. Les nombreuses forêts qui s'y étendent offrent une large variété de *gibiers* et de *champignons* de qualité.

### Sud-Ouest

Bordeaux est connue pour son *vin* tout comme l'ensemble du sud-ouest de la France. La cuisine de cette région met en plat bon nombre de produits issus de la pêche, qu'elle soit maritime dans le golfe de Gascogne, fluviale dans les Pyrénées ou à l'aide de pièges dans la Garonne. Les Pyrénées soutiennent également l'élevage d'agneaux de haute qualité tels que l'*agneau de Pauillac* ainsi que des *fromages de brebis*. La cuisine du sud-ouest est également riche en *viande bovine* (aubrac, salers, blonde d'Aquitaine, bœuf de Chalosse, Bazadaise et Garonnaise) ainsi qu'en *volaille* élevée en plein-air (*poulet, dindon, pigeon, chapon, oie* et *canard*). La cuisine de Gascogne et du Périgord, quant à elle, s'est fait une spécialité des *pâtés, terrines, confits* et *magrets*. Cette région est ainsi très réputée pour sa production de *foie gras d'oie* ou *de canard*.



Les *pruneaux d'Agen* et l'*eau-de-vie d'Armagnac* sont également originaires de cette région.

La région du Gers est réputée pour ses élevages de *volailles*, tandis que la région de la Montagne Noire et de Lacaune produisent du *jambon* et du *saucisson*. Le *maïs blanc* est massivement cultivé dans la région, tant pour l'engraissement des canards et



des oies pour le *foie gras*, que pour la production de "cruchade", un *gruau de maïs*. On y cultive également les *haricots* qui sont au cœur de la recette du cassoulet. La région toulousaine est reconnue pour sa production de *saucisse de Toulouse*, qui peut également accompagner une variante locale du cassoulet, le *cassoulet de Toulouse*. La région de Cahors produit du "vin noir", ainsi que des *truffes* et des

*champignons* de qualité. Cette région produit également des *agneaux de lait*. L'Aveyron, pays d'éleveurs et de pelouses naturelles, est le berceau de nombreux

fromages tels que le *roquefort de lait cru de brebis* élaboré et affiné au pied du plateau du Larzac, le *pérail* qui n'a quitté les cuisines des fermes que depuis une trentaine d'années et le *laguiole de lait cru de vache* spécialité de l'Aubrac aveyronnais. Le *cantal*, produit à partir de lait de vache dans le Cantal. Les troupeaux de vaches salers produisent le lait utilisé pour la réalisation du fromage du même nom, le *salers*, et sont également élevées pour leur viande.



### Sud-Est

Dans le Languedoc-Roussillon, les restaurants de Sète, Bouzigues et Mèze peuvent



tout autant servir des *huîtres de l'étang de Thau* que des *moules*, en plus des spécialités de poissons de Sète: la *bourride*, la *tielle* ou la *rouille de seiche*. Les éleveurs de la région languedocienne produisent également du *jambon cru*, parfois connu sous l'appellation réglementée de jambon de montagne car produit sur les hauts plateaux et vallées de la Lozère. La zone des Cévennes offre une

grande variété de *champignons*, de *châtaignes*, de *baies*, de *miel*, d'*agneau*, de *gibier*, de *saucisses sèches*, de *pâtés* et de *fromages de chèvre*. Des *sangliers* peuvent aussi être trouvés dans les régions montagneuses du Midi. L'influence catalane peut être observée dans la cuisine avec des plats comme la "brandade" faite à partir d'une purée de *morue séchée* et enveloppée dans des *feuilles de poirée*. Les *escargots* sont nombreux et sont préparés dans un style catalan connu sous le nom de "cargolade".



Les chèvres et les moutons prolifèrent en Corse où les *chevreaux* et les *agneaux* sont utilisés pour préparer des plats tels que le "stufato", des *ragoûts* et des *rôtis*. Parmi les *fromages* produits en Corse, le *brocciu* est le plus populaire et le plus atypique car c'est



un fromage de lactosérum. Les *châtaignes* cultivées et récoltées dans la forêt de Castagniccia sont utilisées pour produire la *farine* qui est utilisée à tour de rôle pour faire du *pain*, des *gâteaux* ou de la *polenta*. La forêt fournit également des *glands* pour nourrir les *porcs* et les *sangliers* qui constituent la plus grande source de protéines de la cuisine de l'île. Le porc de l'île est utilisé pour faire du *jambon*, des *saucisses* ou d'autres *spécialités de*

*charcuterie* corses telles que la "coppa" (*échine de porc séchée*), le "lonzu" (*filet de porc séché*), le "figatellu" (*saucisse de foie*), le "salamu" (*saucisse fumée*), la "salsiccia" (*saucisson épicé*), la "panzetta", le "figaretto" (*foie fumé et séché*) et le "prisuttu" (*jambon cru*). Les vergers corses regorgent de *clémentines* (dont l'appellation est protégée par une AOP), de *citrons*, de *nectarines* et de *figues sèches*. Le *citron confit* est utilisé dans les *nougats* et les *gâteaux*, tout comme le *brocciu* et les *châtaignes* qui sont également utilisés dans les desserts. La Corse offre une grande variété de *vins* et de *liqueurs de fruits* comme le *Cap Corse*, le *patrimonio*, la *cédratine*, la *bonapartine*, la *liqueur de myrte*, le *rappu* et l'*eau-de-vie de châtaigne*.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la plus grande région productrice d'*agrumes*, de *légumes*, de *fruits* et de *fines herbes* en France. Elle réalise également la plus importante production d'*olives* et d'*huile d'olive*. Outre la *lavande* qui est utilisée dans de nombreux plats de Haute-Provence, la cuisine régionale emploie d'autres *herbes aromatiques* telles que le *thym*, la *sauge*, le *romarin*, le *basilic*, la *sarriette*, le *fenouil*, la *marjolaine*, l'*estragon*, l'*origan* et la *feuille de laurier*. Le *miel*, les *fromages de chèvre*, les *saucissons séchés à l'air*, les *fruits de mer* (en zone côtière), l'*agneau* et la *viande de bœuf* sont des ingrédients très populaires dans cette



région. Les *sauces régionales* font une large place à l'*ail* et aux *anchois*. La cuisine méditerranéenne utilise une grande quantité de *légumes* pour des préparations plus légères. La Camargue possède des rizières et cultive notamment une spécialité locale, le *riz rouge*. L'alcool le plus emblématique de la région provençale est sans nul doute le célèbre *Pastis au goût anisé*. Pendant l'hiver, les *truffes* sont fréquemment consommées en Provence alors que le dessert traditionnel de Noël servi en Provence, les "treize desserts", se compose de *pâte de coing*, de *biscuits*, d'*amandes*, de *nougat*, de *pommes* et de *fougasses*.

Les *fruits* et les *légumes* sont très populaires dans la cuisine de la vallée du Rhône. On y retrouve également de la *volaille de Bresse*, des *pintades de la Drôme* et des *poissons* en provenance des étangs de la Dombes et des montagnes de Rhône-Alpes. Lyon et la Savoie fournissent des *saucisses de grande qualité* alors que les régions alpines produisent de nombreux *fromages* comme l'*abondance*, le *reblochon*, la *tomme* et le *vacherin des Bauges*.

La cuisine des Alpes est ainsi connue comme la cuisine où le *fromage fondu*, les



*pommes de terre* et les *charcuteries* sont rois. La célèbre *chartreuse* est une liqueur originaire du monastère de la Grande Chartreuse, dans le massif de la Chartreuse.

N'oublions pas la cuisine de l'Auvergne avec sa *côte de bœuf à l'os à moëlle*, ses belles *charcuteries*, ses *produits des bois et des jardins* et ses *fromages affinés*.

## Grand-Est

La Bourgogne est réputée pour ses *vins*. Le *brochet*, la *perche*, le *crabe de rivière*,



les *escargots*, la *volaille de Bresse*, le *bœuf charolais*, les *groseilles*, le *cassis*, le *gâteau de miel*, le *Chaource* et l'*Époisses* constituent les principaux ingrédients des spécialités de la gastronomie locale à la fois de la Bourgogne et de la Franche-Comté. La région de Dijon est également renommée pour sa *moutarde de Dijon*. La cuisine de Bourgogne utilise beaucoup l'*huile* et notamment celle de *noix* et de *colza*. La région jurassienne produit quant à elle des

spécialités à base de *viande fumée*. On y trouve ainsi beaucoup de plats à base de porc (*lard et saucisse*), de *choucroute* et de *bière*. Le *gibier* occupe également une place de choix dans la région en raison d'une réglementation de la chasse particulièrement favorable.

Le *gibier* et le *porc* sont aussi très populaires en Champagne, même si cette région tire surtout sa renommée de son vin blanc effervescent, appelé *champagne*. La région Champagne-Ardenne est également connue pour sa spécialité à base de *tripes de porc*, l'*andouillette*, avec notamment l'*andouillette de*



*Troyes*.

Quant à la Lorraine, elle est surtout connue pour ses *confitures de fruits délicats*, ses *pâtisseries* et *confiseries*, comme la *tarte à la mirabelle*, les *macarons de Nancy*, les *madeleines*, les *dragées*, ou la *glace Plombières*, ses *pâtés*, sa *potée* et sa célèbre *quiche lorraine*.

La cuisine du nord, marquée tant par des influences picardes

que flamandes, est caractérisée par l'utilisation du *beurre* et de la *crème* mais aussi des *endives*, de la *pomme de terre*, du *porc* et de la *bière*. Dans cette partie septentrionale de la France, agricole mais aussi très industrielle, une tradition de culture du *blé*, de la *betterave sucrière* et de la *chicorée* s'est développée au cours des siècles. Parmi les plats

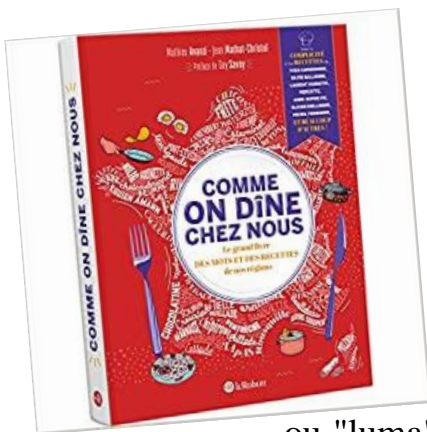


traditionnels, on trouve souvent des plats longuement mijotés comme la *carbonade flamande*, le *potjevleesch* ou le *waterzooï*.

## **Devoir 2. Lisez l'interview ci-dessous, exposez les idées essentielles et débattuez des propos suivants:**

1. Êtes-vous d'accord que "La nourriture est un marqueur de culture." Argumentez votre opinion.
2. Quand on se rend dans un lieu, on a envie de goûter les spécialités locales. Est-ce le cas pour vous? Partagez votre expérience acquise lors des voyages.
3. Quels plats régionaux vous ont impressionnés?

## **Mathieu Avanzi: "La nourriture fait la culture de la France"**



Il y a des livres qui se dévorent, d'autres qui se dégustent. Celui de Mathieu Avanzi et de Jean Mathat-Christol est de ceux-là. "*Comme on dîne chez vous*" est un bel atlas des spécialités culinaires en France. D'une page à l'autre, on savoure un far breton, on grignote des bugnes à Lyon et l'on concocte la fameuse blanquette de veau du Limousin. Il est réjouissant de lire et de découvrir des régionalismes. Connaissez-vous donc la "mogette", ce haricot qu'on déguste à La Roche-sur-Yon? Etes-vous plutôt "cagouille"

ou "luma"? Servez-vous de l'eau dans un "pichet", une "cruche", un "pot d'eau" ou une "carafe", comme on le fait dans le sud-ouest?

De Gaulle n'avait pas tort lorsqu'il soulignait la diversité de la France à travers ses 246 variétés de fromage. Mais il avait oublié de parler de ces centaines d'autres plats salés et sucrés! À travers ce délicieux tour de France, qui révèle les recettes des plus grands chefs, c'est un pays aux mille saveurs et anecdotes qui se dévoile. Mathieu Avanzi, linguiste chevronné qui cosigne l'ouvrage publié au Robert raconte cette histoire.

**LE FIGARO. - On le sait, on ne mange pas les mêmes spécialités selon qu'on se trouve au Nord ou au Sud de la France, mais les mots pour le dire changent aussi. Pourquoi si un terme est régional, il existe sous d'autres noms ailleurs en France?**

**Mathieu AVANZI. -** Nous avons essayé de capter la variation des mots autour de la gastronomie. Pour un même référent, il existe des mots différents. Les plats



changent de noms en fonction des régions. Souvent, ce qu'on observe, c'est que les spécialités dites classiques comme la daube provençale, le bœuf bourguignon... sont des plats dont les recettes remontent au Moyen Age, époque durant laquelle on consommait notamment de la viande en sauce. On a pu suivre des recettes, les nommer pour des besoins locaux, sans penser qu'il y avait peut-être à côté, dans un village voisin, exactement le même plat. C'est comme cela que les différences se sont installées dans la langue.

**Vous écrivez: "La cuisine française est le reflet d'un ensemble de traditions, de coutumes et de folklores". Plus loin: "La nourriture est un marqueur de culture."**

Ce qui fait la culture d'une région, ce sont ses monuments, son architecture, ses célébrités mais aussi sa nourriture. Quand on se rend dans un lieu, on a envie de goûter les spécialités locales. Les restaurants jouent d'ailleurs de cela. La nourriture fait, au même titre que la langue, la culture de la France. Elle reflète l'identité d'une région au même titre, aujourd'hui, qu'une équipe de foot ou un bâtiment. C'est le reflet de notre histoire, de notre tradition et de notre patrimoine. La cuisine régionale est souvent réalisée à partir des produits locaux, ce qu'on avait l'habitude de cultiver ou de produire dans son champ voire son jardin. Ainsi, la nourriture est le miroir du terroir.

**Vous parlez de "cuisine régionale". On s'aperçoit à travers ce livre que cette formule est une invention qui date du XVIII<sup>e</sup> siècle, depuis la création des départements et de la naissance du tourisme. Ainsi, les spécialités que vous présentez ne correspondent pas au découpage administratif.**

En effet. On s'est demandé comment on allait faire pour parler de ces mets régionaux sans découper arbitrairement la France par ses régions et ainsi réaliser notre tour de France. Les provinces historiques correspondent souvent à des langues régionales qu'on ne retrouve pas dans nos découpages actuels. C'était donc très difficile d'avoir des régions équilibrées! D'une certaine façon, les plats régionaux reflètent les lieux où l'on avait l'habitude de les entendre par le passé et donc, finalement on retrouve les zones d'origine où était pratiquée la langue de ces plats régionaux.

**Il y a cette dimension géographique de la cuisine qui apparaît dans votre livre mais aussi une dimension historique. La Première guerre a permis aux poilus de découvrir diverses denrées et de nouveaux mots.**

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la cuisine régionale n'existe pas. Les gens ne voyageaient pas ou peu, sauf dans les grandes villes, ce qui fait qu'on mangeait ce que l'on trouvait chez soi. Après la Première Guerre mondiale, l'apparition de la radio et de la télévision, il y a eu une accélération de la construction des lignes de trains, les congés payés, la démocratisation de la voiture... Et c'est là que l'on s'est aperçu qu'il y avait une autre cuisine. Jusqu'ici, la "cuisine régionale" était réservée aux grandes villes comme Paris, où il y avait une certaine diaspora. Paris a importé des spécialités locales. Il y a donc eu une sorte de démocratisation par l'assiette de la cuisine régionale.

**Ainsi, nombre de mots "français" viennent des langues régionales. Citons la pôchouse, le far, la cancoillotte...**

La cuisine régionale a beaucoup emprunté aux dialectes. Tous les mots en "-ade", par exemple, viennent de l'occitan par exemple: *mouclade*, *éclade*, *églade*, *croustade*... Ces termes en vérité ont à peine été francisés. Il en va de même pour les mots alsaciens qui se reconnaissent encore et toujours dans leur structure.

**La patate a changé de noms durant le XIX<sup>e</sup> siècle. On a pu parler de tartufflo, poire de terre, pomatte, poiratte... Cela montre les emprunts du français aux autres langues puisque la pomme de terre est un calque de l'allemand.**

C'est un mot intéressant. Il nous vient de Christophe Colomb par l'Italie, via l'Espagne. Ainsi on a d'abord pu parler de "patata" en France. En passant d'une côte à une autre jusqu'en Allemagne, on a également accueilli le mot "tartufflo" pour parler de la pomme de terre, mais également le terme "kartoffel" et sa variante la "poire de terre" qui était déjà en circulation. Grâce à l'étymologie, on peut voir les différents endroits par lesquels la pomme de terre est arrivée en France. Le "tartufflo" a donné le *tartifle* dans le parler savoyard, mais également la *truffe* dans l'Allier, qui a elle-même donné la *truffade* et la *tartiffle* a donné la *tartiflette*. Les plats régionaux permettent de faire l'archéologie de la pomme de terre!

**En parlant d'emprunt, le kebab a lui aussi une histoire étonnante. Il vient de l'arabe qui signifie viande grillée. Mais pourquoi parle-t-on de grec ou de döner?**

Le "kebab" désigne le mot d'origine turc. À Paris, dans la rue Mouffetard des années 1980, les vendeurs de kebab étaient des Grecs. Par métonymie, on a appelé le sandwich à partir du nom de ceux qui le vendaient, donc un grec! Le mot "grec" s'est imposé à Paris, mais le reste de la France a appelé cela "kebab". Du côté de l'Alsace, on parle plutôt de "döner". L'usage est en train de changer, le mot "grec" a tendance désormais à gagner du terrain.

**Qui est né en premier entre le pain au chocolat et la chocolatine?**

Le pain au chocolat est né au XIX<sup>e</sup> siècle et la chocolatine, en 1853. Mais à cette époque, la chocolatine désignait un bonbon au chocolat, une dragée à la quinine... Rappelons donc leur histoire. À l'origine, le pain au chocolat s'appelle "petit pain" ou "petit pain au chocolat". Ce dernier est né en premier pour décrire le pain au chocolat tel qu'on le connaît aujourd'hui. La chocolatine, quant à elle, pour désigner la viennoiserie, est apparue dans les années 1950-60.

**La nourriture rime aussi avec littérature. Alexandre Dumas adorait préparer à ses convives une salade à son nom, composée de jaunes d'œufs durs broyés, de thon, de cornichons hachés, Rimbaud aimait le gruyère, Sand, le poulet. Quel auteur était le plus gourmand?**

Je pense que cela doit être Flaubert qui aimait la fricassée de poulet qu'il évoque à plusieurs reprises dans ses œuvres, ou Colette, qui faisait des orgies de beurre et de meringues au Cognac, mais pas Napoléon qui était très difficile lorsqu'il s'agissait de nourriture!

Par Alice Develey, *Le Figaro*

**Devoir 3. Elles sont savoureuses, piquantes, épicées... Bref, à croquer. C'en est sûr, certaines expressions, au vu de leur hommage rendu à la nourriture, ne peuvent qu'être françaises. On se nourrit de mots comme on déguste des petits fours. Avec ce plaisir de découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux sens des formules qui décrivent les états d'âme, traits de caractère et situations quotidiennes. Retenez ces mots et expressions courantes.**

## Ces mots et expressions qui prouvent que les Français adorent manger

Tout d'abord le pain. Les pains français – une centaine – varient par leur composition et par leurs formes. Chaque région fabrique ses spécialités, plus ou moins anciennes; elles racontent terroirs et traditions.



© Espace Pain Information



Sachez que *la baguette*, reine des pains français et l'emblème pour les étrangers,



apparaît seulement au début du XX<sup>e</sup> siècle pour permettre aux populations urbaines de manger du pain frais plusieurs fois par jour. Selon une autre version, elle aurait été adoptée par les boulangers de Napoléon III afin de rendre le pain plus facilement transportable par les soldats en campagne. Reconnaissable à sa forme allongée, ce pain par excellence français est créé à partir de farine de froment, de sel, de

levure et d'eau. La baguette parisienne est large d'environ 4 à 6 cm, haute d'environ 3 à 5 cm et longue d'environ 65 cm, elle pèse environ 250 g. Elle est croustillante et révèle des arômes de noisette et de froment. Mais ne vous étonnez pas si on vous propose de goûter *la ficelle*. C'est une variété de pain français, qualifiée de "petite sœur" de la baguette, en raison de son poids correspondant à celui d'une demi-baguette, soit environ 125 g, et de sa forme fine et allongée. Ou *une flûte*, un pain parisien, plus épaisse pour un poids de 400 g. Ou *une déjeunette*, qui est plus courte, c'est-à-dire une demi-baguette.



Un pain rustique, traditionnelle en France, qui ressemble à un ballon aplati s'appelle *une boule*.



La spécialité du Sud-Ouest, *le pain tordu*, est celui dont la croûte est tordue en torsades, et très épaisse, sa mie est très alvéolée. Le pain tordu est populaire dans le Gers.

Il est proche *du pain tourné*, qui doit son nom à sa forme de torsade, originaire du Limousin. Ce pain à base de farine de froment de 75 cm de long pèse 400 ou 500 g. Il est souvent associé aux charcuteries et aux confits de volaille.



*Le bognat*, un petit pain d'Auvergne à la forme de sandwich, est idéal pour un repas sur le pouce. Il est très prisé pour sa bonne conservation, car réalisé à partir de farines de froment et de seigle.

Dans les Landes il y a *la méture*. Les Pyrénées pétrissent



*le tignolet*, *le quatre-banes des bergers*, *le ravaille* et *le pain coiffé*.

Dans le Languedoc-Roussillon, *le pain paillasse* doit son nom à la "paillasse" ("paillasson" ou "paillassou"), une corbeille en paille de seigle utilisée pour la mise en forme et la levée des miches. La pâte est découpée en

lambeaux par le boulanger qui lui donne alors une forme allongée et légèrement vrillée, puis la dépose sur la pelle à enfourner. Ici pas de pesée ni de façonnage, chaque pain est une pièce unique.

Dans le Bordelais on mange *la couronne*. La *couronne bordelaise* (ou *couronne des rois bordelaise*) est un grand collier de huit à neuf boules. Les boules sont soudées entre elles par une fine abaisse de pâte qui les pare d'une collerette. Quand il en a six, il se nomme *la gasconne*.



*La couronne lyonnaise* est un des joyaux culinaires de la région Rhône-Alpes. C'est un pain rond blanc au levain. Cette couronne est façonnée en boule que le boulanger perce avec la paume de la main. Elle est ensuite ouverte progressivement, à la manière d'une sculpture, en faisant tourner le pâton. À la cuisson, la couronne éclate mais conserve un dessus lisse et fariné. Son modèle réduit est *la rioute*.

Dans la vallée du Rhône, se dégustent *le pain de Beaucaire*, un "*pain à cornes*", *le pain scie* et *la maniode*, plus rustique. Les randonneurs des Alpes emportent un *pain carré*, *le pain bouilli*, *le pain vaudois* ou *la girade*.



*La fougasse*, *fougace* en provençal, de Provence-



Alpes-Côte d'Azur est un pain assez plat (pas plus de 2 cm) et sculpté en plusieurs branches. Il permettait à l'origine au boulanger de s'assurer que le four était à bonne température avant d'enfourner son pain. La fougasse était la première cuisson de la journée et servait de casse-croûte matinal aux apprentis. Il existe aujourd'hui une extrême diversité de fougasses dont les

recettes varient selon les villes. La plupart sont nature ou garni d'ingrédients salés (olives, lardons, anchois, fromages), mais il existe des versions sucrées (spécialités de l'Aubrac aveyronnais et lozérien).

Le Midi apprécie aussi *le tordu* et, sur la côte, *le charleston* et *le phoenix*, un pain viennois.

La Provence pétrit *le pain d'Aix*, *la tête d'Aix*, *la michette* et *la main de Nice*, encore appelée *monte dessus*.



Dans le Jura c'est un *chapelet*, un pain tressé. Par contre, un *pain bien chapelé* est un pain bien doré; la "chapelure" étant la croûte qu'on obtient en "chapelant" le pain, c'est-à-dire en le réduisant en miettes.

En Bretagne on trouve un *pain chapeau*, désigné ainsi par sa forme en couvre-chef. On l'appelle aussi *chapeau breton* ou *pain coiffé*.



Le *floron*, créé en Bretagne en 1989, est fabriqué à base de trois farines bretonnes: froment, seigle et sarrasin. Sa mie est grise et épaisse. De forme souvent rectangulaire, il est identifiable à son hermine, symbole de la Bretagne. Sa mie grise et épaisse se laissera tartiner de beurre salé pour accompagner fruits de mer et charcuterie. Grillé, il est excellent avec du foie gras.



Le *pain Rennais*, tout rond, cohabite avec le *petit maigret* (une flûte), la *couronne moulée*, le *pain plié*, le *mirod* et le *pain chapeau*.

Le *pain de méteil* du Pays de Loire est élaboré à partir d'un mélange à proportion égale de farine de seigle et de farine de blé tendre. Ce pain noir peut se conserver jusqu'à huit à dix jours. Il est surtout utilisé pour l'élaboration de pains surprises, mais permet aussi de réaliser de très bons sandwiches.



Dans le Poitou-Charentes, la *soufflame* (*sous-flame* ou *soufflâme*) est une sorte de fougasse



moelleuse élaborée avec les restes de pâtes que l'on cuit traditionnellement au contact des braises et des cendres; elle en tire son parfum de fumée. De couleur terne, elle pèse de 300 à 500 g. Sa forme rappelle une main humaine.

Le Poitou consomme aussi la *fouée* et le *pain cordé*; la Brière, le *tourton*; et la Vendée, le *pain collier*.

D'origine espagnole, le *pain brié* était introduit en Normandie en 1588 à la suite du naufrage du navire Calvador sur ses côtes. Il était très apprécié des pêcheurs normands qui partaient plusieurs jours en mer, car il se conserve longtemps sans s'altérer. Son pétrissage est particulier: la pâte est compressée et repliée à l'aide d'une "brie", instrument typique de Normandie constitué d'un récipient en fonte de forme semi-sphérique et doté d'un bras épousant la forme de la cuve; celui-ci comprime la pâte et en chasse les bulles d'air. La pâte devient dure à force d'être ainsi pilonnée, ce qui permet une longue conservation de cette spécialité normande.



Le Calvados a inventé la *manchette*, une couronne dans laquelle on passe le bras pour la transporter.



En Basse-Normandie, *la falue* (ou *pain marguerite*) est un assemblage de petits pains en pétale autour d'un cœur.

*Le Pain de Tradition Picarde* à la forme allongée comme une baguette est composé de 35% d'épeautre.



*Le sübrot* (ou *sülaiwel*) est formé de deux losanges superposés.



*Sü* signifie "sou" et *brot* signifie "pain". Durant des siècles, ces miches ne coûtaient en effet qu'un sou! L'Est est aussi le royaume des pains de fantaisie: pain tressé et natté, tabatières, pains aux noix, aux poires, aux pommes, à l'anis et au pavot, pains d'épices et bretzels salés. Formé de deux losanges superposés, ce pain alsacien à la farine blanche peut être farci de saucisses et de moutarde.

*Le bourguignon* est un pain campagnard de 400 ou 600 g confectionné à partir d'une pâte qui contient au minimum 10 % de seigle. Moelleux et aéré, il peut prendre plusieurs formes: *bâtard*, *joko* (pain court) ou *boulot* (ovale).



*Le pain cordon* (Bourgogne et Champagne) évoquerait la ceinture en corde des moines.



vertes, aux pruneaux/amandes, aux noisettes, aux noix ou encore au lard/comté.

*L'amitchote* de Franche-Comté est constituée de deux pains imbriqués l'un dans l'autre: un pain de campagne et un pain aromatique fourré aux figes, aux pommes



*Le cramique* (encore appelé *craquelin* ou *couque*) du Nord Pas-de-Calais est



une sorte de pain brioché dont les origines remontent au XVII<sup>e</sup> siècle. Garni de grains de sucre et à base de lait, il est en forme de boule non moulée de 250 à 500 g. Il est souvent fourré de raisins secs. On le déguste au petit déjeuner.

Dans le Nord, il y a aussi *le boulot* de 4 livres, *la flûte* et *la faluche*, un petit pain du matin fourré au beurre.

En Guadeloupe, *la pomme-cannelle* est un petit pain légèrement doré qui présente une texture inédite et des saveurs sucrées de pomme, de cannelle et parfois de miel. Il est légèrement doré et sa mie blanche et dense se conserve très bien.



*Le macatia* était le pain des esclaves. Ce pain sucré, originaire de la Réunion, se présente sous la forme d'une petite boule compacte, à la texture très fine et légèrement sucrée. Il peut aussi être farci de banane, de noix de coco assorties de chocolat fondant, ou encore être consommé salé, garni de lardons, de jambon et de fromage.



En Corse, on se régale avec *la coupiette*. Pain généreux à la farine de blé pour une consommation hivernale.



*Une tartine*, ou *un sandwich ouvert* au Québec, est une tranche de pain sur laquelle on étale ("on tartine" ou "on beurre") des aliments salés ou sucrés comme du



beurre, de la confiture ou d'autres préparations sous forme de pâte (rillettes, tapenade, tarama, moutarde).

Les tranches de pain grillées et tartinées d'une farce salée ou sucrée sont appelées *les rôties*.

*Le jambon-beurre* est en France une version de sandwich sans sauce ni légumes. Sa variété constituée d'une baguette de pain et contenant de la viande, du fromage, de la laitue, de la tomate et divers condiments, sauces ou assaisonnements est nommée *un sous-marin* au Canada.



*Le dagobert* – un demi baguette au fromage et au jambon, agrémentée de salade, tomates, mayonnaise, œufs, carottes râpées, tranches



de cornichon, petits oignons au vinaigre, etc. – en est un équivalent en Belgique. Son nom serait né d'après la bande – dessinée Blondie, écrite par l'américain Chic Young en 1930. L'un des personnages, nommé Dagwood (Dagobert en français), affectionne déguster des énormes sandwiches.

Toujours en Belgique, une demi-baguette dans laquelle on met des frites, une viande cuite à la friture et éventuellement de la

sauce est dite *une mitraille* à la différence *du pistolet* qui est un petit pain rond ou oblong à la croûte croquante.

On dit "*ça ne mange pas de pain*" car au XVII<sup>e</sup> siècle, moment où apparaît l'expression, le pain était l'une des bases de l'alimentation. Le budget des familles modestes était donc organisé en fonction de sa consommation. Lorsque l'on disait "*ça ne mange pas de pain*", cela signifiait que ce que l'on s'apprêtait à acheter n'allait pas empiéter sur la somme dédiée à l'achat du pain.



"*Avoir du pain sur la planche*", c'est avoir beaucoup de travail en réserve, beaucoup de tâches à accomplir. À l'origine, cette expression avait un sens différent:

celui d'avoir des ressources pour l'avenir, et donc d'être certain de ne manquer de rien. Ce sens ancien s'explique aisément par référence aux paysans qui avaient pour habitude de faire eux-mêmes leur pain, qu'ils fabriquaient pour plusieurs jours et qu'ils rangeaient sur une planche fixée au plafond. On peut penser que le passage du sens ancien au sens moderne s'est fait



sur l'assimilation suivante: qui dit "pain", dit "travail en réserve".

"*Demeurer ou loger rue du croissant*" signifie en argot "être trompé par sa femme". "*Avoir les baguettes*" veut dire "avoir peur". Il ne faut pas confondre la formule avec "*avoir de la baguette*", la locution qui signifie "avoir de la chance" ainsi qu'on peut le lire dans Le Trésor de la langue française. "*Manger du pain rouge*" sous-entend "vivre de crimes".

Le beurre est un incontournable dans des plats français. Les Bretons le préfèrent salé, les Ch'tis, doux. Quoi qu'il en soit, le beurre est souvent associé à une image d'abondance, c'est un synonyme fréquent d'argent, d'opulence. Probablement parce que c'est un aliment riche en calories et lipides, réservé aux riches.

Ainsi, l'expression "*faire son beurre*" signifie "avoir des bénéfices", "faire beaucoup d'argent". La formule "*mettre du beurre dans les épinards*" est à comprendre naturellement comme "améliorer ses conditions de vie, gagner plus". Pourquoi les épinards? Eh bien, parce que sans beurre, ce plat est diététique, mais nettement moins bon pour nos palais actuels qu'avec du beurre. Le légume vert est donc une métaphore des conditions de vie et le beurre, de l'argent qui la rendrait plus agréable.

"*Compter pour du beurre*" signifie à l'inverse "être laissé de côté, inconsideré". Car avant le XV<sup>e</sup> siècle, le beurre était considéré comme un ingrédient de pauvres. On disait même "*de beurre*" pour qualifier une chose sans valeur. De là est née la formule.

Dans la fameuse expression "*être beurré comme un p'tit lu*", caractérisant l'état d'un individu ivre, l'adjectif "beurré" est la déformation de l'argot *bourré*; à l'image du beurre, la personne soûle étant molle ou parlant "gras". La comparaison avec le biscuit plus communément appelé "petit-beurre", par ailleurs fabriqué depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle par la société Lefèvre-Utile (LU), semble alors fortuite. Car, comme leur nom l'indique, ils sont "bourrés de beurre", de cet ingrédient principal dans leur composition.



L'expression "*se retirer dans un fromage*" a précédé "*en faire tout un fromage*" (apparue au XX<sup>e</sup> siècle). Elle signifie "avoir trouvé une activité très bien rémunérée et ne nécessitant pas beaucoup d'efforts".

Un importun s'immisce dans une conversation très sérieuse, et donne son point de vue sans que personne ne l'y invite. Voilà quelqu'un qui fâcheusement "*met son grain de sel*". La locution serait apparue dans le langage courant au début du XX<sup>e</sup> siècle, d'après la traduction du latin *cum grano salis*, qui signifie "avec un grain de sel". Si elle est aujourd'hui connotée négativement, son origine latine ne laissait pas sous-entendre un sens péjoratif. Le mot "sel" est employé fréquemment pour traduire un ressenti négatif, piquant: une note est "salée" quand elle est onéreuse, une critique littéraire est "salée" quand elle est une diatribe.

L'expression familière "*sucrer les fraises*" s'emploie à propos de quelqu'un qui



est agité d'un tremblement et, par extension, de quelqu'un de gâteaux. On pourrait voir là l'expression imagée du tremblement volontaire de celui qui veut saupoudrer ses fraises avec du sucre avant de les manger. En fait, si la comparaison est pertinente, elle n'en est pas moins inexacte. L'origine de cette expression remonte à l'époque où la mode était de porter des collerettes plissées et empesées appelées

"fraises". L'usage voulait qu'à la même époque l'on utilise en guise de gel sur les perruques du sucre mêlé à de l'eau. Les plus maladroits, souvent les plus âgés, saupoudraient un peu trop généreusement leur perruque, et retrouvaient l'excédent sur leur collerette.

Compagnon fidèle des cuisines françaises, le chocolat est la recette magique pour remédier à une querelle, un chagrin, une déprime passagère ou une douleur. Il n'est pas en reste dans la langue. La locution "*faire le chocolat*" signifie "faire le naïf, le crédule". L'expression "*être chocolat*" veut dire "être dupé, déçu, attrapé". En argot, les références culinaires sont légion. Ainsi, la "*boîte à chocolat*" désigne dans ce jargon "le cercueil couvert d'une toile brune".



En Belgique, quand quelqu'un est "*chocolat bleu pâle*", il "a mal au cœur", "est mal en point". Et au Québec, à l'égard d'une personne qui ne veut pas sortir dehors quand il pleut on dit "*tu n'es pas fait en chocolat*".

Celui qui change rapidement de caractère, s'emporte brutalement, est "*soupe au lait*". L'expression remonte au XIX<sup>e</sup> siècle. On disait alors "*monté comme une soupe au lait*", pour désigner un être coléreux, irascible. Le lien entre le bouillonnement soudain du lait qui chauffe en manquant de déborder, et le caractère explosif d'une personne atrabilaire est explicite...

"*Faire bonne chère*" signifie aujourd'hui "faire un bon repas", avec



nécessairement de la viande au menu! L'expression n'a aucun rapport à l'origine avec le mot "chair" comme on pourrait s'y attendre, aucun lien avec la nourriture. Le mot "chère" vient du latin *cara* qui signifie "visage". "Faire bonne chère" signifie donc au départ "faire bonne figure" en signe d'amitié, donc "faire bon accueil". Comment faire bon accueil à quelqu'un si ce n'est en lui offrant un bon repas? Faire bonne chère, désormais, c'est se régaler de

mets succulents, que l'on soit carnivore ou végétarien!

On dit d'une personne qu'elle est "*mi-figue, mi-raisin*" lorsqu'elle a un avis mitigé ou ambigu sur un sujet. L'expression renvoie le plus souvent à un manque d'enthousiasme, à un avis mitigé, qui affiche deux attitudes opposées. Ses origines sont multiples: on la trouve pour la première fois au XV<sup>e</sup> siècle sous la forme "*moitié figue moitié raisin*". Elle signifiait alors "mêlée de bon et de mauvais" ou "tant bien que mal". Pourquoi rassembler ces deux fruits dans une seule expression? Au Moyen Age, les fruits secs étaient mis à l'honneur durant le Carême, période d'abstinence de quarante jours dans le calendrier chrétien. Le raisin était considéré comme un mets raffiné et apprécié, contrairement à la figue qui était beaucoup plus courante et bon marché. Il arrivait donc que les marchands ajoutent des morceaux de figues, lourds et peu chers, dans les raisins secs qu'ils vendaient afin de tromper les clients. Ce n'est qu'à partir du XVII<sup>e</sup> siècle qu'on emploie la locution dans le sens d'aujourd'hui, en y ajoutant aussi la signification "moitié forcé, moitié consentant". Le mot "moitié" se transforme en "mi" plus tardivement, au XVIII<sup>e</sup> siècle.



La locution "*tomber dans les pommes*", c'est-à-dire "perdre connaissance", "s'évanouir", apparaît en français en 1889, sans que son origine réelle soit connue. Elle serait apparue pour la première fois dans une lettre de George Sand, qui décrit son état de fatigue par ces mots: "être dans les pommes cuites". Cette expression se rapproche de la locution "*être cuit*" dans le sens "fatigué", et du verbe "se pâmer".

En France, jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les fruits – la poire et la pomme en premier lieu, car très appréciées – sont servis avant le fromage qui fait office de "dessert". Ainsi, l'expression "*entre la poire et le fromage*" signifiait d'abord "vers la



fin du repas", un moment propice à la conversation apaisée puisque les plaisirs de la table favorisent la gaieté et donc, à plus forte raison, le déliement des langues. D'où, par extension de sens, le fait qu'on a désigné par ces termes "un moment de conversation libre et détendu", comme sur la fin d'un repas. L'inversion des fruits et du fromage dans les habitudes culinaires françaises apporte progressivement un nouveau sens à cette locution, qui renvoie désormais à "un instant libre et détendu entre deux événements".

Moins connue, l'expression "*avalier des poires d'angoisse*", qui signifie "subir des traitements cruels" ou plus largement, "vivre des situations désagréables", a une sombre histoire.



Il faut revenir au Moyen Âge, époque connue pour ses abominables moyens de torture. Pour faire taire les victimes de ces actes barbares, un bon moyen consistait à leur enfoncer dans la bouche un instrument qui, selon le *Larousse*,

"s'ouvrait au moyen d'un ressort, se développait en forme de poire, et étouffait complètement les cris".

Cependant, il existe une autre explication: certains linguistes précisent que le fruit, venu du village d'Angoisse situé en Dordogne, était très âpre, acre et dur à mâcher, surtout destiné à fabriquer du cidre ou à être cuite. Ainsi, la *pera d'Engoyssa*, en occitan, aurait été connue dès le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, et ce serait un peu par dérision que l'instrument de torture aurait été nommé ainsi au milieu du XV<sup>e</sup> siècle.

Depuis le XIII<sup>e</sup> siècle le mot "*prune*" est employé pour signifier un coup porté au visage, de la chance ou de la malchance selon le cas, ou toute chose sans valeur.

Pour comprendre l'origine de l'expression "*venir pour des prunes*", qui veut dire "en vain, inutilement, sans rémunération", il faut remonter au temps de la deuxième

Croisade. En 1148, le siège de Damas se solde par un échec cuisant pour les croisés français qui ne remportent aucune victoire militaire. Mais cette expédition s'avère malgré tout fructueuse sur un autre plan puisqu'en attaquant Damas par l'ouest, les Français ont l'occasion de découvrir les vergers de la ville qui leur fournissent un approvisionnement alimentaire important. C'est ainsi que les croisés goûtent pour la première



fois les petites prunes de Damas. Ils s'en délectent à tel point qu'ils décident d'emporter des pieds de pruniers à l'occasion de leur retour en France, en 1149. L'armée française rentre donc vaincue et sans gloire, mais avec des prunes. Ce retour n'aurait pas été du goût du roi Louis VII le Jeune, qui aurait reproché à ses chevaliers d'avoir mené près de deux ans de combats uniquement pour des prunes, sous-entendant "pour rien". Ainsi, lorsqu'on réalise quelque chose qui, finalement, n'a servi à rien ou n'a rien rapporté, on dit que l'on aura fait tout ça "pour des prunes".

"*Prendre une prune*", l'expression qui existe seulement depuis le XX<sup>e</sup> siècle, sous-entend "avoir une contravention, une amende".

Si on parle bien de production de "châtaignes", pour ce qui touche au fruit cultivé, on appelle donc la châtaigne "marron" dès lors qu'elle est transformée et mise en bouche. La châtaigne était en effet l'aliment de base dans les foyers pauvres au XIX<sup>e</sup> siècle, et elle était en outre souvent servie aux porcs. La langue française discrimine donc la châtaigne au profit de l'appellation plus noble de "marron". Les expressions autour de ce dernier ne manquent pas. Un "**marron**" qu'on flanque ou qu'on encaisse, c'est un coup de poing. Dans un sens plus vieilli, on utilise l'adjectif "marron" pour désigner le clandestin; un "**médecin marron**" exerce son activité illégalement. "**Tirer les marrons du feu pour quelqu'un**", c'est rendre service à



quelqu'un de manière risquée. "**Chaud les marrons!**", dit-on souvent également pour évoquer une opération délicate.

L'appellation *le cordon bleu* distingue une personne qui cuisine très bien. Mais autrefois, le "cordon bleu" désignait des décorations de prestige, offertes par les rois (à la place de sommes d'argent, donc bien plus économiques) aux personnes méritantes. Par exemple, l'insigne des Chevaliers du Saint-Esprit, un ordre créé par Henri III vers la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. La distinction élitiste n'a été proposée qu'à peu de personnes qui étaient appelées des "cordons bleus".



Moins glorieux est celui qui a "**des yeux de merlan frit**" c'est-à-dire un "regard enamouré et ridicule; des yeux levés au ciel, de manière affectée, ridicule, ne laissant paraître que le blanc de l'œil". Si vous avez déjà fait griller un poisson à la poêle, sans doute avez-vous observé que ses yeux sortent alors des orbites. L'expression, qui date du XIX<sup>e</sup> siècle, met à l'honneur le merlan. La raison en est mystérieuse.



"**Avoir une pudeur de violette**", c'est être d'une extrême pudeur. On décrit ainsi les personnes timides et modestes. Or, la violette est une plante fleurissant dans les sous-bois, à l'ombre, loin des regards donc. Elle symbolise la discrétion, la modestie, la simplicité, l'humilité. En somme, tout ce qui évoque le désir de passer inaperçu

parce qu'elle cache ses grains qui constituent son plus beau trésor. Et oui, la violette se mange, aussi bien les fleurs que les feuilles.

"**Pédaler dans la choucroute**", signifiant "perdre le fil de sa pensée, de ses actions", est une expression populaire et ironique, venant du monde du cyclisme. Elle s'emploie quand le coureur est à bout de force et ne trouve plus d'énergie pour



poursuivre la course. Par extension, désigne une personne qui n'est plus en capacité de produire un travail intellectuel ou une situation qui n'avance pas.

Quand on est fatigué, on "*n'est pas dans son assiette*", et quand le moral est au plus bas, "*on n'a pas la frite*". Si on aime rester confiné au foyer, on "*est très pot-au-feu*". Quand on est mêlé à une affaire douteuse, on a "*des casseroles au derrière*".

"*Casser les nougats*" signifie "casser les pieds". "*Avoir la cerise*" veut dire "avoir de la malchance". L'expression "*valoir son pesant de cacahuètes*" décrit un aspect inattendu, cocasse ou parler de quelqu'un d'un peu ridicule.

En Provence, un homme qui cherche à séduire les femmes est appelé un *pistachier*. Si l'on dit d'un homme qu'il est un *fameux lapin*, cela signifie qu'il est un homme brave. La *langouste* dans le langage populaire veut dire la maîtresse, mais aussi la prostituée. Une *huître* peut désigner une personne sotte. Le *poivre* est une personne alcoolique et ivre. Le mot *poivrot*, dérivé de poivre, désigne l'eau-de-vie. En argot populaire, on parle d'une *frite* pour désigner le visage et du *jambon* pour mentionner la guitare ou le violon.

Un *berlingot* peut désigner un taxi. Un *macaroni* au sens figuré sous-entend un discours filandreur, sans fin. Un *artichaut* qualifie le portefeuille. Le *navet* peut désigner une œuvre d'art sans intérêt ou un très mauvais film. Les *radis* désignent les orteils. Ils peuvent aussi qualifier les sous, tout comme le *blé* (argent monnayé), *l'avoine*, *l'oseille*, *l'oignon*, le *persil* (gain prostitutionnel), *la patate* (million, 10 000 francs), *la beure*, *l'huile*, *la graisse*, *la galette*, le *biscuit*.

Par *Le Figaro*

**Devoir 4. L'art de la bonne chère est sacré, il est un pan éminent de la culture francophone. Et les expressions courantes en témoignent. Découvrez une histoire exquise et l'origine de quelques mots courants.**

## Les gourmandises au cœur de la langue française

Il est toujours fascinant de découvrir l'origine de ce que l'on savoure.

Si la *viande* désigne aujourd'hui un aliment carné, à l'origine il signifiait une nourriture quelconque, "aliment dont se nourrit l'homme", lit-on dans Le Trésor de la langue française. Du latin tardif *vivanda*, altération du latin *vivenda*, "ce qui sert à la vie". Il faut attendre le XVII<sup>e</sup> siècle pour que la "viande" prenne le sens que l'on connaît aujourd'hui.



Le mot *beurre* est issu du latin populaire *butrum*, qui remonte au grec *bouturon*, et signifie originellement "fromage de vache", ainsi qu'on peut le lire dans le Dictionnaire de l'Académie française.

Le mot *omelette* est une déformation du terme "lame". "Réfection, avec influence de mots dérivés du latin *ovum*, "œuf", d'*amelette*, lui-même issu

d'*alumelle*, diminutif de "lame", en raison de la forme aplatie de cette préparation", peut-on lire dans le Dictionnaire de l'Académie française.

La *soupe* désigne la tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon. Le mot vient du germanique *suppa*, du néerlandais *sopen* "trempier". Ou bien la *quenelle* qui vient de l'allemand *knödel*, "aliment en forme de boulette".

Le *potiron* désignerait à l'origine le "champignon". Le mot est peut-être emprunté à une langue sémitique, lit-on dans Le Trésor de la langue française. Selon d'autres sources, il s'agirait d'"une création vulgaire, tirée d'un des noms du crapaud, qui rappelle la forme de ce gros champignon".



La *crevette* doit son nom à la forme normano-picarde de "chevrette"; la crevette faisant de petits sauts comme une chèvre en liberté, note Le Trésor de la langue française.

Le *dessert* désigne à l'origine "le dernier service d'un repas", lit-on dans le Bescherelle. Cet ancien sens du "dessert" permet de saisir pourquoi ce service pouvait inclure du fromage.

Le mot *compote* signifie "mets composé de plusieurs éléments". Le *flan* vient de l'ancien haut allemand *flado* désignant un "gâteau, une galette, une crêpe". Le mot *galette*, à son tour, vient de "galet", qui est issu de l'ancien normand *gale* "gâteau plat". La *brioche* dérive également de la forme normande du verbe *broyer*. La *couque* dérive du néerlandais *kock*, "gâteau, pain d'épices". Le *bretzel* vient de l'ancien haut allemand *brezitella*, *prizitella* signifiant "pâtisserie en forme de bras entrelacés". Le mot *croissant* vient également de l'allemand *Hörnchen*, "petite corne".



Sachez que le *chocolat* désignait d'abord au XVI<sup>e</sup> siècle un "breuvage fait avec des amandes de cacao". Le chocolat en tablette est né en 1847 en Angleterre. Ce sont les frères Fry, de la maison *Fry & Sons*, qui découvrirent qu'un mélange de sucre, beurre de cacao et chocolat en poudre pouvait être moulé, puis vendu sous forme de tablette. Leur invention se vendit dès 1849 sous le nom (en français!) de "chocolat délicieux en tablette".

La *ganache* désignait originellement la "mâchoire". Le mot est emprunté de l'italien *ganascia*, issu, par l'intermédiaire du bas latin *ganathos*, du grec *gnathos*, "mâchoire", peut-on lire dans le Dictionnaire de l'Académie française.

Le *nougat* est emprunté au provençal *nougat* "confiserie faite de noix ou d'amandes et de miel", lui-même dérivé de *nougo*, "noix".

Et le fameux *paris-brest* date du XX<sup>e</sup> siècle. C'est une pâtisserie traditionnelle composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, parsemée



*aliquot*, "ragoût". La *pissaladière* vient du niçois *pissaladiero*, "tarte à l'oignon, avec des anchois et des olives noires". Et le mot *quiche* viendrait du mot allemand *Kuchen* "gâteau, tarte", indique Le



d'amandes effilées en forme de roue de bicyclette pour rendre hommage à la course cycliste Paris-Brest-Paris.

Si on parle des spécialités régionales, retenir que le mot *cassoulet* signifie "plat cuit au four". *L'aligot*, lui, vient de l'occitan *alicot*, *aliquot*, "ragoût". La *pissaladière* vient du niçois *pissaladiero*, "tarte à l'oignon, avec des anchois et des olives noires". Et le mot *quiche* viendrait du mot allemand *Kuchen* "gâteau, tarte", indique Le Trésor de la langue française.



Ainsi, il n'y a pas plus heureux ménage que la France et la gastronomie. Les Français parlent pendant des heures à table, en commentant leurs façons de cuisiner un plat et le ressenti de leurs papilles.

Par *Le Figaro*

**Devoir 5. Lisez l'interview qui suit et expliquez l'origine de ce fameux combat culinaire. Connaissez-vous d'autres plats revendiqués par des Nations différentes?**

## Non, les frites ne sont pas belges

La frite est à la Belgique, ce que le potjevleesch est à la France: un éternel combat de revendications. Plus qu'un simple bâtonnet de pomme de terre, le mets salé est devenu au fil des années, un plat national brigué des deux côtés de la frontière. L'un l'accompagne de moules et le déguste à la main, l'autre de ketchup ou de mayonnaise, de préférence à la pointe de sa fourchette. Mais d'où vient cette spécialité franco-belge? À l'occasion de la journée internationale de la frite belge, l'historien de la gastronomie Pierre Leclercq revient sur l'histoire de cette dissidence culinaire.



**LE FIGARO. - D'où vient le nom de la frite?**

**Pierre LECLERCQ.** – À partir des années 1860, on a commencé à voir apparaître, notamment dans la presse, un condensé de la locution "pomme de terre frite", en frite. Mais la formule "pomme de terre frite" n'a pas vraiment disparu. Son usage est seulement bien moindre. Le langage parlé privilégie toujours l'économie.

### **Qu'en est-il de son origine? Est-elle belge ou française?**

La pomme de terre frite telle qu'on la connaît actuellement est non seulement un bâtonnet, plongé dans de la graisse, de préférence deux fois, mais aussi et surtout un mets identitaire. C'est un produit auquel des groupes de personnes, en l'occurrence des nationalités, s'identifient. N'en déplaisent toutefois aux Belges, la frite d'aujourd'hui est fondamentalement parisienne.

C'est un produit professionnel né dans les rues de Paris et dans les livres de recettes dès l'année 1855. Elle ne doit pas être confondue avec la pomme de terre frite domestique qui existait au XVIII<sup>e</sup> siècle. Celle-ci existait sous la forme de rondelles que l'on faisait frire dans une poêle, avec très peu de graisse. Elle est probablement née à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque révolutionnaire.

S'il manque des documents pour le confirmer, on sait de sources sûres qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les vendeuses de friture vendaient des pommes de terre frites dans les rues de Paris, notamment dans le quartier du Pont-Neuf et boulevard du Temple, où il se jouait énormément de pièces de théâtre. C'est là que se concentraient tous les théâtres de vaudeville, populaires.

Ce détail est important, car c'est dans les milieux populaires de la capitale que la pomme de terre frite devient un aliment identitaire. Le parisien identifie dès lors l'alimentation parisienne à la pomme de terre frite, donc à celle du peuple, à celle de l'artiste maudit, à celle du bohème. Baudelaire, par exemple, adorait les frites, comme Victor Hugo pouvait les aimer. Au cours des années 1820-1830 d'ailleurs, il n'y a pas un roman, une chanson ou un vaudeville parisiens qui ne parle du milieu populaire sans mentionner la pomme de terre frite. C'est comme cela que l'on se nourrissait.

### **Pourquoi pense-t-on alors que les Belges sont à l'origine des frites?**

L'histoire de la pomme de terre frite d'origine belge est une appropriation abusive. C'est une histoire née à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, dans les années 1980. Tout a commencé par un article de presse. Avant 1985, personne ne s'appropriait son origine.

Pour la petite histoire, on sait de manière sûre qu'il y eut un transfert de la pomme de terre frite à Lille, ainsi qu'en Belgique en 1844. Ce transfert aurait été réalisé par un certain Frédéric Krieger, musicien et forain bavarois, qui s'était reconverti dans la cuisine. Ce dernier avait travaillé comme apprenti chez un rôtisseur, rue Montmartre à Paris. Endroit où il avait appris à faire des frites.

De retour chez lui en Belgique, Frédéric se maria avec une musicienne et créa la société Fritz. C'est ainsi qu'il monta sa baraque à frites en toile, fit le tour de toutes les foires et parvint à faire découvrir "la pomme de terre frite à l'instar de Paris". Une formule indiquée que l'on utilisait également pour les "beignets à l'instar de Paris".

### **Les Américains ont donc raison de dire "french fries"?**

Oui tout à fait. Les Américains ont commencé à employer la formule dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Mais elle ne s'est pas faite du jour au lendemain. On a d'abord dit "french fries potatoes" avant d'employer la locution "french fries" par commodité au début du XX<sup>e</sup> siècle.

## **Et pourtant, la pomme de terre n'a absolument rien de français...**

Non en effet. Elle est péruvienne. On dit souvent qu'il y eut une introduction de la pomme de terre de l'Amérique vers l'Angleterre, mais cette histoire est aujourd'hui remise en cause par les historiens. Elle a débarqué en Espagne au XVI<sup>e</sup> siècle. C'est par la suite qu'elle s'est répandue en Europe.

### **Pourquoi ce nom?**

La pomme de terre n'est pas un terme né au XVI<sup>e</sup> siècle, au moment de son introduction en Europe. On a associé son nom à quelque chose que l'on connaissait. La pomme de terre a d'abord désigné certains types de tubercules et racines au Moyen Âge avant de qualifier la plante que l'on connaît aujourd'hui. La pomme de terre a en effet porté un tas de noms différents: patata, patate, etc. Des appellations logiques puisque le tubercule vient de la langue péruvienne. On voit d'ailleurs ici l'ancêtre du mot "potatoes". De nos jours, on utilise des "bintjes" en Belgique ainsi que dans le nord de la France, car ces variétés de pommes de terre sont très farineuses.

Par Alice Develey, *Le Figaro*

## **Devoir 6. Testez vos connaissances des mots et expressions liées à la gastronomie.**

### **1. L'"apéritif" vient d'un verbe du bas latin:**

- Ouvrir
- Manger
- Partager

### **2. Les anciennes "pommades" étaient aromatisées à:**

- La figue
- L'abricot
- La pomme

### **3. À l'origine la "soupe" désigne...**

- La tartine de beurre que l'on verse dans un bol de lait
- La tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon
- Le breuvage royal

### **4. Le "bretzel" vient de l'ancien haut allemand *brezitella*, *prizitella* signifiant...**

- Embrasser
- La fleur dans les ronces
- Pâtisserie en forme de bras entrelacés

### **5. Que signifie le mot "compote"?**

- Mets acides mélangés à des mets sucrés

- Mets broyés
- Mets composé de plusieurs éléments

**6. Le "*cassoulet*" est un mot languedocien signifiant...**

- Plat de fruits de mer
- Plat cuit au four
- Plat poivré et salé

**7. La "*framboise*" aurait originellement signifié...**

- Fraise de ronce
- Mûre de ronce
- Cerise de ronce

**8. La "*pastèque*" signifie...**

- Grosse noix
- Melon d'eau
- Chair rose

**9. "L'*ananas*" peut désigner...**

- Un porc-épic
- Un colis piégé
- Une grenade défensive

**10. Qu'est-ce qu'une "*banane*"?**

- Une décoration
- Un cahier
- Une tasse de café

**11. À l'origine, l'"*estragon*" signifiait...**

- Train marron
- Poison
- Petit dragon

**12. Le "*romarin*" signifie...**

- Rosée de mer
- Sel de Rome
- Rose amère

**13. Le lardu s'appelle ainsi car...**

- Il est entouré d'une tranche de poitrine de porc
- On le sert avec un vin aux saveurs de lard
- On le fabrique avec le jus des lardons



**14. Comment est née la baguette française?**

- Pour permettre aux populations urbaines de manger du pain frais plusieurs fois par jour
- Pour permettre aux villageois de garder le pain frais plusieurs jours de suite
- Pour concurrencer les Autrichiens, et le succès international de leurs viennoiseries

**15. Qu'est-ce qu'un pain ficelle?**

- Pain long et mince de même forme que la baguette, mais pesant moins lourd
- Pain mince et filandreux, plus lourd que la baguette
- Pain cuisiné au levain

**16. Qu'est-ce que le pain "tordu", cette spécialité du sud-ouest?**

- Pain dont le levain n'a pas bien pris
- Pain pauvre en farine que l'on donnait aux mendiants
- Pain dont la croûte est tordue en torsades

**17. Dans "pain de mie", que signifie le mot "mie"?**

- Miette de pain
- Boulette de pain
- Pain blanc

**18. Qu'est-ce qu'un pain "chapelet" ?**

- Pain tressé, que l'on trouve particulièrement dans le Jura
- Pain sans levain changé en corps du Christ durant la messe
- Pain traditionnel fabriqué par les communautés religieuses

**19. Qu'est-ce qu'un "pain bien chapelé"?**

- Un pain qui a un peu trop cuit
- Un pain bien doré
- Un pain très croustillant

**20. Quel est le nom du pain traditionnel en Bretagne?**

- Pain Gwenn ha Du
- Pain Breizh
- Pain chapeau

**21. Dans quelle région mange-t-on du pain "couronne"?**

- En Auvergne
- Dans le Bordelais
- En Bretagne

- 22. À qui distribuait-on du pain "brié", spécialité normande?**
- Aux enfants qui partaient tôt en mer pour qu'ils prennent des forces
  - Aux femmes enceintes, pour ses qualités nutritives
  - Aux marins et aux pêcheurs qui partaient en mer
- 23. Qu'est-ce que les "rôties"?**
- Tranches de pain grillées et tartinées d'une farce salée ou sucrée
  - Omelettes au lard
  - Pièces de viande que l'on met à rôtir
- 24. Que désigne un "pistolet" en Belgique?**
- Petit pain rond ou oblong à la croûte croquante
  - Bière locale brune et très forte
  - Sandwich fourré de viande et de frites
- 25. En Belgique, qu'est-ce qu'un "dagobert"?**
- Une gaufre fourrée à la cassonade
  - Un sandwich au jambon, fromage et crudités
  - Un lapin accompagné d'une sauce à la bière
- 26. En argot populaire, on parlait d'une "frite" pour désigner...**
- Une personne famélique
  - Le visage
  - Le voleur
- 27. Un "berlingot" pouvait désigner en argot....**
- Un fourgon
  - Une prison
  - Un taxi
- 28. Quel mot d'argot vient du latin *companiono* signifiant "qui mange son pain avec un autre"?**
- Compère
  - Colocataire
  - Copain
- 29. À quelle époque est né le chocolat en tablette?**
- En 1897 en Suisse
  - En 1911 en France
  - En 1847 en Angleterre
- 30. Que signifie l'expression "être chocolat"?**
- Être dupé

- Être fou
- Être repu

**31. Qu'a-t-on pu appeler "*boîte à chocolat*"?**

- Une tabatière
- Un cerveau
- Un cercueil

**32. Vous avez mal au cœur? Vous êtes...**

- Chocolat violet
- Chocolat bleu pâle
- Chocolatine

**33. Laquelle de ces pâtisseries a été inventé par erreur?**

- Le clafoutis
- La tarte Tatin
- Le pain au chocolat

**34. Quelle célèbre pâtisserie était auparavant appelée "*petite duchesse*"?**

- Le millefeuille
- Le fraisier
- L'éclair

**35. Quelle est l'origine du nom de la pâtisserie "*opéra*" selon Le Grand Larousse gastronomique?**

- Son créateur l'a nommée ainsi en hommage aux danseuses de l'opéra qui faisaient partie de sa clientèle
- Elle a été créée pour le centenaire de La Flûte enchantée.
- Son créateur était le fils d'un ancien chanteur d'opéra.

**36. Quelle forme prend *la navette*, petit gâteau sec provençal?**

- Une barque
- Un ovale
- Un losange

**37. Comment appelle-t-on parfois le café?**

- Le jus de chaussette
- L'élixir de nuit
- Le thé de la montagne noire

**38. Qu'est-ce qu'une "*grosse légume*"?**

- Un soldat incapable
- Une femme paresseuse

- Un personnage important

**39. L'expression "*être très pot-au-feu*" signifie que...**

- On aime cuisiner
- On aime rester confiné au foyer
- On aime faire des feux de cheminée

**40. L'expression "*avoir de l'estomac*" signifie en jargon...**

- Avoir de forts muscles
- Avoir du courage
- Avoir faim

**41. L'expression "*manger du pain rouge*" en argot signifie...**

- Vivre dans la pauvreté
- Avoir de la malchance
- Vivre de crimes

**42. Que signifie l'expression "*il ne faut pas s'embarquer sans biscuit*"?**

- Il ne faut pas s'engager dans une entreprise à la légère
- Il faut s'y rendre avec des personnes importantes
- Il ne faut pas attendre

**43. Que signifie l'expression "*avoir la cerise*" en argot?**

- Avoir le sourire
- Avoir de la chance
- Avoir de la malchance

**44. Quelle expression signifie "*c'est vraiment exagéré*"?**

- C'est fort de café!
- Ça cafète trop!
- On a vu café moins moulu!

**45. Quelle expression signifie "*ne pas finir son travail*"?**

- S'endormir sur le rôti
- Chanter en yaourt
- Cracher dans la soupe

**46. Que veut dire l'expression "*danser devant le buffet*"?**

- Attendre la fin de la cuisson
- N'avoir rien à manger
- Avoir une digestion agitée

47. **Quelle expression vient dire que l'on est "mêlé à une affaire douteuse"?**
- Avoir des casseroles au derrière
  - Se taper la cloche
  - Mettre son grain de sel
48. **Quelle expression signifie "être agité de tremblements"?**
- Être secoué comme un cocotier
  - Sucrer les fraises
  - Manger des litchis
49. **Que signifie l'expression "se taper la cerise"?**
- Saigner
  - Faire bombance
  - Se cogner la tête
50. **Complétez la phrase: "Être ridé comme..."**
- Une reinette
  - Une pomme d'api
  - Une gala
51. **Une personne qui a le "melon déplumé" est...**
- Une personne vieille
  - Une personne sans le sou
  - Une personne chauve
52. **Parmi ces expressions, laquelle n'est pas l'équivalent de "paresser"?**
- Ravager la calebasse
  - Avoir les pieds en cosse de melon
  - Ne pas en faire une datte
53. **Quelle expression ne signifie pas "rire aux éclats"?**
- Se fendre la pêche
  - Se fendre l'artichaut
  - Se fendre la poire
54. **Que signifie "entre la poire et le fromage"?**
- Avec beaucoup de réflexion
  - Précipitamment
  - Par inadvertance
55. **Un repas somptueux est un "festin de..."**
- Byzance
  - Tire-larigot

- Balthazar

## 56. Pourquoi dit-on "*dresser la table*"?

- À l'époque, on dressait des tréteaux pour y poser une planche
- Préparer une table était aussi long que dresser une tente
- À la fin des repas, on mettait les tables à la verticale pour faire de la place

## **Devoir 7. Lisez le texte et découvrez les origines de savoureux fromages français. Débattez de vos préférences.**

### **Fromage: un mets qui fait la réputation de la France**

Inconcevable, pour certains, de ne pas terminer un repas sans cette note délicieuse. La casinca en Corse, le barousse dans les Pyrénées, le brie d'Île-de-France, le cathare du Languedoc, le mâconnais de Bourgogne. Chaque région a son délice.

Les fromages de **brie**, une importante famille de fromages à pâte molle à croûte fleurie, originaire de la région française de Brie (entité historique associée au Comté de Champagne), existaient certainement avant l'invasion romaine, mais leur origine exacte est inconnue. Il est attesté que Robert le Pieux, roi de France établi à Melun et fils d'Hugues Capet et de Adélaïde d'Aquitaine, en consomme régulièrement en 999. Bien que conservant les mêmes caractéristiques de base, dont la préparation à base de lait cru partiellement écrémé, différents types de fromages, en termes



de forme et de poids, se sont distingués au cours des siècles. En 1814, au congrès de Vienne, lors des "dîners diplomatiques" entre émissaires des puissances représentées, des concours culinaires sont organisés entre les pays. Les commensaux consacrent le brie "roi des fromages". L'appellation est restée.

Autrefois, le brie était fabriqué dans les fermes et la taille des moules correspondait à la quantité de lait disponible sur l'exploitation. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la production de fromage étant rémunératrice les conditions de fabrication s'améliorèrent. La technologie fut mieux maîtrisée, faisant émerger deux types de fromage: le brie de Meaux de grand format avec une technologie de type caillé présure et le brie de Melun de plus petite taille avec une technologie de type lactique. Aujourd'hui ces différents savoir-faire sont toujours mis en œuvre: production du lait riche en matière protéique apte à la transformation fromagère, maturation du lait et mise en œuvre d'une coagulation longue pour aboutir à un caillé lactique, puis brassage du caillé et mise en moule.



Le **brie de Melun** tient son nom de la région de la brie et de la ville de Melun située en Seine-et-Marne. Il est né il y a plus de mille ans, pouvant probablement être le père des différents bries. C'est lors d'un passage au Château de Vaux-le-Vicomte, que Jean de La Fontaine, le met à l'honneur dans sa célèbre fable *le Corbeau et le Renard*; c'est bien par l'odeur alléchée d'un brie de Melun que Maître Renard est attiré! Le

brie de Melun bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1980 et d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1996.

À partir du milieu du XIX<sup>e</sup>, l'amélioration du réseau routier et de l'apparition du chemin de fer permet aux affineurs de livrer leurs produits mais aussi d'acheter des fromages "frais de sel", non affinés, fabriqués dans la partie Est du bassin parisien. Ils les affinent et les vendent comme un fromage nommé **brie de Meaux**. Aujourd'hui le lait produit sur l'aire géographique, relativement pauvre en matière grasse et riche en matière protéique, a une très bonne aptitude fromagère. Le brie de Meaux bénéficie d'une AOC depuis 1980 et d'une AOP depuis 1996.



Le **coulommiers** est un fromage au lait de vache, à pâte molle, non pressée et non cuite originaire de Coulommiers. Le coulommiers est parfois appelé "petit brie de Coulommiers". Le brie de Coulommiers arriverait en troisième position au classement des fromages consommés en France après l'emmental et le camembert. Il n'a cependant pas obtenu AOC.

Le fameux **camembert**, un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, fut pour la première fois fabriqué en 1791 par Marie Harel (née Fontaine), une fermière de la commune de Camembert (Orne). Selon la légende, historiquement peu crédible, lorsqu'elle aide le prêtre réfractaire alençonnais Charles-Jean Bonvoust à échapper aux républicains (le cachant dans sa ferme), ce curé, prétendument originaire de Brie, l'aurait alors remerciée en lui révélant le secret de fabrication du fromage briard. Toutefois, on affirme aujourd'hui que ses descendants, membres de la famille Paynel, vont, à partir de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, contribuer au développement d'un nouveau fromage. Commercialement, cette appellation d'origine normande ne fait l'objet d'aucune protection et se voit utilisée pour des fromages n'ayant parfois que peu de rapport avec le camembert originel. C'est finalement et seulement en 1983 que



le "Camembert de Normandie" se verra attribuer l'AOC, garantissant le respect du terroir et de la tradition. Dans certaines régions de France, le camembert est appelé "claquos", "calendos" ou "camembos" et dans le Jura, il est appelé "Comté coulant".

Le **mont d'or** est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte lavée, qui ne peut être fabriqué que dans la partie montagneuse du département du Doubs



dans le massif du Jura. Il doit son nom au massif du Mont d'Or qui culmine à 1463m. Son procédé de fabrication remonterait à la fin du Moyen Âge, mais les premières traces écrites datent du XVIII<sup>e</sup> siècle. Sa croûte fragile, fleurie d'un léger duvet blanc, est plissée à la manière des montagnes Jurassiennes du fait que le fromage soit placé dans une boîte plus petite que lui. Résineux caractéristique du Jura, l'emploi de l'épicéa dans la fabrication du mont-d'or est rendu obligatoire dans le cahier des charges de ce fromage. Cerclé après

démoulage dans une sangle d'épicéa, il est ensuite affiné sur des planches d'épicéa, puis emballé dans une boîte du même bois. Loin d'être décorative, cette sangle assure la tenue du fromage et lui donne une saveur boisée et épicée. Il existe des artisans dont le métier est de créer ces sangles, on les appelle des "sangliers". Sa pâte est bien brillante, moelleuse, crémeuse et légèrement coulante, elle se déguste chaud dans sa boîte à la petite cuillère aussi bien en tartine. Le Mont d'Or bénéficie de l'AOC depuis 1981 et de l'AOP depuis 1996 garantissant son authenticité et sa qualité.

Le **livarot** est un fromage à pâte molle à croûte lavée, élaboré à partir d'un lait de vaches laitières de race Normande. Sa pâte souple possède quelques petites ouvertures, elle est légèrement salée, fondante, possède une puissance aromatique. C'est probablement l'un des fromages les plus anciens de Normandie, il est mentionné pour la première fois en 1690. Son nom provient de la ville de Livarot située dans le département du Calvados où se tenait le marché qui permettait de le goûter. Il a une forme de cylindre cerclé de 3 à 5 laïches, roseaux naturels des bords de l'eau formant des touffes de grandes herbes à feuilles coupantes. Autrefois les laïches qui entouraient les livarots étaient utilisées pour maintenir leur forme cylindrique. Aujourd'hui, ces 5 tours de roseaux sont devenus une caractéristique physique incontournable du livarot. Ils lui valent d'ailleurs son surnom de "colonel", cinq bandelettes correspondent aux cinq galons du gradé du Colonel présents sur l'épaule des uniformes militaires! Ce geste ancestral qui consiste en un tour de main à entourer le livarot de 3 à 5 tours (stipulé dans le cahier des charges de l'AOP depuis 1996 et bénéficiant d'une AOC depuis 1975) est toujours réalisé manuellement par les lieuses. Les roseaux poussaient autrefois au bord des mares dans les fermes. C'est sans doute l'un des fromages de Normandie les plus puissants en goût.



L'**époisses** est un fromage au lait cru ou pasteurisé et entier de vache, à pâte molle et à croûte lavée, originaire du village d'Époisses, situé dans le département de la Côte d'or en Bourgogne. Sa croûte est frottée et lavée au Marc de Bourgogne. Elle est





brillante et lisse, parfois légèrement ridée. Sa pâte est souple et onctueuse. Son goût, très relevé, est légèrement salé et alcoolisé et offre des arômes de sous-bois et de fruits secs. Il est vendu dans une boîte en bois, facilitant les transports et le stockage, mais il peut être également vendu à la coupe. C'est au XVI<sup>e</sup> siècle que l'Époisses aurait été créé par une communauté de moines cisterciens installée dans le village d'Époisses. Le secret de fabrication est

transmis aux fermières de la petite région par les moines. On fabrique encore aujourd'hui l'Époisses de la même manière qu'on le fabriquait auparavant, faisant de ce fromage la seule appellation d'origine à caillé lactique et croûte lavée au marc de Bourgogne! Il bénéficie d'une AOC depuis 1991 et d'une AOP depuis 1996.

Le **maroilles** ou **marolles**, est un fromage au lait de vache qui doit son nom au bourg de Maroilles où existait une importante abbaye dans la communauté, qui achetait les fromages aux agriculteurs producteurs fermiers pour les revendre après affinage. Ce fromage a longtemps été exclusivement une production/transformation fermière et était un des produits dus par les paysans au titre de la dîme. En 960, sur demande d'Enguerrand, l'évêque de Cambrai, le fromage fut affiné plus longuement, et prit bientôt le nom de "maroilles". Le maroilles a une odeur



caractéristique et une saveur corsée. La pratique habituelle qu'auraient les habitants de la région du Nord-Pas-de-Calais c'est de tremper du maroilles dans leur café. Cette appellation est enregistrée comme AOC en 1976 et d'une AOP depuis 1996.

Le **Pont-L'Évêque** est un fromage au lait cru, thermisé ou pasteurisé de vache, à pâte molle blonde, à croûte fleurie, pouvant être brossée ou lavée. Son nom vient de la ville de Pont-l'Évêque située entre Lisieux et Deauville où se tenait alors l'un des plus importants marchés de la région. L'odeur de ce fromage est assez prononcée mais son goût est doux. C'est au XII<sup>e</sup> siècle que le Pont l'Évêque a été créé par des moines cisterciens, installés à l'Ouest de Caen. Il devient le fromage le plus réputé du royaume au XV<sup>e</sup> siècle. Ce fromage



servait de moyen d'échange, de rémunération et d'impôt. Le Pont l'Évêque bénéficie d'une AOC depuis 1972 et d'une AOP depuis 1996.

Le **bleu d'Auvergne** est une appellation d'origine désignant un fromage de lait de vache du Massif central. La pâte de ce fromage de forme cylindrique est persillée d'une moisissure allant du bleu au bleu noir. Cette appellation bénéficie de protections depuis 1975. L'origine du bleu d'Auvergne n'est pas précisément



connue. C'est Antoine Roussel, un fils de fermier auvergnat, qui eut l'idée en 1845 de percer les pains de caillé d'un fromage auvergnat avec une aiguille à tricoter pour assurer un développement optimum de la moisissure de pain de seigle qui lui donnait son goût. Le "piquage" se pratique aujourd'hui à l'aide d'une machine.

Le **laguiole** (qui se prononce "*laoïle*"), est un fromage au lait de vache cru. Il doit



son nom au bourg de Laguiole dans le département de l'Aveyron. Les origines de ce fromage remontent au XV<sup>e</sup> siècle, lorsque des moines du plateau d'Aubrac, dans le contexte d'une tradition fromagère locale très ancienne, développent la transhumance des bovins laitiers et initient sa fabrication en s'inspirant de méthodes mises au point en Haute-Auvergne. Il s'affirme une réputation fondée sur un important potentiel de conservation et sur une qualité des produits en relation étroite avec un terroir original: rudesse du climat, flore spécifique des herbages

montagnards, vaches de race *aubrac*. Le laguiole a failli disparaître au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, du fait des prix de revient élevés des méthodes de fabrication fondées sur l'estive des troupeaux de race *aubrac* et des difficultés à trouver de la main d'œuvre pour l'élaboration du fromage dans les traditionnels burons. Il doit son renouveau à une volonté forte de la part de producteurs locaux, qui entreprennent de valoriser l'héritage des siècles précédents dans le cadre de procédés modernes de fabrication. La production est orientée depuis les années 1980 vers la qualité et les fromages de garde. Cette appellation est protégée par les labels AOC depuis l'année 1961 et AOP depuis 2008.



La fourme de laguiole présente un dessin de taureau sur sa croûte, à côté du nom du fromage. Il symbolise la race *aubrac*, et renvoie à la statue de taureau qui trône sur la place du village de Laguiole, depuis 1947.

Le **cantal** est un fromage à pâte pressée non cuite, originaire du Massif central et



fabriqué à partir de lait cru ou pasteurisé des vaches de Salers qui étaient conduites chaque printemps à l'estive dans les pâturages se trouvant autour du Plomb du Cantal. Le lait caillé et pressé s'appelle la tomme de cantal. Cette tome une fois brisée et salée, est mise en moule, et de nouveau pressée. C'est ainsi que sont réalisées les fourmes de Cantal. Le fromage sort de la fromagerie pour entrer dans la cave d'affinage. Il y reste au strict minimum 30 jours pour avoir le temps de commencer à acquérir sa texture et

à exprimer ses saveurs. Le maître affineur retourne régulièrement le fromage durant l'affinage, il le frotte et contrôle son vieillissement dans des caves. Officiellement, le fromage porte ce nom dès 1298. L'appellation d'origine de cette fourme est préservée par une AOC en France et par une AOP au niveau européen.

Contrairement à ce que l'on croit, ce n'est pas du cantal qui est mélangé à la purée de pomme de terre pour former l'"aligot", mais de la **tomme fraîche**, c'est-à-dire la première étape de la fabrication fromagère du laguiole ou du cantal. Le caillé est en effet pressé deux fois et forme alors une tomme fraîche acidulée à l'odeur marquée de petit-lait. On peut alors le cuisiner ou l'affiner et le transformer au final en fromage d'Auvergne.



En Savoie règne le **reblochon** dont l'origine commence au XIII<sup>e</sup> siècle. Dans les alpages des vallées de Thônes, on payait les impôts de la ferme aux moines et nobles propriétaires d'un alpage en fonction du volume de pots de lait remplis quotidiennement lors de la traite pour en déduire le nombre de fromages dus par le fermier. Afin de réduire leurs taxes, les paysans savoyards faisaient une première traite incomplète pour fabriquer les fromages "officiels", puis, le contrôleur parti, ils retournaient, à la fin de la journée, finir de traire leurs vaches et fabriquer ainsi leur fromage de consommation familiale qui fut baptisé "reblochon", du savoyard *re-blocher*, désignant le fait de "traire" les vaches une seconde fois. Le lait de la "rebloche", pas très abondant, riche en crème et de meilleure qualité, permettait aux fermiers de fabriquer un fromage crémeux.



Le reblochon, un fromage fabriqué exclusivement à partir de lait cru de vaches de races bovines montagnardes, est parmi les premiers à obtenir une AOC depuis 1958 et une AOP depuis 1996. Sa pâte crémeuse est douce et onctueuse, à la dégustation, il offre un goût de crème et des notes de noisette.

L'**emmental de Savoie** (le plus gros des fromages français, par ailleurs) est un fromage exclusivement au lait cru, à pâte pressée cuite. Sa pâte, de couleur ivoire à jaune, est souple et ferme à la fois. Elle présente de nombreuses ouvertures, appelées des "yeux", bien réparties, régulières et franches dont la taille est comprise entre celle d'une petite cerise et celle d'une noix. En bouche, l'Emmental de Savoie a un goût franc et fruité. La meule affinée a un poids minimum de 60 kilogrammes!



Le terme emmental vient du suisse alémanique *Emme* étant le nom d'une rivière et de *thal* signifiant "vallée". Il serait le plus ancien des fromages français. Sa fabrication remonte au Moyen Âge. Il servait alors à conserver les surplus de lait produits certaines années. L'emmental est né d'une différence capitale des autres gruyères produits dans la région: sa température d'affinage. Il est affiné dans des caves chaudes ou tempérées,

ce qui lui provoque ses grandes ouvertures. Il bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 1996.



Le **comté** est né en des temps où la rudesse des longs hivers obligeait les hommes à penser collectivement leur subsistance qui mirent en commun la production de leurs élevages et apprirent à élaborer et à élever ce fromage "de garde". Le Comté est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée cuite. Il se présente en grandes meules de 65 cm de diamètre et d'un poids moyen de 40 kg. Il faut environ 450 litres de lait pour produire une seule meule de comté. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais

les comtés dits "d'exception" peuvent atteindre 36 mois. Le comté se caractérise par son étonnante richesse aromatique notamment due aux conditions d'élevage mais surtout à la nature même de la flore jurassienne regroupant près de 2 000 espèces soit plus de 40% de la flore française. Le Comté est un fromage français AOC depuis 1958 et AOP depuis 1996.

Le **beaufort** fait partie de la famille des Gruyères. C'est un fromage au lait cru et entier de vache, à pâte pressée cuite et à croûte naturelle propre et solide. Il a la forme d'une meule cylindrique plate, à talon concave, d'un diamètre de 35 à 75 centimètres. Son poids varie de 20 à 70 kilogrammes. Chaque fromage est identifié par une plaque de caséine bleue de forme elliptique apposée sur sa tranche et des éléments de traçabilité inscrits à l'encre alimentaire. En bouche, sa texture est d'abord ferme puis fondante et son goût est bien typé sans pour autant être fort. Du XVII<sup>e</sup> siècle le beaufort est une vraie ressource supplémentaire pour les populations montagnardes. Il bénéficie d'une AOC depuis 1968 et d'une AOP depuis 1996.



Le mélange d'un tiers d'emmental, comté et beaufort permet d'obtenir une saveur équilibrée de la *fondue savoyarde*.



Le **morbier** est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, fabriqué dans le Jura. Sa croûte naturelle est régulière, sa pâte fine et lisse est homogène, au toucher souple et onctueuse. En son centre, le morbier est orné d'une raie horizontale noire de charbon végétal, soudée et continue sur toute la tranche. Le plus ancien document faisant état du morbier est daté de 1799. Il était produit à un moment où la quantité de lait était faible et notamment insuffisante pour la

production d'une meule de Comté. Plusieurs hypothèses existent quant à l'origine de la fabrication du Morbier. L'une d'elles relate que le Morbier était fabriqué dans les fermes en raison de la nécessité d'utiliser le lait de deux traites successives pour la réalisation d'un fromage de 8 à 10 kilogrammes. Le premier pain de caillé était enduit de suie prélevée sous un chaudron afin de le protéger contre les contaminations

extérieures et d'éviter une altération superficielle avant d'être assemblé avec le caillé de la fabrication suivante. La couche de charbon marquant alors la jonction entre les deux fabrications. Il bénéficie d'une AOC depuis 2000 et d'une AOP depuis 2002.

Notez que le **petit-suisse** est un fromage français de Normandie, contrairement à ce que laisse croire son appellation. Il fut conçu par un certain Charles Gervais qui en créant la marque "le Petit Suisse", entendait rendre hommage à un vacher suisse du canton de Vaud qui lui en avait donné la recette. C'est un fromage frais, non salé, de consistance onctueuse, à base de lait de vache enrichi de crème de lait de vache, d'une masse moyenne de 60 g, qui se présente enveloppé sous forme d'un cylindre. Sa fabrication, le plus souvent industrielle, a repris et développé un vieux procédé utilisé depuis le Moyen Âge dans le canton de Vaud, en Suisse. Il peut se consommer en dessert, sucré, additionné de confiture, de miel, etc. ou salé, poivré avec des fines herbes. Il sert également à farcir les viandes (volaille) ou à les recouvrir (lapin), mélangé à de la moutarde pour leur éviter de se dessécher à la cuisson.



Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, les gens sans terre, manouvriers ou métayers, élèvent quelques chèvres, alors appelées "vaches du pauvre", sur les chemins ruraux et les terrains communaux du Charolais: ils fabriquent avec leur lait des fromages qui ont une large place dans l'alimentation paysanne.

Le **mâconnais de Bourgogne** est né près des vignes, pour valoriser les "maigres prairies" qui les bordent. Dans la région Mâconnaise,



les vigneron y ont toujours pratiqué l'élevage mais chaque ferme ne possédait que quelques chèvres pour se nourrir, préparer le fumier des vignes et entretenir les haies. Ils fabriquaient de petits fromages qu'ils allaient vendre sur les marchés locaux. Le Mâconnais un fromage de chèvre au lait cru, à pâte molle fine et homogène, à une texture crémeuse, fraîche et fondante et à croûte fleurie. Il a la particularité d'être

tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. De petite taille (son poids est compris entre 50 et 65 gr), le Mâconnais se déguste volontiers en "snacking", au goûter ou à l'apéritif. Il bénéficie d'une AOC depuis 2006 et d'une AOP depuis 2010.

Le **picodon** est un fromage lactique au lait cru et entier de chèvre, à pâte molle et à croûte naturelle, dont la zone de production inclut les départements de l'Ardèche et de la Drôme, du Gard et du Vaucluse. C'est un fromage qui a la forme d'un disque plat aux bords arrondis. En bouche, c'est un fromage à la texture souple et fine lorsqu'il est jeune. Il peut devenir cassant après un affinage plus long.



Les premières traces écrites de ce fromage dateraient du XIV<sup>e</sup> siècle. Mais le terme "picodon", qui

serait issu du patois occitan *picaoudou* provenant du mot *picau* signifiant "piquant" et de la terminaison *ou* signifiant "petit". La Drôme et l'Ardèche ont été parmi les premiers départements caprins de France. À l'origine, le picodon était élaboré par les fermières qui s'occupaient des productions de la basse-cour et était presque exclusivement réservé à la consommation familiale. Il servait également de redevance dans les baux fermiers. En raison du tarissement ("période sèche", correspond à l'arrêt de la sécrétion lactée) chez la chèvre en automne et en hiver, les fermiers transformaient les excédents de lait du printemps et de l'été en fromage pour le conserver et le consommer pendant les mois d'hiver. Cela imposait alors des degrés d'affinage différents. Ainsi, le picodon pouvait être consommé très peu affiné, à peine sec, alors que d'autres fromages étaient conservés dans des jarres en terre et régulièrement lavés ce qui permettait une longue conservation tout en offrant aux picodons des parfums et un goût caractéristiques. Il bénéficie d'une AOC depuis 1983 et d'une AOP depuis 1996.



Le **charolais** est un fromage apprécié soit sur plateau accompagné de noix et de châtaignes, soit servi avec une salade en vinaigrette. Fabriqué au lait cru de chèvre, faiblement emprésuré lors d'une courte maturation, moulé à la louche dans de hautes faisselles souvent réhaussées, retourné manuellement deux fois par jour et légèrement salé, démoulé, affiné sur claies en hâloir. Sa pâte blanche est souple, tendre et onctueuse, il est fraîchement parfumé, de plus en plus affirmé avec l'âge. En bouche, le Charolais

offre un doux goût caprin qui s'intensifie avec le temps avec des notes boisées, de noisettes et de champignons. Il est protégé depuis 2010 par une AOC et bénéficie de l'AOP depuis 2014.

Le **selles-sur-cher** est un fromage au lait entier et cru de chèvre à pâte molle à croûte fleurie et cendrée au charbon végétal. Il est originaire du village du même nom, Selles-sur-Cher, situé dans le département du Loir-et-Cher. Le Selles-sur-Cher est enrobé de sel et pulvérisé de charbon végétal qui donne à la croûte une couleur gris cendré plus ou moins régulière. La pâte est mate, lisse, fondante, avec une croûte solide, fine et régulière. Il a une saveur douce et noisettée. La texture de ce fromage est fraîche, fondante et très délicatement pâteuse.



Historiquement, le selles-sur-cher est une production domestique, fabriqué par les femmes, en parallèle de leurs activités de la ferme. C'est à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, que les coquetiers, ramasseurs de produits de la basse-cour, commencèrent à récolter les fromages en même temps que les œufs et les volailles. Le lieu principal de la collecte étant à Selles-sur-Cher, le fromage prit le nom de "Selles" pour désigner ces fromages ronds légèrement tronconiques. Ce fromage a obtenu l'AOC en 1975 et est protégée via une AOP depuis 1996.

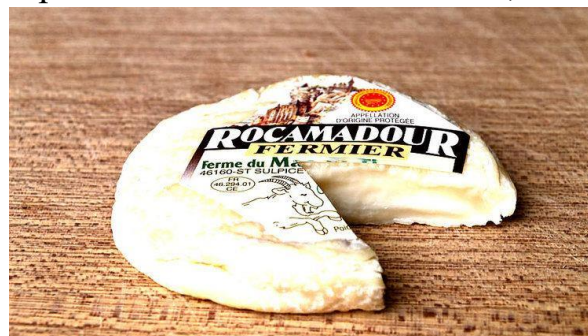


**Rigotte de Condrieu** est un fromage à base de lait de chèvre laissé à l'état cru, à pâte molle à croûte naturelle. À l'origine, la fabrication de la rigotte de Condrieu était destinée à la consommation des fermiers. Le nom de "rigotte" est tiré des ruisseaux descendant les pentes du massif du Pilat, dans le Rhône-Alpes, que l'on appelle localement *rigole* ou *rigot*. Il est protégée par une AOC depuis 2009 et par une AOP depuis 2013.

Le **rocamadour** est un petit fromage au lait cru et entier de chèvre, à pâte molle et à croûte naturelle, dont

la zone de production s'étend sur une grande partie de l'Occitanie.

Sa croûte très fine est solidaire à la pâte, striée, légèrement veloutée. Sa pâte est souple et se déforme légèrement sous la pression de la main. Une fine couche de crème se développe entre la croûte et le cœur du fromage. En bouche, c'est un fromage extrêmement crémeux et fondant, au goût caprin doux, aux saveurs de crème et de noisettes. Pour déterminer le bon moment pour le déguster, il suffit d'attendre que de fines gouttes de crème perlent sous sa peau après l'avoir laissé environ une heure à température ambiante.



Le rocamadour est l'un des plus anciens produits des Causses du Quercy, région naturelle française constituée de plateaux calcaires. Au XV<sup>e</sup> siècle, ces fromages de chèvre sont cités comme monnaie de bail rural et d'impôt. Il se murmure aussi que les moines cisterciens seraient à l'origine de l'essor du rocamadour en démotivant les hommes à manger de la viande et les motivant à consommer des produits fromagers.

Le **persillé de Tignes**, aussi appelé le **tignard** est un fromage fermier au lait cru



de chèvre (80%) et de vache (20%), à pâte pressée non cuite naturellement persillée et à croûte naturelle, fabriqué à dans la vallée de la Tarentaise en Savoie. C'est un fromage de saison, rare et rustique, fabriqué en très petite quantité car il ne reste actuellement qu'une famille productrice. Sa pâte est compacte, crayeuse et fondante en bouche. Tout comme son aspect, son goût évolue selon la durée d'affinage. Lorsqu'il est jeune, il offre de fraîches saveurs caprines délicatement salées. Plus il mûrit, plus son goût devient marqué par des

arômes de cave, de sous-bois et de champignons avec des pointes poivrées.

Le persillé de Tignes est un fromage très ancien. On entend parfois que, lors d'un voyage dans les Alpes, Charlemagne aurait tant aimé ce fromage qu'il dégusta chez l'Evêque de Moustiers, qu'il en aurait fait porter à sa cour à Aix-la-Chapelle. Toutefois, les premières traces écrites évoquant l'existence et la commercialisation de ce fromage dateraient du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Le **Sainte-Maure de Touraine** est un fromage au lait cru et entier de chèvre, à pâte molle principalement lactique et à croûte naturelle et cendrée, produit dans une zone définie correspondante à l'ancienne province de Touraine. Il a la forme d'une bûche tronconique, l'une de ses extrémités est plus large que l'autre. Il pèse environ 250 grammes et est toujours traversé en son cœur d'une paille de seigle gravée du nom du producteur. Elle permettait auparavant de consolider le fromage fragile lors de sa fabrication. Aujourd'hui, alors que les techniques de fabrication sont mieux maîtrisées, la paille est conservée comme un symbole et comme une marque distinctive des autres fromages semblables en apparence. Sa croûte est fine, vermiculée et parsemée de poudre de charbon ce qui lui donne sa couleur bleue cendrée. Sa pâte est homogène et fine. Elle est moelleuse et se raffermie selon la durée de l'affinage. En bouche, c'est un fromage fondant et doux, aux saveurs caprines, offrant des notes de noisettes lorsqu'il est jeune; plus affiné, ses saveurs sont plus marquées. Il se murmure qu'il faut toujours commencer à couper la bûche par son plus gros bout, sinon la chèvre qui a produit le lait à l'origine du fromage n'en donnera plus!



D'après la légende, ce sont les femmes arabes qui, suite à la défaite des Sarrasins à Poitiers, auraient initié les habitants de la région à la fabrication de ce fromage en forme de bûche au lait de chèvre. Au Moyen Âge et à la Renaissance, les fromages et autres produits caprins séduisent lors des banquets du royaume. Il bénéficie d'une AOC depuis 1990 et d'une AOP depuis 1996.



Le **cathare** du Languedoc est un fromage au lait cru de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie, cendrée et marquée de la croix occitane qui est l'emblème de sa région. Sa pâte de couleur blanche est lisse et fine, légèrement crémeuse sous la croûte avec un noyau blanc à cœur. Le cathare offre un léger parfum caprin et d'herbes fraîches, saveurs délicates qui se retrouvent en bouche. Le cathare vieillit très bien, il peut donc être dégusté frais ou

bien sec.

Le **Petit Fiancé des Pyrénées** est un fromage fermier au lait cru de chèvre, à pâte pressée non cuite et à croûte lavée à la morge. Sa pâte est tendrement moelleuse et fondante, parfois ponctuée de petits trous, sa texture est très crémeuse! En bouche, le Petit fiancé des Pyrénées a un goût puissant offrant des saveurs caprines équilibrées parfumées de notes florales, de paille et de noisettes. On le cite parfois comme étant le reblochon de chèvre car sa recette est fortement inspirée de celle du reblochon, mais son goût caprin fait de lui un fromage très différent. Le lait utilisé provient du troupeau de la ferme composé uniquement de chèvres de race Alpine.





Le Petit Fiancé des Pyrénées est né d'une idylle entre Philippe Garros, fromager passionné, et Marie-Suzanne, cantatrice québécoise. Ils se rencontrent lors d'une tournée en France de la chanteuse eu au début des années 90, ils créent ensemble ce fromage, qui marquera leur histoire d'amour grandissante.

Le **crottin de Chavignol** est un fromage au lait cru et entier de chèvre, à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué sur la majeure partie du département du Cher, de la



Nièvre et du Loiret. C'est un fromage de petite taille qui a la forme d'un cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie et ses arrêtes sont arrondies. Sa forme est liée à l'utilisation d'un moule dont l'origine locale est avérée. C'est un fromage dits "repassés", c'est-à-dire recouvert d'un pénicillium bleu affiné en atmosphère confinée lui conférant un caractère moelleux. Sa pâte est fondante en bouche. L'origine du nom crottin de Chavignol est difficile à dater avec certitude. Il proviendrait du terme Berrichon *crots* signifiant "trous"

au bord des rivières dans lesquels les femmes lavaient leur linge. La terre argileuse qui bordait ces "crots" était utilisée par les hommes pour en faire des moules à fromages, nommés "crottin", pour l'égouttage du caillé. Le moule donna alors son nom au fromage. Il bénéficie d'une AOC depuis 1976 et d'une AOP depuis 1996.

Le **fleur de Ré** est un fromage de chèvre au lait cru et à la fleur de sel provenant de l'Île de Ré, une très jolie île de France métropolitaine située dans l'océan Atlantique et faisant partie de l'archipel charentais. Ce qui a donné à ce fromage son joli nom "cristallin". Il est de forme cylindrique, pèse 150 grammes et présente une croûte fine naturelle et légèrement plissée. Le fleur de sel existe également en version cendrée sous le nom de **fleur de Ré cendrée**.



Le **Saint Martin** est un fromage au lait pasteurisé de chèvre à pâte molle et à croûte naturelle et cendrée fabriqué dans le département d'Indre-et-Loire. Sa croûte est ornée de petits plis. Sa pâte

est bien blanche, dense et moelleuse. En bouche, il offre une texture fine au goût léger traditionnel et peu salé.



Il porte le nom d'un militaire de l'empire romain Saint Martin, né en 316 en Pannonie, connu pour la scène emblématique du partage de son manteau avec un mendiant à la porte d'Amiens. Devenu chrétien, il fonde les premiers monastères d'Occident, d'abord à Ligugé près de Poitiers, puis à Marmoutier près de Tours où la foule le fit évêque. Personnage charismatique et thaumaturgique, il est l'évangéliste des campagnes. Son tombeau, à Tours, est, pendant des siècles, un des

plus hauts lieux de pèlerinage, au même rang que Jérusalem et Rome.

Le **hercule** est un fromage au lait pasteurisé et mixte de brebis (50%) et de chèvre (50%), à pâte pressée non cuite, fabriqué dans le département de la Haute-Garonne. Sa croûte est sculptée par les cirons, acariens et véritable poussière vivante, qui la percent et la modèlent. Cela permet au fromage de s'aérer et d'obtenir toute sa saveur. Sa pâte, bien uniforme, est souple et ferme à la fois. Au nez, le Hercule offre un parfum spécifique de caramel. En bouche, c'est un fromage onctueux, au bon goût de lait de brebis. Le hercule est issu d'une tradition fromagère d'autrefois, quand le berger qui possédait des brebis avait toujours parmi son troupeau quelques chèvres. Ils pensaient alors, qu'en cas de maladies, seules les chèvres seraient touchées. Lors de la fabrication fromagère, ceux-ci utilisaient l'ensemble du lait qu'ils possédaient et mélangeaient les laits de chèvre et de brebis. C'est alors, et tout simplement, que l'on connut la naissance des fromages mixtes brebis et chèvre.



Le **roquefort** est le premier fromage à être reconnu en 1925 Appellation d'Origine, qualification à laquelle se substituera ensuite celle AOC. C'est un fromage à pâte



persillée élaborée exclusivement avec des laits crus de brebis. Sa production se caractérise par les grottes afférentes aux fleurines, des failles dans la roche créant un flux d'air continu et donnant une humidité de 80% minimum et une température de 10°C en moyenne. Produit par sept fabricants sur une zone de 2 000 × 300 m, le fromage s'affine. Ces conditions permettent le développement

du *Penicillium roqueforti* qui donne au fromage son goût unique. Le mythe de l'origine ancienne du roquefort (vu comme le premier fromage du monde ou placé par les Romains aussi bien que Charlemagne parmi les fromages les plus réputés à leur époque) relève de légendes. Le roquefort est mentionné expressément pour la première fois au XI<sup>e</sup> siècle, ce qui en fait un symbole historique de la région des causses et vallées de l'Aveyron, cette région rurale, établie sur un terroir parfois très difficile à exploiter.

L'**ossau-iraty** est un fromage français de lait de brebis à pâte pressée non cuite. Le fromage est originaire du Pays basque et du Béarn, l'appellation Ossau-Iraty a pour origine le pic du Midi d'Ossau et la forêt d'Iraty. L'ossau-iraty est produit sous un climat océanique tempéré: précipitations élevées, bien réparties toute l'année, avec une douceur hivernale due à la proximité de l'océan. Ce climat favorise une pousse de l'herbe pendant une grande partie de l'année sur les coteaux. En altitude, la douceur estivale aide le troupeau à passer les nuits en montagne en plein air.



L'écrivain romain de langue latine Martial mentionne des fromages pyrénéens de brebis commercialisés sur le marché de Toulouse. Au Moyen Âge des tomes fromagères sont utilisées comme monnaie pour payer des baux ou contrats de vente et représente la première source de revenu des bergers. Chaque famille de berger fabrique ses fromages et les vend. Au fil des siècles, le produit évolue peu, les structures de même. Cette appellation bénéficie d'une AOC depuis 1980 et d'une AOP depuis 1996.

Le **barousse** dans les Hautes-Pyrénées est un fromage fermier au lait cru de vache



ou de brebis, voire mixte, à pâte pressée non cuite et à croûte lavée manuellement. C'est une tomme fabriquée de façon ancestrale à la main. Il est lavé, essuyé et retourné tous les jours pendant les deux premières semaines. Sa pâte est souple et onctueuse en bouche. C'est un fromage doux contrairement à ce que son odeur peut laisser croire.

Au cours des deux derniers siècles, le village de Sost, encore de nos jours zone de production du fromage de barousse, était l'un des passages obligés pour les troupeaux de brebis rejoignant les estives. C'est ainsi qu'est né le fromage de barousse et Sost sera reconnu comme "Le Village du fromage de Barousse".

L'**Etorki**. Peut-être pensiez-vous que c'était une marque. Et pourtant, ce terme désigne un fromage qui signifie "origine". Un choix heureux pour un fromage fabriqué au pays basque français. C'est un fromage au lait de brebis pasteurisé, à croûte morguée et à pâte pressée non cuite. Son affinage dure sept semaines.



La **bergeronnette** est un fromage au lait cru ou thermisé de brebis, à pâte molle à croûte fleurie, produit



dans le département de la Lozère. Sa croûte, peu fleurie, est fine. Sa pâte est blanche et dense lorsqu'il est frais, puis elle devient lisse, crémeuse et de couleur ivoire avec le temps. Au nez, la Bergeronnette a une odeur d'étable et de paille. En bouche, il offre un doux parfum de lait de brebis aux saveurs fleuries et son goût suave se développe au fil des jours sans devenir fort. La bergeronnette tient son nom de l'oiseau *guilleret* qui annonce le renouveau du printemps.

C'est un fromage pérail connu comme étant l'un des plus anciens fromages. Plin l'Ancien écrivait au sujet d'un fromage réputé à Rome: "un fromage plat et rond au lait de brebis venant de la région des gabales".

Le **fleur du Maquis** aussi appelé "brin d'amour" est un fromage au lait entier pasteurisé de brebis à pâte molle et à croûte fleurie, enrobé d'herbes aromatiques typiques du maquis Corse, sa région d'origine. C'est un fromage de fabrication récente puisqu'il serait né dans les années 1950, mais qui a fait sa place dans les traditions fromagères Corses. Il est fabriqué artisanalement. Sa croûte est recouverte à la main

d'herbes aromatiques sèches (sariette, romarin, origan, marjolaine, basilic, thym...). Elle se recouvre parfois de flores bleues grises lorsque le fromage s'affine. La pâte, à la texture moelleuse et fondante, est bien blanche, homogène, souple, fraîche et plutôt humide lorsque le fromage est jeune. C'est un fromage au parfum contrasté entre la fraîcheur lactée de la pâte et les arômes floraux intenses révélés par les herbes aromatiques, ce qui lui confèrent un goût unique persistant en bouche.



Le **venaco** est un fromage au lait cru de brebis ou de chèvre, à pâte molle et à croûte lavée fabriqué en Haute Corse par les bergers des montagnes. Son nom provient du village de Venaco au centre de l'île de beauté. Sa croûte lavée est de couleur rouge orangé et sa pâte est onctueuse et lisse. Au cours de l'égouttage, le fromage est retourné plusieurs fois dans le moule, puis salé au sec avant d'être démoulé. Pendant toute la période d'affinage, le venaco est frotté régulièrement avec un mélange d'eau et de morge



faite à base d'une flore bactérienne locale provenant des vieux fromages.

La **brousse** est un fromage frais généralement au lait et au lactosérum cuit de brebis et/ou chèvre, typique dans les régions Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse. On la retrouve également produite à partir de lait et lactosérum de chèvre, de vache ou d'un mélange de laits. C'est un fromage à la saveur légère, douce et discrètement acidulée similaire à la Ricotta italienne. La Brousse est très fréquemment utilisée en cuisine pour la réalisation de plats sucrés mais également pour la confection de plats salés. Le mot *brousse* signifie "battre", "mélanger". En effet, selon la recette traditionnelle, la brousse est énergiquement battue lors de sa cuisson. La vraie Brousse du Rove élaborée uniquement au lait entier de chèvre obtient son diplôme AOC en 2018.



Il ne faut pas confondre la brousse avec le brocciu corse.



Le **brocciu**, ou **brocciu corse**, est un fromage à base de lactosérum de lait de brebis de race corse et/ou de lait de chèvre à pâte fraîche ou affinée, d'un poids variant de 250 g à 3 kg. Le lactosérum est chauffé et on y ajoute du sel. Sa texture est souple et onctueuse. Le fromage reste orné des stries de ces corbeilles.

Il est très apprécié des Corses qui le désignent comme leur "fromage national". Originellement, il était conçu à base de lait de *brossuia* (l'animal éponyme, proche cousin du sanglier, et espèce endémique de l'île reconnaissable par sa petite taille ainsi que sa fourrure blanche),

mais il a été remplacé au fur et à mesure par celui que l'on connaît aujourd'hui pour des raisons de sécurité. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les producteurs refusaient de s'aventurer sur le territoire des brocciu, et ont donc décidé de se tourner vers les brebis. Le brocciu bénéficie d'une AOC depuis 1998 et d'une AOP depuis 2003.

## **Devoir 8. Testez vos connaissances des fromages français.**

### **1. Le mot "beurre" signifie originellement:**

- Fromage de vache
- Argent
- Bergerie

### **2. Quel fromage a été le premier à être protégé par une appellation d'origine?**

- Le comté
- Le roquefort
- Le camembert

### **3. Quel fromage contient des trous?**

- L'emmental de Savoie
- Le beaufort
- Le gruyère suisse

### **4. Que signifie le verbe "reblocher"?**

- Sentir particulièrement fort
- Traire les vaches une deuxième fois
- Laver le fromage en le brossant

### **5. Qu'est-ce que le spinosien?**

- Un coulis de lait de chèvre
- Un fromage de brebis recouvert de beurre
- Une bûche artisanale au lait cru et entier

### **6. Que contient une vache-qui-rit?**

- Des croûtes de fromage
- De la crème fraîche et de l'emmental fondus
- Du lait, du beurre, des fromages à pâte pressée...

### **7. Quels fromages rentrent dans la composition de la fondue savoyarde?**

- Emmental, comté et chèvre affiné
- Emmental, comté et beaufort
- Comté, tomme de Savoie et beaufort

**8. Avec quel fromage se prépare l'aligot?**

- Du cantal
- De la tomme fraîche
- Du saint-nectaire

**9. Quel animal est imprimé en rouge sur le laguiole?**

- Un papillon
- Un taureau
- Une vache

**10. De quel bois est fait la ceinture entourant le vacherin mont-d'or?**

- De l'aubier
- De l'épicéa
- Du balsa

**11. Quel accessoire était indispensable à la fabrication du bleu d'Auvergne ?**

- Une aiguille à tricoter
- Un sabot
- Un bas de soie

**12. Le "Curé Nantais" s'appelle ainsi d'après...**

- Un prêtre nantais qui termina la confession d'un fromager par cette recette
- Un prêtre nantais qui offrit ce fromage en cadeau de mariage à un fidèle
- Un prêtre nantais qui conseilla la recette au fromager du lieu

***Devoir 9. Il paraît bien difficile de dater l'origine exacte de la vigne. Son âge précis fait l'objet de plusieurs hypothèses divergentes et certaines autres évoquent même la possible existence d'une viticulture antérieure à la conquête romaine.***

***Lisez le texte et découvrez les termes liés à la viti-viniculture. Retenez-les.***

## **S'initier à la viniculture**

La viti-viniculture est l'ensemble des activités qui conduit de la grappe au vin. Le terme englobe d'une part la viticulture (de *vitis*, vigne), qui comprend la gestion de la croissance de la vigne jusqu'à la vendange, et d'autre part la viniculture (de *vinum*, vin), qui représente l'ensemble des opérations d'élaboration et du vieillissement du vin (vinification, élevage, mise en bouteille, commercialisation, etc.).

**Chai.** Dans une exploitation viticole, le chai est le bâtiment où se déroule tout le processus de vinification, depuis l'arrivée de la vendange jusqu'à la mise en bouteille. Le chai peut également être subdivisé en plusieurs parties. On parle alors de *chai de vinification*, appelé aussi *cuvierie*, de *chai d'élevage* (où le vin est entreposé en barriques, après les fermentations) et de *chai de stockage* où l'on stocke les bouteilles avant leur expédition. Certains chais peuvent être modestes, voire se situer dans des garages, en ce qui concerne les vins élaborés par des particuliers. C'est d'ailleurs de là que vient l'expression *vin de garage* pour désigner des vins élaborés avec beaucoup de soin, en toute petite quantité.



**Vin de goutte.** Obtenu au cours du décuvage par égouttage (le vin s'égoutte par le robinet au bas de la cuve, d'où son nom), le vin de goutte désigne un vin rouge ou rosé élaboré à partir du jus de raisin tiré de la cuve avant que la vendange n'ait été pressée dans le pressoir (étape qui donnera naissance au vin de presse). Beaucoup plus souple et moins tannique que le vin de presse, plus fruité, il est apprécié notamment pour sa rondeur. Le vin de goutte et le vin de presse sont ensuite assemblés ou non, selon le type de vin que le vigneron souhaite obtenir.

**Vin de presse.** Terme qui désigne un vin rouge ou rosé obtenu à partir du jus de raisin tiré des marcs pressés dans le pressoir. Il est obtenu après le vin de goutte (ce dernier est recueilli lors du soutirage). Mais le vin de presse, à la différence du vin de goutte, n'est pas unique car le marc peut être pressé à plusieurs reprises (de 1 à 3 fois) en sachant que plus ce dernier est pressé et plus le vin qui s'en écoule sera dilué et les tanins grossiers dans le cadre de cépages tanniques. Ce type de vin est généralement plus tannique et moins acide que le vin de goutte, mais il est apprécié au moment des assemblages car il apporte de la complexité. Dans les grands crus, le vin de presse est élevé à part. Il peut ensuite être assemblé au vin de goutte, ou être vinifié seul pour donner un vin ordinaire.

**Vin biologique.** Le *vin bio* existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Avant, il ne prenait en compte que la viticulture et non la vinification. Cette démarche oblige dorénavant à n'ajouter aucun traitement synthétique et d'insecticide dans les vignes et, depuis peu, propose à réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification. Par contre, elle autorise l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industrielles.

**Vin biodynamique.** Le *vin biodynamique* pousse la démarche des vins bio encore plus loin. Les vignerons qui utilisent cette méthode essaie d'intensifier la vie du sol afin qu'il y ait un meilleur échange entre la terre et la plante. La biodynamie met l'accent sur le fait que tout terrain d'exploitation doit être considéré comme un organisme vivant, autonome et diversifié. Pour cela, ils se servent de préparations à base de plantes qu'ils infusent, dynamisent ou macèrent afin d'aider la vigne à se renforcer et à mieux se développer (une sorte de traitement homéopathique de prévention). Ils utilisent aussi le calendrier lunaire afin que la plante, le sol et les influences lunaires se combinent au mieux. On y autorise le collage du vin et la filtration, la chaptalisation (ajout de sucre) uniquement pour les pétillants, mais par contre l'utilisation de dose de soufre plus basse que les vins bio.

**Vin naturel.** Le *vin naturel* combine donc les méthodes des vins biologique et biodynamique mais va encore plus loin en autorisant aucun intrant ni techniques visant à modifier le jus originel, mis à part le soufre. Il existe aussi une autre section dans les vins naturels encore plus "jusqu'au boutiste", les vins Sans Aucun Intrants Ni Sulfites (S.A.I.N.S).

**Vin rouge.** C'est un vin élaboré à partir de raisins noirs. Ceux-ci ont subi, juste après la vendange, une période de cuvaïson de plusieurs jours afin d'extraire la couleur rouge détenue dans la peau des baies de raisin. C'est elle qui donne sa couleur au jus. Selon la durée de cuvaïson, on peut produire des *vins rosés* ou des *vins rouges* très denses.



La cuvaïson permet également d'extraire les tanins de la peau et des pépins. La quantité et la qualité des tanins détermine la structure du vin. Les raisins subissent ensuite une fermentation alcoolique: c'est la transformation des sucres du raisin en alcool sous l'effet de levures présentes dans la cuve. La plupart des vins rouges subissent une seconde fermentation: la fermentation malolactique (transformation de

l'acide malique en acide lactique pour assouplir le vin. Ce sont des vins dits *tranquilles*.

**Vin rosé.** Contrairement à certaines légendes, le vin rosé n'est pas issu du mélange de vin blanc et de vin rouge. Le vin rosé demande beaucoup de savoir-faire pour son élaboration. On compte trois types de rosés:

- **Le rosé de macération.** Ce type de rosé est élaboré à partir d'une vendange de raisins noirs mise en cuve jusqu'à 24 heures avant le début de fermentation afin que les baies libèrent la pulpe, la peau, les pépins et le jus de raisin. Durant cette courte période de cuvaïson, les pigments et les arômes contenus dans la pellicule du raisin imprègnent le jus et le teinte au point de donner sa couleur au rosé. On presse





alors le moût pour séparer la partie solide (peau, pépin) du jus que l'on met seul à fermenter à basse température (18 à 20°C) pour préserver au maximum les arômes.

- **Le rosé de pressurage.** Cette technique consiste à presser directement les grappes entières ou éraflées, juste après la vendange. Une fois le jus récolté, il est mis en cuve et la fermentation débute. Dans ce cas, le rosé possède une robe plus claire, de couleur saumon, que le rosé de macération.

- **Le rosé de saignée.** Le rosé de saigné est obtenu à partir d'une vendange mise en cuve, comme pour le rosé de macération, mais destinée à produire du vin rouge. Après quelques heures de macération, on libère une partie du jus contenu dans la cuve et qui a déjà pris une teinte rosée, pour le vinifier à part. Le reste de la vendange est quant à lui laissé dans la cuve initiale afin de produire du vin rouge.



**Vin blanc.** C'est un vin élaboré à partir de raisins blancs ou noirs et traité de telle sorte que le jus reste incolore ou légèrement jaune tout au long du processus de vinification. Le vin est toutefois très majoritairement élaboré à partir de cépages blancs comme *le chardonnay*, *le sauvignon*, *le riesling*. Mais dans certaines régions, comme en Champagne, on peut élaborer un champagne blanc à partir de raisins

noirs, comme *le pinot meunier* et *le pinot noir*. Pour ne pas colorer le jus, les raisins sont pressés juste après avoir été ramassés, si bien que la peau n'a pas le temps de teinter le jus. On parle alors d'un champagne blanc de noirs. Les vins blancs sont produits sous toutes les latitudes où pousse la vigne. Les vins blancs peuvent être secs, moelleux ou liquoreux, selon le taux de sucre non fermenté qui reste dans le vin.

**Vin orange.** C'est du vin blanc vinifié comme du vin rouge. Durant la phase de macération, le jus de raisin est laissé au contact avec les parties solides des grains de raisin blanc, c'est-à-dire les peaux et les pépins de raisin et quelques fois les rafles. Cela correspond à une cuvée de vin blanc de macération. Ainsi les vins orange sont des vins blancs plus digestes où l'on sent moins le goût de l'alcool. C'est un vin où l'acidité laisse volontiers la place à la fraîcheur. Le vin orange est très sec, apportant très peu de sucre en bouche. Ce vin à la robe couleur ambre présente de nombreux avantages, notamment des arômes spécifiques et une structure tannique idéale pour la dégustation.



En effet n'importe quel cépage blanc peut produire du vin orange.

**Vin sec et demi-sec.** Le terme *vin sec* ou *vin demi-sec* est défini par le taux de sucre résiduel, c'est-à-dire le sucre dans le moût qui n'a pas été transformé en alcool au cours de la vinification. Lors de la vinification, un vin est considéré comme sec (soit non

sucré) dès lors que son taux de sucre est compris entre 0,1 et 4 grammes par litre de vin. Au-delà et jusqu'à 12 grammes de sucre par litre, on parlera d'un vin demi-sec (légèrement sucré).

Ces termes s'emploient principalement pour des vins blancs.

**Vin moelleux.** Les vins moelleux possèdent une teneur en sucre de 10 à 45 grammes par litre. La vinification des vins moelleux est une vinification spécifique. Ils sont élaborés à partir de raisins récoltés en surmacération. Le raisin déshydraté perd de l'eau et se concentre ainsi en sucre. Ce processus de surmacération va aussi donner des vins avec un degré d'alcool plus élevé. Ces vins moelleux ont un aspect doux, velouté et onctueux en bouche.



Les vins moelleux concernent uniquement des vins blancs.

**Vin liquoreux.** C'est un vin qui a été élaboré à partir de raisins très mûrs possédant une très grande quantité de sucre. Il s'agit là d'une maturation du raisin en pourriture noble, c'est-à-dire de fruits ayant subi l'influence d'un champignon (le *botrytis cinerea*). L'action de ce champignon crée un voile fin de levure sur le vin, ce qui a pour effet de concentrer le sucre dans les baies et de conférer des arômes particuliers. Lors de la fermentation, tout ce sucre ne se transforme pas en alcool (on l'appelle alors sucre résiduel), si bien que le vin conserve une certaine sucrosité qui fait penser à une liqueur. Le *sauternes* est le plus célèbre des vins liquoreux, par exemple. Pour être considéré comme liquoreux, le vin doit avoir une teneur en sucre supérieure à 45 grammes par litre de vin.



D'avantage complexes et concentrés que les vins moelleux, ces vins peuvent être consommés jeunes ou être conservés pour une dégustation quelques années plus tard. Ils se gardent aussi plus longtemps, avec un temps de garde allant jusqu'à plusieurs décennies.

Les vins liquoreux concernent uniquement des vins blancs (au niveau des AOC).



**Vin de paille.** Le *vin de paille* ou *vin paillé* ou *vin jaune* est un vin liquoreux, riche en arôme, produit à partir de la sélection des plus belles grappes des vendanges qui subissent le passerillage (les grappes de raisin sont séchées plusieurs mois pour se concentrer en sucre et en goût sur des claies en paille ou en bois avant d'être pressurées, puis vinifiées). Une fois le taux de concentration en sucre des grappes

requis atteint, les raisins sont soigneusement égrappés puis pressés dans de petits pressoirs pour avoir le moins de pertes possibles, avec un très faible rendement de 20 litres de jus pour 100 kg de raisin séché. Le pressage dure deux fois plus longtemps que pour les autres vins. Les moûts de raisin pressés sont naturellement très riches en sucre, souvent plus de 300 grammes par litre. Ils fermentent naturellement et lentement en cuve jusqu'à ce que le vin parvienne à un degré d'alcool compris entre 14 et 18,5° selon les années. Le jus est alors soutiré des cuves et vieilli en petits fûts de chêne pendant trois années.

Les vins de paille sont des vins passerillés de grande garde pouvant se conserver bien au-delà de dix années. Ce vin peut être servi très frais, entre 5 et 8°C afin d'emplir longuement le palais ou légèrement frais, à l'apéritif, en entrée, en dessert ou en digestif.

**Vins doux naturels.** Les vins doux naturels (également nommés VDN) sont issus d'une vinification traditionnelle semblable aux vins classiques. La différence réside dans le fait de l'ajout d'un alcool à 90° au début de la fermentation. Ce procédé permet de stopper la fermentation, le vin va également être plus riche en alcool mais aussi plus riche en sucres naturels d'où son nom *vin doux naturel*. Le vin doux est d'origine française! Il a été créé au XIII<sup>e</sup> siècle, dans la région du Languedoc-Roussillon, par un médecin qui voulut remédier au problème de l'altération du vin lors du transport. Contrairement aux vins moelleux et liquoreux, il existe des vins doux naturels rouges, blancs et rosés.

**Vin de glace.** Véritable nectar élaboré à partir de raisins gelés, rouge ou blanc, Icewine est un vin extraordinaire de richesses, et de persistances aromatiques. Ce vin possède naturellement une forte teneur en sucres résiduels, équilibrée par son acidité.



La vendange du vin de glace, qui se déroule de nuit à la mi-décembre, est une entreprise délicate, sachant que si la température est au-delà des -8°C, le raisin n'est pas assez gelé, et s'il fait plus froid que -12°C, alors il le sera de trop. Le vin de glace est donc un vin très confidentiel, qu'on ne retrouve que sous des climats très froids. Rare et exceptionnel.

**Vin primeur.** Les *vins primeurs*, ou *vins nouveaux*, sont des vins tranquilles jeunes autorisés à la vente l'année même de leur production. Le vin primeur le plus exporté est le beaujolais nouveau, mis en vente chaque année le troisième jeudi de novembre, quelques semaines seulement après les vendanges.

**Vins effervescents.** Ce terme regroupe tous les vins qui dégagent des bulles de gaz carbonique (le dioxyde de carbone ou CO<sub>2</sub>) à l'ouverture de la bouteille que l'on peut détecter gustativement. Ce CO<sub>2</sub> provient de la transformation des sucres en alcool.

Plusieurs techniques existent pour rendre un vin effervescent. La plus utilisée dans le monde est la méthode Charmat (appelée aussi cuve close), qui consiste à réaliser sur un vin une seconde fermentation après ajout de sucre dans une cuve fermée, empêchant le gaz carbonique généré de s'échapper avant la mise en bouteille. C'est une méthode économique et rapide; le *prosecco* en est issu.



La seconde méthode est la méthode dite traditionnelle. Le vin subit sa deuxième fermentation en bouteille. Un dépôt se formant pendant la fermentation, des opérations sont nécessaires afin d'éliminer celui-ci avant consommation (remuage et dégorgement). Elle permet d'obtenir un niveau qualitatif plus intéressant.

Ainsi, selon la réglementation européenne, la distinction s'établit en fonction du volume de gaz dans le vin et dans la pression qu'il exerce dans la bouteille. Un *vin tranquille* se caractérise par un taux de CO<sub>2</sub> inférieur à 1 gramme par litre, par conséquent il n'exerce pas de pression dans la bouteille.

Un *vin perlant* (ou *perlé*) est légèrement effervescent et contient de 1 à 2 g de CO<sub>2</sub> par litre et produit une pression inférieure à 1 bar.

Un *vin pétillant* contient de 2 à 4 g de CO<sub>2</sub> par litre et produit une pression de l'ordre de 1 à 2,5 bars. Il conserve plus longtemps en bouche la sensation de picotement apportée par la présence du gaz dissous.

Et le *vin mousseux* possède une teneur en gaz carbonique supérieure à 4,5 g par litre et exerce une pression dans la bouteille de l'ordre de 3 à 6 bars. De nombreuses bulles se forment dès l'ouverture de la bouteille et de la mousse se forme à foison lorsqu'on le sert dans un verre. C'est un vin dont la mousse provient du gaz naturellement obtenu lors de la fermentation, à la différence des *vins mousseux gazéifiés*, où le gaz carbonique est ajouté (comme dans certaines eaux minérales).

C'est selon la méthode traditionnelle de la deuxième fermentation en bouteille que s'élabore le *champagne* et uniquement en cette région de Champagne dont le terroir aux influences à la fois océaniques et continentales donne des vins à la fraîcheur et à la longueur remarquables. La durée de vieillissement est au minimum de 15 mois pour l'AOP champagne.



Les vins de champagne sont produits traditionnellement en assemblage entre les différents cépages. Cependant, ils peuvent aussi être produits en monocépage. Lorsque le vin de champagne est issu du chardonnay comme seul cépage, il est qualifié de *blanc de blancs*. Le champagne peut être également produit à partir de cépages rouges. On appelle ces cuvées des champagnes *blancs de noirs*. Le pinot noir et le seul cépage rouge pouvant être utilisé dans l'élaboration d'un Grand Cru champenois *noir de noirs*. Par ailleurs les cépages rouges sont utilisés pour la vinification des champagnes rosés. Le pinot apporte

une élégance au champagne et termine sa dégustation par une pointe d'acidité pour laisser entrevoir toute la complexité de ce vin.

L'appellation **crémant** est réservée aux vins blancs ou rosés élaborés à partir de la méthode traditionnelle dans des régions délimitées (AOP), avec des contraintes imposées par un



cahier des charges issu des particularités des vignobles (comme les cépages, un temps de vieillissement de neuf mois minimum...). Chaque région utilise un cépage différent pour sa production de crémant ce qui leur donne une diversité d'arôme extraordinaire. Par exemple les crémants d'Alsace, de Bourgogne, de Bordeaux, du Jura ou de Loire.

**Cépage.** Le cépage est le nom donné aux raisins cultivés. Il existe plus de 5 000 variétés dans le monde viticole, parmi lesquelles *chardonnay*, *pinot noir* ou *syrah*, par exemple. Les raisins destinés à la production de vin, dits *cépages de cuve*, sont quasiment tous à chair blanche avec une pellicule rouge plus ou moins intense, permettant d'obtenir toute une palette de robes de vins rouges et rosés.

Si le cépage est mentionné sur l'étiquette, cela signifie que le vin est produit quasi exclusivement à partir de ce cépage (plus de 85 % de l'assemblage). Cela n'est pas une obligation pour les AOC (appellation d'origine contrôlée) et pour certaines IGP (Indication géographique protégée) et cette mention est soumise à une réglementation très stricte. Les assemblages avec d'autres cépages sont possibles, selon les cahiers des charges; ils doivent être mentionnés sur l'étiquette dès lors qu'ils dépassent 15 %.

Parfois, même si les cépages ne sont pas mentionnés, il peut y avoir une précision sur l'étiquette comme "blanc de noirs" ou "blanc de blancs". Cette information est souvent indiquée pour les effervescents: "champagne blanc de noirs". Ce vin sera alors issu exclusivement de cépages à la peau noire.

**Élevage du vin.** Le vin est un produit vivant, issu d'un processus naturel et élaboré, la fermentation, qui transforme le jus de raisin en vin. Mais à ce stade, le vin n'est qu'au début de sa vie, c'est un nouveau-né qui a ses origines dans les veines (cépage, terroir, conditions climatiques de l'année...), mais qui doit se forger une personnalité, un caractère. C'est l'étape de l'élevage qui, comme une adolescence, va lui permettre de mûrir en douceur et de s'épanouir pendant de longues semaines, voire de longs mois, en fûts de chêne ou en cuve, dans des caves ou dans des chais, mais toujours à des températures et des taux d'humidité rigoureusement contrôlés.



L'élevage est réussi quand des choix judicieux ont été faits pour laisser le temps au vin



de grandir, de se construire, d'atteindre son propre équilibre et d'affirmer sa personnalité. La fin de l'élevage est un aboutissement avant la préparation à la mise en bouteille. Une fois en bouteilles, le vin se retrouve dans un contenant plus petit que son fût ou sa cuve d'origine, presque hermétique, et où il va continuer sa vie et son évolution beaucoup plus lentement.

**Assemblage.** Au sein d'un domaine viticole, chaque parcelle de vigne possède des qualités qui lui sont propres. Celles-ci peuvent être liées à la nature du sol, à l'exposition par rapport au soleil, à l'âge des pieds de vigne, à la densité de plantation... Tout au long de son travail le vigneron va sélectionner, séparer le mieux possible toutes ces identités pour les vinifier à part et obtenir ainsi le plus grand nombre de lots de vins. Cette richesse est essentielle, car elle va conditionner la créativité dans l'acte d'assembler.

L'assemblage va ainsi consister à accorder ces différences dans un souci de qualité, car tout l'art réside dans l'association des complémentarités pour mettre en valeur la meilleure expression d'un lieu, d'une idée, d'une philosophie, d'un style. Il s'opère comme une magie qui exalte les qualités de chacun. La qualité d'un assemblage est toujours supérieure aux qualités individuelles qui le composent.

**AOC.** *L'appellation d'origine contrôlée* est un label permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. C'est la combinaison d'un milieu physique et biologique avec une communauté humaine traditionnelle qui fonde la spécificité d'un produit AOC, avec définition dans un cahier des charges.

Les appellations d'origine contrôlée identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elles sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur, de l'antériorité et de la notoriété d'un procédé et de son nom qui sont trop anciens pour faire l'objet d'un brevet.

**AOP.** *L'appellation d'origine protégée* est la dénomination d'un signe d'identification de l'Union européenne visant à préserver les appellations d'origine de produits agricoles. Créé en 1992, ce label "désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la région concernée".

Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont essentiellement liées au terroir.

**IGP.** *L'indication géographique protégée* est un signe d'identification de l'Union européenne qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de

production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique.

L'IGP est un dispositif légal qui garantit qu'au moins une des étapes (production, transformation ou d'élaboration) a été réalisée dans le lieu affiché par un produit. Toutes les IGP doivent également répondre "à un cahier des charges précis" mais, contrairement à l'AOP (et sa version française l'AOC), l'IGP ne garantit ni la mise en œuvre d'un savoir-faire reconnu de producteurs locaux ni la provenance locale des ingrédients.

Un **produit du terroir** est une production agricole, transformée ou pas, liée agronomiquement et climatiquement à un pays et au savoir-faire et usages de sa population pour le cultiver ou l'élever et, éventuellement, pour le transformer (fromage fermier salers, vin de Bourgogne). S'il y a transformation par un agriculteur, cela reste un produit fermier mais aussi classé plus largement dans les spécialités culinaires de ce terroir.

***Devoir 10. Les amateurs les plus passionnés adorent proposer leurs vins favoris dans de grands formats qui mettent en valeur les nectars servis. Si tout le monde connaît le magnum, les autres "grandes" bouteilles portent parfois des noms un peu compliqués. Décrypter l'origine parfois mystérieuse de ces noms qui font rêver.***

## **Mathusalems, nabuchodonosors... mais d'où nous viennent ces noms?**

Les grandes bouteilles de vin portent, dans l'ordre croissant de contenance, les noms suivants: **Magnum – Double-Magnum – Jéroboam – Réhoboam – Mathusalem – Salmanazar – Balthazar – Nabuchodonosor – Salomon**, pour les plus courantes. La contenance des bouteilles et le nom employé pour les désigner varient en fonction du terroir et de l'appellation des vins. Ainsi les noms de bouteilles utilisés dans le Bordelais sont-ils différents de ceux employés pour les vins de Bourgogne et de Champagne.

Les grands flaconnages à partir du Réhoboam ne sont plus produits de manière industrielle. Le prix d'achat du verre vide, de fabrication artisanale, atteint à lui seul un prix très élevé. Quant à l'origine principalement biblique de ces noms, elle remonte à la nuit des temps, et sans trouver une explication précise, ces noms ont été empruntés à de grands personnages de l'histoire ancienne.

Personne ne connaît véritablement l'origine des noms bibliques donnés aux grandes bouteilles de vin et de champagne. Une des versions a été retenue: lors de la naissance de Jésus, les rois mages apportent au nouveau-né de somptueux cadeaux. Parmi eux Balthazar, descendant des rois de Babylone...

L'origine des grands flaconnages doit donc se chercher dans la région française de Champagne. Les petites bulles caractéristiques des crus de l'endroit ayant gagné leurs lettres de noblesse, elles s'invitèrent dès le XVIII<sup>e</sup> dans toutes les cours et les grandes réceptions d'Europe et d'ailleurs. Une clientèle fortunée a permis le développement de grands contenants de verre pouvant aller jusqu'à 15 litres.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les négociants de Reims ont ainsi sélectionné sept grandes bouteilles dont la capacité oscillait entre 1,5 litres, soit deux fois ce que contenait la traditionnelle Champenoise, et 15 litres. Bien que cette information soit sujette à caution, il semblerait que le choix des noms donnés à ces géants œnologiques ait eu pour but de rappeler le faste des fêtes orientales antiques.

#### **À chaque contenant son origine:**

**Piccolo** (n.m.) 20 cl correspond à 1/4 de bouteille.

**Chopine** (n.f.), 25 cl correspond à 1/3 de bouteille.

**Demi** (n.f.) ou **fillette** (n.f.) 37,5 cl correspond à une 1/2 bouteille. Souvent utilisée en restauration.

**Magnum** (n.m.) Bouteille correspondant à 2 bouteilles ordinaires de 75 cl, soit 1,5 litre. Il tire son origine du mot latin *magnum* qui signifie "grand". L'origine de l'utilisation du mot pour une "grosse bouteille" remonte à 1788 en Angleterre. En latin *Magnum* est synonyme de grandeur et magnificence.

**Marie-jeanne** (n.f.) ou **double magnum** (n.m.) Bouteille équivalent à 4 bouteilles ordinaires pour les vins de Bordeaux, soit 3 litres.

La marie-jeanne demeure un mystère. On suppose que l'appellation fait référence à une femme appelée Marie-Jeanne mais aucune trace écrite la concernant n'a été trouvée à ce jour. Elle est l'unique taille de bouteille qui n'a pas encore dévoilé tous ses secrets.

**Jéroboam** (n.m.) Grosse bouteille conçue pour contenir l'équivalent de 4 bouteilles de vins de Bourgogne (ou de Champagne) de 75 cl, soit 3 litres, ou bien de 6 et 2/3 de bouteilles de 75 cl dans le Bordelais, soit 5,25 litres. Il se nomme **double magnum** dans le Bordelais. Plus rarement, on rencontre à Bordeaux des Jéroboam de 5 litres (6,66 bouteilles de 75 cl).

Selon l'histoire biblique, Jéroboam I<sup>er</sup> (931 – 909 av. J.-C.), qui sert à l'origine comme officier à la cour du roi Salomon, est le fondateur du royaume d'Israël du nord et le premier roi d'Israël après le schisme mettant fin à la monarchie unifiée d'Israël. Il reçut la couronne des mains des dix tribus qui s'étaient soulevées contre Réhoboam, fils de Salomon. Jéroboam II (743 – 746 av. J.-C.), fils de Joas, fut aussi roi et étendit son pouvoir sur toutes les provinces perdues, à l'exception du royaume de Judas.

**Réhoboam** (n.m.) Grosse bouteille contenant l'équivalent de 6 bouteilles normales de 75 cl, soit 4,5 litres.

Du nom de fils de Salomon – Réhoboam ou Roboam – qui a été la cause de la scission du royaume. Fils du roi Salomon, son gouvernement tyrannique lui attira les foudres de dix des douze tribus d'Israël qui lui préférèrent Jéroboam. Lui-même conserva les territoires de Benjamin et de Judas.



**Mathusalem** (n.m.) Grosse bouteille de Champagne (ou de Bourgogne) contenant l'équivalent de 8 bouteilles normales, soit 6,4 litres. Il prend parfois le titre d'**Impériale** dans la région de Bordeaux.

Du nom du patriarche de la Bible Mathusalem, pris comme modèle de longévité, qui a vécu le plus longtemps sur la terre. Selon la Genèse, ce fils d'Enoch aurait vécu 969 ans et aurait péri lors du Déluge.

**Salmanazar** (n.m.) Bien grosse bouteille contenant l'équivalent de 12 bouteilles normales de 75 cl, soit 9 litres.

Ce patronyme a été porté par cinq rois assyriens. Salmanazar I<sup>er</sup> dirigea l'Assyrie entre 1275 et 1245 avant notre ère. Salmanazar III était le fils d'Assourbanipal et fut un grand conquérant. Salmanazar V régna de 727 à 722 av. J.-C. et envahit la Palestine. Il y battit le souverain d'Israël, Osée, puis assiégea Tyr et la Samarie jusqu'à sa mort.

**Balthazar** ou **balthasar** (n. m.) Bien grosse bouteille équivalant à 16 bouteilles normales de 75 cl, soit 12 litres.

Balthazar faisait partie des trois rois mages qui vinrent rendre hommage à Jésus enfant. Dans l'iconographie traditionnelle, il représente l'Afrique. Un deuxième Balthazar biblique existe et pourrait avoir donné son nom au flacon. Il s'agit du dernier roi de Babylone, tué lors de la prise de la ville par Cyrus en 539 av. J.-C.

**Nabuchodonosor** (n.m.) Très grosse bouteille d'une contenance de 20 bouteilles ordinaires de 75 cl, soit 15 litres.

De Nabuchodonosor, nom d'un personnage biblique, roi de Babylon lors de la première déportation d'Israël. Il fut le plus grand roi de Babylone et gouverna entre 605 et 562 av. J.-C. Après avoir battu les Égyptiens, il conquiert Jérusalem plusieurs fois et emmena les Hébreux en captivité à Babylone, dont il fit une cité magnifique.

**Salomon** (n.m.) Très grosse bouteille de Champagne (ou de Bourgogne) équivalant à 24 bouteilles normales de 75 cl, soit 18 litres.

Du nom du fils du roi David Salomon qui fut roi d'Israël entre 970 et 931 av. J.-C. Doté de nombreux dons, comme la sagesse ou la connaissance des langues, il a fait l'objet de plusieurs livres de la Bible. Sa richesse, son harem et sa liaison avec la reine de Saba ont également atteint des dimensions légendaires.

Chez les vins de Bordeaux la bouteille de 18 litres est appelé **melchior**, du nom du roi mage

Melchior censé venir d'Europe dans la tradition chrétienne.

**Souverain** (n.m.) Extrêmement grosse bouteille contenant 26,25 litres soit 35 bouteilles de 75 cl. Le souverain a été conçu pour le baptême du plus grand paquebot au monde *Sovereign of the sea* le 16 janvier 1988.

**Primat** (n.m.) Extrêmement grosse bouteille contenant 27 litres, soit 36 bouteilles de 75 cl. Ce nom vient du bas latin et signifie "de premier ordre". Historiquement, nom



donné à quelques archevêques qui, par d'anciens droits, ont une sorte de supériorité sur tous les évêques et archevêques d'une région. Il aurait été utilisé pour la première fois en 1999 pour ce qui était alors la plus grosse bouteille jamais produite.

**Melchisédec(h)** (n.m.) Géante bouteille de Champagne contenant l'équivalent de 40 bouteilles champenoises de 75 cl, soit 30 litres, utilisée depuis 2002.

Cette vasque géante porte le nom d'un personnage énigmatique de l'Histoire Sainte. Melchizédec(h) ou Melchizedek ou Melki-Tsedeq, dit roi de justice, a béni Abraham et possède un caractère messianique similaire à celui du Christ, selon la Bible.

### **La nouvelle titulaire du record mondial, une quintessence de l'extraordinaire**

Tout ce qui entoure la bouteille détenant le record du monde est réellement sensationnel: sa taille, son poids et à plus forte raison sa fabrication.

La bouteille détenant le record du monde existe à un seul exemplaire. Pour sa fabrication, de nombreuses explications et des calculs précis ont été nécessaires.

Cette bouteille géante trône dans un restaurant suisse. La plus grande bouteille de vin au monde a été présentée en novembre 2007 à Rehetobel (Appenzell – Suisse), au *Gasthaus zum Gupf*. Le restaurateur Emil "Migg" Eberle a imaginé la plus grande bouteille du monde. Fabriquée en Allemagne, elle contient du vin blanc doux du Burgenland autrichien.



Elle a des mensurations de rêve pour les amateurs de vin: 2,4 mètres de haut pour un diamètre de

68 centimètres, elle pèse autant (630 kg) qu'un des jeunes bœufs du Limousin. Bien plus grande qu'un Jéroboam (4,5 l), un Nabuchodonosor (15 l) ou encore un Melchior (18 l), cette bouteille ne contient pas moins de 480 l d'un vin doux du Burgenland autrichien, millésime 2005. Quant au bouchon, il mesure 18 centimètres, un bouchon de liège moyen mesure 2,4 centimètres. Un record qui sera inscrit dans le *Guinness Book*. Le précédent record appartenait à une bouteille mesurant 1,37 mètres pour une contenance de 130 litres. Une fillette en comparaison.

Le propriétaire de l'établissement, Emil "Migg" Eberle, visiblement heureux, a déclaré que "posséder la plus grande bouteille du monde est pour moi le couronnement d'un long travail". Les clients pourront déguster le vin qu'elle contient. Reste à savoir comment ils se serviront!

Pour mémoriser l'ordre des grands contenant les plus usités, on propose ce procédé mnémotechnique: soit le mot "abracadabrantésque" **ma je re ma sal ba na** (magnum /jéroboam /réhoboam /mathusalem /salmanazar /balthazar /nabuchodonosor), soit la formule magique "**Car de bon matin je remarquais mal sa banalité naturelle**" (quart /demi /bouteille /magnum /jéroboam /réhoboam /mathusalem /salmanazar /balthazar /nabuchodonosor). Puis à vous d'inventer comment retenir la contenance!

Par Philippe MARGOT, journaliste vitivinicole

**Devoir 11. Dom Pérignon a-t-il créé le "saute-bouchon"? Quoi qu'il en soit, son message demeure universel: le bon vin, c'est d'abord la vigne. Lisez le texte qui suit et découvrez qui a inventé le champagne.**

## Qui a inventé le champagne? La bulle du moine

Beaucoup de découvertes archéologiques effectuées au XIX<sup>e</sup> siècle sont à attribuer à des curés. Cultivés, leur foi les conduisait naturellement à la recherche du passé et des fondements de la civilisation chrétienne et antérieure. Certes, ils trouvaient auprès de quelques fidèles et élèves une main-d'œuvre bénévole... Surtout ils disposaient de temps. Dans l'univers du vin, c'est un peu la même histoire, mais depuis plus longtemps. On le sait, ce n'est pas une révélation, certaines abbayes ont joué le rôle de véritables laboratoires de "recherche et développement", comme on dirait aujourd'hui. C'est dans cette dimension qu'il convient de situer l'action de Dom Pérignon et d'autres moins célèbres comme le bénédictin Oudart, son contemporain à la toute fin du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup>. Les deux se sont connus, estimés et ont échangé des idées.



Dom Pérignon était installé à Hautvillers, sur la rive droite de la Marne, et Oudart sur la rive gauche, tout près d'Épernay, à Pierry, dans une "annexe" viticole de l'abbaye de Saint-Pierre-aux-Monts située à Châlons. L'ancienne abbaye d'Hautvillers appartient aujourd'hui à Moët et Chandon et la résidence d'Oudart à la famille Henriot des champagnes éponymes. On y a conservé un gigantesque et magnifique pressoir en bois.

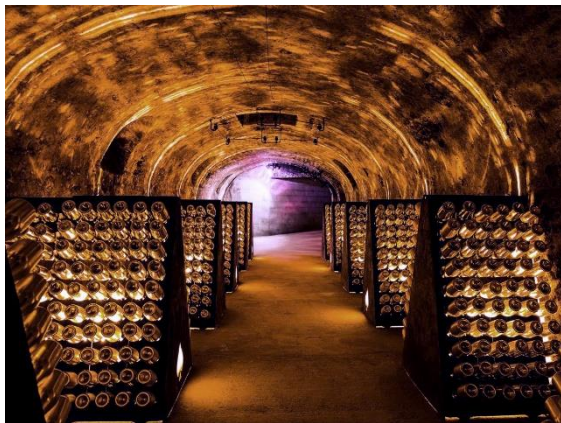
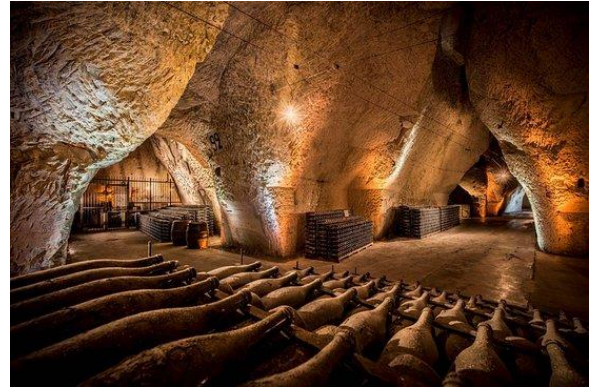


Leur action se situe à un tournant de l'histoire champenoise: le passage des vins tranquilles, sans bulles ou du moins sans bulles recherchées, à ceux de "saute-bouchon", comme on désignait alors les effervescents qui allaient faire la renommée mondiale de ce vignoble. La fin du XVII<sup>e</sup> siècle figure aussi le temps où, stimulés sans doute par la querelle avec les Bourguignons, les plus riches propriétaires champenois de la vallée de la Marne, qui cédaient leur production sous la dénomination vins d'Aÿ, et ceux de la Montagne de Reims, notamment Verzenay (appelés vins de montagne), haussent qualité et prix.

### Faire sauter les broquelets

Le libéral/libertin, pamphlétaire, épicurien, sceptique Charles de Saint-Évremond\*, exilé en Angleterre, continuait d'entretenir une importante correspondance avec ses amis

de France. Il les conseillait notamment sur le choix des vins et se faisait le propagandiste efficace de ceux de Champagne: "Il n'y a point de province qui fournisse d'excellents vins pour toute la saison que la Champagne. Elle nous fournit les vins d'Aÿ, d'Avenay, d'Hautvillers, jusqu'au printemps; Taissy, Sillery, Verzenay, pour le reste de l'année." Il s'agit alors et toujours de vins sans bulles, essentiellement rouges assez pâles: "Les vins d'Aÿ sont clairelets et fauvelets", nous dit la Maison rustique en 1658. Mais Saint-Évremond lui-même n'apprécie guère, écrit-il dans une lettre de 1701, "la mode des vins mousseux". Le pétillage demeure encore à l'époque et à ses yeux un défaut.



Il fait froid dès l'automne en Champagne, et les vins peinent à terminer leur fermentation. Les levures bloquées par des températures basses cessent de transformer le sucre en alcool. En revanche, dès les beaux jours revenus, elles reprennent le boulot en dégageant du gaz carbonique qui fait sauter les "broquelets" – des bouchons en bois recouverts de chanvre ou d'étoupe et enduits de graisse – ou, pire, exploser les bouteilles.

On attribue à Dom Pérignon, né en 1639 et nommé procureur de l'abbaye d'Hautvillers en 1668, la maîtrise justement de la mousse et ainsi d'être le créateur du champagne tel que nous le connaissons. C'est aller sinon loin, du moins un peu vite en besogne. Il est davantage vraisemblable que Dom Pérignon (comme Oudart) figura un excellent vigneron disposant de temps et de moyens. Son œuvre fut davantage tournée vers la matière première, c'est-à-dire le raisin, que vers la technique de la bulle. Il fut le premier à pratiquer l'assemblage non pas des vins, mais des raisins selon les provenances, à marier les crus en fonction de ce que chacun apportait en complément au vin.

### Dégustation à l'aveugle

Plusieurs témoignages concordent sur sa capacité à reconnaître, en goûtant les grains, de quel village ou même coteau ils provenaient. Un tableau conservé par la maison Moët et Chandon le représente à



la fin de sa vie, devenu aveugle, entouré de ses aides, se livrant à ce type de dégustation. Un travail méticuleux en cave, sans doute une hygiène très en avance sur l'époque lui assurait la production d'un vin limpide, sans maladie. On peut imaginer, mais aucun écrit ne le prouve, que ce vin mis en bouteille assez tôt au printemps, quand les levures

entraient de nouveau en action, dégageait cette mousse légère qui commençait seulement à plaire. Mais on ne peut lui attribuer la maîtrise de la prise de mousse telle que nous la connaissons aujourd'hui et qui implique l'usage d'un levain, composé de sucre et de levures, dont le dosage relève d'une connaissance scientifique et technique conquise bien plus tard.

L'introduction du sucre dans la bouteille n'est pas attestée à cette époque en Champagne. Au contraire, les écrits, notamment ceux rédigés par Bertin du Rocheret, fondateur d'un négoce important à Épernay qui exportait les vins du frère Oudart, indiquent qu'on en ignorait l'usage. Dom Pérignon eut surtout l'immense mérite de démontrer à ses contemporains que le vin se faisait d'abord à la vigne. Une leçon qui demeure plus que jamais d'actualité.

\*Saint-Évremond (1614-1703): "À 88 ans, je mange des huîtres tous les matins; je dîne bien; je ne soupe pas mal: on fait des héros pour un moindre mérite que le mien."

Par Jacques Dupont, *Le Point.fr*

**Devoir 12. "Robe", "larmes", "pelure d'oignon"... Les verres d'alcool fourmillent de mots et de formules étonnantes. Les adjectifs fourmillent pour évoquer le nectar: "faible", "fatigué", "généreux", "honnête", "onctueux"... Un véritable système linguistique s'est érigé autour du vin. Découvrez-en certaines formules.**

## Quelques formules sur le vin et le champagne pour briller durant le repas

Aujourd'hui, tous les goûts sont dans la coupe. Tilleul, litchi, chèvrefeuille, brioche, pain grillé... Les vins changent de parfums comme de robes. Tout est possible. Mais cela



vous étonnerait-il de découvrir que les Grecs anciens faisaient déjà des mélanges pour le moins osés? "Certains faisaient par exemple entrer comme ingrédients dans leurs vins, pour les bonifier, du vinaigre et de l'eau de mer", explique Jean Pruvost dans son livre sobrement intitulé *Le Vin* (Honoré Champion). D'autres, ajoutaient des feuilles de pin, des figes sèches et même... du goudron. De quoi en perdre soif...

Et, hier comme aujourd'hui, la dégustation du vin passe par un cérémoniel très précis. Un vocabulaire très strict.

"Le vin est en effet une boisson qui fait appel au minimum à quatre de nos sens", explique Olivier Chéreau, expert en vin. "Il y a l'aspect visuel, olfactif, le goût et le toucher (le tactile au niveau du palais). Sachez qu'ajouter le 5<sup>e</sup> sens l'ouïe n'est pas une

folie. En effet, l'auditif est sollicité dès l'ouverture d'un flacon avec le si convivial bruit du bouchon liège ou encore quand on écoute les "frémissements gourmands" des bulles d'un effervescent qui résonnent harmonieusement dans une flûte vide..."

"D'un point de vue visuel d'abord, on parle de "*robe*" pour caractériser la teinte d'un vin. On parle par exemple d'un *vin rubis*, pour caractériser un vin très rouge, un *vin violine* pour définir un vin à la robe proche d'un violet. On va ensuite parler de "*reflets*", précise Olivier Chéreau. "Ils peuvent se voir sur les bords du verre et indiquent l'âge et le vieillissement du vin. La robe permet d'identifier en général le ou les cépages présent(s) dans la cuvée. Certains cépages sont plus ou moins teinturiers donc apportent plus ou moins de couleurs. En général, repérer une teinte ou un cépage équivaut à repérer une région de prédilection de ce cépage: méridionale ou septentrionale."

On pourra également parler de la "*fluidité*" d'un vin. S'il est parfaitement "*fluide*", cela signifie que son corps reste léger et délicat à l'inverse d'un vin concentré et opulent. S'il est "*limpide*", cela veut dire que l'on peut voir à travers. "Aujourd'hui par exemple, nous sommes à l'époque des vins nature et des vins S.A.I.N.S (Vins Sans Aucun Intransit Ni Sulfite depuis la viticulture jusqu'à la vinification). Ces vins ne sont en général pas filtrés avant la mise en bouteille, le but étant de garder un maximum de dynamisme et de vivant dans le verre, c'est pour cela que ces vins sont totalement troubles", indique Olivier Chéreau. On les appelle "*voilés*", les petites particules qui restent en suspension donnent ce voile trouble qui n'altère ni le goût ni la qualité du vin.

On pourra aussi parler des "*larmes*", des "*pleurs*", des "*jambes*" ou des "*cuissees*" du vin... C'est-à-dire, le vin que l'on a fait tourner dans un verre et qui retombe en forme de larmes sur les parois du verre. "Plus les larmes sont grosses, plus elles indiquent que les raisins ont été vendangés avec une belle maturité ce qui est synonyme de concentration alcoolique ou de sucres résiduels en bouche", ajoute Olivier Chéreau. Enfin, on pourra parler de la "*brillance*" du vin, en employant les adjectifs "*brillant*", "*crystallin*" ou l'inverse "*terne*". "La brillance d'un verre indique l'acidité du vin, explique Olivier Chéreau, qui précise "on parle à table de "*fraîcheur*", de "*tension*" ou "*verticalité*" pour qualifier "*l'acidité*" d'un vin".

Quand on a terminé avec le visuel d'un vin, on peut ensuite commencer à le sentir. On commence toujours à parler de "*l'intensité*" du vin en employant les mots "*fort*", "*léger*", "*délicat*", "*ouverts*", "*fermés*", etc. Le vin est "*fermé*" quand il ne dégage pas (ou presque pas) d'arômes quand vous le sentez. On peut aussi dire que le vin est "*discret*" ou "*austère*". Pour "*ouvrir*" votre vin, carafez-le ou faites-le tourner dans votre verre pour l'oxygéner. L'oxygène aidera les arômes à se libérer. Dans un deuxième temps, on laisse parler nos souvenirs olfactifs (qui sont propres à chacun). On met un nom sur la "*qualité*" de son bouquet, c'est-à-dire, son côté floral, de son parfum de fruits frais, secs ou cuits. Certains vins dégagent aussi des odeurs végétales comme de la menthe, de l'herbe fraîchement coupée, des odeurs de sous-bois, animales comme le cuir, des notes minérales (craie, pierre à fusil voire pétrole) et levuriennes (pain, brioche).

Au palais, le vin crée "une succession de personnifications et de métaphores", continue Olivier Chéreau. Mettre des mots sur des sensations, c'est un lâcher prise émotionnel au service du goût. On peut parler "*d'attaque saisissante*" voire "*incisive*" si le vin saisit rapidement notre bouche. Ensuite vient l'équilibre avec les cinq piliers

importants du vin: acidité, alcool, sucre, matière et tannins. "Sans eux le vin deviendrait insipide et sans relief. C'est comme imaginer un Savoyard sans ses montagnes..." Le vin est "*équilibré*" quand il y a une harmonie globale, un juste équilibre entre l'acidité, l'alcool, le sucre et les tanins. Si le vin manque de pep's et de fraîcheur, il est considéré "*mou*". Concrètement, c'est le manque d'acidité qui nous donne cette impression (on peut aussi dire que le vin est "*plat*"). À l'opposé, si le vin est vraiment acide et trop agressif, on va le qualifier de "*nerveux*" ou de "*vert*". Le vin "*onctueux*" nous donne une sensation de moelleux et de gras en bouche. Ça rejoint la sensation de "*rondeur*" et de "*velouté*".

L'une des parties les plus gourmandes, friandes et émotionnelles est la *rétro-olfaction*. C'est-à-dire, le fait de faire appel à notre odorat en utilisant la voie rétro nasale alors que le vin est en bouche. "C'est souvent grâce à la rétro olfaction qu'on arrive à transporter des convives au "*7<sup>e</sup> ciel des accords mets et vins*". L'accord par "*écho de saveurs*" est souvent une valeur sûre et parle à tout le monde."

**Concernant le champagne?** "On peut parler de robe "*dorée*", de notes "*beurrées*", de notes minérales et florales et parfois d'odeurs de sous-bois, s'il s'agit d'un millésimé. L'expert en vin précise par ailleurs que l'effervescence d'un champagne varie en fonction du verre utilisé ainsi que de la propreté de ce dernier. "Plus le verre est neuf et sans impureté, moins il y aura de bulles dans le verre", conclut Olivier Chéreau. Pour les caractériser on dira qu'elles sont "*fines*", "*légères*", "*grossières*", "*nombreuses*"...



Pour les fêtes, les classiques sont souvent les vins blancs de Bourgogne, d'Alsace mais aussi les vins rouges de Bordeaux, de Bourgogne ou de la Vallée du Rhône. On a souvent l'habitude d'accompagner une terrine de foie gras avec un vin moelleux voir liquoreux: Sauternes, Jurançon, Monbazillac, Gewurztraminer en vendanges tardives... "Or c'est une aberration, explique Olivier Chéreau, car accompagner une terrine de foie gras, donc une entrée, avec un vin qui détient parfois plus de 100 grammes de sucres résiduels par litre est le meilleur moyen d'anesthésier son palet avant même d'avoir débuté les festivités! L'accord fonctionne mais il est loin d'être le plus digeste."

**Que préférer alors?** "Un vin blanc de Bourgogne, de Loire, de Savoie... Peu importe la provenance, l'essentiel étant d'apporter de la matière mais également de la tension à notre accord. Il faut rester léger et pour cela la fraîcheur des blancs est notre ami. Préférons donc, un Ayse (vin de Savoie) avec le cépage Gringet du domaine Montessuit, un vin blanc tout en relief et générosité mais qui garde une verticalité propre à son terroir: Le Mont-Blanc. Un vin vibrant et vivant comme on aime", conclut Olivier Chéreau.

**Pour aller encore plus loin.** Si le vin est rouge, on peut dire qu'il est "*tuilé*" s'il a pris une teinte orangée sous l'effet du vieillissement, "*cuisse de bergère*" s'il est d'un rouge très faible, "*clairer*" si son rouge est léger et peu coloré, "*pelure d'oignon*" s'il

est rouge violacé, indique Jean Pruvost dans son livre *Le Vin*. On parle de vin "*paillé*" lorsqu'il est de couleur claire qu'il soit rouge, rosé, blanc ou gris.

Au nez, on parle de "*bouquet*" pour désigner l'arôme d'un vin rouge et de "*parfum*" pour un vin blanc, explique Jean Pruvost. Il est également possible de caractériser l'odeur d'un vin en utilisant les mots "*baume*" et "*montant*". Et ce, tout vin confondu.

En bouche, on dira qu'un vin est "*coulant*" s'il est souple et léger. Inversement, on dira qu'il est "*rond*", s'il remplit bien la bouche. Si le vin est bien structuré en bouche, qu'il nous donne l'impression de "*se tenir*", il est dit "*charpenté*". Comme l'image d'une charpente qui soutient le toit d'une maison grâce à son ossature, les tanins sont en quelque sorte la "colonne vertébrale" du vin. Le vin à la fois riche en tanins et en alcool est "*corsé*"; c'est un vin charpenté avec un degré d'alcool assez élevé, ce qui donne une impression de chaleur et de puissance en bouche. À l'inverse de corsé, "*gouleyant*" signifie que le vin est léger et donne l'impression d'être facile à boire. Le degré d'alcool est assez faible et le vin est frais, ce qui nous donne cette impression de légèreté et de vin facile à boire. À noter que si le goût du vin persiste, on le dit "*long en bouche*". Un vin "*court en bouche*" est un vin qui ne laisse pas vraiment de saveurs dans notre bouche après qu'on en a bu une gorgée. La longueur en bouche est considérée comme un critère de qualité: plus elle est longue, plus le vin est considéré comme de bonne qualité.

Le vin est "*tannique*" si les tanins, qui nous donnent une sensation de sécheresse, d'astringence, de râpeux, d'amertume, sont bien présents en bouche. Chose importante à savoir: les tanins sont perceptibles uniquement dans les vins rouges; les vins rosés et blancs en contiennent tellement peu que notre palais ne les sent pas.

**Qu'est-ce qu'un grand cru et pourquoi est-ce un vin si prisé?** L'appellation *Grand Cru*, probablement celle la plus connue pour les vins, a été instaurée à Bordeaux en 1855. Elle permet de classer les vins par ordre de statut, des Premiers Crus aux Cinquièmes Crus. À l'origine, la liste comprenait 58 châteaux: 4 premiers crus, 12 deuxièmes crus, 14 troisièmes crus, 11 quatrièmes crus et 17 cinquièmes crus. Au fil du temps, cette liste a évolué et comprend maintenant 61 châteaux.

Un Grand Cru touche à l'exceptionnel, ils sont au sommet de la hiérarchie, ils sont donc les plus rares, leur prestige rayonne à travers le monde. Pour mériter le titre de Grand Cru, le vin doit avoir une combinaison exceptionnelle et harmonieuse de plusieurs éléments. L'enracinement et l'âge des vignes définissent la longueur des arômes et du corps du vin lui-même. À ceci doivent également être ajoutées l'élévation et à la quantité de lumière naturelle à laquelle les raisins ont été exposés, ce qui varie bien sûr d'une année sur l'autre.

Mais le facteur le plus déterminant est le terroir: un Grand Cru est l'expression d'un terroir. Il faut remonter aux moines de Cîteaux au XII<sup>e</sup> siècle pour connaître l'origine de la découverte de l'influence du type de raisin: ils réalisèrent en effet que la vigne produisait de meilleurs raisins et donc de meilleurs vins, quand elle était plantée sur un sol pauvre. Les Grands Crus peuvent être blancs, rouges ou mousseux. L'attribution du statut Grand Cru est strictement contrôlée dans la plupart des régions.

**Quelles sont les régions des Grands Crus?** Pour avoir le titre de Grand Cru un vin doit provenir de l'une de ces quatre régions: L'Alsace, la Bourgogne, les vignobles de Bordeaux et la région de la Champagne. Le statut de Grand Cru est accordé uniquement



aux petites vignes et est jalousement préservé et convoité. La Bourgogne est souvent nommée le Saint-Graal des Grands Crus, suivie par l'Alsace.

La plupart des Grands Crus de Bourgogne se trouvent dans la Côte de Nuit de la Côte d'Or. Les meilleurs sont sans doute le *Domaine de la Romanée Conti* (RDC), le *Chambertin* et *Clos Vougeot*, qui sont des vins rouges sublimes, mais aussi très coûteux. La Bourgogne produit également les meilleurs vins blancs provenant du cépage Chardonnay; *Le Montrachet* et *Corton-Charlemagne*, deux exemples exceptionnels de Grands Crus, peuvent être considérés comme les meilleurs vins du monde. Toujours en Bourgogne, mais plus au nord, l'appellation Chablis dispose de 7 Grands Crus. À l'est, l'Alsace est une autre région viticole avec des variétés de raisin spécifiques, telles que le Gewurztraminer. Elle compte 51 vignobles classés en Grand Cru. Même cette autre belle région qu'est la Loire a désormais un Grand Cru avec son *Quarts de Chaume*, un chenin blanc fin. Enfin, il y a également une appellation Grand Cru émergeant dans la région du Languedoc.

Un Premier Cru est un cran en dessous, mais il demeure un excellent vin. On peut même trouver certains Premiers Crus plus chers que les Grands Crus. Toutes les appellations des vins Premier Crus n'existent qu'en Bourgogne et elles sont liées à une commune. Les villages classés en Premier cru sont au nombre de 44 (parmi ces villages on retrouve: Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezzannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon etc).

Bonne dégustation!

Par *Le Figaro*

**Devoir 13. Il est difficile d'établir une règle absolue en ce qui concerne le choix des vins. Chaque plat s'harmonise avec un vin, c'est cette harmonie qui crée un équilibre dans le repas. Et pour créer un équilibre il faut respecter les intensités, c'est-à-dire que le plat ne doit pas écraser le vin et inversement.**

***Découvrez les bases des accords mets et vin.***

## **Accords mets et vin: les règles du jeu**

L'accord des mets et des vins est parfait quand les sensations gourmandes produites par les mets et les vins s'harmonisent délicatement pour atteindre une certaine perfection qu'elles n'auraient obtenues séparément.

Bien qu'il n'existe pas vraiment de code régissant avec précision les accords mets et vins, il existe deux principales approches:

L'accord horizontal: un seul vin avec un seul plat.

L'accord vertical: les vins et plats qui précèdent et succèdent sont pris en compte.

## L'accord horizontal

Il s'agit de trouver la parfaite harmonie entre un plat et un vin. Pour cela, on retiendra quelques règles générales.

### *La règle des combinaisons*

- Un met léger s'accorde avec un vin léger et moyennement expressif.
- Un met corsé s'accorde avec un vin charpenté et très expressif.
- Accorder le caractère du vin au caractère du plat: plat rustique demande un vin rustique; plat fin et élégant exige un vin fin.

Les hors-d'œuvre	Vin blanc sec et léger mais vif en bouche
Les potages	Vin blanc sec ou vin rouge léger
Les charcuteries	Vin rosé, vin rouge léger frais, peu expressif
Les fruits de mer et coquillages	Vin blanc sec, vif, moyennement expressif
Les poissons et crustacés	Vin blanc sec, fruité, bouquet développé, les poissons en sauce s'accordent mieux avec un vin ayant une sucrosité plus élevée
Les viandes rouges	Vin rouge, expressif et charpenté
Les viandes blanches	Vin rouge léger, moyennement expressif
Les gibiers à poil	Vin rouges très puissant et charpenté
Les gibiers à plume	Vin rouge très expressif et charpenté
Les volailles	Vin rouge léger avec les volailles à chair blanches. Vin rouge plus corsé avec les volailles à chair brune
Les fromages	Chèvres: vin blanc sec. Pâtes pressées: vin rouge léger, vin blanc sec. Pâtes persillées: vin blanc liquoreux. Pâtes molles à croûte lavée: vin blanc sec. Croûte fleurie: vin rouge léger.
Les entremets	Vin mousseux, Champagne, Vins doux naturels
<b>Note:</b> les accords avec les œufs, des plats contenant une vinaigrette et les potages sont difficiles à réaliser car ces plats ne valorisent pas ou peu les vins qui les accompagnent	

### *La règle du terroir*

- Un plat régional s'accorde en priorité avec un vin de la région.

### *La règle de non concurrence des arômes:*

- Le plat et le vin doivent se mettre en valeur et non se concurrencer. Ainsi vaut-il mieux éviter un plat parfumé avec un vin parfumé, au contraire, un plat simple s'harmonisera avec un vin au bouquet développé.
- Si un plat comporte du vin pour sa réalisation, servir le même vin avec.

## L'accord vertical

L'accord vertical consiste à harmoniser les vins avec les plats tout en conciliant les vins entre eux. Pour cela on respectera les règles suivantes:

Les vins blancs se servent avant les vins rouges.

Les vins jeunes se servent avant les vins de garde.  
Les vins secs se servent avant les vins liquoreux.  
On sert les vins les moins alcoolisés au plus alcoolisés.  
On sert les vins les plus frais vers les plus chambrés.  
Éviter de servir plus de 3 vins différents, car le palais sature au-delà.  
Ne pas oublier la règle d'or: le vin que l'on boit ne doit jamais faire regretter celui que l'on vient de boire.

### **L'équilibre des saveurs**

Certains saveurs réagissent quand elles se retrouvent associées, aussi faut-il prendre en compte la saveur dominante du plat lors de l'accord mets et vins. Le meilleur compromis se trouve entre l'équilibre de la texture du plat principal, de sa saveur dominante, de la saveur dominante de la garniture avec l'équilibre acide/onctuosité/moelleux d'un vin blanc ou l'équilibre des saveurs acides/onctuosité et de l'astringence d'un vin rouge. Le goût du vin ne doit pas dominer ou "écraser" le goût du plat qu'il accompagne.

### **Les autres facteurs**

D'autres facteurs extérieurs peuvent influencer sur la réalisation d'un accord mets/vins:

La saison: un vin rouge puissant et capiteux ne sera pas apprécié pendant un repas estival.

Le moment: un vin rouge léger et frais sera mieux apprécié pour un déjeuner qu'un rouge puissant et capiteux.

Le type de repas et le nombre de convives: un vin sera mieux apprécié pendant un repas loisirs qu'un repas affaires.

Le millésime: certaines années pour certaines appellations diffèrent totalement.

L'accord des mets et des vins est parfait quand les sensations gourmandes produites par les mets et les vins s'harmonisent délicatement pour atteindre une certaine perfection qu'elles n'auraient obtenues séparément.

*Les Affaires en français*

**Devoir 14. "Il est gouleyant, il a de la cuisse, il attaque sèchement le palais, il manque pas de retour. Vous pouvez servir."**

**Testez vos connaissances de la viticulture.**

**1. La "rafle" est...**

- Le découpage du raisin pendant les vendanges
- Le nom de la fin des vendanges
- La charpente d'une grappe de raisin

**2. Qu'est-ce que le "bâtonnage"?**

- Séparation du vin et du marc

- Opération consistant à remuer les lies fines du vin avec une tige
  - Qualité du vin
- 3. Qu'est-ce que le "moût"?**
- Liquide donné juste après la fermentation alcoolique
  - Peau du raisin qui se décolle au moment de la fermentation
  - Jus de raisin avant que démarre la fermentation alcoolique
- 4. Qu'est-ce que le "tannin" (ou tanin)?**
- Substance existant dans la peau et les pépins du raisin
  - Nom d'une souche de vigne
  - Vin peu concentré, issu d'une matière diluée
- 5. Le "vin de goutte" est...**
- Un petit vin utilisé en cuisine
  - Le vin dont la consommation peut donner la maladie de la goutte
  - Le vin retiré par égouttage de la cuve, à partir du jus de raisin
- 6. Un vin est dit "gras" lorsque sa consistance est...**
- Acide
  - Charnue et épaisse
  - Sèche
- 7. Quand un vin a un goût de "venaison", cela signifie...**
- Qu'il a un parfum rappelant les grands gibiers
  - Que son goût rappelle les odeurs de nature (buis, fougère, thym,...)
  - Qu'il a une saveur particulièrement acide
- 8. Dans l'expression "un grand cru", le "cru" signifie ...**
- Terroir
  - Cep
  - Bouteille
- 9. Comment s'appelle l'eau-de-vie produite à partir du marc de champagne?**
- Le ratafia
  - L'igny
  - Le bouzy
- 10. Qu'appelle-t-on le "Melchior"?**
- Vin oxydé prenant un goût particulier
  - Bouteille d'une contenance de 3 litres
  - Bouteille géante équivalant à 24 bouteilles ordinaires
- 11. Lequel de ces noms ne désigne pas une bouteille de champagne?**
- L'ézéchias

- Le salmanazar
- Le mélchizédec

**12. Que n'a pas apporté Dom Pérignon à la fabrication du champagne?**

- La mise au point du champagne rosé
- La double fermentation
- La technique de l'assemblage

**13. Lequel de ces cépages n'entre pas dans la composition du champagne?**

- Chardonnay
- Malbec
- Pinot noir

**14. À quelle vitesse jaillit le bouchon d'une bouteille de champagne?**

- 100 km/h
- 30 km/h
- 50 km/h

**15. Pourquoi le fond de toutes les bouteilles de champagne est-il creux?**

- Pour avoir plus de bulles
- Pour faciliter ses manipulations en cave
- Pour faciliter son service

**16. Quelle est la marque de champagne la plus vendue au monde?**

- Veuve Clicquot
- Moët et Chandon
- Piper-Heidsieck

**17. Qui a dit: "Je ne peux vivre sans champagne: en cas de victoire, je le mérite; en cas de défaite, j'en ai besoin. "**

- Winston Churchill
- Napoléon Bonaparte
- Yannick Noah

**18. Quelle expression nous vient de Napoléon ?**

- Être saoul comme un Polonais
- Être saoul comme un Russe
- Être saoul comme un coing

**Devoir 15. Si aujourd'hui on remplit moins les verres, l'apéro reste sacré: 3 Français sur 10 invitent des proches à passer boire un verre à la maison au moins une fois par mois. Qu'est-ce qu'on prend pour l'apéro?**

## Découvrez les spécialités régionales.

### Le tour de France des spécialités régionales

#### SAVOIE

Créé en 1865 par un moine médecin du massif de la Grande-Chartreuse, le frère Raphaël (de son vrai nom Hippolyte Bonal), le *Bonal* est un apéritif à base de moût de raisins, de quinquina, d'écorces d'orange et de gentiane, plante qui pousse dans les régions de montagnes. Son amertume est, selon le fabricant, tempérée par les notes de miel.

Composition: Vin, alcool, extraits de plantes.



#### CHAMPAGNE

En France, depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, on désigne par ratafia des liqueurs obtenues par macération d'ingrédients divers dans de l'alcool additionné de sucre. Le *Ratafia de Champagne* est un mélange composé de 75 % de jus de raisin vendanges dans l'aire d'appellation Champagne auquel on ajoute de l'alcool de betterave ou du marc de champagne. Après quoi, il est vieilli en barrique.

Composition: Jus de raisins et alcool.



#### LIMOUSIN

Créé par un vieux liquoriste de Brive-la-Gaillarde, la maison Denoix, le *Quinquinoix* est un apéritif traditionnel à la noix, inspiré des recettes locales. À la Saint-Jean, les noix vertes sont récoltées, broyées, pressées. Le jus obtenu est mélangé à du vin et de l'alcool, puis vieilli cinq ans en barrique de chêne. Rien à voir avec les copies de "vin de noix" fabriquées à partir d'alcool aromatisé aux essences de noix.

Composition: Vin, jus de noix, alcool.



#### VAUCLUSE

Inventé il y a deux siècles par un négociant de Mazan, puis tombé dans l'oubli dans les années 1960, le *Sautel* a retrouvé une nouvelle jeunesse en 1997 grâce à la cave des vignerons de Cantepedrix (AOC Côtes du Ventoux). Ce cousin du *Floc de Gascogne* et du *Pineau des Charentes* est composé d'un mélange de moût de grenache noir et d'alcool de vin aromatisé avec une décoction de cannelle et d'écorces d'orange. À la dégustation, une robe rosé saumonée et un nez d'oranges confites.

Composition: Vin, arômes.



## CORSE

Créé en 1872 par Louis Napoléon Mattei, un commerçant bastiais, le *Cap Corse* est une appellation générique non protégée. C'est un mélange de jus de raisin (cépages niellucio et sciaccarellu) dont la fermentation a été arrêtée par une addition d'alcool. On lui ajoute du quinquina et des herbes aromatiques. Vieilli en fût de chêne pendant trois ou cinq ans, il existe en rouge ou en blanc.

Composition: Vin, caramel, quinquina, herbes aromatiques.



## PROVENCE

Inventé en 1999 par les Liqueuristes de Provence, le *Figoun* s'inspire d'une vieille recette provençale de vin rouge dans lequel on laisse macérer des figues séchées, des feuilles et des bourgeons de figuier, des écorces d'orange, de mandarine rouge, de la vanille et de l'armoise.

Composition: Vin rouge, sucre, macération de fruits et de plantes.



## VENDÉE

Élaborée dans les années 60 par un liquoriste de Luçon, la *Chouannette* est proche du *Guignolet Kirsch*. C'est une macération de fruits rouges (framboises, cassis, fraises...) dans de l'alcool.

Composition: Fruits, alcool, sucre, arômes naturels.



## AQUITAINE

Traditionnelle boisson de comptoir, le *blanc limé* (mais aussi le rouge) est une très vieille recette populaire, mélange de vin et de limonade (eau gazéifiée, sucrée et parfumée). Jean Pierre Xiradakis, restaurateur bordelais, l'a remise au goût du jour en caressant la nostalgie dans le sens des papilles, avec une étiquette rétro, façon bistro d'antan.

Composition: Vin blanc, limonade.



## SAVOIE

Inventée en 1920 par la maison Dolin, liquoriste de Chambéry, la *Chambéryzette* est un vermouth: macération à froid dans du vin blanc d'un assemblage "secret" d'une trentaine de plantes montagnardes, dont plusieurs espèces d'armoises. Depuis le 12 juillet 1932, le *Vermouth de Chambéry* est le seul vermouth français à bénéficier d'une appellation d'origine bien que la recette soit turinois.

Composition: Vin, sucre, alcool, plantes, colorants.



## PROVENCE

Créé en 2000, le *P'tit Bleu* est une variante marketing du traditionnel petit jaune. En fait, c'est un pastis classique auquel on a ajouté un colorant bleu. Rappelons que le pastis est par nature blanc. Il devient jaune par l'ajout de caramel dans la recette.

Composition: Alcool, essence de badiane, infusion de réglisse, colorant alimentaire bleu.



## PICARDIE

Créée en 1982 par les distilleries Maeyaert, la *Reinette de Picardie* ressemble de près à celle du pommeau normand. Le moût (ou jus) de pommes macère pendant trois ans dans des barriques du bois de chêne avec l'eau-de-vie de cidre (obtenue par distillation du cidre). La même distillerie a conçu une cousine à base de poire, baptisée logiquement la *Poirette de Picardie*!

Composition: Jus de pomme et eau-de-vie de cidre.



## ALSACE

Le kirsch est une vieille eau-de-vie alsacienne. Autrefois obtenue par macération de cerises dans du vin, il est aujourd'hui le produit d'une distillation de jus de cerise. Traditionnellement, on utilise deux variétés, la guigne, cerise noire cultivée dans les montagnes, et la merise, petit fruit sauvage rosé ou noir. Mélangé à du jus de cerise pour fabriquer le *Guignolet Kirsch*, il passe ainsi de 45 % à 16 % d'alcool. Il a été copié dans de nombreuses régions.

Composition: Eau-de-vie de fruits, jus de cerise.



## ROUSSILLON

Vin doux naturel comme le Maury, le Banyuls ou le Porto, le *Rivesaltes* est un vin d'appellation d'origine contrôlée dit "muté": on stoppe la fermentation du jus de raisin par l'ajout d'alcool. Le vin obtenu est vieilli en fût de chêne. Le Rivesaltes est rouge (cépage grenache noir) ou blanc (grenache blanc, gris ou macabéo). Les meilleurs sont élaborés avec du muscat à petits grains. C'est ce que l'on appelle les Muscats de Rivesaltes.

Composition: Vin.



## BRETAGNE

*Chouchen en Cornouaille*, *Chufféré* dans les Côtes-d'Armor et *Chamillard* dans le Morbihan... L'hydromel, l'une des plus anciennes boissons, régalaient les dieux et les druides avant d'être détrôné par la bière et le vin. Mélange d'eau et de miel fermenté, le Chouchen était autrefois uniquement fabriqué





avec du miel de fleur de sarrasin. Cette culture ayant pratiquement disparu, on utilise aujourd'hui du miel de toute origine.

Composition: Alcool et miel.

Par *Ça m'intéresse*

## **Devoir 16. D'où vient la bière? Comment la nomme-t-on ailleurs dans le monde francophone?**

**Découvrez les faits insolites et les expressions épiciées sur cette boisson.**

### **Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la bière**

On l'appelle *galopin*, *demi*, *pinte*, *formidable* et *girafe* selon sa taille, de 12,5cl à 2,5 L. La bière se consomme chaque jour sous diverses appellations.

Fumée en compote pour Céline, mets de roi pour Shakespeare, médicament pour Proust et boisson à éviter pour Flaubert, car, écrit l'auteur dans son Dictionnaire des idées reçues, elle "enrhume"... La bière se fait mousser depuis des siècles en littérature. Comme si le génie littéraire s'était caché dans l'une de ces bouteilles... Mais attention, pas n'importe laquelle! *Cervoise*, *zythum*, *cinquante*, *baron*... *La blonde* a donné naissance à un véritable imaginaire dans le dictionnaire. Un vocabulaire aussi riche que son histoire, qui commence 4 000 ans avant notre ère, racontent Jean Pruvost et Benoît Meyer dans leur livre sobrement intitulé *La Bière* (Honoré Champion).

#### **Petite histoire de la bière**

Oubliez les Irlandais et leur *Guinness*, les Hollandais et leur *Heineken*! Balayez les



Gaulois, soi-disant géniteurs de la *cervoise*! Bien avant le mets de nos ancêtres – qui existait déjà sous l'Antiquité – le peuple des Sumériens, présents en Basse Mésopotamie, s'abreuvaient déjà de ladite bière. Elle y était définie comme une "boisson fermentée, à base de céréales mélangées à de l'eau" expliquent Jean Pruvost et Benoît Meyer. Aussi savoureux que goûteux, le

cocktail évolua au fil des décennies pour devenir un mélange de galettes de blé rouge, d'orge germé, de miel et de dattes, sous le nom de "*khas*" ou de "*sikaru*" en akkadien – langue qui succédera à celle du peuple des Sumériens. Pas question toutefois de s'enfiler une rasade de Khas par plaisir! La chope a, à l'origine, deux fonctions: servir de médicament et payer les ouvriers. Après tout comme dit – à peu près – le dicton: "Bière qui roule n'amasse pas mousse."

Les Égyptiens, qu'ils soient pharaons ou paysans, dégustent également avec passion de la mousse ou ce qu'ils nomment "*zythum*". Mais attention! Là aussi, la boisson produite à partir d'orge germée et fermentée, parfois accompagnée de miel et

de jus de dattes, se consomme surtout pour ce qu'elle symbolise. Associé à leur mythologie, le zythum est dégusté au moment de la crue annuelle du Nil. On l'accompagne de chants et de danses. Elle est une boisson inséparable de la fête!

Ou presque... Car passé le bassin méditerranéen, chez les Romains, la bière est peu considérée. On lui préfère le vin. Moins facile à élever que la vigne, la bière est de plus associée à la boisson des peuplades frontalières à l'Empire et à celle que consomment les esclaves d'origine étrangère. Elle est donc de fait perçue comme la boisson du barbare. On la retrouve ainsi davantage chez les Germains, sous la forme de *corma*, c'est-à-dire "liqueur faite d'orge ou de froment" et chez nos ancêtres les Gaulois, sous le nom de *cervoise*. Une popularité qui ira en grandissant après que l'empereur Romain Domitien interdise toute production de vin sur les territoires de la Gaule, afin de ne pas concurrencer les vignobles italiens.

### **Tendance: la bière faite maison**

Et si brasser sa propre bière était devenu la nouvelle tendance du moment? Véritable phénomène en France, la bière maison a le vent en poupe, au point d'avoir droit à ses propres salons et rassemblements.

La bière germe un peu partout, jusqu'à parvenir au nez des impôts, indiquent toujours les auteurs dans *La Bière* (Honoré Champion). Flairant le bon filon, ces derniers créent, dès l'époque carolingienne, des redevances payables en grain destiné à l'élaboration de la *cervoise*. Le cervoisier doit désormais payer son grain s'il veut continuer à exercer son métier dans sa brasserie! Endroit – soit dit en passant qui donna le mot "brasserie" – où l'on mélangeait les ingrédients de la bière avec les bras. Dès lors, la boisson d'orge devient une boisson incontournable. Elle est d'ailleurs plus sûre, pour des raisons hygiéniques, à consommer que l'eau...

Au IX<sup>e</sup> siècle, la bière se pare d'un nouveau nom, le "*houblon*". Mais ce n'est qu'à partir du XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles que la plante herbacée aux vertus aseptisantes, germera vraiment. On la croisera ainsi au XIV<sup>e</sup> siècle sous la forme de "*hoppe*", bière houblonnée avant de définitivement prendre racine. En France comme à l'étranger, grâce aux abbayes qui se feront les premières pourvoyeuses de la boisson dorée. Naissent alors successivement à travers l'Europe: l'Orval (Luxembourg), la Rochefort (Namur), la Westmalle, (province d'Anvers), l'Achel (province de Limbourg), le Chimay (Hainaut). Sans oublier la Guinness que l'on doit à l'irlandais Arthur Guinness, la Carlsberg, née chez les Jacobsen, famille de brasseurs danois et la Heineken, créée par le hollandais Gerard Adrian Heineken, trois boissons nées au XIX<sup>e</sup> siècle.



### **Et aujourd'hui alors? Que dit-on?**

La bière, probablement issue de l'allemand *bier* de même sens, se déguste sous diverses appellations en France, ainsi que le démontre le linguiste Mathieu Avanzi dans son livre *Atlas du français de nos régions* (Armand Colin). Pas question de se limiter à la seule joie de consommer – avec modération évidemment – un demi sur le territoire.

C'est ainsi que l'on peut boire: *un distingué* dans l'extrême Sud-Ouest de l'Hexagone, *une binche* dans le Nord, *un véritable* dans le Vaucluse, *un sérieux* dans le Centre-Est, *un baron* en Normandie ou en Champagne.

Mais pas seulement. Non contente d'être haute en couleurs en France, la bière l'est également dans les pays francophones. Notons par exemple *la cinquante*, *la gueuse*, *la stout*, *le lambick*, *le faro* (qui signifie également pot-de-vin au Cameroun), *la gourde* (33cl) en Belgique, *le galopin* (20cl), *la masse* (1L) en Suisse, *la bière en fût*, équivalent de la *bière pression* au Québec, *le dolo*, bière ancestrale au Burkina Faso et Mali ou encore *le tchapalo*, en Côte d'Ivoire.

Voilà de quoi satisfaire tous les tégéstophiles – collectionneurs de tout ce qui se rapporte à la bière – et autres cervalobélophiles, collectionneurs d'étiquettes sur les bouteilles de bière. À la vôtre!

Par Alice Develey, *Le Figaro*

**Devoir 17. Le vocabulaire argotique vous permettra d'éviter de "faire flanelle", à savoir ne rien consommer, la prochaine fois que vous vous accouderez au comptoir d'un bistrot. Découvrez les spécificités de ce milieu.**

## Connaissez-vous ces expressions sorties des bistrots?



*Bistrot* (établissement qui peut offrir boissons et repas; généralement, il s'agit d'un lieu simple et sans prétention), *brasserie* (café-restaurant où l'on sert des repas rapides et un lieu où l'on fabrique de la bière), *estaminet* (un petit café, un bar modeste, un bistrot de quartier), *troquet* (bar, bistrot à clientèle principalement populaire, débit de boisson), *café* (établissement où l'on consomme des boissons), *petit restaurant* (établissement qui fournit des repas)... Ce sont des établissements typiquement français. Une ambiance tamisée, des tables et des chaises en bois qui collent parfois, un comptoir en étain, et derrière, une ribambelle de bouteilles en verre. Pour manger, boire ou simplement prendre un café, vous trouverez forcément leurs portes ouvertes. Un petit monde à part, avec son propre jargon et son argot.

Ce sont des lieux emblématiques en France. On peut y commander *un ridicule*, *un cadet* (dénominations pour les verres à bière de 25 cl); *un véritable*, *un raisonnable*, *un distingué*, *un formidable* (pour désigner 50 cl de bière); *un baron*, *un chevalier*, *un*

*parfait* (utilisé pour les verres de 1 L de bière); *un sérieux* (une chope pour 1 L ou 2 L de bière); ou *un girafe* (pour 2.5 L de bière). Troisième boisson la plus consommée dans le monde, la bière plaît notamment par sa pluralité de saveurs. Et les brasseries ne manquent pas d'ingéniosité pour la fabrication de nouvelles bières à



diverses sapidités pour la satisfaction des consommateurs. Ainsi, on trouve en vente *la bière ambrée, la bière blonde, la bière rousse, la bière brune, la bière noire et la bière blanche*. Une *huile blonde*, c'est-à-dire la bière blonde, accompagnera à merveille tous les plats à base de viandes blanches, de poissons, de fromages et même de charcuterie un peu grasse. Une bière brune est idéale en dessert, pour relever le goût du chocolat noir. Une bière aromatisée, accompagnez-la avec du fromage frais.

Quand on a faim (*la dalle, un creux*), on s'y régale d'une soupe de pois ou d'un sandwich (*un casse-dalle, un sec-beurre, un Paris-beurre, un mixte*), avant d'avaler *une bistouille* (café arrosé d'eau-de-vie, d'alcool; alcool servi directement dans verre ou tasse avec reste de café; mauvais alcool, eau-de-vie) d'un coup sec. On y commande également *un jus* (breuvage chaud du matin, généralement le café), *un petit noir* (tasse de café, café espresso), *un noir et blanc* (café au lait), *un crème* (café crème, café au lait), *un champoreau* (alcool+café au lait à l'origine, puis vin rouge+café), *un gloria* (café ou thé sucré+eau-de-vie), *un caoua au lard* (café+absinthe), *un chaud à la blanche* (café accompagné d'un verre de marc) ou *une môminette* (petite bouteille – *une chopotte, une fillette* – de vin blanc sec ou une absinthe servie dans un petit verre).

À l'époque les estaminets fumaient encore et les bars pouvaient s'appeler *assommoir*. Littéralement "la boutique où l'on vend des liqueurs vitriolées". Le mot *caboulot* désignait un petit café plus ou moins mal famé, à clientèle régulière. Sinon, les cafés s'appelaient en argot *cafemar, cafeton, cafio, cahoua, cahoudji*. C'est un monde complètement surréaliste qui resurgit. On découvre en effet des expressions d'aujourd'hui, mais prises dans un tout autre sens. Par exemple, "*chauffer le four*" signifiait "boire beaucoup"; "*prendre un bain*" était une autre manière de dire "s'enivrer"; "*remonter l'ascenseur*" indiquait au consommateur qu'on allait "remplir les verres" et "*sucer une pêche*" était un synonyme de "boire un verre". Si "*ne pas être seul*" pouvait signifier "être ivre", "*boire en suisse, faire suisse*", signifiait "boire seul". Sachez que l'on pouvait employer la formulation "*apoplexie de cochon*" pour parler d'une soûlographie d'importance. Et les étudiants parisiens usaient de l'image "*asticot de cercueil*" pour désigner le "verre de bière". Même si là encore, on ne manquait jamais de mots pour se couper la soif. "*Faire tintin ballon*" signifiait ainsi "être privé de vin". Et lorsqu'on buvait beaucoup, l'usage était de dire "*croquer la pie*", le mot "pie" en argot désignant le vin.

Aujourd'hui en voie de disparition, l'appellation du serveur de café *garçon* était très fréquente dans les bars et restaurants autrefois. Le "garçon" signifie à l'origine "valet de rang social inférieur notamment à l'armée, à la cuisine, à la chasse", note le Trésor de la langue française. On comprend aisément le regard noir des serveurs interpellés de la sorte...

Du même pour *le taulier*, qui était jadis le nom que l'on donnait au propriétaire, au gérant d'un hôtel, d'un restaurant, au patron ou tenancier d'un bistrot. Ou *le mastroquet*, naguère petit patron, marchand de vin au détail. Ou encore *le cabaretier* (également nommé *rotier* et *cabarotier*), autrefois une personne qui servait du vin au détail et donnait à manger contre de l'argent. Anciennement, *un bistrot* (féminin *une bistrote*) désignait un tenancier de café, mais *bistrot* était aussi une façon d'interpeller la personne en charge pour se faire servir un autre verre. Un garçon de café chargé de verser le café dans un bistrot était qualifié d'*un chauffournier*.

L'addition était appelée *la douloureuse*, *l'invitation à la valse*, *le coup de masse*. Le pourboire se disait *le pourliche*, *le bonjour d'Alfred*. Et si quelqu'un partait sans payer, il "*plantait un drapeau*".

Le vocabulaire qu'on y entendait a peu à peu tiré sa révérence, au profit de mots plus contemporains. Aujourd'hui, demandez *un riquiqui*, *un antigel*, *un casse-poitrine*, *de la gnôle*, *du raïde*, *du schnaps*, *un tord-boyaux* et vous pourrez vous désaltérer à l'eau-de-vie. Un petit verre de genièvre se dit *un pousse-bière*. *Une marie-salope* sous-entend un cocktail de vodka+jus de tomate. *Un mazout* indique un whisky+coca. *Un roméo*, *un cuba libre* dénomment un cocktail de rhum+eau ou de rhum+coca, *une romaine* qualifie un mélange de rhum+sirop d'orgeat. *Un marcassin*, spécialité bourguignonne, se fait à base de crème de cassis et de marc de Bourgogne.

Ou encore, prenez *un kir* pour profiter d'un délicat mélange de vin blanc bourgogne



aligoté et de crème de cassis. Ce cocktail traditionnel de la cuisine bourguignonne est baptisé de son nom par le chanoine et homme politique Félix Kir (maire de Dijon de 1945 à 1968). Le Bourgogne aligoté peut être remplacé par un autre vin blanc sec, sans dégrader significativement le goût, et la crème de cassis par un sirop. Ce cocktail n'est alors plus un kir, mais *un blanc-cassis* ou *un blanc cass*. *Un communard* est un apéritif semblable au kir où un vin rouge, généralement de Bourgogne, remplace le vin blanc. Il prend son nom du patois bourguignon où le cassis était appelé "*le commun*". Il devient *un cardinal* à base de vin rouge corsé (souvent de Bordeaux) et de crème de cassis, sa couleur rappelle la pourpre cardinalice.

Le kir a suscité d'autres cocktails à base de crème de fruits: *un kir breton* se prépare avec du cidre, dans *un kir médocain* on utilise du vin rosé, *un kir auvergnat* est à base de crème de châtaigne et de saint-pourçain blanc, *un kir normand* se fait à base de calvados, *un kir celtique* se prépare à base de chouchen et de muscadet, *un kir lorrain*, contient de la liqueur de mirabelle, *un kir provençal*, ou *kir soleil* est à base de sirop de pamplemousse et de vin rosé. *Un mêlé-cass* ou *un fond de culotte* signale du vermouth+crème de cassis ou du suze-cassis.

Si vous préférez le pastis, vous pouvez commander *un lait de tigre*, *une petite*, *une momie*, *une mominette*, *un pastaga*, *un pernaga*, *un pernifle*, *un perniflard*, *un 51*, *un 102* (pour 2). Un pastis+sirop de menthe est nommé *un perroquet*, un



pastis+grenadine est appelé *une tomate*, un pastis+sirop d'orgeat est qualifié d'*une mauresque*.

Si vous commandez *un lait de vieillard*, on vous servira du vin, puisqu'on attribue souvent au vin la vertu de renforcer l'organisme, et donc bon pour les personnes affaiblies comme les vieillards. Une bouteille de vin blanc est nommée *une dame blanche*, une bouteille de vin rouge – *une betterave de beaujol*. *Un tilleul* signifie un mélange du blanc et du rouge. Le vin additionné de sirop est dit *gommé*, additionné de limonade il est *limé*".



Commandez *un coco aristocratique* et vous obtiendrez une coupe de champagne. Si vous optez pour une bouteille de champagne, demandez *une roteuse de champ*. Du champagne brut+stout (bière brune) est dit *un velours*. Du champagne+mandarin est appelé *un plumeau*. Du champagne+crème de cassis est nommé un *kir royal*, parfois appelé *un kir Grand-Ducal* (dans le Grand-Duché de Luxembourg), ou *un Téméraire* en Bourgogne. *Un kir impérial* qualifie le cocktail de crème de framboise ou de mûre, de champagne, et éventuellement d'une larme de marc de champagne.

Commandez *une mousse, une huit, une seize, une kro*, si vous préférez la bière. De la bière+grenadine est désignée *un tango*, de la bière+menthe est appelée *une valse*, de la bière+picon+grenadine est nommé *un cercueil*.

Si vous ne buvez que de l'eau, vous êtes *un grenouillard* et vous *grenouillez*.

On trouve des dizaines des verbes comme *picoler, pomper, se biturer, flûter, picter, pinter, se pitancher, siffler, se noircir, se poivrer* ou encore des d'expressions *s'arranger le nez, se piquer le nez, prendre une ronflée, étrangler un perroquet, se rincer la dalle, écluser une tesse, effacer un guindol, s'envoyer un gorgeon, relever une sentinelle, prendre un glasse, prendre un pot, s'enfiler un canon*, synonymes de "s'enivrer", "boire". Il existe en effet toujours des *buvillons*, ces petits buveurs qui ne supportent pas la boisson ou bien encore les soûlards qui, une fois complètement rincés, se retrouvent à *bader, aller au renard, jeter du cœur sur le carreau, compter ses chemises*. Ou pour le dire plus clairement "vomir". En général, sur le trottoir...

Celui qui demande à boire, passe la commande, il *annonce la couleur*" il *mouille la meule*, s'il s'agit de prendre une première consommation. Si on boit un verre d'alcool le matin, on *tue le ver*. Quand quelqu'un *rhabille les gamins* ou *recharge les accus*, il commande une nouvelle boisson. Si on boit rapidement deux verres l'un après l'autre, on fait *aller et retour*. Et lorsqu'on se fait souvent resservir à boire, lorsqu'on force la dose, on fait *appuyer sur les pédales*.

L'expression "*se velouter le torse*" signifie boire un petit verre de liqueur, d'alcool, boire un verre de vin. "*Partir sur une jambe*" est une expression qui caractérise le fait de partir après avoir bu seulement un verre. Prendre un verre de vin rouge peut se dire "*prendre un coup de tutu*". Le mot est une altération de "tortue", en tant que substantif masculin de "vin", lui-même tiré du "jus de bois tordu", "*le bois tordu*" étant le nom populaire de la vigne. Les formules "*travailler pour le lion noir*", "*s'en jeter dans la trappe*", "*prendre une barbe*", "*souffler dans l'encrier*", "*se pivoiner*" signifient boire,

s'enivrer. Boire avec enthousiasme et à outrance se dit "*arroser la dalle*". Être bon buveur, grand buveur, qui vide les bouteilles facilement, être ivrogne se dit "*adroit du coude*" ou un "*alambic*".

Quand dit-on de quelqu'un qu'il est "*gris*" ou "*allumé*", qu'il a "*attrapé une allumette ronde*", cela signifie qu'il est à mi-chemin de l'état d'ivresse. Il commence à se sentir étourdi, chante à tue-tête, ne cesse de vouloir prononcer des discours. Il peut avoir le sentiment d'être quelqu'un de particulièrement héroïque. Et une fois ivre, il est "*à point*", "*arrivé*", "*beurré*", "*blindé*", "*chargé*", "*cuit*", "*fadé*", "*mûr*", "*noir*", "*paf*", "*rétamé*", "*rond*", "*il a une pistache*", "*il a un verre dans le nez*", "*il a son plumeau*", "*il a son pompon*", "*il a du vent dans les voiles*", "*il en a un coup dans les carreaux*", "*il a un coup dans l'aile*", "*il a les souliers à bascule*", "*il a les dents du fond qui baignent*", "*il tire des bords*", "*il est bourré comme des coings*", "*il a la fièvre de Bercy*". Celui qui est ivre-mort est nommé un "*asphyxié*".

L'expression "*faire la tournée des grands ducs*" signifie faire la tournée des bistros en dépensant sans compter. La formule remonte au XIX<sup>e</sup> siècle. À cette époque, les grands-ducs russes, lors de leurs grandes virées nocturnes parisiennes, faisaient le tour des lieux de spectacles à la mode soir après soir. Ils profitaient des lieux de plaisirs sans compter.

En France, on aime le vin. C'est une histoire d'amour... et de palais. Qu'il s'agisse d'un grand cru (en parlant de la vigne, du vin, le *cru* signifie "terroir") ou d'une modeste bouteille, l'élixir vermeil est un incontournable de la table française. L'origine étymologique du "vin" a près de 8 000 ans! Il serait apparu dans le berceau fertile du Proche-Orient avant de traverser toutes les grandes civilisations de l'Antiquité (mésopotamienne, égyptienne, grecque, étrusque, romaine, celte...).

Un véritable système linguistique s'est érigé autour du vin. Son lexique est doté de termes très spécifiques que l'on emploie, sans parfois être certain d'en connaître le sens exact. Par exemple, le mot *cachet*: "*Ce vin a du cachet, il coule agréablement en bouche*". Que veut-on dire précisément? Le Dictionnaire du vin le définit ainsi: "impression d'ensemble évoquant un vin original et élégant". Les adjectifs fourmillent pour évoquer le nectar: *faible, fatigué, gras, généreux, honnête, onctueux*...

Il y a aussi ces fameuses fêtes à la fin des vendanges, authentiques traditions vigneronnes. Leurs noms diffèrent en fonction des régions. Dans le Beaujolais, c'est la *R'voule*. En Bourgogne, on célèbre la *Paulée*, dont le nom est dérivé du patois *paule* ("pelle", qui symbolise la dernière pelle de raisins versée dans le pressoir). Dans le Bordelais, c'est la *Gerbaude* (qui vient du mot "gerbe") qui clôt joyeusement les vendanges. En Champagne on fête le *Cochelet*. Autrefois, on apportait un coq vivant, à qui l'on faisait boire du vin, jusqu'à ce qu'il soit ivre. Il déambulait ensuite entre les tables, pour la plus grande joie des vendangeurs! Le "cochelet" est un "petit coq" que l'on fixait sur le clocher des églises.

En français il existe une multitude de mots pour désigner le vin, particulièrement dans le langage populaire. Le vin est aussi nommé du *pinard*, du *pif*, du *picolo* du *picton*, du *pive*, du *pivois*, du *pinard* du *couillotin*, ou du *rouquin*, pour les plus petits d'entre eux. Sans oublier *jaja*, ce vin rouge qui se pompait à même le biberon. *Le picrate*, se dit pour un vin rouge de mauvaise qualité, au goût acide. *La piquette* est au XVI<sup>e</sup> siècle une boisson faite avec des prunelles, puis une boisson faite avec des

pommes sauvages, et enfin, un vin pour les domestiques, mauvais vin. *Le criquet*, en raison de l'impression de maigreur, de chétivité que donne le corps de l'insecte, est synonyme de mauvais petit vin. Un vin suret, un peu aigre est appelé familièrement *un ginguet*. Gare aux maux qu'annoncent ces mots!

Quant au champagne, on peut le "sabler" ou "sabrer". "*Sabler le champagne*" signifiait boire tout d'un trait, fort vite. On dit ainsi "*sabler un verre de vin*", dans le sens le boire d'un seul trait. L'Académie française précise que l'expression "sabler le champagne" s'est employée un peu plus tard pour signifier, par extension, célébrer un événement en buvant du champagne. Notez que l'expression "*sabrer le champagne*", signifie ouvrir une bouteille de champagne en cassant le goulot d'un coup de sabre, de grand couteau, etc., est d'apparition récente, probablement au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Attention! Mieux vaut déboucher *une roteuse* (une bouteille de champagne) avec délicatesse, car le bouchon d'une bouteille de champagne jaillit à la vitesse de 15 mètres/seconde. *Le gerbage* ainsi produit s'obtient en secouant fortement la bouteille, afin d'accumuler les bulles.

Retenez que Napoléon Bonaparte a dit: "Je ne peux vivre sans champagne: en cas de victoire, je le mérite; en cas de défaite, j'en ai besoin."

À consommer avec modération! Santé!

Par *Le Figaro*

## **Devoir 18. Testez vos connaissances des mots argotiques du vin et du monde de bistrot.**

### **1. Comment désigne-t-on la cuisine de bistrot?**

- Bistronomie
- Broutille
- Boustifaille

### **2. Comment appelle-t-on une femme à la tête d'un bistrot?**

- Bistra
- Bistrote
- Bistrète

### **3. Dans un bistrot, "*un chauffournier*" désigne:**

- Un garçon de café
- Une boisson
- Une machine

### **4. Qu'est-ce qu'un "*caboulot*"?**

- Petit café plus ou moins mal famé, à clientèle régulière
- Lieu de réjouissances, où se tiennent des cabarets



- Restaurant où l'on sert de la gastronomie raffinée

**5. Qu'est-ce qu'une "gargote"?**

- Un vin de mauvaise qualité
- Un petit restaurant bon marché où l'on sert une mauvaise cuisine
- Une plante que l'on infuse

**6. La *kriek* est une bière belge**

- à la cerise
- au caramel
- aux épices

**7. Le "picrate", vin rouge de mauvaise qualité, au goût acide, tient son nom de *picro* qui veut dire...**

- Acide
- Amer
- Acre

**8. Parmi ces noms d'animaux, lequel est synonyme de "mauvais petit vin"?**

- Criquet
- Cheval
- Carpe

**9. Comment appelle-t-on familièrement un vin suret, un peu aigre?**

- Un ginguet
- Une quille
- Une pive

**10. À quoi fait référence le "poisson" dans l'argot du bistrot?**

- Un serveur
- Une mesure
- Un client

**11. Qu'est-ce qu'une "roteuse"?**

- Une bouteille de bière
- Une bouteille de coca-cola
- Une bouteille de champagne

**12. Quand un client ne laisse aucun pourboire au garçon de café qui l'a servi, on dit que le serveur:**

- Travaille pour le lion noir
- S'en jette dans la trappe
- Fait Figaro

- 13. Une "Dame blanche" est:**
- Une bouteille de vin blanc
  - Un verre d'alcool servi avec du lait
  - Un dessert glacé au vin
- 14. Au bar, si vous commandez un "lait de vieillard", on vous servira:**
- Un whisky vieilli
  - Du vin
  - Un café au lait
- 15. Quand dit-on de quelqu'un qu'il est "gris"?**
- Il est à mi-chemin de l'état d'ivresse
  - Il ne tient plus debout
  - Il décide de rentrer se coucher
- 16. Que signifie l'expression "avoir une pistache"?**
- Avoir un problème
  - Être ivre
  - Être fatigué
- 17. Laquelle de ces expressions n'est pas un synonyme de "s'enivrer"?**
- Partir sur une jambe
  - Souffler dans l'encrier
  - Se pivoiner
- 18. Prendre un verre de vin rouge peut se dire...**
- Prendre un coup de tutu
  - Prendre une tomate
  - Prendre un coup de pêche
- 19. Que signifie l'expression "arroser la dalle"?**
- vomir
  - partir après avoir bu seulement un verre
  - boire avec enthousiasme et à outrance
- 20. Quand quelqu'un "rhabille les gamins", il...**
- Offre une tournée générale
  - S'enivre
  - Commande une nouvelle boisson
- 21. Que signifie l'expression "faire la tournée des grands ducs"?**
- Offrir une tournée générale

- Faire la tournée des bistros en dépensant sans compter
- S'enivrer jusqu'à l'aube

**22. Que signifie "*faire tintin ballon*"?**

- Faire tinter son verre en trinquant
- Être privé de vin
- Faire un cul-sec

**23. Quelle expression signifie "*boire de l'eau*"?**

- Rincer la bouche
- Abreuver son cochon
- Grenouiller

**24. Que signifie l'expression "*se velouter le torse*"?**

- Boire un petit verre de liqueur, d'alcool, boire un verre de vin
- Se battre, se disputer violemment
- Se goinfrer, se bâfrer

**25. Que signifie être l'expression "*poli comme un verre à bière*"?**

- Avoir des manières exquises
- Être brusque, incivil
- Être rigide dans ses positions

**26. Que signifie l'expression "*Ce n'est pas de la petite bière*"?**

- C'est buvable
- C'est très cher
- Ce n'est pas le premier venu

**27. Qu'appelle-t-on un "*train direct pour Charenton*"?**

- Un coup de poing
- Une dose
- Un verre d'absinthe

## Bilan

**Activité 1. En France, l'art de vivre, c'est d'abord l'art de bien manger. Classée au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, la gastronomie française tire sa renommée des nombreux chefs. Avec leur savoir-faire inégalé, leur exigence technique et esthétique ainsi que leur créativité, Yannick Alléno, Paul Bocuse, Thierry Marx, Guy Savoy, Jean-François Piège, Hélène Darroze et tous les autres grands chefs ont su exporter leur savoir-faire à l'étranger.**

**Faites une présentation sur l'un de ces légendes. Argumentez votre choix.**

**Activité 2. La cuisine française se distingue par son raffinement et sa créativité. Pâtisseries, viennoiseries, recettes traditionnelles, vins d'exceptions et curiosités culinaires: chaque région possède ses propres spécialités. À la fois, pleins d'autres mets issus des autres pays francophones jouissent également d'un excellent renom et méritent un intérêt particulier.**

**Faites découvrir la gastronomie, les spécialités culinaires et les terroirs viticoles d'un État ou territoire francophone à votre choix.**

**Activité 3. Il y a aussi ces fameuses fêtes à la fin des vendanges, authentiques traditions vigneronnes! Leurs noms diffèrent en fonction des régions. Dans le Beaujolais, c'est la "R'voule". En Bourgogne, on célèbre la "Paulée", dont le nom est dérivé du patois paule ("pelle", qui symbolise la dernière pelle de raisins versée dans le pressoir). Dans le Bordelais, c'est la "Gerbaude" (qui vient du mot gerbe) qui clôt joyeusement les vendanges. En Champagne, on fête le "Cochelet" (du "petit coq" qui désignait au Moyen Âge celui que l'on fixait sur le clocher des églises). Autrefois, on apportait un coq vivant, à qui l'on faisait boire du vin, jusqu'à ce qu'il soit ivre et déambulait ensuite entre les tables, pour la plus grande joie des vendangeurs.**

**Présentez une tradition vigneronne des États francophones qui vous semble insolite. Argumentez votre choix.**

.

## Unité 3. Savoir s'intégrer au monde francophone. Découvrir le calendrier des fêtes annuelles et événements festifs de la communauté francophone. Retenir les traditions et les symboles de la culture francophone.

### Devoir 1. Lisez le texte qui suit et débattiez du sujet traité:

1. Relatez les traits particuliers des fêtes légales en France. Analysez leurs origines.
2. Déterminez les racines des fêtes religieuses françaises.
3. Quels sont les traditions ou coutumes qui vous semblent étranges ou bizarres? Examinez leurs origines et symbolisme.

### Fêtes en France

Comme partout dans le monde les fêtes en France sont nombreuses et ont une origine différente. Certaines d'elles sont fixes, c'est-à-dire qui tombent chaque année à la même date ou bien leurs dates sont mobiles.

La France, compte 11 jours fériés (fêtes religieuses et civiles) légalement définis par le Code du travail, à l'exception de la Moselle, du Bas-Rhin, du Haut-Rhin, de la Guadeloupe, de la Martinique, de Wallis-et-Futuna, de la Guyane, de La Réunion, de Mayotte et de la Polynésie française, qui en comptent davantage.

#### Fêtes légales laïques

Ce sont les jours fériés quand personne ne travaille, il n'y a pas de classes dans les établissements scolaires.

Le **1<sup>er</sup> janvier** est le ***Jour de l'An***. Le 1<sup>er</sup> janvier fait donc partie des 11 jours fériés que compte la France (fêtes civiles et religieuses comprises), définis par le Code du travail. Le *jour de l'An*, appelé également *Nouvel An* ou bien *jour de la St Sylvestre*, est devenu pour la première fois un jour non ouvrable le 23 mars 1810, par un avis du Conseil d'État sous le 1<sup>er</sup> Empire.

À cette époque, la décision de rendre férié le 1<sup>er</sup> janvier a été adoptée pour consacrer une pratique d'ordre populaire plus que religieuse. En France, le réveillon de la Saint Sylvestre consiste à fêter la fin de l'année passée et le début de la nouvelle, en veillant jusqu'à minuit. À cette occasion, tout le monde se réunit en famille ou entre amis autour d'un bon repas et lorsque sonnent les douze coups de minuit, dans la nuit du 31 décembre au 1<sup>er</sup> janvier, la tradition consiste à s'embrasser tout en se souhaitant "une bonne année et une bonne santé"! La nouvelle année étant synonyme de recommencement, de nouveau départ, le 1<sup>er</sup> janvier, jour férié, est donc idéal pour mettre en pratique les changements que l'on souhaiterait voir perdurer les autres jours de l'année.

Le passage à la nouvelle année en France est l'occasion de perpétuer certaines coutumes, dont la branche de gui à accrocher au plafond, en dessous de laquelle deux personnes doivent échanger un baiser, synonyme de bonheur toute l'année. Cette tradition vient des Gaulois. À l'origine les druides se servaient de la plante feuillue pour ses vertus médicinales et ses propriétés magiques afin de repousser les démons, parler avec les esprits et même exorciser les âmes. Un porte-bonheur parmi d'autres coutumes, différentes selon les régions.



Dans plusieurs familles, lors du repas du Nouvel An, il est de coutume d'offrir aux enfants des *étrennes* composées de quelques pièces de monnaie ou bien de pièces en chocolat. Le mot "étrenne" vient du latin *strena* "pronostic, signe". Il signifie originellement "un cadeau fait un jour de fête pour apporter un bon présage". Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'"étrenne" fait référence à la première vente du marchand dans sa journée, au XIX<sup>e</sup> siècle, il indique la première utilisation d'un objet tandis qu'au XX<sup>e</sup> siècle, il se dit d'un pourboire ou d'une gratification remis à titre occasionnel. Le terme "cadeau" signifiait originellement une grande initiale, une lettre capitale ornée, placée en début d'alinéa, souligne le Trésor de la langue française. Le mot vient de l'ancien provençal *capdel* "capitaine", lui-même issu du latin *capitellum*. C'est au XVII<sup>e</sup> siècle qu'il désigne un "régal, une fête galante offerte à une dame".

Si de nos jours et depuis bien longtemps, le 1<sup>er</sup> janvier est consacré premier jour de l'année dans le monde entier, il n'en a pas toujours été ainsi. En 46 avant notre ère, le jour de l'An fut fixé au 1<sup>er</sup> janvier par l'empereur romain Jules César, en hommage à Janus, le dieu des portes et des commencements. Du temps de Charlemagne, la nouvelle année commençait le 25 décembre, jour de Noël. Sous le règne des rois capétiens, le Nouvel An se fêtait le jour de Pâques. Mais la date variait chaque année entre le 22 mars et le 25 avril, ce qui compliquait singulièrement le travail des historiens dans le calcul des dates de certains événements. Ce n'est qu'en 1622 que le 1<sup>er</sup> janvier a de nouveau été désigné comme étant le premier jour de l'année dans tous les pays catholiques, par le Pape. Une mesure qui permit alors surtout de simplifier le calendrier des fêtes religieuses.

**Le 1<sup>er</sup> mai, la Fête du Travail.** Le 1<sup>er</sup> mai est en France le seul jour férié obligatoirement chômé et payé, sauf impossibilité due à la nature de l'activité (mais donnant droit à une indemnité). Les autres jours fériés ne sont pas obligatoirement chômés, sauf dispositions contraires des conventions collectives applicables dans les entreprises.

Le 1<sup>er</sup> mai n'est pas que le jour de la fête du travail, c'est aussi celui où l'on offre des brins de muguet aux personnes que l'on aime.

Cette tradition ne date pas d'hier. Dans la Rome antique, les célébrations en l'honneur de Flora, déesse des fleurs, atteignaient leur apogée le 1<sup>er</sup> mai. Les Celtes célébraient le début de l'été le même jour. Ils érigeaient un arbre autour duquel ils dansaient pour chasser les mauvais esprits. Ils accordaient par ailleurs au muguet des vertus de porte-bonheur. En 1560, le roi Charles IX, en visite avec sa mère Catherine

de Médicis dans la Drôme, se vit offrir par le chevalier Louis de Girard de Maisonforte un brin de muguet, cueilli dans son jardin. Dès le 1<sup>er</sup> mai 1561, le roi se met alors à distribuer des brins de muguet aux dames de la cour en leur disant: "Qu'il en soit fait ainsi chaque année". La coutume était née.

Le 1<sup>er</sup> mai 1900, lors d'une fête organisée par les grands couturiers parisiens, toutes les femmes reçurent un brin de muguet, clientes et petites mains. Séduites par l'idée, les couturières en offrirent chaque année à leurs clientes. Christian Dior en fit même l'emblème de sa maison de couture.



Le muguet n'a finalement été associé à la Fête du Travail que sous le gouvernement de Vichy. Le 24 avril 1941, le maréchal Pétain instaure officiellement le 1<sup>er</sup> mai comme "la Fête du Travail et de la Concorde sociale". L'égline rouge, symbole de la journée internationale des travailleurs après 1891, trop connotée à gauche, s'est donc vue remplacée par le muguet.

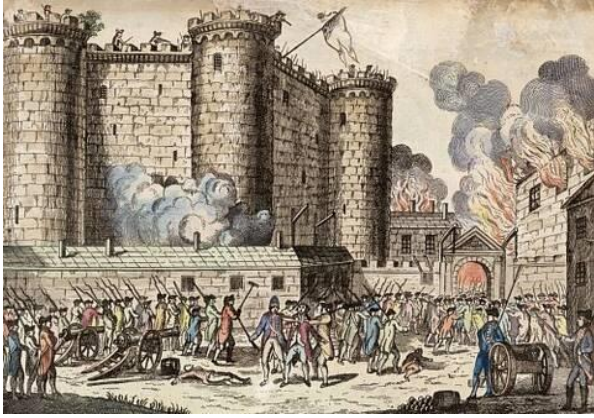
Exceptionnellement le 1<sup>er</sup> mai – et uniquement ce jour-là, pas la veille ni le lendemain – on peut vendre du muguet – et uniquement de muguet – sur la voie publique, "à titre exceptionnel conformément à une longue tradition", précise la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF). Mais attention: il doit s'agir de muguet sauvage cueilli dans les bois, et on doit se tenir à distance des fleuristes, sans importuner les passants.

Le **8 mai, fête de la Victoire**, commémoration de la "capitulation sans condition" (à ne pas confondre avec un *armistice*) de l'Allemagne nazie mettant fin à la Seconde Guerre mondiale en Europe. Déclaré jour férié de commémoration, en France, le 20 mars 1953, le caractère férié est supprimé par le président Charles de Gaulle en 1959. Par la suite, le président Giscard d'Estaing supprime également la commémoration en 1975. Ce n'est qu'en 1981 que la loi rétablit le jour férié commémoratif sous la présidence de François Mitterrand.

C'est une journée de la commémoration de tous ceux qui sont tombés pendant la guerre. Des délégations se recueillent ce jour-là devant les Monuments aux morts, et y déposent des gerbes de fleurs.



Le **14 juillet** c'est la *Fête Nationale française* dont la genèse est parfois mal connue. En la matière, la légende a pris le pas sur la réalité historique. Ainsi, on évoque souvent la prise de la Bastille comme la fin de l'absolutisme, puisqu'une simple lettre de cachet du roi pouvait y valoir un séjour. Mais sous Louis XVI, cette pratique était nettement moins utilisée par le pouvoir royal que sous Louis XIV, et la démolition de la prison était déjà envisagée. Le peuple révolté de Paris ne libérera que deux fous, quatre faussaires et un incestueux enfermé à sa propre demande, gardés par un peu plus d'une centaine d'hommes (80 invalides et 30 Suisses!).



La prise de la Bastille le 14 juillet 1789 était plutôt motivée par des impératifs militaires. Quelques jours auparavant, le roi a congédié Jacques Necker, le seul ministre en qui le tiers état a confiance. Le 12 juillet, Camille Desmoulin enflamme la foule au Palais-Royal. Les appels aux armes se multiplient et les Invalides sont pillés. Les émeutiers redoutent cependant que les troupes du roi interviennent. Ils ont besoin

d'une place-forte et surtout des munitions entreposées à la Bastille. L'assaut est donné et le gouverneur du fort finit par se rendre. Sa tête terminera au bout d'une pique.

Dès l'année suivante, on choisit ce jour pour la fête de la Fédération. Il s'agit alors de célébrer l'unité retrouvée de la nation et de jurer fidélité au roi. On est donc bien loin de l'idée d'insurrection contre la tyrannie. Ce n'est qu'en 1880 que la III<sup>e</sup> République instaure la fête nationale le 14 juillet, en référence à cette idée d'union nationale et non en hommage à la prise de la Bastille. À l'époque célébrer un soulèvement populaire sanglant contre le roi ne fait pas l'unanimité dans une France encore marquée par la Commune de 1871, et où les royalistes représentent toujours une force politique. Officiellement, c'est encore le 14 juillet 1790 qui est célébré de nos jours.

Mais depuis, l'idéal révolutionnaire a pris le pas sur celui de l'unité nationale lorsqu'on évoque cette date. La prise de la Bastille par les Parisiens apparaît comme l'allégorie de la Révolution: elle porte la marque de cette lutte symbolique qui la traversa tout entière, et dans laquelle les mots et les images eurent un pouvoir considérable. Cela n'empêcha pas les bruits les plus fous de se répandre, qui décrivaient des cachots souterrains emplis de squelettes et inventèrent le personnage fabuleux du comte de Lorges, victime exemplaire de l'arbitraire royal. Ainsi, lors de la démolition de la forteresse, le "patriote" Palloy mena une entreprise de propagande politique rentable en vendant des pierres gravées et des chaînes qui en provenaient. La création de médailles commémoratives et la distinction des "vainqueurs de la Bastille" permirent à de nombreux individus d'entamer des carrières politico-militaires intéressantes. Enfin, les artistes se saisirent de l'événement.

De nos jours le drapeau tricolore flotte au sommet de tous les édifices publics ainsi qu'aux balcons et les fenêtres de nombreuses maisons particulières. C'est l'occasion à Paris d'un grand défilé militaire. Le soir il y a des bals et des feux d'artifice dans tout le pays.



Le **11 novembre** c'est l'*Armistice*, l'anniversaire de la fin de la Première Guerre mondiale qui a consacré la victoire des Alliés.





Signé le 11 novembre à 5 heures du matin dans un wagon de Rethondes dans la forêt de Compiègne entre l'Allemagne d'une part (notamment représentée par le ministre Erzberger), et la Grande-Bretagne et la France, d'autre part, représentées par l'amiral Wemyss, le général Weygand et le maréchal Foch, l'armistice prend effet à 11 heures. En dépit du souvenir des morts, le cessez-le-feu est accueilli en France par un déferlement de joie. Il met fin

à la bataille sur le front ouest, de la Suisse aux Pays-Bas. Les principales clauses de l'accord prévoient la livraison de matériel militaire, l'évacuation de l'Alsace-Lorraine, de la rive gauche du Rhin et de trois têtes de ponts (Mayence, Coblenze, Cologne); elles préparent à la conférence de la paix de Paris (janvier 1919) et à la signature du traité de Versailles du 28 juin 1919.

Les Français restent fidèles à cette commémoration. La stagnation du développement démographique français est due aux conséquences particulièrement dramatiques des guerres. La Première Guerre mondiale terminée, on a compté 1 325 000 morts ou disparus. 10,5 % de la population active masculine a succombé.

Il y a des cérémonies officielles devant le tombeau du Soldat inconnu à Paris: la flamme éternelle sous l'Arc de Triomphe est allumée en l'honneur des combattants morts au cours de la guerre de 1914-1918.

### Fêtes légales religieuses

La célébration des fêtes religieuses est traditionnelle, ce qui est lié à la domination de l'Église catholique depuis presque douze siècles. La France était même appelée à l'époque "fille aînée" de l'Église. Son territoire est couvert d'églises et de cathédrales. Il n'y a pas de village qui ne soit dominé par un clocher. L'Église est séparée de l'État depuis 1905. Mais la tradition chrétienne persiste. La pratique religieuse est d'ailleurs très inégale selon la région. Ainsi dans la région parisienne le nombre de pratiquants est très bas à la différence de Bretagne, Normandie ou Auvergne. La liberté de culte est reconnue en France. Il y a des protestants, des israélites et des musulmans. Étant donné la prépondérance des catholiques et le poids de la tradition historique, quelques fêtes religieuses établies par l'Église catholique sont devenues à tel point traditionnelles qu'elles sont reconnues et célébrées même par l'État laïque. Les jours de ces fêtes sont devenus fériés pour tous, catholiques ou non.

**Pâques** (dimanche et lundi), célébration de la résurrection de Jésus. La fête de Pâques reprend le nom de la fête juive puisqu'elle commémore la résurrection du Christ, trois jours après le dernier repas de Jésus avec ses disciples (Sainte Cène) qui était précisément le repas de la Pâque juive. Elle est le point culminant du calendrier liturgique chrétien.

Le mot "Pâque" vient de l'hébreu *pesah* (ou *pesach*), mot dont l'étymologie n'est pas sûre. La Bible le rapproche du verbe *pasach*, qui signifie "sauter sur un pied", soit

que l'on boite, soit que l'on exécute une danse rituelle autour d'une bête immolée, soit encore que l'on saute figurativement, c'est-à-dire que l'on préserve l'objet sacrificiel en passant au-dessus de lui. Le sens de "ronde sacrificielle" suggère que la Pâque, ainsi dansée autour d'un sacrifice, a fort bien pu donner son nom au sacrifice lui-même.

Dans le christianisme, *Pâques* s'emploie plus souvent que *Pâque*; masculin, le mot n'est jamais précédé de l'article et jamais suivi d'un adjectif: *la fête de Pâques, le jour de Pâques, vacances de Pâques, œuf de Pâques*. Quand *Pâques* est précédé de l'article ou suivi d'un adjectif, il redevient féminin: ainsi dans les locutions *Pâques fleuries* (le dimanche des Rameaux), *Pâques closes* (le dimanche de Quasimodo), *souhaiter de joyeuses Pâques, manger la pâque, faire ses Pâques*.

Pour les chrétiens, un affranchissement intervient la nuit où Jésus, à la veille de sa Passion, lors de la cène célébrée selon le rite du repas pascal juif, partage avec ses disciples "son corps et son sang". La Pâque de Jésus fonde la foi chrétienne comme l'Exode fonde la foi juive.

Pâques représente la fête la plus importante du christianisme. Les sacrements du baptême, de la confirmation et la pénitence n'étaient administrés qu'une fois dans l'année, le jour de Pâques. Le jour de Pâques est fixé en fonction de la pleine lune de l'équinoxe de printemps. En 325, le concile de Nicée décida qu'à l'avenir, pour se distinguer des Juifs, la solennité pascale aurait toujours lieu dans toute la chrétienté le premier dimanche qui suit la première pleine lune après l'équinoxe de de printemps (21 mars). Si la pleine lune apparaît le 20 mars, Pâques est fixé au dimanche qui suit la pleine lune du mois d'avril, si bien que la date de Pâques peut varier entre le 22 mars et le 25 avril; de cette date dépendent les dates de toutes les autres fêtes mobiles chrétiennes: Ascension, Pentecôte etc.

Pour les pratiquants la fête commence bien avant, le soir du Jeudi Saint, suivi du Vendredi Saint et du Samedi Saint. Mais le Jeudi et le Vendredi ne sont pas des jours fériés. La vraie fête pour tous est le Dimanche.

Cette fête est très populaire en France. Dans les vitrines des confiseurs s'alignent les œufs, les cloches, les lapins, les poules ou encore les agneaux en chocolat ornés de rubans roses, bleus, blancs. Outre la fête religieuse, Pâques est aussi une fête familiale qui donne lieu aux traditionnelles chasses aux œufs. De nombreuses établissements, communes ou associations organisent de grandes chasses aux œufs auxquelles participent les enfants et parfois les plus grands. Selon la coutume, ces œufs sont apportés soit par les cloches des églises (qui partent à Rome pendant 3 jours, dès le jeudi saint avant Pâques), soit par le Lapin de Pâques (en fonction de la région)! En fait, selon les croyants, lors de la Semaine Sainte, les cloches des églises ne sonnent plus en signe de deuil. Le dimanche, pour fêter la résurrection du Christ, elles reviennent de Rome et parcourent le ciel pour apporter aux enfants des sucreries.



Le jeudi de l'*Ascension* est le jour où l'Église célèbre l'élévation miraculeuse du Christ, vers Dieu son Père, dans le ciel qui le fit disparaître aux yeux de ses disciples au terme de sa mission terrestre. L'Ascension du Seigneur préfigure la vie dans l'Éternité. Son départ symbolise un nouveau mode de présence, à la fois tout intérieure, universelle et hors du temps, car le Christ reste présent dans les sacrements et tout particulièrement celui de l'Eucharistie.

Il n'y a pas de date fixe, c'est toujours quarante jours après Pâques et annonce la Pentecôte, dix jours plus tard.

La *Pentecôte* (dimanche et lundi) est une fête chrétienne qui se célèbre cinquante jours (le septième dimanche) après Pâques en mémoire de la descente du Saint-Esprit sur les Apôtres-disciples de Jésus. L'Esprit saint grave en leur cœur une nouvelle loi, celle de l'amour. Dans le récit, il est symbolisé par les langues de feu qui se déposent au-dessus de la tête de chaque Apôtre et qui les pousse à annoncer que le Christ est vivant. C'est la "naissance" de l'Église.

Cette fête clôt le temps pascal, qui dure sept semaines, et dont elle est le couronnement.

L'*Assomption* – fête du **15 août**, célèbre la mort, la résurrection, l'entrée au ciel et le couronnement de la bienheureuse Vierge Marie. Malgré la discrétion des Évangiles, les premiers chrétiens n'ont pas mis longtemps à réfléchir à la place de Marie dans leur foi. Ils ont rapidement voulu célébrer ses derniers moments, comme ils le faisaient pour honorer leurs saints. À cause du caractère unique de sa coopération, une croyance se répand: son "endormissement" consiste en réalité en son élévation, corps et âme, au ciel par Dieu.

Si l'Église catholique célèbre l'*Assomption* de Marie, l'Église orthodoxe préfère parler de *Dormition*. Ces termes reflètent deux compréhensions différentes de la Vierge Marie. Les orthodoxes sont Avec Marie, les catholiques sont invités à grandir dans la foi.

L'Église orthodoxe insiste sur la douceur de la mort de Marie. Elle est tournée vers Dieu, comme durant toute sa vie. Elle n'a pas peur de la mort. Elle sait que Jésus l'accueillera dans le Royaume de Dieu. L'Église catholique ne parle pas de sa mort mais d'Assomption. Ce dogme, défini par le pape Pie XII en 1950, explique qu'à la fin de sa vie, elle fut "assumée", corps et âme. Selon la foi catholique, tout être humain vivra cette même assomption, pas au moment de la mort, mais à la Résurrection de la chair.

La *Toussaint*, le **1<sup>er</sup> novembre**. C'est la fête catholique qui se célèbre en l'honneur de tous les saints, en particulier de ceux qui ne figurent pas au calendrier liturgique. La célébration liturgique de tous les saints connus et inconnus commence aux vêpres le soir du 31 octobre et se termine à la fin du 1<sup>er</sup> novembre. Elle précède d'un jour la *Commémoration des fidèles défunts*, dont la solennité a été officiellement fixée au 2 novembre. Cette dernière est un héritage des lectures monastiques du "rouleau des défunts": la mention des frères d'une abbaye, ou d'un ordre religieux, au jour anniversaire de leur décès.

Cependant, du fait qu'en France et en Belgique, le 1<sup>er</sup> novembre, jour de la Toussaint, est un jour férié, l'usage est établi de commémorer les morts ce jour au lieu



du 2 novembre, comme le témoigne la tradition multiséculaire de chandelles et bougies allumées dans les cimetières et, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle le fleurissement, avec des chrysanthèmes, des tombes à la Toussaint. Ces deux gestes symbolisant la vie heureuse après la mort. C'est une cérémonie individuelle, que l'on partage avec quelques proches.

*"La Toussaint venue, laisse ta charrue" ou "le jour des morts ne remue pas la terre, si tu ne veux sortir les ossements de tes pères", disent les dictons.*

**Noël, le 25 décembre.** Dans le calendrier chrétien, Noël, fête de la Nativité du Christ est la première grande fête, précédée du temps d'attente de l'Avent.

Au milieu du IV<sup>e</sup> siècle, s'est instaurée la coutume de célébrer la naissance de Jésus le 25 décembre. Le choix de cette date avait probablement une visée apologétique, voire polémique: il s'agissait de substituer à la célébration païenne du solstice d'hiver, appelée la "naissance du soleil invincible", la naissance du Sauveur, "lumière du monde".

La tradition de la messe de minuit remonte au V<sup>e</sup> siècle. Quant à la représentation de la crèche, elle est beaucoup plus récente et correspond à une sensibilité toute différente. La tradition en accorde la paternité à Saint François d'Assise: sa spiritualité animée par le souci de la pauvreté évangélique s'harmonise en effet avec le paradoxe constitué par une telle représentation de la naissance du "Fils de Dieu".



Dans la nuit du 24 au 25 décembre on décore l'arbre de Noël. Qu'il soit grand et large, mince et petit, paré de vraies épinettes ou synthétique, peu importe pourvu que le sapin trône dans le foyer et apporte un peu de chaleur. C'est une tradition païenne, associée au solstice d'hiver qui a lieu le 21 décembre. Les Celtes associaient chaque mois à un arbre. Le sapin était celui du mois de décembre Il symbolise la vie, l'immortalité, du fait de ses aiguilles qui demeurent vertes au creux de l'hiver. Au Moyen Âge le sapin symbolisait l'arbre défendu du Jardin d'Éden, et la Croix du Christ. C'est en Alsace qu'on en trouve la première mention en 1521 dans le registre municipal de la ville de Sélestat. Marie Leckzinska, l'épouse du roi Louis XV, fait entrer le sapin à la Cour de Versailles en 1738 au moment de Noël. Dans le foyer des Français il entre réellement 1920. Avant l'apparition des boules de Noël, on ornait l'arbre de pommes ou avec des "oublies", sortes de petits biscuits ronds qui représentaient les hosties.

L'histoire du sapin fourmille d'anecdotes. Le mot "sapin" vient du latin *sappus*, et au XVII<sup>e</sup> siècle signifiait "cercueil", c'est pourquoi il existe en français l'expression

"sentir le sapin". Au XVIII<sup>e</sup> siècle en provençal le "sapin" voulait dire "gendarme, militaire". Et au XIX<sup>e</sup> siècle ce terme désignait "une voiture tirée par un cheval".



Le sapin décoré, on sert le repas de fête pris en famille que l'on appelle le *réveillon de Noël*. On se procure pour cette fête d'une *bûche* – le plus célèbre dessert de Noël. Certains l'aiment glacée, enrobée de chocolat, et couverte d'un coulis sucré. D'autres la préfèrent chaude et roulée, fourrée d'une savoureuse ganache. La bûche est sans doute l'un des plats les plus emblématiques des repas de

Noël. Pourtant, il entre dans les traditions festives françaises de fin d'année assez tardivement, vers la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Pourquoi parle-t-on de "bûche"? C'est encore un souvenir de l'époque où une grosse bûche de bois était destinée à entretenir le feu de la cheminée toute la nuit de Noël.

Avant de se coucher, les enfants n'oublient pas de mettre leurs souliers devant la cheminée. Les petits Français croient au Père Noël, personnage légendaire avec une grande barbe blanche et un manteau orné d'une capuche et couvert de neige, chargé d'apporter des cadeaux aux enfants, dans la nuit de Noël.



En Alsace et en Moselle les jours chômés sont également *Vendredi saint*, deux jours avant Pâques, et le lendemain de Noël, la *Saint Étienne*, pour honorer le premier martyr de l'histoire du christianisme, qui mérite bien qu'on lui accorde un jour férié.

Le *Vendredi Saint* est l'occasion d'une fête religieuse importante chez les protestants. De ce fait, il n'est jour férié que dans les communes où se trouve un temple protestant ou une église mixte.

Le **26 décembre** est férié depuis 1892 pour les Alsaciens et les Mosellans, date à



laquelle les trois départements – Haut-Rhin, Bas-Rhin et Moselle – étaient sous contrôle de l'Empire allemand. Après que la France laïque ait décidé de se séparer de ce jour férié car religieux, les trois départements réunis à la France en 1918 refusèrent d'abandonner les avantages que l'Allemagne de Guillaume II leur avait

offerts. Ainsi, par rapport au reste de la France, les Alsaciens peuvent prolonger les festivités de Noël et digérer tranquillement la dinde de Noël.

Le marché de Noël de Strasbourg est l'un des plus anciens marchés d'Europe, et le premier en France. Il existe depuis 1570 et s'appelait auparavant le "Marché de la Saint Nicolas".

## Fêtes légales en France d'outre-mer

En **Guadeloupe** on ne travaille pas le *Jeudi de la Mi-Carême* (à mi-chemin entre les Cendres et Pâques, 22 jours après les Cendres) et le 27 mai, jour de *l'Abolition de l'esclavage*.

En **Guyane** *l'Abolition de l'esclavage* est célébrée le 10 juin, à **La Réunion** c'est le 20 décembre, à la **Martinique** – le 22 mai, sur l'île de **Saint-Barthélemy** – le 9 octobre, sur l'île de **Saint-Martin** – le 28 mai, toujours les jours fériés locales.

Le 24 septembre est la *Fête de la citoyenneté* en **Nouvelle-Calédonie** pour commémorer la prise de possession de la Nouvelle-Calédonie par la France le 24 septembre 1853. La citoyenneté néocalédonienne ou citoyenneté de la Nouvelle-Calédonie est une qualité juridique particulière au sein de la nationalité française (la seule de ce genre), propre à la collectivité sui generis de Nouvelle-Calédonie. Il existe ainsi une triple citoyenneté: néocalédonienne, française et européenne.

Les protestants célèbrent avec ferveur l'arrivée dans l'archipel de **Polynésie française**, le 5 mars 1797, des premiers missionnaires protestants. Prières et chants de chorales religieuses sont au programme. La *Fête de l'Évangile* est l'un des événements les plus importants de Polynésie, tout comme la *Fête de l'autonomie*, le 29 juin, célébrée à partir de 1985. Le statut d'autonomie de la Polynésie est certes un statut unique et novateur au sein de la République française. Mais si cette date est jour de fête pour les autonomistes, les indépendantistes, eux, considèrent que cette date est un jour de deuil... Celui de la souveraineté. Le 29 juin 1890, c'est l'annexion de la Polynésie par la France. Pour les indépendantistes, la Polynésie n'a pas été "donnée à la France" mais conquise par la force. Le 29 juin est aussi l'occasion pour les souverainistes de réclamer que la France réponde aux décisions de l'ONU et engage un processus de décolonisation.

Le 29 juillet 1961, **Wallis et Futuna** deviennent officiellement territoire français d'Outre-mer. Un statut garantissant la citoyenneté française aux habitants dans le respect de la coutume. Si le protectorat de 1887 est simplement une empreinte de la souveraineté française, en revanche, le statut de Territoire d'outre-mer est une intégration totale de l'archipel dans la République Française. Chaque année cet événement est commémoré le 29 juillet, c'est la *Fête du territoire*. Et le 28 avril à Wallis et à Futuna les fidèles célèbrent l'anniversaire du martyr de Saint Pierre Chanel, le Saint patron de l'Océanie.

Pierre Louis Marie Chanel est né un 12 juillet 1803 en France. Ordonné prêtre, il quitte son pays pour évangéliser Futuna. Sa mission prendra une tournure tragique, un guerrier futunien lui assènera un coup mortel sur la tête. En sa mémoire plusieurs hommes portent son nom sur le Territoire, une fierté. Dans les messes, les fidèles chantent un des cantiques composés en son honneur pour lui rendre hommage encore une fois. Dans leurs prières les fidèles lui demandent protection, santé.

## Autres fêtes religieuses importantes de l'année

Tout au **début de janvier, le premier dimanche**, c'est l'**Épiphanie**, une fête chrétienne qui célèbre l'adoration des mages devant Jésus, symbole de la manifestation du Christ au monde entier. En grec, *epiphanein* signifie en effet "faire voir, montrer" ou encore "ce qui apparaît". Cette fête de l'Église rappelle la venue des Mages, Melkon ou Melchior roi de Perse, Baltazar régnant sur les Indiens et Gaspard régnant sur les Arabes. Les mages offrent aussi à l'enfant de l'or (la Royauté du Christ), de l'encens (la Divinité du Christ) et la myrrhe, une gomme-résine aromatique dont on se servait pour embaumer les morts, (la Passion de Jésus à venir). Les Mages personnifient les trois âges de l'homme.

La célébration de l'Épiphanie a traversé les siècles, perdant son caractère exclusivement religieux. La fête liturgique de l'Épiphanie (dont la date a d'ailleurs été récemment modifiée: 1<sup>er</sup> dimanche de janvier, et non le 6) s'est depuis longtemps prolongée, voire confondue, avec la fête familiale des Rois. Dans l'Hexagone, la tradition veut que ce jour de fête des "Rois mages" (même si les Évangiles ne parlent que de "Mages") on partage, une "galette des rois". Le 6 juin 1795, la Convention, qui avait soulevé la question de remplacer la galette des rois par une "galette de l'Égalité", dut y renoncer devant la vigueur des protestations.

Pour la **Fête des Rois** en France on vend des gâteaux – la galette ou couronne des rois, selon les régions – où l'on place une petite fève de porcelaine ou bien une pièce de monnaie. On prépare aussi des couronnes en papier doré – on en vend aussi dans les pâtisseries. On coupe le gâteau à table, celui qui aura l'objet dans son morceau est le roi ou la reine de la fête. Tout le monde crie "Vive le roi!", on dépose la couronne sur sa tête et l'on embrasse. Le Roi choisit sa reine (ou la reine, son roi) et boit aux acclamations: "Le roi boit!".



La symbolique, qui consiste à élire un roi, trouverait son origine dans la fête des Saturnales romaines, lors desquelles on élisait un roi avec des osselets ou des dés. Aujourd'hui, c'est souvent la personne la plus jeune qui se dissimule sous la table afin de désigner la répartition des parts. Mais au XIX<sup>e</sup> siècle, la coutume était différente. Un président – la personne la plus âgée et la plus respectée parmi les convives – était désigné. Le président demandait alors au plus jeune garçon de la famille, monté sur la table, à qui offrir la première tranche du gâteau. L'enfant répondait "pour le bon Dieu" et la part était mise de côté pour être donnée au premier pauvre venant la demander.

*Gâteau des Rois brioché* ornée de fruits confits en Provence, *pogne* dans le Dauphiné ou *galette* en Île-de-France, à chaque région sa spécialité. Avec un point commun: la fève. Elle remonte au temps des Romains, au moment des saturnales en janvier, pour élire le roi du festin. Ailleurs en Europe, les traditions et coutumes liées à l'Épiphanie sont très différentes.

Le *carnaval* est la période de réjouissances comprise entre le 6 janvier, *fête de l'Épiphanie*, et le *mercredi des Cendres*, premier jour du carême. "Carnaval" désigne aussi les fêtes, mascarades et cortèges qui ont lieu à cette époque, ainsi que le mannequin grotesque qui les symbolise. Ce mot vient du latin médiéval *carnelevare*, qui signifie "ôter la viande". Ainsi s'explique la coutume, aujourd'hui oubliée, qui consistait, avant le jeûne du carême, à faire disparaître en les brûlant toutes traces de viande ou de graisse. Aujourd'hui, le carnaval a perdu sa signification profonde.

Le **2 février** la *Chandeleur*, fête commémorant la présentation de l'Enfant Jésus au Temple, quarante jours après sa naissance, et la purification de la Vierge. Ce jour-là, des processions aux flambeaux et des feux de joie furent longtemps organisés, pour signifier que le Christ est la lumière du monde.



C'est un jour que les enfants n'oublient pas. Chaque année le 2 février, on mange des crêpes. Sucrées, salées, sautées à la poêle, elles garnissent les auges et sont les reines du jour. Quiconque déroge à cette coutume s'expose à de graves conséquences de leur part...

Cette tradition ancestrale remonte il y a fort longtemps, bien avant le commencement de notre ère. Son nom, "*chandeleur*", évoque la "lumière" et la "purification". Des festivités avaient lieu ce jour-là en l'honneur d'un dieu grec, les "*Iupercal*". Les premiers chrétiens en ont aussi fait une fête particulièrement importante dans le temps liturgique de l'Église.

On ne fête pas partout la Chandeleur de la même manière. Il existe des traditions qui émaillent quelques régions de France pour célébrer ce jour. Dans le Pays Basque, il existe un proverbe: "*À la Chandeleur verdure, à Pâques neige forte et dure*".

### Le **14 février** – la *Saint-Valentin*, la *Fête des amoureux*.

Saint Valentin, l'un des premiers martyrs chrétiens, est généralement considéré comme le patron des amoureux. La martyrologie des premiers temps célébra deux Valentin le 14 février: un prêtre, Valentin de Rome, martyrisé aux environs de 269 lors des persécutions ordonnées par Claudius le Goth, et un second martyr du même nom, qui fut présumé avoir été évêque de Terni. La martyrologie indique en outre qu'ils furent décapités sur la voie Flamine, l'un à proximité de Rome, l'autre à Terni. Pourtant, il semblerait qu'il ne s'agisse que d'un seul Valentin, que l'on aurait conduit d'une ville à l'autre pour y être exécuté, et qui serait ainsi à l'origine de deux cultes. La Saint-Valentin, le 14 février, n'est pas observée dans le calendrier du rite romain.





La signification religieuse de cette fête est aujourd'hui effacée par la tradition profane de la "fête des amoureux" qui lui est associée.

À la **fin du mois de février** c'est le **Mardi Gras** – dernier jour du carnaval et veille du premier jour du carême, le Mercredi des Cendres. De nouveau on prépare des crêpes.



Les gens sortent dans les rues, ils chantent, ils dansent. Le plus souvent on se déguise d'une manière méconnaissable; les masques qu'on porte ce jour-là sont très amusants. Il y a des défilés joyeux dans les rues des villes et des villages. C'est une très ancienne coutume descendant des fêtes du Moyen Âge et même de Rome.

**La mi-carême, Jeudi de la troisième semaine du carême.** On célèbre la mi-carême par des mascarades.

Le **25 mars, Annonciation.** Lorsque le 25 mars tombe au moment de la Semaine Sainte, elle est célébrée le lundi qui suit l'Octave de Pâques. L'Annonciation à la Vierge Marie est d'abord la fête de l'Incarnation puisque Dieu commence en Marie sa vie humaine qui conduira Jésus jusqu'à la Croix et la Résurrection, jusqu'à la Gloire de Dieu.

D'après saint Luc, l'ange Gabriel fut envoyé par Dieu dans une ville de Galilée, appelée Nazareth, à une jeune fille, une vierge, accordée en mariage à un homme de la maison de David, appelé Joseph. L'ange Gabriel annonça à Marie qu'elle concevrait et enfanterait un fils, le Messie. Fête commémorant ce mystère.

**Dimanche des Rameaux (ou Pâques fleuries):** fête qui commémore l'entrée de Jésus à Jérusalem, La foule l'acclame lors de son entrée dans la ville. Elle a tapissé le sol de manteaux et de rameaux verts, formant comme un chemin royal en son honneur. Célébrée le dimanche qui précède Pâques.

C'est en mémoire de ce jour que les catholiques portent des rameaux (de buis, d'olivier, de laurier ou de palmier, selon les régions. Ces rameaux, une fois bénis, sont tenus en main par les fidèles qui se mettent en marche, en procession: marche vers Pâques du peuple de Dieu à la suite du Christ. La tradition chrétienne veut que l'on emporte, après la messe, les rameaux bénis, pour en orner les croix dans les maisons: geste de vénération et de confiance envers le Crucifié.



**Jeudi saint:** le jeudi de la Semaine sainte, consacré à la commémoration de l'institution de l'eucharistie.

**Vendredi saint**, qui commémore la mort de Jésus-Christ, dans la semaine de Pâques. Ce jour-là a lieu **Adoration de la Croix**: cérémonie liturgique du vendredi saint, où le bois de la croix symbolise la présence du Christ.

**Semaine de Pâques**, comprise entre le dimanche de Pâques et celui de Quasimodo.

**La Fête-Dieu** ou **fête du Saint-Sacrement**. Fête instituée en l'honneur de l'eucharistie, sous le nom de *Corpus Christi*. Elle se célèbre le **jeudi suivant l'octave de la Pentecôte** et donne lieu, le dimanche d'après, à une procession au cours de laquelle le saint sacrement est exposé dans un ostensor.

Le **24 juin** est la **Fête de Saint-Jean le Précurseur**. Jean-Baptiste (ou Saint-Jean le Précurseur) était le fils de Zacharie, prêtre du Temple, et d'Élisabeth, parente de Marie. Sa naissance avait été annoncée par un envoyé de Dieu, naissance d'autant plus inattendue qu'Élisabeth était jusque-là stérile et que le couple était avancé en âge. Vers la fin des années 20 de l'ère chrétienne, Jean séjourna au désert de Pérée, vivant à la façon du prophète Élie, puis sur les bords du Jourdain, où il prêchait un judaïsme marqué par un ascétisme rigoureux et un messianisme imminent. Mais ce qui vaut à Jean-Baptiste le titre de *précurseur*, surnom qui l'identifie à l'"envoyé qui prépare les voies du Seigneur", est l'annonce qu'il fit de "Celui qui devait venir et qui était plus puissant que moi", Jésus de Nazareth. Jean, à la demande de ce dernier, le baptisa et, reconnaissant en lui le Messie attendu, accepta volontairement son propre retrait pour que l'influence du "Seigneur" grandisse. Jésus resta en contact avec lui lorsqu'il fut fait prisonnier par Hérode Antipas, tétrarque de Galilée, à qui il avait notamment reproché d'avoir épousé sa belle-sœur Hérodiade. Enfermé à la forteresse de Macheronte, il fut, malgré la volonté d'Hérode, décapité à la demande de Salomé, fille d'Hérodiade.

Populaire dans l'Hexagone et tout particulièrement en terres catalanes, la Saint-Jean représente la célébration du solstice d'été, autrement dit, l'arrivée de la saison estivale. Elle tire sa source du culte du soleil fêté depuis l'Antiquité: en Syrie mais aussi en Phénicie, une région correspondant globalement au Liban actuel, où une grande fête avait lieu chaque année pour honorer Tammuz, Dieu de l'abondance, des végétaux et du bétail. Elle débutait la veille au soir, comme c'est le cas ensuite dans la Saint-Jean traditionnelle célébrée de diverses manières en fonction des régions. En copiant son déroulement sur celui opéré par les celtes et les germaniques pour la bénédiction de leurs moissons, l'Église catholique a repris cette pratique en la christianisant. C'est donc en réalité au solstice d'été que ses festivités sont liées.

Avant la Révolution française, la St-Jean Baptiste était une fête très populaire en France. Dans la nuit du 23 au 24 juin à Paris, le roi de France lui-même allumait le feu de la Saint-Jean.

Le **8 septembre: Nativité de la Vierge**. Depuis le concile d'Éphèse en 431, le culte marial s'est développé dans l'Église malgré l'absence de référence à la vie de la Sainte Vierge dans les textes saints. La fête de sa Nativité est particulièrement célébrée.

Au mois de septembre, en semaine, l'Église fête trois fêtes mariales, la *naissance de Marie*, le *nom de Marie* et les *douleurs de Marie*. Moins solennelle que l'Assomption, la *Nativité de Marie* est fêtée avec joie par le peuple chrétien. Dans la

prière, la naissance de Marie, avec pour parents Joachim et Anne, et sa maternité divine sont mises en relation.

Le **21 novembre**, *Présentation de la Vierge*: fête célébrée pour commémorer la présentation de Marie au Temple. Un événement qui ne se trouve pas dans l'Évangile, mais qui se réfère à un évangile apocryphe de Jacques le Mineur, fils d'Alphée. Le récit relate qu'à la naissance de Marie, Anne et Joachim, ses parents, voulurent remercier Dieu. Ils lui consacèrent leur enfant. La fête de la *Présentation de Marie* est le symbole de la consécration de la Sainte Vierge au Seigneur. Elle souligne la disponibilité de la Vierge Marie à la volonté divine: le cœur de Marie est entièrement dédié à Dieu.

Le **25 novembre**, *Sainte Catherine*. Vierge et martyre d'Alexandrie elle mourut décapitée sur l'ordre de l'empereur Maxence (v. 307). Selon sa légende, Jésus lui serait apparu le jour de son baptême et l'aurait choisie pour épouse (mariage mystique); elle aurait participé à une réunion de philosophes, au cours de laquelle elle aurait ardemment défendu le christianisme et, après sa mort, les anges auraient porté son corps sur le Sinaï (couvent de Sainte Catherine). Patronne des jeunes filles qui, le 25 novembre renouvelaient, dans les églises, la coiffure de la statue de la sainte.

On appelle *Catherinettes* les femmes de 25 ans, toujours célibataires et sans enfant.



Elles doivent porter une coiffe jaune et vert. L'objectif est de signaler à tout le monde qui est encore à marier. Aujourd'hui, même si la tradition est désuète, la Sainte-Catherine est toujours célébrée dans certaines villes. Elle est encore très largement fêtée dans le milieu de la mode: Catherine étant la patronne des célibataires mais aussi celle des couturières.

Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, la Sainte-Catherine a été l'occasion, pour les couturières, de prendre la parole et de s'affirmer dans l'espace public. Les "petites mains" des années 20 profitaient de ce jour pour défier l'autorité patronale et dénoncer la domination masculine. Le 25 novembre, les employées, les ouvrières n'hésitent pas à émettre leurs opinions sous le couvert de la parodie, de la dérision, sinon de la grossièreté. Il s'agit de dénoncer les effets pervers du paternalisme. Les Catherinettes de la haute couture, et, depuis une quinzaine d'années leurs homologues masculins, sont même reçus à l'Hôtel de Ville de Paris depuis 1986. L'objectif est de "souligner la richesse de leur savoir-faire", assure-t-on à la mairie.



Aujourd'hui, la tradition du 25 novembre, perpétuée dans de grandes sociétés, est accusée de stigmatiser les femmes célibataires de 25 ans, alors que l'âge moyen du mariage n'a jamais été aussi élevé.

**Le 8 décembre** est célébré l'*Immaculée Conception*. Marie a été conçue de façon tout à fait ordinaire par ses parents mais son âme a été dès la conception préservée de la souillure du péché originel qui frappe les descendants d'Adam et Eve. Marie aurait donc conçu Jésus en étant vierge, ce qui est professé par l'Église catholique depuis le III<sup>e</sup> siècle, mais elle aurait aussi été conçue elle-même sans péché et sans tache (immaculée).

**L'Avent** période de préparation à la fête de Noël comprenant les quatre dimanches avant celle-ci. Certaines familles commencent la Fête dès le 11 novembre et pour 6 semaines jusqu'au jour de Noël.

Pour de nombreuses familles françaises, la Fête de l'Avent est très bon moyen de faire patienter les enfants et de leur apprendre à compter les jours avant le soir du réveillon. Pour l'occasion, calendriers, couronnes et décorations sont de sortie progressivement tout au long du mois de décembre. Le calendrier de l'Avent avait été commercialisé pour la première fois à Munich en 1908. Les cases n'existaient pas encore. À l'origine, le calendrier était divisé en deux supports: l'un contenait vingt-quatre images pieuses, et l'autre vingt-quatre fenêtres numérotées, avec un verset à lire par jour pour les enfants.

**Le dimanche.** Dès les premiers temps du christianisme, le dimanche, premier jour de la semaine consacré à Dieu, fut un jour de repos au cours duquel les chrétiens devaient s'abstenir de tout travail manuel et assister à la messe. C'est Constantin qui instaura le dimanche partiellement chômé (321); au cours de l'histoire, les États chrétiens évoluèrent dans ce sens. Ce ne fut cependant qu'en 1906 qu'il fut institué pour tous les travailleurs.

## **Autres festivités populaires de l'année**

**Le 8 mars, la Journée Internationale des femmes.** En vérité, l'histoire du **8 mars** est controversée. Tantôt ce jour illustre est originaire d'Oslo, ou de Copenhague où en 1910, des femmes socialistes auraient choisi cette date pour servir à la propagande du vote des femmes. Tantôt elle est attribuée aux Américaines qui auraient récupéré la paternité du *Women's day*. Le plus probable est bel et bien que le 8 mars est originellement une fête bolchévique qui aurait commencé ainsi: le 23 février 1917 (dans le calendrier julien), qui correspond au 8 mars dans le calendrier grégorien, des ouvrières manifestent pacifiquement dans les rues de Saint Petersburg pour réclamer du pain et le retour de leurs maris partis au front. Une chose est sûre: 4 ans plus tard, le 8 mars 1921 est décrété journée des femmes par ... Lénine.

Au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, elle sera célébrée dans les pays de l'Est, pour être officialisée par l'ONU le 8 mars 1977 où elle devient la *Journée Internationale des femmes*. En France, il faudra attendre l'arrivée d'un président socialiste pour que cette journée obtienne un statut officiel: c'est ce que décide en effet François Mitterrand le 8 mars 1982.

Le **1<sup>er</sup> avril**. C'est le jour des canulars, des farces et attrapes, des blagues, une coutume encore très suivie en France. Ce jour-là on tâche d'une manière discrète de coller un poisson fait en papier au dos des amis et des parents. On le fait pour s'amuser, les plaisanteries vont bon train. Mais d'où vient la tradition d'accrocher des poissons dans le dos des gens en criant: "Poisson d'avril"?

Comme très souvent, il n'existe pas une seule origine, mais plusieurs origines à la fête. L'origine la plus connue du poisson d'avril est la décision du roi de France Charles IX, avec l'Édit de Roussillon du 9 août 1564, d'instaurer le 1<sup>er</sup> janvier comme premier jour officiel de l'année. Selon la légende certains ont fait preuve de résistance en offrant des cadeaux et présents de Nouvel an le 1<sup>er</sup> avril, tandis que d'autres continuaient par habitude à offrir des étrennes jusqu'en avril. Peu à peu, ces cadeaux de fausses étrennes se seraient transformés en canulars, en blagues, puis en poissons d'avril accrochés dans le dos des distraits.

Le 1<sup>er</sup> avril tombant 12 jours après l'équinoxe de printemps et il est donc fort



possible que cette fête trouve son origine dans l'Antiquité. Une journée était effectivement consacrée au Dieu du rire dans l'ancienne Grèce. Cette journée était consacrée aux farces, aux fous et à l'inversion des rôles comme pendant le Carnaval. C'était un soulagement après l'hiver. Cette tradition a été reprise par les

romains avec la déesse Aphrodite. Cette explication est la plus probable si l'on prend en compte les fêtes équivalentes dans le reste de l'Europe et dans le monde.

La tradition d'accrocher quelque chose dans le dos d'une autre personne pourrait, elle, venir de plus près: au XIX<sup>ème</sup> siècle, on accrochait dans le dos des personnes à la mi-carême des scies en papier et on appelait ça "scier la vieille". On fendait le carême, la vieille c'était la vieille année. La signification du poisson, c'est se moquer des institutions et notamment de l'Église qui imposait de manger maigre pendant carême. C'est un symbole aussi d'amours illicites comme le maquereau ou la morue.

**Mercredi en mai** c'est la *Fête du cinéma*. Ce jour-là la séance du cinéma coûte "un franc symbolique". La Fête du cinéma est une opération de promotion du cinéma ayant lieu chaque année en France, au mois de juin, depuis 1985 à l'initiative de la Fédération nationale des cinémas français (FNCF), conjointement avec le ministère de la Culture et l'ensemble des professions du cinéma. Cette manifestation a souvent programmé des films destinés surtout aux jeunes spectateurs.

Le **10 mai**, la *Journée annuelle de la mémoire de l'esclavage*, commémoration de la reconnaissance par le Parlement français de l'esclavage comme crime contre l'humanité; elle s'ajoute à celles de l'abolition de l'esclavage dans les régions ultramarines.

Deuxième dimanche de mai: la **Fête nationale de Jeanne d'Arc et du patriotisme**. La République française célèbre annuellement la fête de Jeanne d'Arc, fête du patriotisme, le jour anniversaire de la délivrance d'Orléans le 8 mai 1429 par l'armée française, sous le commandement de Jeanne d'Arc.

Au cours des siècles, et principalement à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, la figure historique de Jeanne d'Arc a été reprise par de nombreux auteurs pour illustrer ou cristalliser des messages religieux, philosophiques ou politiques. Dans le domaine politique, elle est devenue un symbole national français lors de la guerre franco-allemande de 1870, puis est reprise par de nombreux partis et figures politiques qui vont du parti socialiste jusqu'à l'extrême-droite. Dès 1894, Joseph Fabre proposa une fête annuelle de Jeanne d'Arc baptisée "fête du patriotisme". Elle est instaurée par la loi du 10 juillet 1920, adoptée à l'unanimité par la Chambre des députés et le Sénat, et promulguée par le président Paul Deschanel quelques semaines après la canonisation de Jeanne d'Arc. Il sera élevé en l'honneur de Jeanne d'Arc, sur la place de Rouen où elle a été brûlée vive, un monument avec cette inscription: "*Le peuple français reconnaissant*".



La célébration est toujours en vigueur et fait partie des douze journées nationales organisées chaque année par le ministère de la Défense. Une cérémonie militaire a lieu traditionnellement devant la statue équestre de Jeanne d'Arc sur la place des Pyramides, à Paris.

Ce jour n'est pas férié et ne doit pas être confondu avec la Sainte Jeanne d'Arc, célébrée par l'Église catholique le 30 mai.

**Dernier vendredi** du mois de mai: la **Fête des voisins** également nommée "**Immeubles en fête**", est une fête à l'origine française créée en 1999 à Paris par l'adjoint au maire du 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Atanase Périfan. L'idée d'une plus grande proximité entre voisins lui était déjà apparue en 1990. L'élément déclencheur a été son effarement suite à la découverte d'une femme âgée décédée seule dans son appartement et découverte quatre mois plus tard dans l'arrondissement dans lequel il officie.

La fête se donne pour but de permettre à des voisins de se rencontrer de façon conviviale, afin de rompre l'isolement qui, selon ses organisateurs, gagne de plus en plus les villes, et de tenter de créer un sentiment d'appartenance au quartier. Ce jour-là les voisins se rencontrent et partagent un repas improvisé. Pour cette raison, chacun est invité à apporter un plat que tous se partageront. Souvent, les commerçants du quartier apportent leur contribution. Musique et danse agrémentent largement cette fête facilitant ainsi le dialogue avec chacun. Cela peut être aussi la volonté de parer à de graves carences sociétales ou culturelles: quoi de plus naturel que de cultiver



la courtoisie à l'égard de ceux qui vivent dans votre environnement immédiat? Quoi de plus normal que de ne pas incommoder son prochain?

**Dernier dimanche de mai:** la *Fête des mères*. Si cette date coïncide avec celle de la Pentecôte, la fête des mères a lieu le premier dimanche de juin. La fête des Mères est une fête annuelle célébrée en l'honneur des mères dans de nombreux pays. À cette occasion, les enfants offrent des cadeaux à leur mère, des gâteaux, des fleurs ou des objets qu'ils ont confectionnés à l'école ou à la maison. Cette fête est également célébrée par les adultes de tous âges pour honorer leur mère. La date de la fête des Mères varie d'un pays à l'autre, mais la majorité d'entre eux a choisi de la célébrer en mai.

Le **21 juin** c'est la *Fête de la musique* qui a été commencée à fêter en 1981 avec l'arrivée de F. Mitterrand à la présidence. Elle a lieu principalement le soir et la nuit jusqu'au lendemain matin. Elle est actuellement célébrée dans une centaine de pays. Divers festivals de musique locaux qui se déroulaient ce jour-là participent aujourd'hui à cette fête populaire.

La date du 21 juin a été choisie justement parce qu'elle coïncide le plus souvent avec le solstice d'été donc un des jours les plus longs de l'année, ou la nuit la plus courte pour ceux qui festoient jusqu'à l'aube. La coïncidence avec l'été symbolise le sacre de la nature à travers cette journée festive, à l'image des fêtes païennes dédiées à la nature ou aux moissons durant l'Antiquité.

La Fête de la musique est une variante des *cérémonies de la Saint-Jean*, fêtes populaires où de grandes bûchers de bois sont allumés toute la **nuit du 23 au 24 juin**, date traditionnelle de fin des plus longs jours de l'année. Les grands feux de joie de la Saint-Jean contiennent l'ADN de cette fête. Allumé à la tombée de la nuit, visible de loin, le bûcher embrasé peut prendre des proportions impressionnantes. Cette nuit-là on rend un culte à la très ancienne divinité du feu. Les habitants se rassemblent autour pour célébrer l'été à grand renfort de musique et de danses jusqu'au petit matin. Les feux servent-ils à brûler les démons, porter chance? Sans aller jusque-là, symboles de purification, ils matérialisent la lumière apportée par l'été. La tradition veut aussi que les jeunes du coin sautent par-dessus les flammes (quand elles commencent à bien se consumer).



Cette fête est respectée surtout dans les villages et les festivités ont existé en France jusque dans les années 1990, où la plupart des feux ont été interdits pour des raisons de sécurité et souvent aussi à cause de la législation destinée à éviter les incendies dans des zones soumises à des restrictions d'eau ou de protection de l'environnement.

Jean est en effet le patron des musiciens, et les notes de la gamme sont tirées d'un hymne en l'honneur du Baptiste: «*UT queant laxis Resonnare fibris Mira gestorum Famuli tuorum, SOLve polluti Labii reatum, Sancte Ioannes*». Les orchestres, savent-ils qu'ils perpétuent des coutumes millénaires?

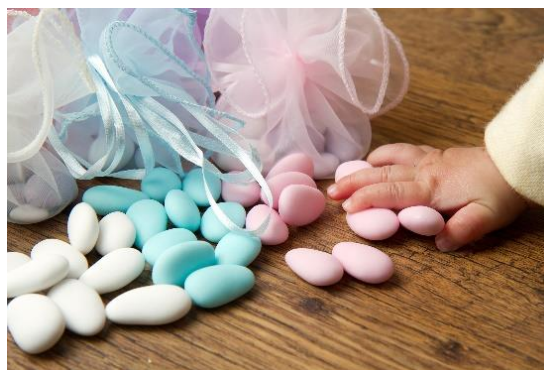
**Troisième dimanche de juin: la Fête des pères.** C'est une fête annuelle célébrée en l'honneur des pères dans de nombreux pays. À cette occasion, les enfants offrent des cadeaux à leur père, des gâteaux, des fleurs ou des objets qu'ils ont confectionnés à l'école ou à la maison. Cette fête est également célébrée par les adultes de tous âges pour honorer leur père.

**Le 23 septembre: la Fête de la Gastronomie.** La Fête de la Gastronomie – "Goût de France" est une initiative du Ministère de l'Économie lancée en 2011, proposée comme une mesure de sauvegarde majeure au repas gastronomique français inscrit sur la *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité* en 2010 par l'UNESCO. Elle a lieu partout en France et dans le monde le quatrième weekend de septembre. Durant trois jours, des manifestations (banquets, pique-nique, dégustations, conférences, colloques, ateliers, festivals, marchés, visites) ont lieu dans un esprit de convivialité, de partage et de pédagogie: en effet, le repas gastronomique met l'accent sur les savoir-faire, le plaisir du goût et du partage du repas, soulignant l'harmonie entre l'homme et les productions de la nature. La Fête de la Gastronomie – "Goût de France" se déroule dans un esprit de célébration de la tradition culinaire et de préservation du patrimoine gastronomique français.

## Fêtes familiales ou fêtes privées

Au-delà des fêtes populaires, laïques ou religieuses, il existe des fêtes familiales fixes qui sont très respectées. Certaines fêtes sont à caractère unique destinée à célébrer un événement de la vie: pendants de crémaillère, succès à un examen, décoration d'une médaille, etc. D'autres de caractère plus universel: naissance, anniversaires, anniversaires de mariage, ou baptême, communion, confirmation, fêtes des saints dans les familles chrétiennes.

La *naissance de l'enfant* est une grande fête dans la famille. D'habitude en l'honneur du nouveau-né, le plus souvent au moment du baptême, la famille distribue des dragées (amandes, enveloppées de sucre blanc ou teintées en bleu ou en rose pâle) à ses invités. Les proches en emportent en boîtes ou en cornets comme souvenir. Les dragées revêtent en réalité une vraie symbolique tout droit venue de l'Antiquité Grecque. En effet, l'amande et la représentation de l'amour pur et éternel. La symbolique provient du récit légendaire de Démophon et de la princesse Phyllis, transformée en amandier par les Dieux. À l'origine, on avait pour coutume d'offrir 5





dragées pour célébrer les unions et les placer sous le signe de la fécondité, santé, félicité, prospérité et longévité.

Le *baptême* est le premier des trois sacrements de l'initiation chrétienne. Pour les nouveau-nés, ce sont généralement les parents, et en tout cas les parrain et marraine, qui font la profession de foi en son nom. Durant la cérémonie, de l'eau est versée par effusion sur la tête de l'enfant. La *première communion* est également un jour de fête. La célébration religieuse est souvent suivie d'un repas de famille à la fin duquel l'enfant offre des images commémoratives et reçoit souvent pour la première fois de son existence des cadeaux qui ne sont pas des jouets (montre, stylo-plume, Bible illustrée, livre d'histoire sainte). En France, en Suisse et en Belgique pour les enfants vers 9 ans, cette cérémonie a lieu généralement en avril ou en mai. La *communion solennelle* ou *grande communion* peut se décomposer en une communion et un renouvellement des promesses de baptême appelé "profession de foi". Elle s'accomplit le plus souvent au cours de cérémonies collectives vers l'âge de 12 ans, une fois par an, d'où l'adjectif "solennel", généralement le dimanche de la Pentecôte. La *confirmation*, pratiquée lors du passage d'un enfant à l'âge considéré comme adulte au sein de la communauté (vers 15 ans), est le sacrement consistant à oindre d'huile sainte une personne baptisée afin qu'elle reçoive le don du Saint-Esprit. En tant que telle, la confirmation confirme l'appartenance du baptisé à l'Église comme communion dans le même Saint-Esprit. La confirmation est en quelque sorte l'achèvement du baptême.



Le temps passe, l'enfant grandit et voilà son *anniversaire*. On prépare un gâteau d'anniversaire, où l'on plante des bougies. Leur nombre est égal à l'âge de celui qu'on fête. Il faut souffler d'un seul coup toutes les bougies. Les cadeaux d'anniversaire peuvent être de simples jouets ou encore une allusion discrète à la carrière que l'enfant pourrait faire selon les désirs de ses proches. On chante:

*Joyeux anniversaire  
Mes vœux les plus sincères  
Que ce joli présent  
Vous rende gai et content!*

Les *anniversaires de mariage*, suscitent de sympathiques réunions de famille qui sont l'occasion d'un repas de fête.

Chaque anniversaire de mariage est, selon une ancienne coutume païenne, l'occasion de symboliser l'amour conjugal. En effet, chaque année a son propre symbole et les cadeaux d'anniversaire de mariage doivent alors faire référence à ces symboles.

À l'origine, on célébrait seulement les noces d'*argent* (25 ans), les noces d'*or* (50 ans) et les noces de *diamant* (75 ans). Les symboles de l'anniversaire de mariage ont véritablement commencé en 1897. Cette année-là, la reine Victoria d'Angleterre célébrait sa soixantième année sur le trône. L'événement a été appelé le "jubilé de diamant", et célébré en donnant des diamants comme cadeaux à la reine. Les symboles modernes d'anniversaire de mariage penchent davantage pour les normes

contemporaines de la richesse. En tant que tel, un tableau complètement nouveau a été établi qui est tout aussi valable que le traditionnel.

Une matière, une fleur, un bijou... Les premières années sont placées sous le signe de fleurs odorantes et de bons matériaux: on fête les noces de *papier* ou de *coton* (1 an), pour signifier la douceur molletonneuse d'une union bienheureuse, de *cuir* (2 ans), de *froment* (3 ans), de *fruit* ou de *cire* (4 ans), de *bois* (5 ans), de *bonbon* ou de *chypre* (6 ans), de *coquelicot* (8 ans), de *faïence* (9 ans). Le septième anniversaire fait mentir l'adage "sept ans de malheur" en étant symbolisé par la *laine*, confortable et chaude.



Quelques-uns déroutent, amusent par leur signification énigmatique qui peut figurer la solidité d'un lien, indéfectible après tant d'années passées ensemble par des matériaux plus durs: 10 ans – noces d'*étain*, 14 ans – de *plomb*, 20 ans – de *porcelaine*, 22 ans – de *bronze*, 28 ans – de *nickel*, 32 ans – de *cuivre*, 33 ans – de *porphyre* cette "roche magmatique ancienne très dure", 41 ans – de *fer*, 45 ans – de *vermeil*, 62 ans – d'*ivoire*, 68 ans – de *granit*, 70 ans – de *platine*, 72 ans – de *titane*, 73 ans – de *fonte*, 76 ans – de *zinc*.

Certaines années sont placées sous le signe de la douceur, du confort des tissus différents: les noces de *laine* (7 ans), de *soie* (12 ans), de *dentelle* (13 ans), de *satin* (24 ans), de *velours* (29 ans), de *mousseline* (36 ans), de *flanelle* (43 ans), de *cachemire* (47 ans). La *zibeline*, célèbre pour sa superbe fourrure, symbolise les 54 ans de mariage, le *vison* – 59 ans, l'*astrakan* – 64 ans, le *chinchilla* – 67 ans de la vie commune.



Le *coquelicot* (8 ans de mariage) ouvre la lignée de fleurs: noces de *muguet* (13 ans), de *rose* (17 ans), de *lavande* (46 ans), de *camélia* (51 ans), d'*orchidée* (55 ans), d'*azalée* (57 ans), de *lilas* *feuille* (63 ans), de *jasmin* (66 ans). Et si le *bois* en général symbolise 5 ans de mariage, il y a pas mal de ses espèces pour commémorer les autres dates: le noces d'*acajou* (27 ans de mariage), de *cèdre* (49 ans), de *merisier* (53 ans), de *buis* (56 ans), d'*érable* (58 ans), d'*olivier* (59 ans), de *platane* (61 ans), de *palissandre* (65 ans), de *mélèze*

(69 ans), d'*ébène* (78 ans), de *bambou* (79 ans), de *chêne* (80 ans).

Sans oublier les pierres semi-précieuses et précieuses: noces de *corail* pour 11 ans de mariage, de *crystal* (15 ans), de *saphir* (16 ans), de *turquoise* (18 ans), d'*opale* (21 ans), de *béryl* (23 ans), de *jade* (26 ans), de *perle* (30 ans), d'*ambre* (34 ans), de *rubis* (35 ans), d'*émeraude* (40 ans), de *nacre* (42 ans), de *topaze* (44 ans), d'*améthyste* (48 ans), de *tourmaline* (52 ans), de *lapis-lazuli* (56 ans).

## Devoir 2. Lisez le texte qui suit et débattrez du sujet traité:

1. Relatez les traits particuliers des Fêtes nationales des États francophones. Analysez leurs origines.
2. Déterminez les racines des fêtes communautaires des États francophones.
3. Quels sont les traditions ou coutumes qui vous semblent insolites? Examinez leurs origines et symbolisme.

### Fêtes nationales et fêtes communautaires des États francophones

La fête nationale commémore un événement historique, politique ou culturel lié à l'histoire d'une nation. Souvent, cette fête marque la naissance de la nation ou commémore l'avènement d'un système politique auquel la nation s'identifie: émancipation vis-à-vis du souverain comme en France Révolution française, prestation de serment du premier souverain comme en Belgique, unification de plusieurs territoires pour former un pays, comme au Canada (création de la confédération canadienne) ou en Suisse (pacte fédéral).

En **Corse**, le **8 décembre**, est une *Fête nationale* aujourd'hui non officielle (la *Festa di a Nazione*). Cette date, le jour de l'Immaculée Conception, fut choisie jour de fête nationale le 30 janvier 1735 lors de la consulte de Corte. Une date qui marque l'élaboration de la Constitution corse. À cette occasion, l'île fut aussi placée sous la protection de la Vierge Marie.



Pour en comprendre l'origine, il faut remonter en 1729. La Corse est alors sous domination génoise, mais une révolte paysanne en protestation du régime génois, de sa pression fiscale et des rudes conditions de vie contrairement au faste des familles de nobles s'amorce. Les combats font rage pour chasser l'occupant et la rébellion s'étend rapidement à toute la Corse. Mais Gênes n'en reste pas là et fait appel à ses alliés que sont la France et l'Autriche pour reconquérir la Corse. Ses tentatives militaires prendront fin le 30 janvier 1735, avec l'adoption d'un règlement établissant la séparation définitive de la Corse d'avec Gênes. L'île est proclamée indépendante.

Aujourd'hui, cette date est fêtée à travers l'île. Cette journée fait l'objet de valorisation de l'histoire et patrimoine corse à travers le dépôt de gerbes et les rassemblements devant la statue de Pasquale Paoli, les veillées et autres séquences festives. L'enjeu étant de mettre en avant la langue, la culture et l'identité. La tête de Maure est l'emblème qu'on associe depuis environ 1390-1410 à la Corse comme à la Sardaigne, qui partagent cette figure héraldique depuis le Moyen-Âge. La fête est notamment célébrée par un feu d'artifice dans quelques grandes villes de l'île: Conca, Porto-Vecchio, Aléria, Bastia.

En **Bretagne**, le **19 mai**, jour de la *Saint-Yves* (saint patron de la Bretagne aux côtés de sainte Anne), a lieu la **Fête de la Bretagne** (*Gouel Breizh*), fête nationale non officielle.

C'est une période de festivités rassemblant des événements qui mettent en avant la culture bretonne. La fête est née à Nantes en 1997. À l'exemple de régions proches, comme l'Irlande (fête de la *Saint-Patrick*, 17 mars) ou le Pays-de-Galles (fête de la *Saint-David*, 1<sup>er</sup> mars), le mouvement régionaliste breton a longtemps cherché à promouvoir une fête qui serait propre à la Bretagne.

Yves Hélor, prêtre ascétique, modèle de justice et de charité, qui cristallise aujourd'hui une part de l'identité bretonne, meurt le 19 mai 1303. Le culte pour ce prêtre avocat s'est instauré très tôt. Par acte du 19 mai 1347, le pape Clément VI, canonise officiellement Yves Hélor en l'inscrivant au catalogue des saints. Le 25 mai



1347, à la levée de son corps, sa tête est placée dans un reliquaire et le reste des reliques mis dans un sépulcre placé à l'intérieur de la cathédrale de Tréguier, que Jean V fait surmonter d'un monument. Sur ses innombrables représentations (statues, vitraux et peintures,

principalement en Basse-Bretagne), saint Yves porte le plus souvent la robe semée d'hermines et est généralement figuré avec une bourse d'aumône dans une main, un parchemin dans l'autre pour rappeler sa charge de juge ecclésiastique. Il incarne en effet l'idéal de justice, préférant le bon droit du pauvre à l'argent du riche.

Cette fête c'est l'occasion de rencontres culturelles, sportives, sociales, éducatives. Elle se déroule partout en Bretagne, mais aussi à l'étranger grâce à la diaspora bretonne.

## La Belgique

En Belgique, la loi reconnaît officiellement 10 jours fériés. Cependant, le pays réunit en son sein deux communautés, qui ont chacune des jours fériés propres à chaque région. En Flandre par exemple, le 11 juillet, on célèbre la fête de la communauté flamande et le 27 septembre, la fête de la communauté française. Ces fêtes, bien que n'étant pas reconnues par la loi, sont légales et appliquées dans la région.

Les jours fériés nationaux en Belgique sont: le 1<sup>er</sup> janvier (le *jour de l'An*), *Pâques* et le *lundi de Pâques* (date variable, Pâques tombe un dimanche compris entre le 22 mars et le 25 avril), le 1<sup>er</sup> mai (la *fête du Travail*), l'*Ascension* (6<sup>e</sup> jeudi après Pâques), la *Pentecôte* et le *lundi de la Pentecôte* (7<sup>e</sup> dimanche et lundi après Pâques), le 21 juillet (la *Fête nationale*), le 15 août (l'*Assomption*), le 1<sup>er</sup> novembre (la *Toussaint*), le 11 novembre (l'*Armistice de 1918*), le 25 décembre (*Noël*).

La **Fête nationale belge** est célébrée le **21 juillet**, depuis une loi du 27 mai 1890. La Belgique est à la fois un pays très ancien et indépendant depuis peu. Les Belges ont

été mentionnés pour la première fois, il y a 2 000 ans, par Jules César dans son livre sur la guerre des Gaules. Toutefois, durant des siècles, la Belgique n'a été qu'une partie d'un ensemble plus vaste d'États. Le pays n'a accédé à l'indépendance qu'en 1830. C'est le 21 juillet 1831 que le premier roi des Belges, Léopold I<sup>er</sup> de Saxe-Cobourg-Gotha, a prêté le serment constitutionnel sur la Place Royale de Bruxelles. Il a juré de rester fidèle à la Constitution belge, élaborée par le Congrès national, ainsi qu'aux lois belges. Le serment du roi marquait le début d'une Belgique indépendante, sous le régime d'une monarchie constitutionnelle et parlementaire. Ce n'est que le 27 mai 1890, sous le règne de son successeur (Léopold II), que le 21 juillet devient la date officielle de la fête nationale belge: cette dernière aurait initialement dû se fêter le 27 septembre (pour commémorer les Journées de Septembre, du 23 au 27 septembre 1830, qui marquèrent la Révolution belge).



Dès ses débuts, la fête nationale est l'occasion d'arborer le drapeau belge noir-jaune-rouge sur les édifices publics. C'est aussi l'occasion pour les Belges de se rendre au bal aux lampions (un bal populaire sur la place du Jeu de Balles à Bruxelles), d'observer le feu d'artifice (qui ponctue annuellement les festivités) et d'assister à de nombreux spectacles.



Le **8 mai** a lieu la *Fête de l'iris*, fête annuelle et officielle de la région de Bruxelles-Capitale. Cette date a été fixée par une ordonnance de la région Bruxelles-Capitale du 13 mars 2003 pour trois raisons: elle a lieu durant la période de floraisons de l'iris, aussi appelé fleur de Lys, qui est le symbole de la région et figure sur le drapeau de celle-ci; c'est le jour de la victoire contre les nazis lors de la Deuxième Guerre mondiale; c'est

également une des fêtes de l'archange Saint Michel, saint patron de Bruxelles (ce motif ne figure toutefois pas dans les travaux parlementaires).

Pourquoi une iris? Au temps des Ducs de Brabant (X<sup>le</sup>-XII<sup>e</sup> siècle), les plaines marécageuses jonchées d'iris d'or cernaient l'enceinte bruxelloise, et la légende raconte que cette modeste plante aquatique donna une belle victoire stratégique aux hommes du duc. En effet, ceux-ci étant du pays, ils savaient que l'iris ne pousse que dans quelques centimètres d'eau. Dès lors, il leur suffisait de lancer leurs chevaux au galop dans la plaine inondée en ne piétinant que les touffes d'iris, signe que la



profondeur d'eau était faible à cet endroit. Moins calés en botanique et enhardis par le galop insouciant des soldats bruxellois, leurs adversaires, par contre, ne manquèrent pas de s'enliser.

L'Iris a donc été choisie comme symbole de Bruxelles, car tout comme la plante, Bruxelles a vu le jour sur les bords marécageux de la Senne et de ses affluents. Aujourd'hui, on peut encore voir pousser l'iris dans son cadre naturel.

La fête de l'Iris est un jour de congé pour les fonctionnaires bruxellois. Pendant la fête qui dure 2 à 3 jours, des concerts gratuits, des animations de rue et toutes sortes d'activités sont organisées pour le grand public. Certains monuments sont exceptionnellement accessibles au public et un festival de Food Truck a lieu ce jour-là.

Le **11 juillet**, en Flandre belge, a lieu la *fête de la Communauté flamande* (*Feestdag van de Vlaamse Gemeenschap*), célébrée depuis 1973. La fête est en commémoration de la Bataille des Éperons d'Or (Guldensporenslag) ou la Bataille de Courtrai, en 1302. Dans cette bataille les armées du roi Philippe IV de France se sont battus contre les milices communales flamandes. Le résultat a été une victoire flamande.

Le **27 septembre**, depuis 1975, est célébrée la *Fête de la Fédération Wallonie-Bruxelles*, une communauté de Belgique. Elle commémore l'expulsion de Bruxelles des troupes royales des Pays-Bas conduites par Frédéric, deuxième fils de Guillaume I<sup>er</sup> d'Orange lors Révolution belge de 1830. À la suite de cet événement, la Belgique déclarera son indépendance le 4 octobre.

Le **troisième dimanche de septembre**, en Région wallonne, est célébrée la *Fête de la Région wallonne*. Elle a lieu depuis 1998 et commémore la participation des Wallons à la Révolution belge de 1830. À l'origine, cette "*Fête de la Wallonie*" fut créée en 1923 sous l'impulsion du militant wallon François Bovesse.

Plusieurs animations sont organisées durant ces cinq jours de fête. Entre autres:



quelques attractions foraines, les traditionnels combats sur échasses à arceaux par le groupe des échasseurs, la dégustation de produits gastronomiques wallons comme l'*avisance* (sauce de porc fraîche et de boucherie, enveloppée de pâte légèrement feuilletée ou encore brisée, le tout cuit au four), la dégustation du *peket* (pékèt ou pèkèt, nom wallon donné au genièvre) par tous les

participants, la route du peket (balade en bateau entre les trois écluses ceinturant Namur et dans les rues du "vieux Namur", accompagnée d'une fanfare et arrosée de peket). Le peket est la boisson emblématique et une spécialité locale du Pays de Liège. Le mot *peket* signifie "piquant" en vieux wallon. Selon d'autres sources, ce mot viendrait du langage des houilleurs du mot wallon *pèke* qui, dans certaines régions de Wallonie, signifie "baies de genévrier". La cuisine régionale comporte des recettes au peket: caille

et canard notamment. On s'en sert dans le ragoût hesbignon et il accompagne aussi merveilleusement le poisson fumé ou les fromages forts, comme le Herve.

En Communauté germanophone de Belgique, une communauté de Belgique, le **15 novembre** est célébrée la *Fête de la Communauté germanophone*.

Cette date constitue également une journée un peu particulière pour une partie de la population. Le **15 novembre** la Belgique célèbre la *Fête du Roi*. En effet, s'il ne s'agit pas d'un jour férié officiel, la Fête du Roi est synonyme de congé pour tous les employés des Services publics fédéraux... qui représentent, par définition, l'autorité. Les bureaux de poste ainsi que la grande majorité des administrations communales sont fermées. En revanche, pour toutes les autres professions, ce jour ne constitue pas un jour férié.

La *Fête du Roi* est célébrée depuis le 15 novembre 1866, date correspondant à la Saint-Léopold (nom des deux premiers et du quatrième rois Belges). Sous le règne d'Albert 1<sup>er</sup>, cette fête fut même déplacée au 26 novembre, jour de la Saint-Albert, mais du fait que sa mère décéda le 26 novembre 1912, le roi



Albert I<sup>er</sup> a décidé de rétablir la célébration à la date du 15 novembre. Cette date fut fixée en 1952 sur décision du roi Baudouin, étant curieusement à la fois la Saint-Léopold dans le calendrier liturgique germanique, et la Saint-Albert dans le calendrier général.

Auparavant, la cérémonie consistait en un *Te Deum* à la cathédrale Saints-Michel-et-Gudule. La famille royale assiste encore à cette célébration organisée par les autorités religieuses. Cependant depuis 2000, dans un souci de laïcisation, les autorités civiles organisent une séance d'hommages au palais de la Nation à laquelle les souverains n'assistent pas.

En 1937, la **ville de Liège** décide de célébrer, tous les 14 juillet, la fête nationale française afin de protester contre la politique de neutralité de la Belgique vis-à-vis du Troisième Reich et contre la dénonciation de l'accord militaire franco-belge par le gouvernement. Depuis lors, ce soir-là, un feu d'artifice illumine le ciel de Liège. La fête nationale française y est encore célébrée au XXI<sup>e</sup> siècle et rassemble des milliers de personnes chaque année.

## Le Luxembourg

Le Luxembourg, compte 11 jours fériés (fêtes religieuses et civiles) légalement définis par le Code du travail. Comme dans beaucoup de pays européens, une majorité des jours fériés ont leurs origines dans des fêtes chrétiennes. Les jours fériés légaux sont le 1<sup>er</sup> janvier (le *Nouvel An*), le *lundi de Pâques* (date variable), le 1<sup>er</sup> mai (la *fête*

*du Travail*), le 9 mai (la *Journée de l'Europe*), le *jeudi de l'Ascension* (40 jours après Pâques), le *lundi de Pentecôte* (50 jours après Pâques), le 23 juin (la *Fête nationale*), le 15 août (l'*Assomption*), le 1<sup>er</sup> novembre (la *Toussaint*), le 25 décembre (le *premier jour de Noël*), le 26 décembre (le *deuxième jour de Noël*, la *Saint-Etienne*). Une pétition à la Chambre vise à rendre férié la Saint-Nicolas. Célébrée le 6 décembre de chaque année, cette journée est aussi importante que Noël et permet d'ores et déjà aux élèves de l'école fondamentale à rester chez eux.

Si le jour de la *Fête nationale* est aujourd'hui établi au **23 juin**, cela n'a pas toujours été le cas. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, on fête le jour d'anniversaire du souverain, et cette tradition a été maintenue après l'établissement du Luxembourg comme État souverain en 1815. Le jour des célébrations a donc beaucoup changé au fil des années en fonction des anniversaires de la naissance des Grands-Ducs. Le 23 décembre 1961, un arrêté grand-ducal fixe le jour de la fête-anniversaire au 23 juin, date qui est maintenue depuis. Pourtant, aucun souverain n'est né un 23 juin, à l'origine de la date sont, tout simplement, les raisons climatiques. Le terme de "Fête nationale" ne figure d'ailleurs pas dans les textes légaux: il y est décrit comme "Jour de la célébration officielle du jour anniversaire de la naissance du Grand-Duc". Les luxembourgeois l'appellent communément soit *Groussherzogsgebuerdsdag*, soit *Nationalfeierdag*.

Les festivités partout dans le pays commencent la veille de la journée nationale, le 22 juin. À Luxembourg-ville les célébrations débutent vers 16h00 avec la relève solennelle de la garde devant le Palais Grand-Ducal, à laquelle participe un détachement d'honneur de l'armée. La Musique militaire grand-ducale assure l'encadrement musical. C'est aussi l'opportunité de rencontrer les membres de la famille grand-ducale: alors que le couple grand-ducal visite chaque année une ville du pays, le couple grand-ducal héritier visite la ville d'Esch-sur-Alzette, deuxième ville du pays.

Un évènement phare de la soirée est sans doute le *Fakelzuch*, la retraite aux flambeaux. Il s'agit d'un cortège qui réunit des associations nationales et locales, fanfares et groupes folkloriques qui défilent dans la ville de Luxembourg. Aux rythmes des fanfares luxembourgeoises et des groupes musicaux de communautés étrangères



au Luxembourg, les groupes défilent sous les yeux du Grand-Duc et de la Grande-Duchesse. Les places publiques et les ruelles de Luxembourg-ville se transforment en une grande fête en plein air avec des concerts gratuits et des pistes de danse partout dans la ville. C'est le moment d'essayer quelques spécialités locales comme les saucisses, les "Gromperkichelcher", les bières et vins



luxembourgeois ... Plus tard dans la soirée, à la tombée de la nuit, à 23 heures, un feu d'artifice est tiré à partir du pont Adolphe.

Le jour de la fête nationale, la journée commence par une cérémonie officielle à la Philharmonie. C'est d'abord l'occasion pour le Grand-Duc, le Premier ministre et le président de la Chambre des députés de s'adresser au pays entier, mais c'est aussi des moments émouvants quand les décorations sont remises à des Luxembourgeois méritants. La cérémonie dans la Philharmonie est suivie par les 21 coups de canon traditionnels tirés en l'honneur du Grand-Duc. La prise d'armes, suivie de la parade militaire, sont toujours un aimant pour les foules qui longent le boulevard sur lequel les troupes défilent. La parade réunit des représentants de l'Armée, de la Police, des Douanes, du Corps grand-ducal d'incendie et de sauvetage, de l'Administration pénitentiaire, de la Croix-Rouge et des groupes musicaux de l'Union Grand-Duc Adolphe. Des avions militaires luxembourgeois survolent la parade à basse altitude.



Le programme officiel se clôture par le Te Deum traditionnel en fin d'après-midi, qui a lieu à la cathédrale Notre-Dame de Luxembourg en présence des membres de la famille grand-ducale.

En plus des cérémonies officielles, le *Spillfest* (fête des jeux) traditionnel sur la Kinnekswiss, un grand espace vert au milieu du Parc municipal à Luxembourg-Ville, connaît un succès fou. Cette fête est l'occasion de découvrir des jeux insolites et instructifs qui sont proposés par des associations et artistes nationaux et internationaux. La participation est gratuite et il y a évidemment des stands où on peut se restaurer.

Pour les amateurs des véhicules et uniformes militaires, l'Armée organise son *Arméifest* (fête de l'armée) sur la Place des martyrs, mieux connue sous son nom luxembourgeois Rousegäertchen (jardin des roses). Elle y expose des véhicules et systèmes militaires et invite à un pot amical.

Le **9 mai**, la *Journée de l'Europe*, anniversaire de la déclaration du ministre français des affaires étrangères Robert Schuman (homme d'État français né au Luxembourg, fils d'un douanier lorrain de nationalité allemande et d'une



Luxembourgeoise) du 9 mai 1950 marquant le début de la construction communautaire qui donnera naissance à ce qu'on appelle à présent l'Union européenne.

La Journée de l'Europe a été instaurée par les dirigeants européens en juin 1985. La Journée de l'Europe est organisée de manière à rapprocher institutions européennes et citoyens. Cet événement est

l'occasion de valoriser leurs liens spécifiques par les symboles de l'Europe: le drapeau, la monnaie unique, l'hymne et la devise "Unie dans la diversité". La fête doit rappeler le chemin parcouru depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale pour affirmer les principes de l'État de droit et les valeurs européennes. Des événements sont organisés dans toute l'Europe. Le 9 mai se veut être un jour de fête populaire et de rencontres entre hommes et femmes des villes, régions et pays du continent européen.

En 2019, le Luxembourg, un des six pays signataires du traité de Paris, a institué la date du 9 mai comme un jour férié légal.

L'*Octave*, célébré par les Catholiques en hommage à la Mère de Dieu, est l'événement religieux le plus important de l'année au Luxembourg. Chaque année, la période de l'Octave débute le 3<sup>e</sup> dimanche suivant les fêtes de Pâques et se termine le 5<sup>e</sup> dimanche après Pâques. Fête traditionnelle emblématique de la capitale depuis 1666, la fête de l'Octave est chargée d'histoire et de traditions. Depuis plus de 400 ans, la tradition veut que des pèlerins issus de tout le pays et des alentours affluent vers la Cathédrale Notre-Dame de Luxembourg afin d'honorer la Vierge "Consolatrice des affligés". À cette occasion, la statue sculptée à son effigie est décorée et richement vêtue puis placée au cœur de la cathédrale, sur un autel spécifiquement réservé pour l'occasion. La période de l'Octave se termine par le passage de la statue de la Vierge Marie, habillée spécialement pour l'événement, à travers les rues de la capitale, portée par des fidèles et accompagnée des représentants de la Famille grand-ducale et d'autres institutions publiques.



L'Octave tire son origine dans l'histoire du Luxembourg. En 1620, la peste se déclara alors que le pays était en guerre. La misère régnait et la population peinait à manger à sa faim. On comptait de nombreux morts. La religion et les prières redonnaient espoir aux gens en ces temps très sombres. Avec les garçons de l'école de l'Athénée, un des pères jésuites construisit une statue en bois de Marie et de l'enfant Jésus. Celle-ci fut placée dans une chapelle bâtie à l'entrée de la ville, afin que toute la population puisse s'y rendre pour prier Marie, "Consolatrice des affligés". Une fois par an, la statue était portée à travers la ville jusqu'à l'église, où elle restait pendant une semaine, que l'on appela l'Octave. Les gens venaient de très loin prier Marie dans cette église. Des offrandes étaient déposées sur un autel en remerciement à Marie et des messes étaient célébrées. En 1666, alors que la guerre et la maladie sévissaient encore, les notables offrirent à Marie les clefs de la ville. C'est en 1678 que Marie fut élue patronne du Grand-Duché de Luxembourg.

Depuis, l'Octave a continué à attirer les foules de pèlerins et la période est passée à deux semaines. Des marchés sont apparus autour de l'église devenue entre-temps la cathédrale de Luxembourg, afin de rassasier les populations qui venaient de loin pour ce pèlerinage annuel.

Le Marché de l'Octave est aujourd'hui un marché populaire et convivial aux airs de fêtes de village traditionnelles, qui attire chaque année des visiteurs. Les stands sont composés de commerçants culinaires, mais aussi d'échoppes où acheter souvenirs et cadeaux typiques.

## Monaco

La principauté de Monaco est considérée comme le deuxième plus petit État indépendant au monde, le premier étant le Vatican. Les jours fériés à Monaco, majoritairement issus de la tradition religieuse catholique, sont obligatoirement considérés comme des jours chômés pour l'ensemble des salariés monégasques. Les jours fériés légaux sont le 1<sup>er</sup> janvier (le *jour de l'An*), le 27 janvier (le *Jour de Saint Dévote*), le *lundi de Pâques* (date variable), le 1<sup>er</sup> mai (la *fête du Travail*), le *jeudi de l'Ascension* (40 jours après Pâques), le *lundi de Pentecôte* (50 jours après Pâques), le *jeudi de Corpus Domini* ou la *Fête Dieu* (60 jours après Pâques), le 15 août (l'*Assomption de Marie*), le 1<sup>er</sup> novembre (la *Toussaint*), le 19 novembre (la *Fête nationale*), le 8 décembre (la *fête de l'Immaculée Conception*), le 25 décembre (le *premier jour de Noël*).

Chaque année, la Principauté célèbre sa **Fête nationale le 19 novembre**, jour de la Fête du Prince. C'est le jour le plus important de l'année, pour les Monégasques. Instaurée par le Prince Charles III en 1857, la fête nationale monégasque correspondait



à la date de la fête du saint patron du Prince souverain, variant ainsi au fil de l'histoire. Lors de son accession au trône en 2005, le Prince Albert II a décidé de maintenir la date du 19 novembre, jour de la Saint Rainier, en souvenir de Son père.

La Fête nationale donne lieu à de nombreuses réjouissances et cérémonies sur plusieurs jours: remises de médailles et distinctions, spectacles, remises de présents aux aînés et aux plus démunis, feux d'artifice... C'est aussi l'occasion pour les Monégasques et résidents de la Principauté de témoigner leur attachement au Prince et à Sa Famille, la ville étant pavoisée aux couleurs nationales.

Le 19 novembre, une messe solennelle d'action de grâce et un Te Deum sont célébrés en la Cathédrale, en présence du Prince, de la Famille princière, des corps constitués et des autorités de la Principauté. Elle est suivie par une prise d'armes et un défilé sur la Place du Palais, où la population se réunit pour acclamer le Prince

Souverain et Sa Famille. Les monégasques sont nombreux à se rassembler pour célébrer leur identité et témoigner de leur fidélité au prince. Enfin, une soirée de gala à l'opéra clôt les festivités.

La fête nationale n'en reste pas moins vécue, avant tout, comme la fête du Prince, c'est-à-dire de l'héritier de la plus ancienne dynastie régnante du monde. Les Grimaldi sont en effet les maîtres du Rocher depuis 1297, et ils ont su préserver son indépendance, au fil des siècles, en dépit de



tous les bouleversements de la carte de l'Europe, à l'exception d'une courte période (sous le Premier Empire) où il fut rattaché à la France. La principauté a d'ailleurs été reconnue par l'Organisation des Nations-Unies, qui lui a accordé un siège.

Le **27 janvier** est la *Fête de Sainte-Dévote*, Sainte Patronne de Monaco et de la Famille Princièrre. Cette jeune sainte est martyrisée vers l'an 304 en Corse. Son corps, déposé sur une barque par des pêcheurs, se serait échoué le 27 janvier sur le rivage de Monaco. Célébré par les Monégasques depuis toujours, son culte, se retrouve officiellement dans chaque église de la Principauté et sur des monnaies. C'est l'âme protectrice de l'identité monégasque, dont les reliques ont été implorées dans les joies et les peines.



Chaque année, les festivités commencent le 26 janvier au matin par la Messe des Traditions en langue monégasque. Puis, en début de soirée a lieu la Procession de Sainte Dévotte sur le Port, suivie par le Salut du Très Saint Sacrement en l'Église Sainte-Dévotte, en présence des plus hautes personnalités de la Principauté. À l'issue, une barque

symbolique est embrasée en mémoire de Sainte Dévotte, par son Altesse Sérénissime le Prince Souverain et la Famille Princièrre.

Le 27 janvier au matin une Messe Pontificale est célébrée en la Cathédrale par Monseigneur l'Archevêque de Monaco, suivie d'une procession solennelle sur le Rocher (bénédiction du Palais, de la Ville et de la Mer).

À Monaco, la fête catholique de *Corpus Domini* (*Corpus Christi* ou *Fête Dieu*), aujourd'hui appelée par l'Église *Solennité du Saint-Sacrement du Corps et du Sang du Christ*, a le statut de jour férié. Elle est célébrée le jeudi qui suit la Trinité, c'est-à-dire soixante jours après Pâques. Cette fête célèbre la présence réelle de Jésus-Christ sous les espèces du pain et du vin consacrés au cours du sacrifice eucharistique (messe).

Pendant la procession, l'officiant porte l'Eucharistie dans un ostensor au milieu des rues et des places qui sont très souvent richement pavoisées de draperies et de guirlandes et d'autels personnels, familiaux, devant l'entrée des maisons devant

lesquelles passe la procession. On marche habituellement sur des tapis de pétales de roses parsemant l'itinéraire, aux chants des cantiques et des fanfares.

Le **8 décembre**, la *Fête de l'Immaculée Conception de Marie* est un jour férié à Monaco. Fête catholique traditionnelle monégasque, elle a été observée pendant des siècles sous une forme ou une autre bien que la doctrine de l'Immaculée Conception n'a été officialisée qu'en 1854 par le pape Pie IX. La cathédrale principale de l'archidiocèse monégasque et dédiée à Notre Dame de l'Immaculée Conception. La cathédrale abrite des reliques de Sainte Dévote (patronne de la Famille princière, de la Principauté et du Diocèse de Monaco) et de Saint Roman (protecteur de la Principauté).



Saint Roman est après Sainte Dévote, le saint le plus vénéré de la Principauté. Saint Roman, en dialecte monégasque *San Ruman*, était légionnaire romain. Commandé pour garder Saint Laurent il se déclara chrétien et reçut le baptême. L'Empereur lui fit trancher la tête après l'avoir fait cruellement flageller, le 9 août de l'an 258. Extraites de la Catacombe de Saint-Calixte, les premières reliques de Roman le Portier, un saint martyr, arrivèrent à Monaco en 1746. La *Saint-Roman* est une fête patronale à Monaco célébrée le **9 août** à l'autel du Saint dans la Cathédrale de Monaco.

## La Suisse

La Suisse est constituée de plusieurs cantons et ces derniers obéissent tous à des traditions différentes, les unes des autres. Cette différence a également un impact sur le calendrier des fêtes en Suisse où les cantons choisissent leurs propres jours fériés, jusqu'à huit dans l'année. 21 cantons utilisent intégralement cette possibilité. Même s'ils ne sont pas officiellement acceptés par la loi, les jours de fêtes chômés dans les cantons, ont tout de même un statut légal. Légalement, les jours non ouvrables sont assimilés à des dimanches et ont donc les mêmes restrictions que ceux-ci en matière d'ouverture des magasins et des entreprises et de trafic routier.

Les jours fériés varient donc beaucoup d'un canton à l'autre. Seuls *Noël* (le 25 décembre), le *Nouvel An* (le 1<sup>er</sup> janvier), et la *Fête nationale Suisse* (le 1<sup>er</sup> août) sont communs à tous. Les autres fêtes s'étendent sur toute l'année et sont reconnues par les cantons selon leur tradition principalement religieuse (catholique ou protestante): la *Saint Berchtold* (le 2 janvier), la *Fasnacht* (le 5 mars), le *Vendredi saint* et le *lundi de Pâques*, l'*Ascension*, le *lundi de Pentecôte* et la *Fête-Dieu* (le 19 juin), l'*Assomption* (le 15 août), la *Saint-Nicolas* (le 25 septembre), et la *Toussaint* (le 1<sup>er</sup> novembre), le *Jeûne fédéral* (le 3<sup>e</sup> dimanche de septembre), la *Saint-Etienne* (le lendemain de Noël, 26 décembre) et la *Restauration de la République de Genève* (le 31 décembre). Le

8 décembre (la *Fête de l'Immaculée Conception de Marie*) est férié dans les cantons suisses de culte majoritaire catholique (Argovie, Fribourg, Jura, Lucerne, Nidwald, Obwald, Saint-Gall, Tessin, Uri, Valais, Zoug). Dans certains cantons (Uri, Obwald, Schaffhouse, Bâle-Campagne, Neuchâtel, Soleure et Appenzell Rhodes-Intérieures) depuis des siècles il existe l'interdiction de danser le Vendredi saint et le jour de Pâques et même toute la semaine sainte pour ce dernier canton. À Zurich l'interdit est partiel.

Le 1<sup>er</sup> août, la *Fête nationale suisse* est le seul jour férié inscrit dans la constitution fédérale. La Fête nationale suisse se réfère à l'acte fondateur de la Confédération de



1291 conclu par les représentants des trois cantons primitifs: Uri, Schwytz, Nidwald. Ce document n'est redécouvert qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle et la fête du 1<sup>er</sup> août n'est célébrée que depuis 1891, à l'occasion de la commémoration du 600<sup>e</sup> anniversaire du pacte de 1291 qui est alors choisi comme acte fondateur plutôt que le

serment de 1307. La fête nationale de 1891 est initialement prévue comme événement unique. C'est sous la pression des Suisses de l'étranger que l'on commence, à partir de 1899, à la célébrer annuellement.

Le 1<sup>er</sup> août chaque commune organise à la tombée de la nuit "feu de joie", cortège aux lampions et allocutions, ou éventuellement un feu d'artifice. Il est également célébré sur la prairie du Grütli, le lieu légendaire où les premiers Confédérés se sont réunis lors de leur conjuration contre les baillis autrichiens et ont prêté le Serment du Grütli.



Le 1<sup>er</sup> août est un jour férié officiel dans toute la Suisse depuis 1994 seulement. En effet, cette journée était alors un jour ouvrable; seuls quelques cantons (Zurich, Schaffhouse et Tessin) le considèrent comme fête légale, les autres cantons la considérant uniquement un demi-jour férié. Une initiative populaire est lancée en 1991, lors du 700<sup>e</sup> anniversaire afin de rendre le 1<sup>er</sup> août férié dans toute la Suisse.

Les *Carnavals* en Suisse sont attestés dès le Moyen Âge, aux XIV<sup>e</sup> siècle et XV<sup>e</sup>



siècle. D'origine païenne, le christianisme récupère cette tradition. Le carnaval célèbre la fin de l'hiver. En Suisse, ils se trouvent majoritairement en Suisse alémanique, nommés Fasnacht, et en terres catholiques. Les plus connus sont ceux de Bâle, de

Lucerne, de Soleure, de Fribourg et celui de Bellinzone.

Le *Carnaval de Bâle* est le plus grand carnaval de Suisse, il débute le lundi qui suit le mercredi des Cendres et dure exactement 72 heures. Deux cortèges, le lundi et le mercredi, sont composés de cliques de fifres et tambours, de chars et de calèches. Le mardi est le jour dédié aux enfants, avec des concerts et des expositions de lanternes. Le carnaval ressemble à une revue satirique géante où tous les moyens visuels et rhétoriques sont utilisés pour dénoncer défauts et bévues. Le carnaval contribue à la cohésion sociale et à la sauvegarde du dialecte local.



Les *Brandons de Payerne* est un des plus anciens carnivals de Suisse. Le Carnaval est aussi fêté dans les petits villages. Les traditions sont par ailleurs très différentes en terres catholiques et en terres protestantes, leur durée et leurs dates varient. La parade à travers la ville dure quelques heures. Tantôt multicolores et joviaux, tantôt sombres et effrayants, les personnages attirent une foule nombreuse. Les processions peuvent se

dérouler quelques jours de suite. Une centaine d'évènements carnavalesques sont prévus.

À Soleure, la foule se réunit dès l'aube pour la traditionnelle "*Chesslete*", qui s'emploie à chasser l'hiver selon une tradition qui remonte à 1888. Des milliers de personnes vêtues de chemises et bonnets de nuit blancs ainsi que de foulards rouges réveillent les rues de la vieille ville en criant et en secouant cloches et crécelles. D'autres soufflent dans leur trompette, plongeant la ville dans un vacarme tonitruant.



Le **3<sup>e</sup> dimanche de septembre**, dans les cantons de Neuchâtel et de Vaud, donne lieu "*Jeûne fédéral*", sauf à Genève, qui décidément aime bien faire les choses à sa sauce, où il s'observe le **jeudi qui suit le premier dimanche de septembre**, le "*Jeûne genevois*", qui est férié depuis 1966 et inscrit dans la constitution. Le lundi qui suit le "Jeûne fédéral" est férié dans quelques cantons.

Le jour aux origines religieuses, le *Jeûne genevois* est considéré par les chrétiens comme une journée de sacrifice. Souvent écrit sans accent circonflexe par les non-francophones, le jeûne, tradition religieuse remontant au XVI<sup>e</sup> siècle, devient aux yeux de certains une fête en lien avec la jeunesse. Les historiens eux-mêmes ne s'accordent pas sur les origines précises de cette fête. Ce qui est certain, c'est que la Réforme n'a pas aboli la pratique consistant à souhaiter observer un jeûne de pénitence dans certaines situations, par exemple après une épidémie de peste. Le premier jeûne connu

à Genève remonte au début du mois d'octobre 1567, à l'occasion d'une répression contre les huguenots lyonnais, et cela trois ans après la mort de Jean Calvin. Le massacre de la Saint-Barthélemy, le 24 août 1572, incite aussi la population genevoise à jeûner le 3 septembre par solidarité. En 1639, durant la guerre de Trente Ans, les cantons protestants instaurent un jour de jeûne commun pratiqué chaque année en septembre afin de remercier Dieu de leur avoir épargné la guerre. En 1796, les cantons catholiques se joignent au jeûne annuel. Ainsi, cette pratique était répandue dans toute la Suisse, quelle que soit la confession du canton, mais Genève étant Genève, elle a conservé le jeudi et non pas un dimanche comme dans le reste de la Suisse.

En raison du jeûne, les repas étant réduits au minimum, les auberges restaient le



plus souvent fermées. Pour que les femmes et les domestiques puissent participer au culte, des tartes étaient préparées et cuites la veille pour remplacer le repas. C'est ainsi que naquit la tradition de la tarte aux pruneaux, initialement la seule collation de la journée, avant de devenir bien souvent le point d'orgue d'un repas. Alors que le jeûne est relativement peu pratiqué de nos jours, la tradition veut que les Genevois

dégustent cette traditionnelle tarte aux pruneaux, seule nourriture accordée aux pratiquants.

La *Fête fédérale des yodleurs* est organisée **tous les trois ans** par l'association fédérale des yodleurs. Elle dure trois jours de vendredi à dimanche. La musique folklorique jouée lors de fêtes comprend notamment le *yodel*, qui est une technique de chant consistant à passer rapidement et de manière virtuose de la voix de poitrine (ou "de corps") à la voix de tête (ou "de fausset"). On l'appelle parfois la *youtse* en Suisse. Cette technique vocale utilisant les onomatopées, éventuellement accompagnée de musiciens, peut devenir particulièrement rapide et virtuose pendant les refrains d'une chanson, qui alternent avec des couplets chantés de manière habituelle. La voix en Yodel peut s'apparenter, à l'instar des siffleurs, à un véritable instrument de



musique soliste. On l'utilise principalement pour les chansons folkloriques dans les pays alpins germanophones. Cette technique a notamment été développée à l'origine comme une méthode de communication dans les montagnes, le berger ou pâtre appelant ainsi son troupeau d'une montagne à l'autre. Cette pratique vocale, appelée transhumance alpine, est toujours utilisée, avant de s'intégrer aux musiques folkloriques.



On peut y entendre des *eyodlelmours*, des joueurs de cors des Alpes, et y voir des lanceurs de drapeau, qui participent à un concours honorifique pendant lequel ils sont jugés sur la qualité de leur prestation.

Certaines fêtes cantonales: le 1<sup>er</sup> mars, *L'indépendance du Canton de Neuchâtel* vis-à-vis de la Prusse (1848); le premier jeudi d'avril, *La Näfelser Fahrt* à Glaris qui commémore la bataille de Näfels; le 23 juin, *La commémoration du plébiscite* (1974) du Canton du Jura, qui marque une étape cruciale dans la création du Canton et son indépendance vis-à-vis du Canton de Berne; le 31 décembre, *La restauration de la République* à Genève.

## Le Canada

Au Canada, les jours fériés se répartissent en deux grands blocs. D'une part des jours de fête officiels, au nombre de dix, reconnus sur toute l'étendue du territoire fédéral. D'autre part des fêtes régionales ou locales non fériées sur toute l'étendue du territoire. C'est au total treize jours que se partagent les treize territoires et régions du pays.

Les jours fériés au Canada officiellement reconnus: le 1<sup>er</sup> janvier (le *Nouvel an*), le *Vendredi Saint* (dont la date varie), le *lundi de Pâques* (trois jours plus tard), le 21 mai (la *fête de la Reine*, encore appelée fête de Victoria), le 1<sup>er</sup> juillet (la *Fête du Canada*), la 1<sup>ère</sup> semaine de septembre (la fête du Travail), le 8 octobre (la *fête de Thanksgiving* ou le *Jour d'action de grâce*), le 11 novembre (l'*Armistice de 1918*), le 25 décembre (*Noël*) et le 26 décembre, le lendemain de Noël (le *Boxing day*).

Du Québec à la Colombie britannique en passant par Alberta et Yukon, le pays connaît environ 13 autres dates fériées non reconnues par l'État fédéral. Bien qu'ayant un statut non reconnu, ces fêtes sont légales. Parmi ces fêtes on peut citer la *fête de la famille*, célébrée le 20 février en Colombie britannique et en Alberta. Il y a également la *fête nationale de la Reine Victoria*, chargée d'histoire, célébrée autour du 24 mai, ou la *Fête nationale du Québec*, le 24 juin. Chaque jour férié a sa signification et témoigne de la richesse culturelle du pays.

Le **1<sup>er</sup> juillet** est célébrée la *Fête du Canada*, anciennement appelée *Jour de la Confédération* puis *Fête du Dominion* (rebaptisée en 1982), est un jour férié commémorant la date de formation du Canada. C'est la reine Victoria du Royaume-Uni qui a, le 22 mai 1867, pris une proclamation fixant la date de création de la fédération au 1<sup>er</sup> juillet 1867. Ce jour-là l'Acte de l'Amérique du Nord britannique entre en vigueur, créant le Canada, avec ses quatre provinces initiales, l'Ontario, le Québec, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse. En juin 1868, le gouverneur



général Charles Stanley Monck propose de commémorer l'anniversaire de la Confédération, le 1<sup>er</sup> juillet 1868. Bien que de nombreuses célébrations soient organisées dans les communautés ce jour-là, le statut de la fête du Dominion, en tant que jour férié officiel, n'est établi par le Parlement qu'en 1879. Dans les décennies suivant la Deuxième Guerre mondiale, plusieurs projets de loi d'initiative parlementaire et parrainés par le gouvernement sont déposés pour changer le nom de la fête du Dominion, mais aucun n'est adopté. En juillet 1982, un projet de loi d'initiative parlementaire changeant son nom pour "*fête du Canada*" est proposé et rapidement adopté par la Chambre des communes et ratifié par le Sénat à l'automne.



Il s'agit d'un jour férié légal. Ce jour est observé par toutes les institutions fédérales. Des spectacles, des défilés et des feux d'artifice sont alors organisés à travers tout le pays pour célébrer l'événement. Les Canadiens et Canadiennes de partout au pays manifestent leur fierté à l'égard de leur histoire, de leur culture et de leurs réalisations. La fête est pour les Canadiens une occasion de célébrer leur identité nationale et d'affirmer leur caractère

distinct dans l'Empire britannique.

Au cours des années 1970, 1980 et 1990, le discours du gouvernement fédéral sur l'unité canadienne continue de promouvoir le bilinguisme et le multiculturalisme, y compris par le choix des artistes présentés lors des événements, ou des personnalités qui apparaissent dans les publications officielles de la fête du Canada. La vision des peuples autochtones se transforme beaucoup durant cette période; le principe de l'assimilation cède la place à une reconnaissance accrue des cultures des Premières Nations, des Métis et des Inuits, incluant des spectacles en langues autochtones sur la colline Parlementaire à partir des années 1990.

Depuis, les festivités de la fête du Canada suivent un rituel bien établi. Des cérémonies officielles, incluant des discours de dignitaires, comme le premier ministre, le ministre du Patrimoine ou le gouverneur général, ont lieu à midi sur la colline Parlementaire. Ces événements comportent habituellement une revue de la garde d'honneur par le gouverneur général et quelques éléments plus populaires comme des spectacles de musique et de danse. Il y a souvent un spectacle aérien des Snowbirds. Les activités de la soirée sont plus explicitement destinées au grand public et comprennent la plupart du temps un grand concert avec des artistes de tout le Canada, qui se termine par un grand feu d'artifice. Beaucoup de communautés organisent des barbecues, des pique-niques, des événements sportifs et des parades.



Au Québec, de nombreux citoyens changent de domicile à cette date ou autour de cette date, notamment parce que la majorité des contrats de bail prennent fin le

1<sup>er</sup> juillet; c'est ce qu'on appelle au Québec le *jour du déménagement* ou la "**journée nationale du déménagement**". C'est pour ne pas perturber l'année scolaire des enfants affectés par les déménagements qu'une loi a été adoptée en 1974 pour changer la date de fin des baux du 1<sup>er</sup> mai au 1<sup>er</sup> juillet.

Le **24 juin** est célébrée la *Fête nationale du Québec*, couramment appelée la "*Saint-Jean-Baptiste*" pour des raisons historiques. Elle a été officiellement adoptée par l'Assemblée nationale du Québec en 1977, en guise de reconnaissance de la nation québécoise. C'un jour férié au Québec depuis 1925. Elle coïncide avec date à laquelle, depuis les débuts de la Nouvelle-France en Amérique du Nord, est célébré le saint patron des Canadiens français, saint Jean le Baptiste.



Les origines de cette Fête nationale remontent à des temps immémoriaux, où les peuples célébraient le solstice d'été. La coutume de cette fête païenne voulait qu'un grand feu de joie soit allumé afin de symboliser la lumière qui était à son apogée. Puis, en Europe, principalement en France, on a plus tard associé à cette fête Jean, le cousin de Jésus, surnommé "le baptiste", ayant le premier reconnu puis baptisé le Christ. Ainsi, on faisait le lien entre la lumière et saint Jean Baptiste.

À leurs débuts, les célébrations au Québec de la Saint-Jean comprennent un banquet, une messe, la distribution de pain bénit et un défilé. La procession rassemble les membres des sociétés Saint-Jean-Baptiste, auxquels s'ajoutent avec le temps ceux de divers organismes culturels (comme l'Institut canadien), d'ordres professionnels (membres du Barreau du Québec, médecins, etc.) et de corps de métier, de même que des étudiants. Pour l'occasion, les magasins et les maisons arborent les symboles des sociétés Saint-Jean-Baptiste, la feuille d'érable et le castor. Par ailleurs, c'est lors des célébrations de la Saint-Jean à Québec en 1880 qu'est entonné pour la première fois la chanson patriotique "Ô Canada, mon pays, mes amours!", qui deviendra officiellement l'hymne national du pays en 1980.

Chaque année, des célébrations de la Saint-Jean-Baptiste sont organisées un peu partout dans la province. Toutefois, c'est à Québec et à Montréal qu'ont lieu les plus importantes. En 1947, les sociétés Saint-Jean-Baptiste du Québec forment une fédération, qui s'empresse de mener une campagne en faveur de l'adoption du drapeau provincial, le *fleurdelisé*. Ainsi, le 21 janvier 1948, le Québec se dote d'un drapeau officiel qui devient vite un symbole de ralliement lors des fêtes de la Saint-Jean.



Durant les années 1960-1970, années turbulentes pour le Québec, la fête de la Saint-Jean-Baptiste s'éloigne de son caractère religieux et adopte une mission plus culturelle, artistique et rassembleuse. La fête, vue comme un grand moment de ralliement national, sert alors de plateforme aux artistes et aux politiciens. En 1975,

Gilles Vigneault y interprète pour la première fois sa chanson "Gens du pays", un hymne aux Québécois qui prend dès lors une place centrale dans la fête et dans la culture québécoise. Dans les années 1980 et 1990, les célébrations prennent une tangente très politisée, dans la foulée du premier et du deuxième référendum sur la souveraineté du Québec.



Pour commémorer la fête religieuse d'antan, des messes sont encore célébrées le matin du 24 juin et durant le Solstice des Nations, une cérémonie traditionnelle tenue dans le cadre de la Journée nationale des Autochtones le 21 juin. Les braises du Feu de l'amitié organisé à cette occasion servent à allumer un grand feu de joie sur les Plaines d'Abraham, à Québec, le soir du 23 juin.

Plusieurs communautés francophones hors Québec célèbrent aussi la Saint-Jean-Baptiste. Notamment à Ottawa, dans l'Est ontarien, dans de nombreuses villes du nord de l'Ontario ainsi qu'en Acadie et dans plusieurs communautés franco-manitobaines.

Le *Jour de la marmotte* est un événement célébré en Amérique du Nord le jour de la Chandeleur, soit le **2 février**. Selon la tradition, ce jour-là, on doit observer l'entrée du terrier d'une marmotte. Si elle émerge et ne voit pas son ombre parce que le temps est nuageux, l'hiver finira bientôt. Par contre, si elle voit son ombre parce que le temps est lumineux et clair, elle sera effrayée et se réfugiera de nouveau dans son trou, et l'hiver continuera pendant six semaines supplémentaires.

Le *Jour du drapeau national du Canada*, est célébré chaque année le **15 février**. C'est sur le coup de midi, le 15 février 1965, que l'unifolié rouge et blanc a été hissé pour la toute première fois sur la Colline du Parlement. Le Jour du drapeau national du Canada a été déclaré à la même date en 1996. Le drapeau national est un emblème qui rallie tous les Canadiens et traduit bien les valeurs communes – l'égalité, la diversité et l'inclusion.



La première tentative du gouvernement pour doter le Canada d'un drapeau survient en 1925. Pour une deuxième tentative en 1945 le public soumet quelque 2 409 motifs au Comité du drapeau national, dont 1 611 font apparaître des feuilles d'érable, 383 le drapeau de l'Union, 231 des étoiles, 184 des fleurs de lys, 116 des castors, 49 des couronnes et 22 des croix. Tous les partis reconnaissent que le Canada doit se doter d'un drapeau, mais ne s'entendent pas sur sa conception. Constatant qu'on ne réussira pas à faire adopter le drapeau par le Parlement, on nomme, en septembre 1964, un comité formé de représentants de tous les partis: sept libéraux, cinq conservateurs, un néo-démocrate, un membre du Crédit social et un créditiste. Pour arriver à un motif

final le comité dispose de six semaines durant lesquelles il se rencontre 35 fois et examine 5 900 dessins de propositions provenant du public. Un débat épuisant se poursuit en Chambre pendant six longues semaines et comporte 308 discours.

Depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, la feuille d'érable est reconnue comme emblème canadien par les anglophones et les francophones. Elle est célébrée dans la poésie, la chanson, les monnaies, les médailles et les drapeaux, ainsi que dans l'imagerie populaire comme les cartes postales. Avec le drapeau, la feuille d'érable devient l'emblème de tous les Canadiens. On célèbre le *Jour du drapeau national du Canada* de plusieurs façons à la grandeur du pays, même si ce n'est pas un jour férié national.

La *Fête de la Reine* ou *Fête de Victoria* est un jour férié canadien célébré chaque année le **lundi précédant le 25 mai** en l'honneur de la reine Victoria. C'est également ce jour qu'est célébré l'anniversaire officiel du monarque du Canada. La *fête de la Reine* est aussi informellement considérée comme marquant le début de la saison d'été au Canada. La fête existait avant la création de la Confédération canadienne: elle était célébrée à l'origine le vrai jour de l'anniversaire de la reine, le 24 mai. Alors que les monarques suivant célèbrent leur anniversaire au jour exact ou un anniversaire officiel au mois de juin, la fête de Victoria s'est maintenue au Canada. Il s'agit d'un jour chômé reconnu par le gouvernement fédéral ainsi que par six provinces et trois territoires. Au Québec, le même jour s'appelait la *fête de Dollard*, instituée dans les années 1920 jusqu'en 2003 où il est devenu la *Journée nationale des Patriotes*.

Instaurée le 22 novembre 2002 et célébrée pour la première fois le 19 mai 2003, la *Journée nationale des Patriotes* vise à "souligner l'importance de la lutte des Patriotes de 1837-1838 pour la reconnaissance de leur nation, pour sa liberté politique et pour l'établissement d'un gouvernement démocratique".

L'*Action de grâce* dans le Canada francophone, est une fête célébrée le **deuxième lundi d'octobre**. Historiquement, l'*Action de grâce* était un jour de fête chrétienne pour célébrer les récoltes et rendre grâce des bonheurs reçus pendant l'année. La date



est fixée par une proclamation du Parlement canadien du 31 janvier 1957 créant référence à "Un jour de remerciement à Dieu Tout-puissant des récoltes abondantes dont jouit le Canada", même si désormais cette célébration traditionnelle est aussi devenue laïque. L'Action de grâce trouve son origine dans les fêtes de la moisson célébrées dans les

sociétés paysannes européennes. Selon certains, la première Action de grâce en Amérique du Nord eut lieu en Floride française en 1564. De nos jours c'est un jour chômé dans la plupart des provinces et territoires. Les entreprises sous régime fédéral (telles que les télécommunications ou les banques) reconnaissent l'Action de grâce comme un jour chômé quelle que soit la province.

Comme l'Action de grâce correspond à une fête de la récolte, les décorations sont des cornes d'abondance, des citrouilles et autres symboles de récoltes abondantes. La

fête étant célébré un lundi, les Canadiens se réunissent souvent durant la longue fin de semaine. La nourriture traditionnellement servie au Canada anglais comprend une dinde, de la farce, de la purée avec de la sauce gravy ou de canneberge et d'autres légumes d'automne, et des tartes à la citrouille.

Le **11 novembre, le jour du Souvenir**, est une journée commémorer les sacrifices de la Première Guerre mondiale ainsi que d'autres guerres. Cette journée a lieu pour rappeler la signature de l'Armistice de 1918 mettant fin à la Première Guerre mondiale. C'est un jour férié pour les employés fédéraux et dans six des dix provinces et les trois territoires mais il y a des cérémonies partout au pays.

Le **lendemain de Noël, le Boxing day**, aussi appelé *Le jour des boîtes* ou *Après-Noël*, est un jour férié pendant lequel il est possible de faire les magasins à prix réduit. Dans le calendrier liturgique, il marque la fête de la Saint-Étienne, le premier martyr chrétien. La tradition veut que les Canadiens font preuve de charité en réalisant une bonne action pour leur prochain et distribuant des cadeaux aux plus démunis, lors de ce jour férié.

Le *mumming* ou *mumming* est une tradition que l'on retrouve surtout dans la province de Terre-Neuve au Canada. Les coutumes liées au mumming auraient été importées d'Irlande ou du Royaume-Uni vers 1583. La coutume se perdit au Canada après la Première Guerre mondiale, mais fut l'objet d'un regain de popularité après que des chercheurs universitaires la



redécouvrirent au début des années 1970. Les mummers participent généralement à un défilé et vont de maison en maison pour jouer une pièce de théâtre qui traite principalement d'un personnage, comme Saint-Georges, et qui fait intervenir des combats et la résurrection d'un champion tué. À la suite de la représentation, les comédiens collectent l'argent donné par les habitants. Dans les traditions plus conviviales, les comédiens frappent aux portes des maisons pour essayer d'y entrer, renversent les codes de conduite habituels et l'hôte doit essayer de deviner qui se cache derrière tous ces déguisements et masques tout en offrant des rafraichissements.

Le Boxing Day moderne n'a plus rien en commun avec la traditionnelle remise des aumônes des siècles derniers, il est aujourd'hui synonyme d'emplettes à rabais, de restes du repas de la veille et de farniente. Depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle, le Boxing Day fait surtout référence à une journée pendant laquelle de nombreux clients se ruent dans des rues commerçantes afin d'acheter des vêtements soldés, ce qui est souvent comparé au Black Friday américain. On parle alors des soldes de l'Après-Noël, des soldes du lendemain de Noël ou des soldes d'après Noël.

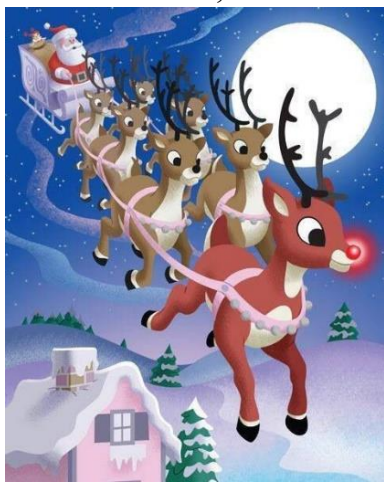
**Devoir 3. Les fêtes de la fin d'année sont parmi les plus importantes et, certes, les plus attendues des grands et des petits.**

**Découvrez les personnages folkloriques de la mythologie de Noël francophone. Débattre de la richesse des coutumes.**

## Mythologie de Noël francophone

À chaque région sa tradition de Noël. On ne fête pas Noël partout de la même manière, c'est un fait. Les régions de France ont leur histoire, leur langue locale et leurs traditions pour célébrer les fêtes de la fin d'année.

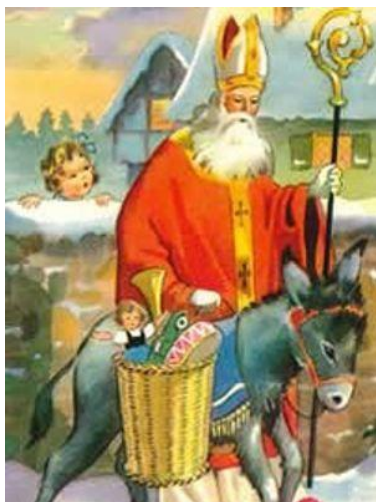
Aujourd'hui les enfants attendent avec impatience le *Père Noël* avec sa longue barbe blanche, ses habits rouges et son traîneau tiré par huit rennes (Fougueux, Danseur, Fringant, Rusé, Comète, Cupidon, Éléphant, Éclair) qui filent à toute allure. Équipé de sa hotte, un grand sac dans lequel il a mis tous les cadeaux, il va de maison en maison, accompagné de Rudolph, le neuvième renne qui, grâce à son nez rouge d'une luminosité incroyable, le guide la nuit de Noël durant sa distribution de cadeaux aux enfants sages. Aidé de ses fidèles lutins, il parcourt le ciel pour distribuer des jouets et, pendant la nuit du 24 au 25 décembre, il descend par la cheminée pour les déposer sous le sapin.



Mais le *Père Noël* et son prédécesseur *Saint-Nicolas* ne sont pas les seuls personnages de la mythologie de Noël. Il existe une foule de figures qui réapparaissent tous les ans à l'approche de Noël. Ils varient d'une région à l'autre, et sont souvent dotés d'un nom et d'une histoire pittoresques. Certains viennent de coutumes païennes, d'autres des racines chrétiennes. Bienveillants ou tyranniques, certains sont encore attendus des enfants, ou bien tombés en désuétude. L'imaginaire de Noël est peuplé de personnages aux noms folkloriques.



Mais le *Père Noël* et son prédécesseur *Saint-Nicolas* ne sont pas les seuls personnages de la mythologie de Noël. Il existe une foule de figures qui réapparaissent tous les ans à l'approche de Noël. Ils varient d'une région à l'autre, et sont souvent dotés d'un nom et d'une histoire pittoresques. Certains viennent de coutumes païennes, d'autres des racines chrétiennes. Bienveillants ou tyranniques, certains sont encore attendus des enfants, ou bien tombés en désuétude. L'imaginaire de Noël est peuplé de personnages aux noms folkloriques.



La légende veut qu'un jour Saint Nicolas passait près d'une maison dans laquelle vivaient des enfants très pauvres et qu'il jeta quelques pièces à trois petites sœurs qui dormaient. Les pièces d'or atterrirent dans leurs chaussettes qu'elles avaient pendues devant la cheminée pour qu'elles sèchent. Le lendemain, les enfants trouvèrent les pièces d'or dans leurs chaussettes et tout le monde a voulu faire comme elles, espérant trouver également de l'or le matin dans les chaussettes. Depuis on continue à mettre des chaussettes,

La légende veut qu'un jour Saint Nicolas passait près d'une maison dans laquelle vivaient des enfants très pauvres et qu'il jeta quelques pièces à trois petites sœurs qui dormaient. Les pièces d'or atterrirent dans leurs chaussettes qu'elles avaient pendues devant la cheminée pour qu'elles sèchent. Le lendemain, les enfants trouvèrent les pièces d'or dans leurs chaussettes et tout le monde a voulu faire comme elles, espérant trouver également de l'or le matin dans les chaussettes. Depuis on continue à mettre des chaussettes,

parfois très grandes, ou des chaussures devant la cheminée ou même devant les fenêtres lorsqu'on n'a pas de cheminée.

*Saint-Nicolas* est aussi important que le vieux bonhomme rouge et blanc en Alsace, au Luxembourg (appelé là de *Kleeschen*) et en Wallonie. Le 6 décembre les petits enfants déposent au pied de la cheminée ou devant la porte de leur chambre un petit verre d'alcool pour Saint-Nicolas, ainsi qu'un bol d'eau et une carotte pour son âne. Le lendemain, les plus sages d'entre eux découvrent dans leurs chaussons des *manele*, délicieuses brioches alsaciennes en forme de gamin empaillé, ou autres friandises. Les plus espiègles redoutent pendant la nuit la venue du *Père Fouettard* qui ne portait pas une hotte remplie de cadeaux, mais un sac rempli de martinet.

Le *Père Fouettard* en France, en région bruxelloise et Wallonie, le *Hanscrout* (littéralement "Jean le Bossu") en région liégeoise, le *Zwarte Piet* (littéralement "Pierre (le) Noir") dans la commune de Dunkerque, le *Hans Trapp* en Alsace, le *Ruppelz* en Lorraine germanophone, le *Houseker* au Luxembourg ou *Schmutzli* (*Schmutz* signifiant "terre, saleté") en Suisse alémanique, est un chevalier malveillant vêtu d'un vêtement foncé. Il joue le rôle du méchant, en accompagnant Saint Nicolas, et parfois le Christkindel dans le nord de l'Alsace. Il a la fonction de punir les enfants qui n'ont pas été sages pendant l'année. Il a davantage l'aspect d'un vieillard et peut avoir une barbe blanche. Il est déguisé de manière à passer pour un rustre, bruyant et rural ou pour un homme des bois. Il est souvent muni d'une chaîne ou d'un fouet et entre de manière bruyante et terrifiante en criant et en faisant claquer sa chaîne ou son fouet. Une légende veut également qu'il ait un sac pour enlever les enfants qui ne sont pas sages. Pourtant, il est nommé par Saint Nicolas pour surveiller les enfants durant toute l'année.



En outre, la figure énigmatique du Noël alsacien, qui n'apparaît plus vraiment de nos jours est *Christkindel*. Représentée sous les traits d'une jeune fille, elle serait originaire d'un ancien culte celtique, qui représentait la fertilité par une figure de femme, qui, au milieu de l'hiver, annonce le cycle prochain de la nature. Certaines représentations montrent également une femme, drapée d'un voile et de tissus d'un blanc immaculé. Elle peut aussi porter sur la tête une couronne de bougies. Elle présente des similitudes avec Sainte-Lucie, qui apporte la lumière. *Christkindel*, qui signifie en allemand "Enfant Christ", prend la place de Saint-Nicolas au XVI<sup>e</sup> siècle, à l'aube de la réforme protestante. C'est ainsi qu'à Strasbourg le marché de saint Nicolas devint le *Chrischkindelmärik*.

Quoi qu'il en soit, le *Christkindel* est intégré à la tradition alsacienne et certaines régions de Louisiane et d'Acadie. C'est une bonne fée, le génie du bien, la Dame blanche, sous le voile céleste d'un ange, à une corbeille remplie de bonbons, qui passe voir les enfants peu avant minuit. *Hans Trapp*, le génie du mal, le suivant un fouet à la



main, reste presque toujours dehors, faisant son soliloque d'une voix caverneuse pour compléter le mystère.

En Bourgogne, le Père Noël se disait jusque dans les années 1930 le *Père Janvier* (ou le *Bonhomme Janvier*). Représenté comme un vieillard à la barbe blanche pleine de glaçons, bien courageux, vêtu d'un long et vieux manteau usé, celui qui brave les frimas et apporte les étrennes. On connaissait le Père Janvier dans le Lyonnais, en Haute Marne, en Saône et Loire, en Ardèche, et sans doute ailleurs. Les enfants attendaient que le Bonhomme Janvier dépose un cadeau dans leurs souliers le Jour de l'an. La tradition voulait que le Bonhomme Janvier n'apporte qu'un seul objet, parfois accompagné d'une pipe en sucre ou autre friandise, car il n'aimait pas les enfants trop avides ou trop gourmands! Le revenu modeste des familles était sans doute pour quelque chose dans cette manière de dépeindre le personnage. Il fallait penser au préalable à nettoyer la cheminée pour le passage du bonhomme. Et il faut savoir que le Père Janvier était toujours accompagné du Père Fouettard, qui, au lieu de récompenser, punissait les enfants qui n'avaient pas été sages durant l'année écoulée.



En Normandie, il s'appelait *Barbassionné*, nom d'un ancien génie barbu et malfaisant à l'origine, accompagnée de ses lutins. Et en Bretagne, on l'appelle *Tad Kozh ar Pellgent*, ou "grand-père de l'aurore".

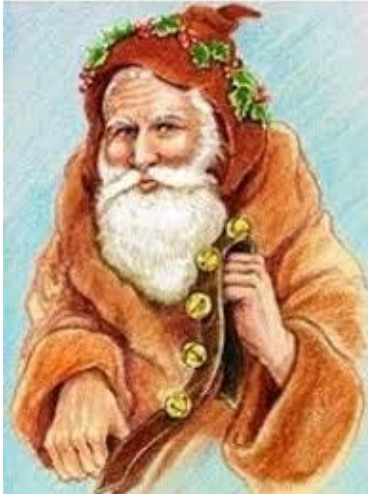


En Pays basque, les enfants attendent le soir de Noël *Olentzero*, un charbonnier au visage recouvert de suie qui porte un béret basque. Sale, la barbe touffue et le béret vissé sur la tête, il tient toujours une faucille et transporte un sac de charbon. Il a vu la naissance de Kixmi (Jésus) dans le ciel des montagnes et descend annoncer cette bonne nouvelle dans les villages. La nuit de Noël, il se glisse dans les maisons par la cheminée pour déposer des cadeaux aux enfants méritants. Malgré son allure inquiétante, il distribue des bûches aux pauvres afin que nul ne souffre du froid la nuit de Noël. Olentzero fait encore aujourd'hui du porte-à-porte et distribue friandises aux enfants qu'il croise dans les rues, mais aussi vin et châtaignes aux adultes.

La bonne fée de Noël, qui remplace Saint-Nicolas en Franche-Comté et au canton du Jura en Suisse (l'ancien comté de Montbéliard), une sorte de "Mère Noël", est *Tante Airie* (le nom s'écrit parfois *Tante Arie*). On l'aurait appelée ainsi en souvenir de la comtesse Henriette de Montbéliard, qui fut particulièrement bienveillante et généreuse envers la population locale. Quand elle mourut en 1444, elle fut si regrettée que le ciel ne voulut pas qu'elle disparaisse totalement. Elle fut chargée de veiller sur le pays et procurer aux enfants les joies de Noël. Ainsi la comtesse Henriette



devint la Tante Ariette ou Tante Airie. C'est une tante d'un certain âge, mais au visage encore jeune sous les cheveux blancs, est vêtue comme la plus modeste paysanne. Elle habite dans des grottes profondes et difficilement accessibles. Le soir du 24 décembre, la bonne fée descend avec sa fidèle bourrique Marion chargée de cadeaux, de biscuits qu'elle confectionne elle-même: les *nichottes*, car c'est une excellente pâtissière. Les plus vilains recevaient un bonnet d'âne. S'introduisant soit par la cheminée, par une fenêtre entrouverte ou une porte entrebâillée, elle est chargée d'apporter les étrennes destinées aux enfants. Sous des déguisements divers, elle demande souvent l'hospitalité pour connaître les gens et encourager les ménages vertueux, travailleurs, soigneux et charitables.



Le Père Noël des Savoyards, des Dauphinois et des Genevois est le *Père Chalande*, *Tsalandè* en Savoyard. "Chalande", de *chalandas*, veut dire "Noël" en arpitan, ancienne langue locale. Ce vieux bonhomme à la longue barbe blanche et au chapeau pointu surmonté d'une branche de Houx et de Gui, ainsi qu'une robe de bure, le tout de couleur marron. Il déposait des cadeaux aux enfants en passant par la cheminée. Ce vieillard adressait une allocution aux enfants réunis autour de l'arbre de Noël.

On fêtait Chalande avec une "tronche" (une bûche en patois savoyard), creusée et remplie de noix et de châtaignes, qui était disposée dans la cheminée. Quand elle commençait à être bien noircie, les enfants se régalaient de son contenu. Et puis, des *rissoles* (ou *rézules*, ou *r'zules* en arpitan savoyard), ces petits beignets de fête savoyards fourrés à la compote de coing ou de pomme étaient incontournables pour terminer le repas de Noël en beauté, en attendant l'arrivée du Père Chalande. Il est aujourd'hui remplacé par le Père Noël.

Dans les représentations datant du XIX<sup>e</sup> siècle, le Père Noël est représenté surtout en vert, mais aussi en noir, en blanc, en bleu, en violet, plutôt qu'en rouge. Si la tradition a un moment opté pour le manteau rouge du père Noël, cette tendance est due à l'utilisation de ce personnage pour les campagnes publicitaires de Coca-Cola en 1931, où le bienfaiteur de fin d'année portait ses couleurs. Ainsi, la célèbre marque a façonné son image d'un joyeux bonhomme rondouillet et jovial à la barbe blanche, vêtu d'un costume rouge et blanc, avec son petit nid douillet secret au Pôle Nord, ses amis les lutins, son atelier de fabrication des jouets, son traîneau avec les rennes, sa hotte remplie à ras bord de joujoux. Coca-cola a diffusé ce portrait du Père Noël dans la presse, à la télévision partout dans le monde, et l'idée que les enfants se font aujourd'hui du Père Noël est fortement imprégné de cette image. Par contre, Saint Nicolas a toujours porté une mitre d'évêque et un long manteau rouge, et il se déplaçait à dos d'âne.



## Devoir 4. Retenez comment dit-on "Joyeux Noël" et comment souhaite-t-on une Bonne Année dans les différentes régions de France.

### Quelques formules pour se souhaiter de bonnes fêtes de la fin d'année

Malgré le centralisme parisien, la France a conservé ses saveurs d'autrefois dans ses parlers régionaux pour célébrer le 25 décembre ou pour se souhaiter une bonne année. Toujours à table, lors des retrouvailles familiales les idiomatismes sont roi.

Si les **Alsaciens** ont non seulement cette délicieuse flammekueche que toute la France leur envie – surtout en période de froid – ils ont surtout le sens de la formule. Ils peuvent ainsi s'échanger lors de leurs retrouvailles le 25 décembre des "*Fràliche Wihnorde*", "*Gleckliches Wihnachte*", "*gleckika Wianachta*" ou encore "*Scheeni Wiehnachta*"!

Notons que les Alsaciens ne manquent pas non plus d'expressions pour se souhaiter une bonne année. Avec ou sans neige, ils se souhaitent donc chaque année "*A Güata Rutsch*", littéralement "bonne glisse!", comme au ski, pour signifier leur désir de passer douze mois paisibles. Ils peuvent ainsi s'échanger pour exprimer leur désir de passer douze mois paisibles. Outre cette expression hivernale, les Alsaciens peuvent également s'échanger un plus conventionnel "*a glicklig nèi Johr*" qui n'est ni plus moins notre équivalent de la "bonne année".



Dans le **Nord de la France**, on rivalise d'expressions hautes en couleurs à l'occasion des fêtes de fin d'année. Il est ainsi fréquent d'entendre les locuteurs picards prononcer la formule "*Joyeux Noé*" le 25 décembre, mais aussi les locutions "*boène énée*", "*boinne énée*" ou encore "*boinne inée*" le soir du 31 décembre.

Les expressions font sourire. Ses allitérations les font ressembler à un jeu de mots enfantin et pourtant les locutions picardes sont, on ne peut plus, sérieuses. On ne plaisante pas avec les vœux du nouvel an!

En ch'ti, le proverbe sera sensiblement le même avec une nuance tout de même: le "*à tertous*" qui suivra la Bonne année! Peu importe finalement la prononciation, du moment que le message est chaudement partagé.

En **Bretagne**, on possède nombre d'expressions pour souhaiter comme il se doit des fêtes de fin d'année dans la langue bretonne. À Noël, on s'échange des "*nedeleg laouen*", l'équivalent en gallois de "*Nadolig llawen*" en gallois et de "*Nadelek lowen*" en cornique.

Et au nouvel an? Les Bretons lancent des "*Bloavezh mat*" ou "*Bloavezh Mad*". Une manière bien à eux de transmettre le parler celtique dans la région.

**Le basque**, ou euskera (forme unifiée de tous les parlers dans la région), foisonne de mots et formules hauts en couleur lors des fêtes de fin d'année. À Noël, on lance un "*eguberri on*", littéralement un "joyeux jour nouveau".

Au Nouvel an – pour ne pas faire exception à la tradition – on souhaite un "*Urte Berri On*" dans le sud de la France. Prononcée "Urté Berri Onne", l'expression signifie mot à mot "an" (urté), "nouvel" (berri) et "bon" (on).

**L'occitan**, l'ancienne langue parlée dans le sud-ouest de la France, recoupe aujourd'hui six dialectes. "*Bon Nadal*", la formule prononcée à Noël, semble d'origine espagnole, pourtant elle provient bien de l'occitan.

Il est ainsi possible d'entendre au Nouvel an diverses expressions. Notons "*Bon nadau*" en gascon et "*Bona Annada*" en provençal. Cette dernière peut être suivie d'un complément: "*plan granada e de maitas acompanhada*" à savoir "une bonne année fructueuse et accompagnée de bien d'autres encore". La locution possède une variante: "*A l'an que ven que se siam pas mai que siguem pas men*" qui signifie: "À l'année prochaine! Que si nous ne sommes pas plus, nous ne soyons pas moins!"

À Marseille, au milieu des cigales et des clapotis marins, il est courant d'entendre quelques semaines avant le changement d'année la formule "*Bon bout d'an!*". Une expression poétique, lorsque celle-ci est tournée avec l'accent marseillais.

Le "joyeux Noël" **corse** "*Bon natale*", à prononcer "bon nadalé", peut également se retrouver sous sa forme exhaustive: "*bon natale à tutti*". Soucieux de répondre à toutes les formes de vœux et messages de sympathie, les Corses proposent la formule "*Bone feste*", à savoir "bonnes fêtes".

Sans oublier, à l'approche du nouvel an: "*bon di, bon annu e bon capudannu*", littéralement: "bonne journée, bonne année et bon début d'année". Et pour finir: "*Pace e salute a tutti*", "Paix et santé à tous!" Les habitants de l'île de Beauté pensent avant tout à la sérénité et à l'équilibre de son prochain à l'approche du nouvel an.

**En créole**, les formules de Noël et du nouvel an sont reines. Il est ainsi commun de s'échanger le 25 décembre des "*Bon Nwèl*", "*Jénwèl*", "*Chanté Nwel*" en Martinique et en Guyane.



Les vœux des Dom-Tom font également l'éloge des particularismes français. Des souhaits mélodieux qui participent du rayonnement des parlers nationaux. On se dit "*Bon Ianné*" en créole, "*Bon Nannen*" en Guyane, "*Bon Lanné*" en Martinique ou "*Bone erèz ané*" sur l'île de la Réunion. Vivement le nouvel an.

Certaines traditions perdurent comme les dictons: on dit que la première personne que l'on voit le 1<sup>er</sup> janvier au matin vous portera chance si c'est un homme, bonheur familial si c'est femme, naissance si c'est un enfant, nouvelles si c'est un chien, voyage si c'est un oiseau, secret si c'est un chat, argent si c'est un cheval.

Par *Le Figaro*

**Devoir 5. Chaque Nation a ses rites festifs qui varient selon la région. Lisez le texte et découvrez les origines d'une tradition séculaire provençale de Noël.**

## **Les "treize desserts" de Noël et la crèche provençale**

Du côté de la Provence, c'est un assortiment de mets très particulier que l'on sert depuis plusieurs siècles: les treize desserts. Leur origine remonterait à 1683. À cette époque, on multipliait les mets sucrés sur la table en signe d'abondance. Si aujourd'hui la bûche semble avoir remplacé les treize desserts au moment du réveillon de Noël, cette coutume gourmande perdure malgré tout en Provence où de nombreuses familles s'efforcent de transmettre ce rituel

### **Les douze apôtres et le Christ**

D'où vient ce chiffre treize? Le portail de la langue et de la culture occitane, Occitania, renseigne sur l'origine du plat. Ainsi que la plupart des traditions de Noël, sa source est chrétienne. Il y avait treize personnes



lors de la Cène: les douze apôtres et le Christ. C'est en souvenir de ce dernier repas avant la mort du fils de Dieu que les Provençaux ont nommé leur dessert. La coutume est aussi de manger pendant le dîner treize pains, "douze petits (les apôtres) et un gros (le Christ)". Le nombre de desserts passe de douze à treize au XIX<sup>e</sup> ou XX<sup>e</sup> siècle (la période varie selon les historiens). On les appelle aussi "calenos", ou "desserts de Noël", lit-on dans le dictionnaire provençal.

### **Une symbolique de chiffres: trois et sept**

Si l'on veut respecter la tradition dans son ensemble, l'usage est de disposer trois nappes blanches: "une grande, une moyenne puis une petite sont successivement disposées sur la table de sorte à faire apparaître chaque niveau", précise l'Occitania. On place sur ces nappes trois chandeliers ou trois bougies, "ainsi que trois soucoupes contenant du blé semé pour la Sainte-Barbe (le premier dimanche de décembre)." Le chiffre trois est récurrent dans la Bible, et peut évoquer la Sainte Trinité.

Le rituel veut que l'on déguste un "repas maigre" composé de sept plats maigres où l'on mange principalement du poisson cuit à l'étouffée et des légumes. Ce chiffre rappelle les "sept douleurs de la Vierge." Le repas minceur de jadis terminé, on assiste à la messe de minuit, avant de prendre le "gros souper", constitué d'une petite oie rôtie et des fameux treize desserts servis en même temps et en abondance. Ils doivent rester trois jours sur la table et tous les convives doivent goûter à chacun de ces desserts. Ils sont accompagnés de vin cuit en référence au vin du Christ.

## Les "quatre mendiants" et la *pompa à l'oli*

Si les listes de ces 13 desserts divergent en Provence d'une ville à l'autre, certains sont incontournables. À commencer avec les "quatre mendiants", appelés *pachichòis* en provençal (figues, raisins secs, amandes, noix ou noisettes). Ce nom est un clin d'œil aux quatre ordres religieux principaux (Franciscains, Augustins, Dominicains et Carmélites), qui ont fait vœu de pauvreté. Des figues sèches, avec leur couleur grise, symbolisent l'ordre des Franciscains. Des raisins secs représentent les Dominicains. Des amandes renvoient aux Carmélites. Des noix ou noisettes symbolisent les Augustins.

Dans la tradition, il y a aussi des fruits frais qui étaient conservés depuis le mois de septembre. Ainsi, les dernières grappes du raisin de la saison sont conservées jusqu'à



Noël dans des caves ou des greniers. Le melon d'eau de fin de saison a la particularité de bien se conserver aussi. Ensuite, ils ont progressivement été rejoints par des fruits exotiques des anciennes colonies. L'orange est un signe de richesse. Ce fruit, n'est pas à l'origine un produit spécifique à la Provence, et ensuite il est accompagné de la mandarine corse ou espagnole. Les dattes sont sans

doute les plus majestueuses: ils rappellent les Rois mages et le Christ venus d'Orient. Et un fruit exotique: kiwi, ananas ou mangues.

On trouve aussi du nougat blanc (aux noisettes, pignons de pins et pistaches), rouge (à la rose et aux pistaches) et noir (avec du miel fondu qui est cuit avec des amandes). Ce dernier est une denrée symbolique. Une légende raconte que le nougat "serait le rappel d'une offrande faite au jeune Jésus, par un Maure, présent dans la suite des Rois Mages."

Mais il y a surtout l'incontournable "pompe à l'huile". Appelée *pompa à l'òli* dans la langue provençale, cette délicieuse brioche est parfumée à la fleur d'oranger. Son nom demeure une énigme, évoquant pour certain la capacité de la farine à absorber l'huile versée lors de la préparation, ou parce que ce gâteau est souvent utilisé pour saucer le vin cuit en fin de repas. La pompe consommée actuellement semble différer des pompes traditionnelles, autrefois fabriquées avec de la farine de froment. Aujourd'hui on le réalise davantage avec de la farine de blé, l'huile d'olive restant l'un des composants majeurs.



Selon la tradition, il faut rompre la pompe à huile, comme le Christ a rompu le pain, et ne pas la couper pour ne pas se retrouver ruiné l'année suivante. C'est un moment de partage. C'est après avoir rompu le gâteau, qu'on le déguste en le trempant dans du vin cuit. Pour finir, on ajoute les calissons d'Aix-en-Provence, la pâte de coing, les papillotes et toutes les autres confiseries.



Notez que le gâteau a sa place dans la célèbre crèche provençale: c'est le santon "Pistachier" qui est représenté le portant dans ses bras au divin enfant et sa famille.

Au rythme de la créativité, des goûts et des coutumes locales, d'autres ingrédients s'ajoutent aux treize desserts. Dans le Comtat et dans la Drôme par exemple, on remplace la pompe à l'huile par des tartes aux garnitures très variées appelées "panaios".

Les treize desserts de Noël s'ancrent dans un imaginaire provençal vieux de plusieurs siècles. Ils s'inscrivent "dans la tradition méditerranéenne d'une sociabilité reposant sur le partage de douceurs." Tout comme la tradition de la crèche.

### La crèche provençale et les santons

La décoration indispensable d'un Noël français est la crèche, qui se trouve dans les églises, dans les maisons et parfois sur les places publiques. En Provence, les crèches sont souvent un mélange de religion et de quotidien, présentant non seulement la naissance du Christ, mais aussi le village et le mode de vie provençaux, avec des fermes, des magasins et des personnages typiques de la région. La crèche met en scène un paysage provençal traditionnel: on y retrouve les champs de lavande du Lubéron, les jolis villages de Provence, les champs d'oliviers, un décor de petit village idyllique.



Les petites figurines qui peuplent les crèches s'appellent les *santons* (littéralement, "petits saints"), et la ville d'Aubagne en est la capitale mondiale. Faits en terre cuite ou en argile, on peut acheter des santons peints ou à peindre et créer son propre village provençal.

À part les personnages de la Bible (la Sainte Famille, l'ange Boufarèu, qui souffle dans sa trompette pour alerter le village de la naissance de l'enfant, l'âne et le bœuf),



la crèche provençale met en vedette beaucoup de personnages caractéristiques de la vie d'un village que l'on retrouve dans la *Pastorale*, spectacle qui se joue dans les théâtres et les maisons entre le 25 Décembre et le 2 Février. Ces personnages ont tous une histoire: l'aveugle qui a retrouvé son fils devant la crèche, le bohémien qui a volé l'enfant de l'aveugle et qui se repend devant la Nativité, le rémouleur qui boit trop et qui est seul avec son chien, Bartoumiou et

Pistachié, les deux frères recueillis par l'aubergiste... Parmi les personnages provençaux typiques, on trouvera, entre autres: l'annonceur public, le maire, le garde

champêtre, les bergers et bergères, le berger sommeillant dans les pâturages, le fermier, la fermière à l'oie, le braconnier, les chasseurs, les pêcheurs, le marinier le rabassier (ramasseur de truffes), le ramasseur et le cueilleur d'olives, la Provençale avec son panier d'olives, les commerçants (le boulanger, le meunier, le poissonnier, la poissonnière, la Provençale à l'aïoli, les marchands d'ail, le marchand de poteries), le boulanger, la boulangère, le calissonnier, le cuisinier, le navetier, les couples de vieux (Grasset et Grasseto, couple au parapluie, les vieux assis sur un banc, la vieille au fagot), les couples de jeunes (les Arlésiennes et les Tambourinaires), la lavandière, le porteur et la porteuse de bois, le ravi (il lève les bras au ciel, émerveillé par le miracle de la nativité). Et bien d'autres... tous en costume du XIX<sup>e</sup> siècle que peuvent accompagner les modèles plus contemporains. Une crèche se constitue sur plusieurs générations. Elle s'agrandit d'année en année par des santons ou des éléments de décors que l'on a choisis.



Il y a aussi beaucoup d'animaux domestiques (âne, bœuf, mouton...), de végétaux (le houx, le laurier-tin, la mousse, l'olivier, le pyracantha, sans oublier le blé de la Sainte Barbe) et aussi, bien sûr, de bâtiments: le moulin, l'étable, les magasins, les mas.

Quelques personnages ne sont pas mis dans la crèche au début. En rentrant de la messe le 24 décembre à minuit, le benjamin place l'enfant Jésus entre ses Saints Parents et les bergers avec leurs troupeaux. Enfin, le 6 janvier, les Rois mages, Melchior, Gaspard et Balthazar, arrivent avec des dromadaires chargés de présents et complètent la crèche. Normalement, la crèche est défaits le 2 février avant de fêter la Chandeleur.



Chandeleur.

La réalisation de la crèche en Provence dans chaque foyer est une tradition qui se perpétue. La crèche provençale d'Avignon occupe plus de 50 m<sup>2</sup>. Son but est de créer chaque année un paysage provençal imaginaire où se mêlent "massifs rocheux, garrigues, vignes, champs de lavande, champs d'oliviers, villages perchés, rivière et torrent". Plus de 600 santons, par groupe

ou en file, convergent vers le lieu de la nativité. La crèche de Grignan est considérée comme la plus grande du monde. Le village provençal est composé de plus de quatre-vingt maisons dont la hauteur s'étage entre 1 mètre et 1,20 mètre. Elles ont été construites avec les mêmes matériaux qui sont utilisés dans la région (pierre, bois, ciment), elles ont été recouvertes de 60 000 tuiles et pèsent entre 50 et 120 kilos chacune. La crèche, qui couvre 1 116 m<sup>2</sup>, est animée par plus de 1 000 santons.

### **L'origine de la crèche et des santons**

La légende attribue à saint François d'Assise la création de la première crèche vivante, en 1223. Peu à peu, en commémoration de cet événement, les personnages de



la Nativité sont mis en scène de différentes manières: par des acteurs ou par des statues de bois, de cire, ou de faïence. C'est au début du XIX<sup>e</sup> siècle que le sculpteur marseillais Jean-Louis Lagnel crée les premiers santons de Provence. Les personnages sont alors réalisés en argile, façonnés dans un moule de plâtre puis séchés au soleil. Ils sont ensuite peints à la main par l'atelier du santonnier. Cette standardisation permet de populariser la pratique de la crèche, jusqu'ici réservée aux milieux les plus aisés. Lagnel s'inspire des habitants de Marseille pour ses santons, c'est pourquoi on y rencontre de nombreuses figurations des différents métiers de la Provence de son époque.



époque.

Depuis deux siècles, des artisans proposent chaque année de nouvelles créations, personnages et décors, pour embellir toutes les crèches de Provence. Ce sont eux qui permettent à chaque maison, chaque village et chaque ville de Provence d'exposer de merveilleuses crèches à l'occasion des fêtes calendales.



La première foire aux santons a lieu en 1803 à Marseille et lance la longue tradition des marchés aux santons, dont les plus fameux sont ceux d'Aubagne, d'Apt, dans le Lubéron, d'Aix et de Marseille. Au fil du temps, les techniques ont évolué, l'argile séchée est maintenant cuite; mais la tradition du santon est encore vive.

**Devoir 6. Retenez quelques traditions gourmandes des fêtes de la fin d'année de la communauté francophone. Découvrez leur histoire et leur symbolisme.**

## Connaissez-vous les plats de Noël des pays francophones?

Les pays francophones se distinguent aussi par leurs traditions culinaires, particulièrement en période festive de Noël. La veille, on concocte avec soin le fameux repas de Noël. La cuisine est une manière d'affirmer la diversité culturelle et linguistique.

Tous les desserts de Noël sont très riches en ingrédients, comme les *mince pies* ou le *pudding* au Royaume-Uni, le *stollen* en Allemagne ou le *panettone* en Italie. On met surtout des raisins secs, denrée qui se conserve bien. C'est l'annonce d'un avenir prospère, car les fruits secs sont symboles de fertilité. Ainsi, on multiplie les mets à Noël, car l'abondance promet l'abondance.

**En France** c'est le *foie gras* et la traditionnelle *dinde rôtie, farcie ou grillée, aux châtaignes ou à la cannelle*, suivi de la *bûche*. Il a toujours été question de fêter Noël



en dégustant de la volaille, essentiellement de l'oie. Cet animal représentait en effet l'oiseau solaire et était censé placer ceux qui le dégustaient sous la protection de cet astre garantissant la protection et prospérité à celui qui en mangeait. Mais cette tradition a évolué dans les années 1500, lorsque Christophe Colomb ramène la "poule d'Inde", qui deviendra au fil des siècles la "dinde"

d'Amérique. Au départ, la dinde, en vue de ses origines, était perçue comme exotique, rare à déguster pendant les fêtes. On dit que la première dinde servie lors d'un repas en France aurait ainsi eu lieu lors du banquet de noces de Charles IX en 1570. Plus grosse que le poulet, moins onéreuse que l'oie, la dinde ferait l'affaire pour nourrir toute une tablée. Elle était considérée comme bonne pour la santé, facile à digérer, et la blancheur de sa chair était fort appréciée. Par contre, elle était moquée pour son aspect physique et de son nom découla un verbe utilisé au royaume: "*dindonner*", qui signifie "duper, tromper". Au XIX<sup>e</sup> siècle, la dinde farcie a fait son apparition, pour le plus grand plaisir des papilles, et est devenue le plat festif par excellence.

La *bûche de Noël* est un symbole millénaire mais un dessert récent.

Il y a bien longtemps, une énorme bûche était mise dans l'âtre de la cheminée après avoir été bénie pour protéger la maison et ses habitants puis brûlée à l'occasion du solstice d'hiver puis de la veillée de Noël. Le choix de la bûche était important car elle était symbole de vie, de lumière et de purification dans les nuits hantées d'êtres surnaturels, en brûlant elle éloignait les esprits maléfiques.



De même que le choix de l'essence de bois était rigoureux: bois d'arbre fruitier symbole d'abondance, ou d'arbre robuste comme le chêne ou le hêtre. Il fallait du bois qui fasse de belles étincelles, plus celles-ci étaient hautes meilleure l'année serait. Le rituel de l'allumage variait d'une région à l'autre tout comme le nom même de cette bûche: *Suche* en Bourgogne, *Souque de Nadau* dans le Gers, *Cosse de Nau* dans le Poitou et le Berry, *Terfeu* en Anjou, *Tréfau* en Touraine, *Tronche* en Franche-Comté et en Savoie, *Cacho fio* en Provence. Dans le sud, la bûche devait être bénie par le chef de famille avant d'être allumée par le plus jeune de la famille, symbolisant ainsi la transmission. Dans d'autres régions, la bûche devait impérativement être allumée avec des tisons provenant de la bûche de Noël de l'année

précédente. Alors qu'ailleurs, elle était bénie en étant arrosée d'huile, de vin cuit, d'eau salée, de miel, d'huile d'olive ou autre en guise d'offrande. Tout un cérémonial. Elle devait être suffisamment grosse pour brûler le plus lentement possible. Au minimum, elle devait se consumer durant toute la nuit de Noël, mais dans certaines régions elle devait tenir jusqu'à l'Épiphanie! On attribuait des vertus magiques aux cendres de la bûche de Noël, elles étaient donc conservées et réparties pour protéger la maison de la foudre, conjurer du mauvais sort ou pour améliorer les récoltes.



C'est seulement quand les âtres ont disparu, au profit des poêles permettant de nouveaux modes de cuisson, et qu'on ne pouvait plus apporter de grosses bûches dans les maisons, mais aussi avec le développement de la vie citadine, que cette tradition est disparue. Ainsi, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle la bûche passe du foyer à l'assiette, mais son origine pâtissière reste encore floue. Certains l'attribuent à un ouvrier

pâtissier de l'hôtel de ville de Paris en 1834, d'autres à un restaurateur lyonnais en 1860, ou à un chef parisien en 1879, ou à un pâtissier glacier du prince de Monaco en 1898. Quoi qu'il en soit, cette pâtisserie typiquement française, un gâteau en forme de rondin de bois, imitant même l'écorce, s'est popularisée dans tout le pays dans les années 1950. Cette tradition s'est démocratisée puis l'engouement s'est répandu dans les pays francophones. Devenant au XXI<sup>e</sup> siècle une tradition francophone, un met convivial, qui rassemble les familles durant le réveillon.

**Au Québec**, la bûche connait le succès après la fin de la Deuxième Guerre mondiale avec l'immigration de pâtissiers, des savoir-faire et des échanges culinaires entre le Québec et la France. Il y reste cependant beaucoup de *poudings* et de gâteaux d'inspiration britannique. Les traditions pâtissières de ces deux pays, qui ont influencé les habitudes culinaires canadiennes, sont d'ailleurs bien distinctes: l'une est ménagère (la britannique) et l'autre, plus technique (la française). La bûche requiert en effet un certain savoir-faire pour bien la réussir. La bûche de Noël est une greffe récente à la cuisine québécoise, mais qui a remarquablement bien réussi.

Sinon, on prépare au Québec un *cipaille*, plat traditionnel de la cuisine québécoise d'origine anglaise. Le cipaille est un gros pâté de viande en croûte fait pour les navires transatlantiques. Le mot est parfois orthographié "sipaille", aussi appelé "cipâte" ou "six-pâtes", pour dire "tourte à la mer", une déformation de *sea-pie*. À l'origine, en effet, on met une couche de pâte sur laquelle est étendue une couche de viande dite "sauvage" de venaison à l'origine, des patates en cubes et ainsi de suite jusqu'à la dernière couche de pâte, le tout assaisonné à volonté pour une cuisson lente au four.

À l'origine le cipaille est fait de plusieurs "viandes de bois" (gibier, soit de chevreuil,



d'original, de lièvre, ou de perdrix), de lard salé, de bouillon de viandes chaud, d'oignons et assaisonné avec sel, poivre et épices mélangées. Aujourd'hui, il est plus souvent fait de porc, de bœuf et de veau coupés en cubes. La réussite du plat dépend de l'assaisonnement et aussi du jus de la cuisson lente. Le cipaille des grandes occasions (sans cubes de pommes de terre) était accompagné de pommes de terre en purée. Le cipaille aux patates, avec cubes de pommes de terre à l'intérieur, était servi pour des repas de tous les jours. Le cipaille sans patates à l'intérieur n'est plus servi. L'usage a fait que le cipaille aux patates l'a supplanté. En Gaspésie, on prépare le cipaille aux fruits de mer, considéré par plusieurs comme étant le cipâte originel.

En **Belgique**, les fêtes de fin d'année commencent dès le début du mois de décembre avec la Saint-Nicolas et se terminent avec le réveillon du Nouvel an. Pendant un mois, le pays se transforme en une gigantesque forêt d'épicea. Il n'est pas une chaumière qui n'arbore fièrement son sapin ardennais. Les portes des maisons sont décorées de houx et de guirlandes et les fenêtres maculées de neige en aérosol. Des villages de petits chalets de bois poussent sur les places des villages et dégagent des senteurs de vin chaud et d'hydromel.



ardennaises du sud du pays, ou un *lapin à la bière*, un grand classique des plats de viande mijotée.

Dans les cantons de l'est, il est de coutume de déguster une *choucroute* le jour du Nouvel an et pour que la tradition soit complète et que l'année soit bonne, on conseille de glisser une pièce de monnaie sous l'assiette ou dans la poche. Dans le sud de l'Ardenne belge, le *pâté Gaumais* est à l'honneur en cette période de fin d'année. Il s'agit d'une copieuse tarte à la

Le repas de Noël se prend traditionnellement en famille. Au niveau des plats typiquement belges, les menus varient selon les régions. Dans le sud du pays, le *boudin de Noël* garde une place de choix. Ainsi le boudin à base de chou vert ("boudin vert"), appelé "*tripes à l'djotte*", reste un incontournable. La coutume l'exige qu'on déguste du gibier, provenant des forêts



viande (viande de porc marinée dans du vin avec épices et herbes, et recouverte de pâte) qui peut se déguster chaude ou froide.



Et pour le dessert que l'on y prépare la *bouquette* (la *boukète*), une crêpe à la farine de sarrasin agrémentée de raisins secs ou de ronds de pommes, frite à la poêle avec du beurre, et servie saupoudrée de sucre fin ou de cassonade. La bouquette est particulièrement

mangée à Liège, où elle se dit "vôte" en wallon. On déguste également les *cougnoles* ou *cougnou*, sorte de pain brioché sucré dont la taille varie entre 15 et 80 cm, et dont la décoration – une petite figurine en craie – ravit les enfants qui les récupèrent pour dessiner. On trouve également les célèbres *spéculoos* (biscuits en pain d'épices à la cassonade et à la cannelle), du *massepain* (pâte d'amande) et la traditionnelle *bûche de Noël*, fourrée de pâte au noisettes et nappée de mousse au chocolat.

Au **Luxembourg**, indissociables des marchés de Noël, les *gromperekichelcher* sont des galettes de pommes de terre râpées spécifiques. Une variante assez particulière de la galette de pommes de terre, elles sont préparées avec des oignons, des échalotes, du persil, des œufs et de la farine et frites à l'huile, et servies avec de la compote de pommes pour un mélange sucré-salé délicieux. Subtile et agréable à manger, ce plat est croustillant de l'extérieur et très fondant à l'intérieur.



La *Bouchée à la reine* sont des pâtes feuilletées creusées et remplies d'une préparation à base de poulet, ris de veau, quenelle ou jambon avec des champignons,



le tout dans une sauce blanche généreuse. Selon la légende, la bouchée à la reine aurait été créée par les pâtisseries de Versailles à la demande de la reine Marie Leszczyńska, dans l'espoir de retrouver les faveurs de son mari Louis XV. Un mets royal, donc, qui a traversé les siècles jusqu'à devenir un grand classique luxembourgeois.

On distinguera également les *mettwurst*, elles aussi à base de viande de porc, mais fumées. Ou les *grillwurst*, saucisses à chair blanche, faites à partir de viande de porc, grillées au feu de bois et servies dans un petit pain type hot-dog.

Pendant la période de l'Avent au Luxembourg on trouve les *Boxenmännchen*, de petits bonhommes en brioche, avec ou sans sucre type beignet, avec ou sans chocolat, décorés avec des raisins secs, des bonbons ou une pipe d'écume de mer. Ils font la joie des enfants et ravissent aussi bien les papilles des adultes. Traditionnellement, ils mesurent entre 10 et 30 cm et sont glacés, mais il en existe des plus grands pour toute la famille, des autres nappés de chocolat ou saupoudrés de sucre. Normalement, ces petits bonhommes en brioche sont offerts le 6 décembre par le grand Saint aux enfants sages. En Alsace, ils sont appelés *mannele*.



Le gâteau traditionnel de Noël, un vrai gâteau de fête car il coûte très cher, est le *Bamkuch*: une sorte de gâteau cuit à la broche et servi lors des grandes occasions (baptêmes, communions, mariages). Composé d'un biscuit moelleux à base d'amandes, de rhum, d'épices,



de citrons et nappé d'abricots, ce gâteau luxembourgeois est cuit couches par couches sur un tube sur lequel on verse la pâte un peu comme un gâteau à la broche. Bamkuch, ça veut dire gâteau arbre, parce que ça ressemble à un tronc et qu'on le coupe par tranches par le haut et qu'on voit du coup apparaître les strates comme celles d'un arbre qu'on coupe.

En **Suisse**, le plat le plus apprécié durant les fêtes de Noël est une *fondue chinoise*. En cause, sa convivialité et sa simplicité de préparation, car il suffit de mettre au centre

de la table un bouillon que les convives utilisent pour cuire eux-mêmes leurs ingrédients. Ses derniers sont accompagnés de différentes sauces préparées à base de mayonnaise et agrémentées d'ingrédients tels que le ketchup ou le curry. Le tout est servi avec des frites et de la salade. La fondue chinoise peut être cuisinée avec de la viande coupée en fines lamelles, du poisson ou encore des légumes.



Il existe d'autres plats conviviaux, comme la *raclette*, les fondues au fromage, la



*fondue bourguignonne* ou encore la *fondue Bacchus*. Ce dernier consiste à cuire des dés de bœufs dans du vin bouillant, elle trouve ses origines en France au XVIII<sup>e</sup> siècle.

À Genève, le soir de Noël, on déguste un *gratin de cardons*. Le cardon est un légume ancien proche de l'artichaut, méditerranéen par excellence, il est relativement amer.

À **Madagascar**, vous dégusterez un *vary*, une soupe au riz très épicée, que l'on prépare lors de grands événements comme le jour de Noël.

À **Haïti** c'est la *dinde* qui est préparée à Noël, tout comme en France.

À **Dakar** la viande particulièrement appréciée est le *poulet*. Les **Camerounais** préparent le soir de Noël un *gâteau aux graines de melon-pistache* ou le *ndolé*, une plante légumière dont on consomme les feuilles et qui est généralement accompagnée de viande, de poisson ou de crevettes. On le sert avec du manioc et du plantain.

En **Afrique d'Ouest** on prépare le *foufou* (parfois *fufu*), une pâte comestible, solide ou molle, réalisée à partir de farines ou tubercules bouillis et pilés. La méthode traditionnelle de



manger du fufu consiste à pincer une partie du fufu entre les doigts de la main droite et à en faire une boule ronde facilement ingérable. La balle est ensuite plongée dans la soupe avant d'être mangée.

Au **Congo**, le fufou est souvent servi accompagné de viande ou de poisson, de légumes cuits, et de divers condiments africains ou occidentaux. Cette différence est souvent liée à l'appartenance ethnique.



En **Côte d'Ivoire**, le fufou se prépare en mélangeant de la purée de bananes bouillies à de l'huile rouge. C'est un mets très apprécié en pays.

Au **Bénin** et au **Togo**, le fufou désigne une pâte obtenue en pilant des morceaux d'igname bouillis dans un mortier. On

l'appelle aussi "igname pilée".

Au **Cameroun**, le fufou est parfois appelé "couscous de Cameroun" (pas le même que le couscous qui est un plat du Maghreb).

**Devoir 7. D'où vient la tradition de la galette des Rois en France? C'est la question qui revient tous les ans au moment de découper le précieux gâteau feuilleté.**

**Découvrez l'origine du mot "galette" qui a bien sûr d'autres sens que gastronomiques ou, par extension, financiers.**

## Épiphanie: pourquoi parle-t-on de "galette" des rois?

Un petit caillou arrondi, poli par le frottement, puis ramassé sur le rivage d'une mer ou au creux du lit d'un torrent! Voilà l'origine du mot "galette": "petit galet". Cependant, d'où vient-il ce "galet", qu'il soit usé par les eaux douces ou salées? Le lexicologue Jean Pruvost, auteur d'un *Dico des dictionnaires* qui fait référence, analyse l'origine du mot "galette".



### **Kal, le dur...**

Sur quelle première grève linguistique est-il né en effet? La matrice est celtique, c'est sans nul doute un mot d'origine gauloise désignant tout simplement un caillou. Pierre Savignac, spécialiste de la langue gauloise, nous rappelle ainsi qu'existait un radical gaulois, exprimant la dureté, *kal*, qu'on retrouvera dans l'ancien français "gal", le caillou. C'est en vérité de ce même "gal" qu'est venu, armé d'un diminutif au XII<sup>e</sup> siècle, le "galet", mais aussi sans doute le "caillou", plus directement issu du

gaulois "*caljo*", une pierre. En somme, nous voici avec deux types de pierre de même roche étymologique, le celtique.

### **La forme d'abord!**

Par analogie de forme, le caillou désignera plaisamment un bonbon en forme de caillou, les "cailloux" du Gave ou de Vichy, et la "galette" un gâteau universellement apprécié. De fait, ce n'est bien sûr pas du côté du minéral qu'il faut chercher l'origine de la galette en tant que pâtisserie: une galette dure comme une pierre, ne pourrait représenter une référence gastronomique et festive! C'est sans conteste la forme du "galet" qui a déterminé le nom de ce type de pâtisserie, et c'est ainsi qu'on atteste dès le XIII<sup>e</sup> siècle de son entrée en langue française.



Au reste, ladite galette apparaît dans un contexte faussement belliqueux puisqu'on la met en avant dans un texte ironiquement intitulé *Bataille de Caresme et de Charnage*, un poème satirique parodiant les chansons de geste à travers le combat de Charesme, doté d'un bataillon de poisson, et de Charnage, armé de rôties et de volailles...

### **Pâte feuilletée ou plomb?**

La galette d'alors était-elle déjà constituée de pâte feuilletée et cuite au four? Pas de précision sur le sujet: en tout cas elle n'était en rien dure comme un galet, mais d'emblée propre à ravir les palais. S'il n'y a pas de galette de pierre, il y a néanmoins la "galette de plomb", mais qu'on se rassure, il s'agit d'une pâtisserie. C'est ainsi qu'on associa au plomb la galette faite de pâte brisée à la crème et aux œufs, un peu moins légère certes, mais de bon aloi dans la pâtisserie au XIX<sup>e</sup> siècle. En 1962, l'Académie de la Gastronomie la décrit ainsi: "La galette de plomb ne pèse pas spécialement à l'estomac, mais elle est d'une déglutition difficile. "

À Jules Renard, revient le sommet de la glotonnerie, à propos de cette "galette de plomb" qu'il mentionne, dans son Journal en 1899. Qu'on en juge à son menu: "Je commence, confesse-t-il donc en toute fin du XIX<sup>e</sup> siècle, par me bourrer d'oie aux marrons et de galettes de plomb..." On pouvait déjà rencontrer cette lourde "galette de plomb", quelque peu oubliée aujourd'hui, chez Musset qui dans *Mimi Pinson*, en 1845, présente un personnage se faisant "apporter chez lui deux douzaines de bouteilles de bière, un gros morceau de vau froid avec de la salade, une énorme galette de plomb, et une bouteille de vin de Champagne". Adieu veau, vache et régime!

### **De la cambuse au mets de roi**

Incontestablement, depuis le XIV<sup>e</sup> siècle, la galette qui l'a emporté est bien celle des Rois, une pâte feuilletée garnie, confectionnée à l'occasion de la Fête des rois mages et contenant une fève, le plus souvent un petit sujet en porcelaine, qui permet pour la personne qui la rencontre à la faveur d'une bouchée gagnante d'être désignée roi ou reine de la fête.



Certes, la galette a parfois pris quelques libertés dans son épaisseur. Ainsi, dès 1774, au Québec, à l'ouest de la Belle Province précisément, mais aussi en Haute Bretagne, on repère la galette en tant que crêpe à base de farine de sarrasin. Tout comme en Belgique, la galette a pu se présenter sous la forme d'une gaufre de dimension variable. Enfin, sur mer et dans la cambuse de quelques bateaux, la galette a aussi désigné un petit pain de biscuit dur et plat dont on faisait provision pour les voyages de long cours. Mais ce sont là des usages spécifiques, de manière générale la galette n'est pas effectivement assimilée à la simplicité ou à la nécessité, elle a en effet vite été synonyme d'une certaine opulence, un gâteau de fête et de luxe en somme.

### **Mangeur de galette...**

"Tu as du blé, de la galette?" Point de pâtisserie ici, mais de la monnaie, ronde et plate, sur le mode argotique, au XIX<sup>e</sup> siècle. Il y eut d'abord, le "mangeur de galette", un homme vénal recevant de l'argent pour trahir ses devoirs. C'est à Vidocq qu'on doit la connaissance de cette expression attestée en 1837. Moins de quarante ans plus tard, en 1872, la "galette" devenait, toujours en argot, l'argent. Le mot allait entrer cependant dans le langage familier facilement reconnu de tous. Ainsi, Léon Bloy, cité dans le Trésor de la langue française (1971-1994) évoque-t-il dans son Journal en 1900 une "bourgeoise jusqu'au fond des tripes" cherchant à sauver "son argent très cher", "sa douce galette bien aimée" est-il précisé.

### **Sur la chaise ou sur l'écran**

Puisque c'est la forme qui l'a emporté pour sa désignation, la galette a bien sûr d'autres sens que gastronomiques ou, par extension, financiers; on évoquera par exemple un siège recouvert d'une galette de cuir, ou encore dans le domaine du cinéma d'hier, l'enroulement d'un film non maintenu par des joues. On appela également "galette" la coiffe du chasseur alpin, par analogie de forme. Enfin, indispensable en cas de crevaison, est venue dans les années 2000 la galette, en tant que roue de secours, se démarquant par sa faible largeur tout en ne devant pas être utilisée à plus de 80 km/h. Ne jamais se précipiter avec les galettes: elles aiment une certaine lenteur d'utilisation. Les galettes, quelles qu'elles soient se savourent!

### **Un calendrier: l'Épiphanie**

La galette comme tout agrément culinaire festif a son calendrier. Si elle est assurément délicieuse à toute date, elle bénéficie d'un jour de gloire, le Jour des Rois, le 6 janvier en France, en fait plus commodément le dimanche se situant entre le 2 et le 8 janvier, où se célèbre l'Épiphanie, manifestation dans la religion catholique de Jésus-Christ aux Rois mages venus pour l'adorer.

Les dictionnaires ne manquent pas à bon escient de le signaler avec des exemples explicites: "Manger la galette des rois, tirer les rois le jour de l'Épiphanie." Que signifie de fait ce mot de consonance si douce, l'"épiphane". L'épiphanie résulte d'un mot composé grec *epiphaneia*, *épi*, "sur", et *phainein*, "devenir visible", désignant donc l'"apparition", d'où son emploi pour l'apparition du Christ à Bethléem.

De la même famille vient le mot "diaphane", qui laisse passer les rayons lumineux. Arrière cependant toute galette diaphane..., pas question de faciliter le repérage de la

fève dans une "galette" par trop mince. Le dernier mot sera laissé aux verbicrucistes: comment nous font-ils deviner ce mot délectable, la "galette"? Par une définition très simple: "morceau de roi". Indéniablement. Et de Reine aussi.

Par Jean Pruvost, *Le Figaro*

## Galette des Rois frangipane chocolat

### Réalisation

Temps de préparation: 35 min

Temps de cuisson: 40 min

### Ingrédients pour 8 personnes

30 g de poudre d'amande

30 g de beurre

30 g de sucre

2 œufs

50 ml crème pâtissière à la vanille

50 g chocolat en poudre ou une tablette de chocolat

2 pâtes feuilletées

1 œuf (pour la dorure)



### Préparation de la recette

Préchauffer le four à 220°C.

*Préparation de la frangipane:* Faire fondre le chocolat.

Dans un saladier, déposer le beurre pommade, le sucre, puis mélanger jusqu'à obtention du blanchiment de la garniture.

Puis additionner la poudre d'amandes, les oeufs (entiers) et mélanger. Ajouter la crème pâtissière froide, le chocolat et mélanger.

*Montage:* Disposer une pâte dans un moule à tarte ou sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et la piquer avec une fourchette.

Passer un pinceau trempé dans de l'eau froide sur 2 cm des bords intérieurs pour faciliter l'adhésion.

Garnir avec la frangipane sur environ 1,5 cm de hauteur, déposer la fève sur un bord (pour minimiser le risque de tomber dessus en coupant la galette!).

Refermer la galette avec la 2<sup>ème</sup> pâte, et bien coller les bords (sceller les bords avec un peu d'eau).

Badigeonner uniformément de dorure la surface de la galette en 2 fois en attendant un bon ¼ heure entre chaque couche et laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.

*Cuisson:* Enfourner la galette à 175°C pendant 40/45 minutes (four préalablement préchauffé).

### Conseils

Cette galette se consomme à température ambiante, mais elle est encore meilleure légèrement tiédie.

**Devoir 8. Les différences régionales se manifestent à la perfection à travers les coutumes et les traditions festives.**

**Découvrez les différences entre le Sud et le Nord autour du symbole gastronomique français de Fête des Rois.**

## **Galette des Rois à la pâte feuilletée ou couronne briochée, quelle est la pionnière?**

Tous les ans, à partir du premier dimanche du mois de janvier, on fête l'*Épiphanie* ou *Jour des Rois*. Et chaque année c'est le même débat: galette des Rois dans le Nord, couronne des Rois dans le Sud. Il y a, d'un côté, les adeptes de la pâte feuilletée à la frangipane en forme de galet – d'où son nom –, et de l'autre, les amoureux de la brioche à la fleur d'oranger et aux fruits confits semblable à une couronne.



### **D'abord une pâte "feuillée"**

Selon Nadine Cretin, historienne des fêtes, on retrouve la trace de la première galette en pâte feuilletée en 1311, à Amiens, grâce à Robert II de Foulloy, évêque d'Amiens. "C'est alors un gâteau "feuillé" – sans fourrage. La veille des Rois, on y



enfermait une véritable fève (la légumineuse) pour désigner un roi. Ce n'est qu'au XVI<sup>e</sup> siècle que le petit objet devient une pièce de monnaie, puis d'autres symboles porte-bonheur en porcelaine de saxe en 1875", nous explique-t-elle. Pourtant, cette symbolique, qui consiste à élire un roi, serait encore plus ancienne. "À l'époque

des Saturnales romaines, lors de grands banquets, on élisait un roi avec des osselets ou des dés. Celui-ci pouvait ensuite distribuer des ordres ou des gages", continue l'historienne. Il ne s'agit pas encore d'un gâteau. Et si vous vous demandez pourquoi une pâte feuilletée au Nord, et une brioche au Sud, c'est tout simplement une affaire de produits régionaux.

### **Une histoire de région**

Alors que dans le Nord, la galette de pâte feuilletée se développe et s'impose dans de nombreuses régions de France, "la Provence reste attachée à ses habitudes", affirme Nadine Cretin. Ainsi, dans le sud de la France, il n'est pas question de galette mais de

gâteau des Rois. Les boulangers et pâtisseries de Provence, du Languedoc et d'Aquitaine proposent une brioche des Rois avec des ingrédients qu'ils ont à proximité dont ils sont fiers: la fleur d'oranger et les fruits confits. Et pourquoi une brioche et non une pâte feuilletée? "Le beurre doit être dur pour faire un feuilletage, il est donc difficile de le travailler à cause de la chaleur", assure l'artisan boulanger pâtisseries Michel Fabre. "La forme de couronne, quant à elle, a peut-être été influencée par le dessert de Noël des Espagnols et des Portugais, semblablement identique", pense Nadine Cretin. Dans tous les cas, pour nos deux experts, cette spécialité du Sud part de l'artisanat local et s'est développée naturellement dans chaque région.



### "Gâteau à la Chaudière", "royaume" ou "garfou"

Mais quel sud? "Cela a commencé dans le midi, au XIX<sup>e</sup> siècle, et maintenant, on consomme ces brioches aux fruits confits jusqu'à Lyon et Bordeaux", nous explique Nadine Cretin. Des noms qui varient selon les régions, d'après notre historienne des fêtes: *gâteau à la Chaudière* en Champagne-Ardenne, *royaume* en Provence, dans le Languedoc et en Aquitaine, *pogne* ou *épogne* dans le Dauphiné, *galfou* ou *garfou* en Gascogne et dans le Béarn.... "L'Épiphanie est une fête nationale et la galette, une spécialité régionale", résume Michel Fabre. Question ventes, l'artisan boulanger-pâtisseries francilien vend "90% de *frangipanes*". À Poitiers et à Nantes, c'est 50-50. À Bordeaux, c'est la brioche qui l'emporte – on l'appelle d'ailleurs "*couronne bordelaise*". Et à Toulouse, il se vend huit brioches contre deux *frangipanes*.



Nombreux sont les "Sudistes" habitant dans le nord de la France qui sont nostalgiques de leur couronne briochée. Pas de panique: "On trouve les deux produits chez tous les artisans. On peut facilement se procurer des galettes dans le Sud, et encore plus facilement des brioches dans le Nord", assure Michel Fabre. Même si tout cela s'en tient à l'endroit où l'on vit, c'est aussi une question de goût. "Ce qui plaît dans la *frangipane*, c'est le croustillant de la pâte, le fondant de la crème et le goût caramélisé. Dans la brioche, c'est le moelleux que l'on recherche et la gourmandise du sucre", complète notre artisan. Pour les indécis, ce dernier propose un entre-deux: "On fait des galettes feuilletées avec des fruits secs dans la crème d'amande, et c'est un réel succès". Mais que tous les fabophiles – collectionneurs de fèves – se rassurent, il y en a bel et bien dans les deux.

Clémence Vastine, *Le Figaro*

## **Devoir 9. Testez vos connaissances des traditions et coutumes des festivités francophones hivernales.**

### **1. Que signifie le mot "Avent"?**

- Marcher, avancer
- Arrivée, avènement
- Élan, impulsion

### **2. D'où vient la tradition du calendrier de l'Avent?**

- Des Romains
- De la religion catholique
- De la religion protestante

### **3. Pourquoi coupe-t-on un sapin peu avant Noël?**

- D'après une tradition païenne
- D'après une ancienne croyance locale, selon laquelle le sapin protégeait la maison
- Pour le brûler après Noël, les soirs de grand froid

### **4. Quel est le peuple qui a instauré la tradition du sapin à Noël?**

- Les Vikings
- Les Celtes
- Les Gaulois

### **5. Dans quelle région le premier sapin de Noël est-il mentionné en France?**

- En Provence
- En Alsace
- En Bourgogne

### **6. Par quelle reine de France le premier sapin arrive-t-il à la Cour de Versailles au moment de Noël?**

- Marie-Antoinette
- Marie-Thérèse d'Autriche
- Marie Leckzinska

### **7. Que signifiait le mot "sapin" au XVII<sup>e</sup> siècle?**

- Cercueil
- Bois
- Arme

### **8. En quel siècle la pratique païenne du sapin est-elle adoptée par les chrétiens?**

- VIII<sup>e</sup> siècle
- XIII<sup>e</sup> siècle

- XIX<sup>e</sup> siècle

**9. En quelle année le sapin entre réellement dans le foyer des Français?**

- 1915
- 1920
- 1940

**10. Que symbolise le sapin?**

- Le courage
- La vie, l'immortalité
- La jeunesse

**11. Quel est l'ancêtre des boules de Noël?**

- Les rubans
- Les pommes
- Les cartes de vœux

**12. Dans quelle région fête-t-on particulièrement Saint Nicolas le 6 décembre?**

- En Bretagne
- En Normandie
- En Alsace

**13. Depuis quand y a-t-il des marchés de Noël à Strasbourg ?**

- Depuis 1570
- Depuis 1854
- Depuis 1992

**14. Depuis quand fête-t-on la fin de l'année le 31 décembre ?**

- Depuis le XVI<sup>e</sup> siècle
- Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle
- Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle

**15. D'où nous vient la tradition du baiser sous le gui?**

- Des Romains
- Des Gaulois
- Des Scandinaves

**16. D'où vient le mot "Noël"?**

- Naissance
- Avènement
- Noce

**17. Que personnifient les Rois mages?**

- Trois des quatre continents du monde
- La Sainte Famille
- Les trois âges de l'homme

**18. La myrrhe, offerte par l'un des mages, représente...**

- La Divinité de Jésus
- La Passion de Jésus à venir
- La Royauté de Jésus

**19. Qu'était à l'origine une "crèche"?**

- Une auberge
- Une mangeoire
- Une étable

**20. Le "santon" vient du provençal *santoun*, qui signifie...**

- Figurine
- Petit saint
- Petit homme

**21. Que signifie initialement la "cheminée"?**

- Un fourneau
- Un chaudron
- Une excavation

**22. Que désigne à l'origine le mot "cadeau"?**

- Une lettre capitale ornée, placée en début d'alinéa
- Un petit objet que l'on portait sur soi pour avoir de la chance
- Une lettre de cachet

**23. D'où vient le mot "étrenne"?**

- De "tête"
- De "strette"
- De "pronostic"

**24. Quelle est la première définition du mot "guirlande"?**

- Une branche d'arbre
- Un nid d'oiseau
- Une couronne de métal précieux

**25. Qu'était au XIV<sup>e</sup> siècle un "traîneau"?**

- Une crédence
- Un filet de pêche

- Une charrette

**26. Que signifie le "vœu"?**

- Convoitise
- Promesse
- Espoir

**27. D'où vient la tradition des chants de Noël?**

- Du Gospel américain
- Du chant des anges à la naissance de Jésus
- Des chœurs traditionnels anglais

**28. Comment appelait-on le Père Noël en Bourgogne?**

- Le Père Janvier
- Le Père Nicolas
- Le Père Jésus

**29. Qui est Tante Airie?**

- La femme du Père Fouettard
- La bonne fée de Noël
- La mère du Père Noël

**30. Qui est le Père Chalande?**

- Le Père Noël des Bretons
- Le Père Noël des Savoyards
- Le Père Noël des Bourguignons

**31. Hans Trapp, figure du Noël alsacien, est...**

- Un frère de Saint-Nicolas
- Le nom de l'âne de Saint-Nicolas
- Un chevalier malveillant

**32. Dans quelle région le Père Noël s'appelait "Barbassionné"?**

- Dans le Nivernais
- En Provence
- En Normandie

**33. Qui est Rudolphe?**

- Un renne du Père Noël
- Le fils du Père Fouettard
- Le pendant maléfique du Père Noël



**34. Pourquoi appelle-t-on "bûche" le dessert traditionnel de Noël?**

- C'est le nom d'un gâteau provençal
- En souvenir de la bûche que l'on faisait brûler dans l'âtre le soir de Noël
- C'est le nom de celui qui inventa la recette

**35. À quelle occasion brûlait-on traditionnellement une bûche?**

- Le soir du dernier jour d'été
- Le soir du solstice d'hiver
- Le soir du premier jour de l'an

**36. Combien de jours brûlait la bûche?**

- Un mois
- Entre trois et douze jours
- Deux jours

**37. Comment souhaite-t-on un "joyeux Noël" en Alsace?**

- Gleckika Wianachta
- Güeta Besserung
- A Güeter

**38. En Provence, on se souhaite un...**

- Bouòni Calèna
- Bòni Pasco
- Bon Nouvè

**39. "Boune Nàu" se dit en...**

- Anjou
- Poitou
- Normandie

**40. Les Savoyards se souhaitent un...**

- Bouna Shalande
- Buon Natale
- Bun Dênâ

**41. Joyeux Noël en Breton se dit...**

- Bouon Noué
- Nedeleg laouen
- Nadolig Llawen

**42. En Auvergne, où la langue locale est l'occitan, on dit...**

- Bon Nadal
- Djoyeus Nowè

- Goyosa Nabidá

**43. Dans quelle région se souhaite-on un "Bouon Noué"?**

- En Normandie
- En Limousin
- En Lorraine

**44. Où entendrez-vous "eguberrri on"?**

- En Franche-Comté
- Au Pays basque
- En Bourbonnais

**45. Dans quelle ville francophone déguste-on un "gratin de cardons" le soir de Noël?**

- À Genève
- À Québec
- À Kinshasa

**46. Quelle viande est particulièrement appréciée le 25 décembre à Dakar?**

- Le poulet
- La dinde
- Le canard

**47. Dans quel autre pays que la France la dinde est-elle préparée à Noël?**

- Cameroun
- Belgique
- Haïti

**48. Qu'est-ce que la "bouquette", ce dessert que l'on prépare en Belgique?**

- Une brioche à la figue
- Une gaufre au sucre
- Une crêpe agrémentée de raisins secs

**49. Où prépare-t-on le "foufou"?**

- En Côte d'Ivoire
- Au Cameroun
- Au Bénin

**50. Que mangeait-on en France le jour de Noël avant que la dinde devienne un plat traditionnel?**

- Un lièvre
- Une oie
- Un chevreuil

**51. Que préparent les Camerounais le soir de Noël?**

- Un gâteau à la viande de bœuf
- Un gâteau aux graines de melon-pistache
- Un gâteau au chocolat et à la banane

**52. Qu'est-ce que le "cognou" belge?**

- Un gâteau aux frites
- Un poulet farci
- Un pain brioché sucré

**53. D'où vient le mot "cipaille", plat traditionnel québécois?**

- De "six-pattes"
- De "six-pâtes"
- De "six-pailles"

**54. Le 20 décembre, c'est la Journée internationale du...**

- Thé
- Bon sens
- Pull de Noël

**55. Concluez ce proverbe : Noël gelé promet...**

- Pâques ensoleillées
- Pâques fleuries
- Pâques au balcon

**56. Qu'est-ce qu'une "face de Carême"?**

- Un visage jovial
- Un visage rouge et congestionné
- Un visage amaigri et triste

**Devoir 10. Apprendre une langue, c'est découvrir la culture, les traditions et les rituels millénaires du pays. Parfois, certains comportements culturels étonnent plus que d'autres.**

**Découvrez quelques insolites coutumes festives de la communauté francophone. Retenez leur histoire et leur symbolisme.**

## À chaque pays ses traditions

### Déclarez votre amour lors du dimanche des Bretzels

Typique et appréciée par tous au Luxembourg, la célébration gourmande et ancestrale du Bretzelsonndeg (littéralement "le dimanche des bretzels") a lieu à la mi-carême. Traditionnellement, le Bretzelsonndeg est aussi l'occasion de déclarer sa flamme à son bien-aimé(e).

Les *bretzels* sont des pâtisseries typiques luxembourgeoises qui, bien qu'elles existent en version salée, se dégustent majoritairement sucrées lors du Dimanche des Bretzels. Confectionnés à base de farine, d'œufs, de beurre, de sucre et d'amandes, les bretzels sont très appréciés au Luxembourg, en Allemagne et dans les régions limitrophes. Pliés d'une manière bien spécifique, la forme des Bretzels représente l'entrelacement de bras d'amoureux. Le mot Bretzel est d'ailleurs un dérivé du mot "bras".



Lors du Bretzelsonndeg, la tradition veut que l'homme offre un bretzel à l'élue de son cœur. Si elle l'accepte, l'amoureux se verra en retour, offrir des œufs par sa belle à Pâques. Si ce n'est pas le cas, l'amoureux éconduit recevra un panier vide. L'expression luxembourgeoise, découlant d'ailleurs de cette tradition, "de Kuerf kréien" ("recevoir un panier" qui signifie "être plaqué") marquera tout simplement la fin de sa relation amoureuse.



Petite originalité lors des années bissextiles, la tradition s'inverse. Les femmes offrent le Bretzel à l' élu de leur cœur et les hommes se chargent quant à eux des œufs ou du panier.

Initiée par les boulangers luxembourgeois de la Moselle depuis plus d'une centaine d'années, la tradition du bretzel perdure toujours. Aujourd'hui, le Bretzelsonndeg est une tradition luxembourgeoise servant principalement de prétexte aux plus gourmands pour déguster de délicieux Bretzels, souvent mis à l'honneur dans les boulangeries et pâtisseries pour l'occasion. C'est un moment de célébration de la tradition, mais aussi du métier de boulanger.

Cette fête populaire est d'ailleurs célébrée comme il se doit: le train touristique Jhangeli est décoré de la délicieuse pâtisserie et accompagné par un petit orchestre. Ce cortège, composé notamment des boulangers-pâtisseries du pays et de la Reine du bretzel, sillonne les rues de Luxembourg-Ville en distribuant gratuitement des bretzels aux passants dans la Grand-Rue.

### Bénédition d'u Pan de Natale à Monaco

La cérémonie de bénédiction d'u *Pan de Natale* est organisée la veille de Noël. C'est une très ancienne tradition monégasque que le Comité National des Traditions

Monégasques a voulu remettre à l'honneur en faisant participer, comme dans les temps anciens, toutes les familles du pays.

Le Pain de Noël était un gros pain de maison, rond comme le pain de La Turbie. Il était fait avec le blé récolté dans les campagnes du pays et dont la farine provenait des moulins aussi bien de Monaco que de Roquebrune ou de Menton. Sur le dessus de cette boule de pain, on disposait quatre à sept petites noix de manière de former une croix latine et on y déposait un petit rameau d'olivier et parfois on y ajoutait une petite branche d'oranger et de citronnier.



La croix qui se trouvait sur ce pain était le signe de la foi et le rameau d'olivier un gage de paix. Pour certains, la branche d'oranger et de citronnier ajoutée à la brindille d'olivier était le symbole de la richesse du terroir monégasque.

Le soir de Noël, après la messe de minuit, le Pan de Natale était disposé sur la table et la personne la plus âgée, ou parfois la plus jeune, de la famille procédait à la bénédiction du pain. Elle trempait la brindille d'olivier dans le l'eau bénite et faisait un



large signe de croix sur le pain mais aussi vers les personnes présentes autour de la table et prononçait les paroles suivantes: "*Che dame chela ram'auriva e l'agiütu de Diu, u mà se ne vaghe e u ben arrive*" (Qu'avec ce petit rameau d'olivier et l'aide de Dieu, le mal s'en aille et que le bien vienne). Les participants se signaient et le maître de maison tranchait alors le pain et le distribuait. En recevant ce pain chacun

prononçait à voix basse "que le mal s'en aille et que le bien vienne". Le reste de ce pain était conservé et des tranches étaient offertes aux visiteurs en signe de bienvenue.

Les Pan de Natale, suivant la tradition, sont bénis par les familles mais également ils le sont lors de la messe de minuit à la Cathédrale, la veille de Noël. À la fin de la messe, pendant l'Offerte, l'Archevêque de Monaco procède à la bénédiction symbolique de tous les pains qui se trouveront sur les tables familiales ce soir-là ou le lendemain au repas de Noël.

## L'Ommegang de Bruxelles

Loin d'être des entreprises commerciales, les fêtes en Belgique sont tout à fait authentiques, c'est ce qui fait leur attrait. L'Ommegang est un événement traditionnel et festif qui se déroule chaque année le 1<sup>er</sup> mardi de juillet et le jeudi qui suit dans le centre historique de Bruxelles. Il rejoint la tradition des grands cortèges de notables, de cavaliers et de géants que l'on retrouve un peu partout en Belgique et dans le Nord de la France.

À l'origine elle était la plus importante procession lustrale de Bruxelles. Ce cortège impressionnant révèle des détails insoupçonnés de l'histoire de Bruxelles, illustre

plusieurs aspects du folklore national et séduit par une forme de magie visuelle ainsi que par de nombreuses animations. Quelque 1 400 participants en costumes éblouissants évoquent dans la capitale des Pays-d'en-Bas la présentation de Charles Quint et de son fils, l'infant Philippe (le futur Philippe II).

D'après la légende, la procession (*Ommegang* signifie "marcher autour") date de 1348, et célèbre l'arrivée d'une vierge miraculeuse ramenée d'Anvers en barque, et déposée dans la chapelle du Sablon, sous la garde des arbalétriers. Cette statue de la Vierge Marie, taillée dans le bois, était d'abord protectrice de la ville d'Anvers en sa cathédrale. Mais on dit que la Vierge, dans un songe, apparut deux fois à une jeune fille locale et la somma de saisir la statue et de la transporter vers Bruxelles. Chaque année, le dimanche précédant la Pentecôte, l'Ommegang vénère celle qui était devenue la grande protectrice de la ville, la sentinelle de la cité contre les périls du dehors et la gardienne de son autonomie, tout comme Saint-Michel. Mais le peuple donna rapidement sa préférence à Notre Dame du Sablon, plus proche et plus familière que le terrible Archange demeurant dans les hauteurs célestes.



Procession religieuse à l'origine, le cortège se transforme au fil du temps en un événement mondain dans lequel défilent tous les corps constitués de la communauté urbaine. Lorsque Charles Quint vient à Bruxelles le 2 juin 1549, le Magistrat de la ville choisit de lui présenter l'Ommegang et de montrer ainsi clairement à l'Empereur la puissance économique et militaire de la

Ville. L'Ommegang de 1549 correspond à un âge d'or de la procession. En déclin au XVIII<sup>e</sup> siècle et n'ayant connu que deux représentations au XIX<sup>e</sup> siècle, l'Ommegang moderne est recréé en 1930 sur base des descriptions du cortège auquel Charles Quint avait assisté en 1549. Interrompu durant la Deuxième Guerre mondiale, annuel depuis 1957, l'Ommegang actuel reste profondément inspiré de la version de 1930, tout en évoluant constamment quant à sa forme et ses fonctions, suivant les changements de la société.

Près de 1 200 hommes, femmes et enfants, francophones et néerlandophones, participent aux trois parties qui composent l'Ommegang. Tout commence vers 19h30 Place du Sablon par un concours de tir à l'arbalète entre les deux Serments bruxellois. Ensuite, on peut assister à l'accueil de Charles Quint dans l'église ainsi qu'au départ du cortège. Peu après 21h, l'empereur quitte le Sablon en direction de la Grand-Place. Il est suivi par le cortège qui inclut de nombreux groupes dont les arbalétriers, des archers, des



escrimeurs, des arquebusiers et le bon peuple bruxellois. Celui-ci parcourt les rues de la ville en suivant un tracé de 1,5 kilomètre, proche de celui du passé. Vers 21h également, les présentations commencent sur la Grand-Place par l'installation dans la tribune du Magistrat de Bruxelles et de la cour impériale. Se succèdent ensuite d'impressionnants lancers de drapeaux et une parade de l'escorte impériale à cheval munie des bannières représentant les possessions de Charles Quint.



Vers 22h, le cortège venant du Sablon pénètre sur la Grand-Place où il serpente comme sur les tableaux du XVII<sup>e</sup> siècle. Une demi-heure plus tard commence une fête breughélienne pour le bon peuple de Bruxelles au cours de laquelle des groupes de détenteurs de différentes formes de patrimoine culturel vivant donnent des représentations (géants, animaux processionnels, échasseurs, théâtre royal de marionnettes de Toone, gilles de Marchienne, etc.). Vers 23h, après un feu d'artifice, l'empereur retourne dans l'Hôtel de Ville et la fête populaire se poursuit sur la Grand-Place.



Aujourd'hui, la tradition s'est transformée en une fête mettant à l'honneur le patrimoine local. Cette manifestation contribue aussi bien aux sentiments identitaires des différents groupes qui la composent qu'au renforcement de sentiments identitaires bruxellois. Depuis 2011, chaque année, une personnalité du monde des arts se voit confier le rôle de héraut et commente le spectacle sur la Grand-Place, car l'Ommegang est lié de manière interdépendante aux sites historiques bâtis que sont l'église du Sablon et la Grand-Place de Bruxelles. Cette dernière, inscrite au patrimoine



mondial, est un espace culturel indispensable pour l'Ommegang qui perpétue la tradition des cortèges de diverses communes de l'ancien Brabant où figuraient des porteurs d'éléments de patrimoine immatériel différents (danseurs, musiciens, fous, géants, animaux processionnels, personnages représentant Charles Quint et sa cour). La viabilité de l'élément est constamment surveillée, et l'association qui gère l'Ommegang s'occupe en continu de la préparation de l'événement suivant et de sa promotion. Elle recrute des bénévoles dont les costumes et accessoires sont entretenus et abrités en divers lieux de la ville.



Devenu spectacle historique, certes désacralisé et payant, l'Ommegang n'en conserve pas moins de nombreux éléments traditionnels et authentiques comme la présence des sept Lignages de Bruxelles (sept familles nobles, une aristocratie urbaine ayant le monopole des fonctions dirigeantes civiles, militaires et économiques), des Serments d'arbalétriers et des escrimeurs et de la Vierge des Victoires, et reste dans l'esprit des Bruxellois un événement majeur de l'année.

### **Fête des vigneronns de Vevey en Suisse, une fois par génération**

Cette célébration unique au monde se déroule une fois par génération à Vevey, une ville située au cœur du vignoble de Lavaux, dans le canton de Vaud, en Suisse. Cette fête traditionnelle peut se targuer de déchaîner les passions plusieurs années avant son coup d'envoi. Elle occupe les conversations de toute une région depuis quatre siècles étant décidément une célébration unique au monde.



De fréquence irrégulière, la Fête des Vignerons est organisée environ cinq fois par siècle. Jusqu'à maintenant, l'intervalle entre deux fêtes a varié entre 14 et 28 ans. Cette rareté contribue à sa légende. Ceux qui l'ont vécue espèrent en profiter encore et les jeunes générations se réjouissent de vérifier les dires de leurs aïeux par leurs propres expériences.

La Fête des Vignerons célèbre le travail des vigneronns de la communauté et rend hommage aux traditions viticoles dans les vignobles de Lavaux et du Chablais vaudois à travers d'un spectacle exceptionnel par sa dimension et du couronnement des vigneronns-tâcherons. Son histoire remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, mais la première fête telle qu'on la connaît a été organisée en 1797 par la Confrérie des Vignerons, une association d'origine certainement médiévale, qui regroupe des propriétaires de vignes souhaitant faire contrôler le bon travail de leurs terres. Pour stimuler l'émulation, la Confrérie décide de récompenser publiquement les meilleurs vigneronns-tâcherons auxquels ils avaient confié la tâche de la culture de leurs parcelles. Des experts de la Confrérie notent, jugent et classent donc les vigneronns-tâcherons. Ainsi allait naître une cérémonie de couronnement des meilleurs tâcherons qui est à l'origine de la fête. En 1797, sur la place du Marché de Vevey, on érige une estrade de deux mille places. Sous la présidence de l'Abbé-Président, ce premier spectacle se tient le 9 août 1797. Afin de mettre en valeur la cérémonie, on crée un spectacle composé d'un cortège et d'une représentation théâtrale découpée en quatre saisons que président les divinités païennes, Palès, Bacchus et Cérés.



D'abord simple parade, la Fête des Vignerons est devenue une représentation unique au monde dont l'histoire, la mise en scène et la partition musicale sont créées



spécialement à chaque édition. Pensée depuis le XIX<sup>e</sup> siècle comme un véritable spectacle auquel travaillent poètes, musiciens et chorégraphes, elle occupe une place tout à fait particulière dans le cœur des Vaudois qui la préparent pendant 10 ans avant de s'en souvenir pendant 10 ans.

La Fête des Vignerons compte aujourd'hui plusieurs représentations sur trois semaines où participent non seulement des professionnels mais aussi des membres du



public et des artistes locaux. Chaque fête repose sur la recreation de thèmes traditionnels tels que le travail de la terre et des vignes, le cycle des saisons et la fraternité. Des cortèges ont lieu pendant toute la durée de la fête. Elle comporte aussi de la musique et des chansons, comme le *Ranz des vaches* (chant traditionnel des gardiens de troupeaux alpins), et des processions jusqu'à la ville voisine de La Tour-de-Peilz. On peut également y rencontrer des figurants déguisés et des marmousets (figurines de bois fixées sur des bâtons).

L'héritage de la tradition est à chaque fois réinventé par des artistes contemporains. Pour orchestrer cette œuvre inédite lors de sa dernière (12<sup>e</sup>) édition en 2019, la Confrérie des Vignerons a choisi un célèbre metteur en scène originaire du canton suisse du Tessin: Daniele Finzi Pasca.

L'homme du Cirque du Soleil et des cérémonies des Jeux olympiques, il a raconté aux spectateurs une année dans la vie de la vigne, sous la forme d'un émouvant dialogue entre une petite fille et son grand-père. Plus de 1 200 chanteurs et musiciens (chœurs de la région, choristes-percussionnistes,



enfants), ainsi que 5 500 acteurs et figurants en costumes se sont produits dans une arène éphémère construite au cœur de Vevey, sur la Place du Marché, face au lac Léman. Onze armaillis ont interprété le Ranz des vaches, accompagnés par le chœur. Équipée d'écrans géants et d'un immense plancher LED, l'arène 2019 fut une véritable prouesse technique! Elle a accueilli 20 représentations devant 20 000 spectateurs chacune.

La meilleure façon de vivre la tradition en toutes saisons, c'est d'emprunter le Train



des Vignes jusqu'aux villages du vignoble de Lavaux et de partir à la rencontre des vigneron-tâcherons, sans qui la Fête n'existerait pas. Une dégustation des vins locaux et une visite dans ces vignes en terrasses inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco permet de comprendre encore mieux la passion des vigneron honorés par la Fête.

La Fête des Vignerons repose essentiellement sur le travail de bénévoles, qui la préparent pendant plusieurs années. La transmission se fait par le biais des familles et de l'association à but non lucratif de la Confrérie des Vignerons de Vevey, qui coordonne la fête et dont les membres sont issus du grand public. Cette tradition encourage l'esprit de communauté, contribue à la vie artistique et procure un sentiment de continuité culturelle, tout en stimulant le savoir-faire des artisans vignerons. C'est grâce à cet engagement de la population qu'elle est la première tradition vivante de Suisse à avoir bénéficié de la reconnaissance de l'Unesco depuis 2016.

### **L'épluchette de blé d'Inde au Québec**

Au Québec, la récolte du maïs sucré à la fin de l'été est prétexte à la fête depuis des générations. L'*épluchette de blé d'Inde* ou *épluchette* est une fête traditionnelle québécoise et acadienne. Le principe est que les invités épluchent leur blé d'Inde.

Originaire d'Amérique du Sud, le maïs sucré est cultivé par les autochtones depuis plus de 3 000 ans. Découvrant cette céréale avec le continent, les Européens l'auraient nommée blé d'Inde, à la suite de la confusion quand ils se croyaient en Inde. Le maïs est l'une des céréales les plus consommées au monde.

Les Québécois sont friands de maïs sucré, qu'ils apprécient frais ou encore en conserve pour la préparation du pâté chinois, un plat tout aussi populaire qu'emblématique. Malgré son nom, il n'a rien d'asiatique. C'est en fait une espèce de hachis Parmentier, avec en prime du maïs. Les couches sont donc dans l'ordre en partant du fond du plat, bœuf haché, maïs et purée de pomme de terre.



Certains préfèrent le maïs jaune, d'autres bicolore, mais plus il est blanc, plus il est sucré. Dans la culture des légumes frais au Québec, c'est le maïs sucré qui occupe la plus grande superficie. On compte à travers la province quelque 472 producteurs de maïs, dont la majorité écoulent les récoltes dans leur région, souvent dans des kiosques en bordure de route.



La tradition des épluchettes de blé d'Inde, où les réjouissances se mêlent à la corvée d'effeuiller le maïs, remonte d'ailleurs au régime de la Nouvelle-France, durant laquelle le maïs était cultivé comme céréale essentielle à la subsistance des colons et avait lieu à la fin des récoltes. Dans les épis jusqu'aux genoux, amis et voisins, on épluchait en groupe et dans une atmosphère de fête les réserves de maïs d'une famille avant la tombée de l'hiver. Il s'agissait d'une corvée nécessaire pour engranger et conserver le maïs. Tout au long du travail, on se divertissait par des chants et des plaisanteries. À travers les rires et les exclamations, on bouillait, on rôtissait ou on braisait les épis. On égrenait les maïs en les frottant les uns contre les autres ou avec

une lame de fer. Leurs feuilles vertes étaient arrachées, et leur barbe était délicatement retirée, tous les deux conservés pour le tressage. La tâche s'étalait alors sur plusieurs jours. Les jeunes gens aimaient particulièrement l'événement parce que la découverte d'un épi rouge leur donnait droit à un baiser de leur belle. Ces corvées se terminaient par des repas partagés et des soirées dansantes, le tout souvent bien arrosé, dans les maisonnées afin de remercier les participants. On dit même que l'événement permettait aux célibataires de croiser de nouvelles personnes.

À la suite de l'industrialisation de l'agriculture, cet événement se transforma progressivement en activité festive rassembleuse, une sorte de fête des récoltes. C'est l'esprit festif qui demeure aujourd'hui, même si la notion de corvée n'est plus. Des épluchettes de blé d'Inde se succèdent aussi dans les festivals et fêtes de quartier.

Quand arrive le mois d'août, les Québécois aiment se regrouper en famille ou entre amis pour savourer cet aliment de saison. On peut maintenant retrouver des épluchettes mobiles qui offrent leurs services dans des événements majeurs et qui vont même se déplacer dans les écoles ou autres événements corporatifs.

Cette fête se déroule en plein air et consiste à éplucher des épis de maïs doux avant de les consommer bouillis, généralement avec du beurre et du sel ou du poivre. On mange du maïs en épis et où on fait la fête jusqu'aux petites heures.

Une tradition lors des épluchettes de blé d'Inde est l'élection du roi et de la reine de la soirée. Il s'agit de cacher un épi de maïs rouge et un autre bleu (ou deux rouges) durant l'effeuillage collectif, ou simplement des épis avec quelques grains rouges ou bleus. Celui et celle qui trouvent ces deux épis sont couronnés et ouvrent généralement la danse qui suit le repas. Ils peuvent également bénéficier de certains privilèges tels que des cadeaux.



**Devoir 11. Déjà vous pouvez briller en racontant la véritable histoire des traditions festives des États francophones. Maintenant, découvrez quelques recettes culinaires afin de pouvoir déguster des spécialités faites maison.**

### **Clafoutis aux cerises (France)**

C'est le dessert phare de l'été! S'il se décline aujourd'hui avec de nombreux fruits (griottes, pommes, poires, abricots, pêches, prunes, mirabelles, mûres), le vrai clafoutis est une pâtisserie d'origine limousine exclusivement garnie de cerises et recouverte d'un appareil à flan crémeux.

## Réalisation

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 35-40 min

## Ingrédients pour 6 personnes

500 g de cerises

250 ml de lait

100 g de farine tamisée

100 g de sucre

4 œufs

30 g de beurre fondu + 20 g pour le moule

1 pincée de sel

10 g de sucre glace



## Préparation de la recette

Commencez par préchauffer le four à 200°C.

Lavez rapidement les cerises, équeutez-les et égouttez-les. Dans la recette officielle du clafoutis, les cerises conservent normalement leur noyau: de la sorte, elles ne relarguent pas tout leur jus dans l'appareil.

Cassez les œufs et battez-les avec une fourchette comme pour une omelette. Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre et la pincée de sel. Incorporez les œufs peu à peu puis le lait graduellement en continuant de mélanger de manière à obtenir une pâte liquide bien homogène. Ajoutez le beurre fondu.

Graissez le moule avec le beurre fondu et étalez les cerises dans le fond. Versez la pâte à clafoutis par-dessus les fruits et enfournez à four chaud. D'abord à 200°C pendant 10 minutes, puis 25 minutes à 180°C après avoir parsemé quelques noix de beurre à la surface du clafoutis.

Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.

## Astuces

Une fois le temps de cuisson indiqué dans la recette écoulé, regardez l'aspect de votre clafoutis. C'est tout à fait normal que le centre n'apparaisse pas complètement cuit. Il va prendre lors du refroidissement à la sortie du four. Si vous souhaitez laisser un peu plus longtemps votre préparation au four, n'hésitez pas à déposer un papier aluminium sur le dessus pour éviter que votre clafoutis ne brunisse trop.

Par ailleurs, pour parfumer davantage votre appareil à clafoutis, ajoutez-y au choix un sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide, 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère, 1 cuillère à café d'extrait de fleur d'oranger ou kirsch, rhum...

La cerise étant un fruit très sucré, la quantité de sucre peut être diminuée sans problème dans la recette.

## Gaufres de Bruxelles (Belgique)

Savez-vous comment reconnaître une gaufre bruxelloise? Cette gaufre rectangulaire de grande taille, traditionnellement de 20 trous, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, peut se déguster avec n'importe quelle garniture: chocolat fondu, pâte à tartiner, sucre glace, confiture, caramel ou encore chantilly....

### Réalisation

Temps de préparation: 35 min

Temps de cuisson: environ 3 à 5 minutes par gaufre

### Ingrédients pour 6 personnes

250 g de farine

100 g de beurre fondu

15 g de levure de boulangerie

3 œufs

375 ml de lait

15 g de sucre

1 sachets de sucre vanillé



### Préparation de la recette

Faites fondre le beurre et laissez refroidir.

Émiettez la levure de boulanger dans un bol et délayez-la avec un peu de lait tiède.

Ajoutez le sucre en poudre, mélangez. Laissez reposer quelques minutes.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige bien ferme à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet. Réservez.

Dans une jatte, versez la farine tamisée. Creusez un puits au centre et versez le reste de lait tiède. Mélangez énergiquement le tout à l'aide d'un fouet. Ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre fondu et la levure délayée. Mélangez. Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse. Couvrez la saladier d'un linge propre et sec. Laissez reposer la pâte pendant 45 minutes.

Faites chauffer votre gaufrier. Versez une petite louche de pâte sur les plaques et faites cuire quelques minutes. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Dégustez ces gaufres de Bruxelles encore tièdes.

### Astuces

Pour varier les plaisirs, vous pouvez décliner cette pâte à gaufres en version salée. Pour cela, réalisez la pâte à gaufres sans sucre. Agrémentez la pâte de fromage râpé (emmental, parmesan...), d'épices (curry, cumin, paprika...) ou encore d'herbes aromatiques variées (ciboulettes, persil, basilic...). De quoi surprendre les papilles de toute la famille!

## Boutons de culottes (Luxembourg)

Au Luxembourg, on n'envisage pas un Noël sans des boutons de culottes (ou Boxknepp en luxembourgeois) Comme leur nom l'indique, ce sont de petits biscuits ronds d'environ 1,5 cm de diamètre, blanc et lisses sur le dessus et avec une collerette plus foncée en dessous qui ont un subtil goût d'anis.

### Réalisation

Temps de préparation: 40 min (20 min pour battre les œufs + 15 min pour dresser les biscuits)

Temps de cuisson: 6-8 min

Temps de repos: 8 h minimum



### Ingrédients pour 4 sachets de boutons de culotte

3 œufs

250 g de sucre (extra-fin si possible, cela facilite sa dissolution)

200 à 250 g de farine

5 g d'anis vert en poudre

1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger

### Préparation de la recette

Dans le bol du robot pâtissier ou dans un saladier à l'aide d'un batteur, battez les œufs entiers et le sucre pendant 10 min à vitesse rapide puis pendant 10 min de plus à vitesse moyenne. Ajoutez l'anis en poudre et la fleur d'oranger et battez quelques secondes de plus.

Incorporez petit à petit 200 g de farine tamisée à la préparation en l'incorporant délicatement avec une maryse. Macaronnez quelques minutes et rajoutez un peu de farine si vous trouvez la préparation trop liquide.

Transférez la préparation dans une poche munie d'une douille lisse (ou coupez simplement le bout de la poche) et préparez environ 4 feuilles de papier cuisson de la taille de la plaque de votre four. À l'aide de la poche à douille, dressez de petits tas de pâte d'environ 1,5 à 1,7 cm de diamètre en les espaçant d'1,5 cm.

Laissez sécher et crouter les tas de pâte pendant une nuit, ils doivent être totalement secs en surface.

Cette étape est très importante; laissez reposer minimum 8 h si vous voulez que la petite collerette emblématique de ce biscuit se forme.

Le lendemain, préchauffez le four (en laissant la plaque du four à l'intérieur) à 160°C. Lorsqu'il est chaud, sortez la plaque du four et déposez-y une des feuilles de papier cuisson contenant les tas de pâtes.



Faites cuire à 160°C pendant 6-8 min, une collerette doit se former mais les biscuits doivent rester blancs. Faites glisser la feuille de papier cuisson sur une surface plane et enchaînez directement avec la suivante pour que la plaque du four reste chaude. Laissez refroidir les biscuits environ 10 mn, ils se décolleront tout seuls du papier cuisson.

### Notes

Les boutons de culotte se conservent plusieurs semaines dans une boîte hermétique ou dans de petits sachets fermés d'un ruban.

## Gâteau aux pruneaux du Jeûne Genevois (Suisse)

Le gâteau aux pruneaux est populaire dans toutes les régions de culture des pruneaux. La particularité du "gâteau aux pruneaux du Jeûne" ne réside toutefois pas dans le choix des fruits, mais dans la tradition consistant à manger ce gâteau en période de jeûne, la pratique en vigueur dans les cantons protestants suisses dès le XV<sup>e</sup> siècle.

### Réalisation

Temps de préparation: 40 min

Temps de cuisson: 45 min

### Ingrédients pour la pâte brisée (environ 450 g)

250 g de farine blanche

60 g de beurre

60 g de saindoux

6 g de sel

20 g de sucre

1 jaune d'œuf + eau = 80 g (ou simplement que de l'eau)



### Ingrédients pour la garniture

1 kg de pruneaux

1 cuillère à soupe de farine

2 cuillères à soupe de noisettes moulues

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

### Préparation de la recette

Débieter le beurre et le saindoux froid en petits cubes.

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter le beurre et le saindoux et frotter le mélange entre vos doigts pour en faire une masse sablonneuse.

Battre l'œuf avec l'eau et verser sur la farine, puis continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme.

Une fois la pâte bien amalgamée, la fraiser 4 à 5 fois pour la rendre parfaitement homogène et lisse, mais sans insister au risque qu'elle durcisse.

Bien l'emballer dans un plastique et la laisser reposer 1 heure au frigo.

Après ce temps de repos, abaisser la pâte à 3 mm et foncer une plaque à gâteau beurrée ou recouverte d'une feuille de papier cuisson puis la réserver au froid en attente de la préparation de la garniture.

Préchauffer le four à 180°C.

À l'aide d'une fourchette, piquer généreusement de fond de la tarte.

Mélanger la poudre de noisette avec la farine et répartir le tout sur la pâte ou saupoudrer d'abord la farine puis les noisettes après, c'est au choix.

Couper et dénoyauter les pruneaux et les déposer sur le fond de tarte.

Une fois tous les pruneaux en place, les saupoudrer de sucre, à volonté. On pourra aussi mettre le sucre directement après la cuisson au sortir du four, les pruneaux rendront alors moins de jus.

Et pour les vraiment gourmands et pour ceux qui ne pratiquent pas le jeûne, parsemer la surface des pruneaux avec quelques lichettes de beurre.

Pour la touche finale, pincer le pourtour du gâteau afin de créer une jolie bordure.

Enfourner de suite et cuire le gâteau pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Si ce n'est pas déjà fait, saupoudrer de sucre et laisser refroidir le gâteau sur une grille.

Bon jeûne et bon appétit!

## Tarte à la citrouille et à l'érable (Canada)

Les Canadiens sont fous de la tarte à la citrouille et de ses notes épicées. Petits et grands gourmands apprécient la saveur sucrée ainsi que la texture à la fois fondante et croquante de cette tarte au potiron. La citrouille, originaire d'Amérique centrale, a été introduite en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Les recettes ont évolué avec le temps, intégrant des épices et une pâte brisée ou feuilletée pour sublimer ce légume doux et sucré.

### Réalisation

Temps de préparation: 25 min

Temps de cuisson: 35 min

Réfrigération: 1 h

### Ingrédients croûte pâte brisée

115 g de farine

30 ml (2 cuillères à soupe) de sucre

1 pincée de sel

100 g de beurre non salé froid, coupé en dés

15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau glacée, environ

7,5 ml (1 1/2 cuillère à thé) de vinaigre blanc

### Ingrédients garniture

2 œufs





50 g de farine  
250 ml de sirop d'érable  
125 ml de crème 35 % à fouetter  
450 ml de purée de citrouille fraîche ou en conserve non sucrée  
Sucre d'érable, pour saupoudrer  
Crème fouettée

### **Préparation de la recette**

Coupez la citrouille en morceaux et mettez-les dans un cuiseur vapeur ou une passoire placée au-dessus d'une casserole d'eau bouillante pendant 15 à 30 min jusqu'à ce que la chair soit tendre lorsqu'on la pique avec une fourchette. Ou, placez les morceaux de citrouille dans un plat adapté au micro-ondes avec un peu d'eau. Couvrez d'un film plastique en laissant un petit espace pour la vapeur. Cuisez à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la chair soit tendre.

Une fois cuite, en faire une purée.

Au robot culinaire, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et le vinaigre et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Retirer la pâte du robot et façonner un disque avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm d'épaisseur. Foncer un moule à tarte de 23 cm de diamètre. Couper l'excédent de pâte à 1 cm à l'extérieur du moule. Rabattre la pâte pour former une double épaisseur. Festonner la bordure (avec les doigts, former une suite de courbes pour la décorer). Réfrigérer de nouveau 30 minutes.

Dans un bol, fouetter les œufs, la farine et le sirop d'érable jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la crème et la purée de citrouille. Bien mélanger. Verser la garniture dans l'abaisse.

Préchauffer le four à 190°C. Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser tiédir sur une grille.

Servir à la température ambiante. Garnir de sucre d'érable et accompagner de crème fouettée, si désiré.

### **Astuces**

On peut bien utiliser une pâte brisée, une pâte sablée ou une feuilletée.

Avec les chutes de pâtes on peut confectionner des petits biscuits aux formes différentes. Saupoudrez-les de sucre et enfournez-les 10 min. Disposez-les sur votre tarte pour une jolie décoration!

**Devoir 12. Découvrez les séculaires festivités régionales françaises et de grands événements qui attirent l'attention du grand public venant des quatre coins du monde. Débattre du sujet. Argumentez vos préférences.**

## Les festivités régionales françaises

Il existe plusieurs fêtes régionales qui attirent chaque année de nombreux participants. Certaines grandes villes ont conservé la tradition de carnivals, qui donne lieu à des manifestations attirant de nombreux touristes. Les autres accueillent sagement tel ou tel festival culturel ou historique. Et il y a plein de petits bourg qui abritent de grands événements gustatifs.

### Le Carnaval de Dunkerque

Chaque année, *entre le mois de janvier et de mars*, le carnaval de Dunkerque entraîne toute la ville dans un incroyable mélange de sons, de couleurs et de lumières. Les origines du carnaval remontent au début du XVII<sup>e</sup> siècle: les marins partaient de longs mois pêcher la morue sur les bancs de Terre-Neuve et d'Islande et leur départ était l'occasion d'un repas et d'une grande fête. Cette tradition a survécu et aujourd'hui, le carnaval de Dunkerque est devenu un grand rassemblement qui attire des dizaines de milliers de personnes.



Durant deux mois et demi, les carnavales, vêtus de leur plus belle robe, se retrouvent pour parader dans une ambiance joyeuse et familiale. Tous les samedis soir a lieu un grand bal populaire. Les bandes ou les orchestres animent généralement les rues tous les dimanches après-midi. Le point d'orgue du Carnaval reste la semaine de Mardi Gras

avec ses parades géantes et colorées. Les carnavales défilent aux sons d'un orchestre d'une soixantaine de musiciens habillés en pêcheurs et menés par le tambour-major, vêtu de son costume de soldat d'Empire. Au passage devant l'Hôtel de Ville, la foule se presse sur la place pour recevoir le jet de harengs: près de 450 kilos de harengs saurs emballés sous cellophane (appelés aussi *kippers*) sont lancés depuis le balcon pour l'occasion! Ce geste représente symboliquement ce qui a nourri, au sens propre et figuré, les populations littorales pendant plusieurs siècles. Depuis 1999, les "géants", des grands mannequins d'osier réalisés par



l'association "Les Amis du Reuze de Dunkerque et du Patrimoine folklorique du Dunkerquois" défilent avec les avant-bandes de Dunkerque accompagnés en grande pompe par les fifres, les tambours et le public.

## Le Carnaval de Nice

Le plus célèbre actuellement en France et une des plus importantes manifestations de la Côte d'Azur *en février-mars*, le Carnaval de Nice est placé sous le signe des fleurs. Durant



plus de quinze jours, la ville, entièrement décorée et illuminée, vit au rythme des festivités. Humour, dérision et poésie sont au rendez-vous de cette grande fête populaire, car le carnaval s'articule autour de deux manifestations distinctes: le *Corso carnavalesque*, de jour ou de nuit, et la *Bataille de fleurs*.

Sur la place Masséna, les chars allégoriques ou burlesques défilent accompagnés d'éléments d'animation, des arts de rue et groupes musicaux internationaux. Ces corso carnavalesques (de l'italien *corso* "cours, défilé") prennent des allures de voyages initiatiques. Dans les rues se croisent pierrots, arlequins, dominos et personnages en costumes folkloriques, qui se retrouvent chaque soir dans des bals. Un tour du monde en 90 minutes!

Ce carnaval se termine en apothéose par un défilé de chars fleuris dont le plus beau est celui de la reine, élue pour un an. Ce cortège est suivi d'une gigantesque bataille de fleurs où œillets, roses, mimosas servent de projectiles. Face à la mer, la grâce et l'élégance de ces batailles de fleurs



rappellent le pouvoir des fleurs et mettent en valeur le patrimoine floral de la région. Un autre volet du Carnaval plus poétique qui est indissociable de l'autre plus ironique.

## Le Grand Corso du Mimosa

Bormes-les-Mimosas organise chaque année un sublime corso fleuri traditionnel: le



Grand Corso du Mimosa. Douze tonnes de brins jaunes et 80 000 fleurs sont nécessaires pour habiller la douzaine de chars qui défile ainsi dans les rues du vieux village *le dernier week-end de février*. Le fleurissement se fait exclusivement en fleur coupées fraîches. Les constructeurs définissent un thème différent tous les ans et se transmettent le savoir-faire depuis des

générations. Une multitude de fanfares rythment le Grand Corso du Mimosa, et la fête se clôture toujours par la traditionnelle bataille de fleurs.

## Le Carnaval de Mulhouse

Chaque année, *le week-end suivant Mardi Gras*, la ville de Mulhouse rassemble petits et grands pour fêter dans la bonne humeur la fin de l'hiver. La fête commence dès le vendredi soir avec la parade place de la Réunion et se poursuit jusqu'au dimanche soir. Durant tout le week-end défilent des cortèges de chars décorés, accompagnés de fifres et tambours. Les gens déguisés suivent le cortège dans une ambiance festive et chaleureuse. Le soir, les carnavales se retrouvent pour des concerts de musique dans les restaurants et les bars partenaires du carnaval.



D'autres animations sont également au programme, comme un bal sous chapiteau, une cavalcade internationale ainsi que l'élection du roi et de la reine du carnaval. Les décors et les chars sont réalisés par des bénévoles qui chaque année rivalisent d'imagination pour proposer une mise en scène toujours plus amusante et joyeuse.

## La Fête du Citron

Née à Menton en 1934, la Fête du Citron constitue un évènement unique au monde. Elle mobilise *en février-mars* plus de 300 professionnels et nécessite 145 tonnes d'agrumes.

Des corsos sont organisés sur la promenade du soleil, mêlant chars d'agrumes, confettis, danseurs et groupes folkloriques. Mis en scène dans de gigantesques chars, *Citrus Limonia* est salué par les semeurs d'ambiance, fanfares et autres créatures aux charmes de déesses. Pendant la fête, les Jardins Biovès sont habillés d'agrumes, formant des sculptures éphémères dans des teintes jaunes et oranges éblouissantes. Certaines peuvent atteindre plus de 10 mètres de haut. A la tombée de la nuit, les monuments d'oranges et de citrons scintillent de leurs couleurs flamboyantes, et des animations nocturnes sont parfois organisées.



## La Fête des Violettes



Elle a lieu à Tourrettes-sur-Loup depuis 1952. L'activité agricole de ce village s'est essentiellement tournée vers la violette en 1880. Aujourd'hui seule la variété Victoria est cultivée à Tourrettes-sur-Loup. Elle se caractérise par une fleur simple pétalée, très odorante, dressée sur un long pédoncule de

près de 25 cm. Tous les ans *au mois de mars*, la Fête des Violettes clôture la saison des violettes et fête le printemps. Les rues du village sont animées dès 9h30 avec des aubades musicales et les danses locales. Tout le village est fleuri et sent bon la douceur de vivre en ce début de printemps. Un Corso Fleuri débute en début d'après-midi. La journée se clôture par la Bataille de Fleurs à laquelle tout le monde peut participer.

### La Feria de Nîmes Pentecôte

Chaque année depuis 1952, à l'occasion du *week-end de Pentecôte*, Nîmes entre en feria pendant presque une semaine. C'est le symbole de la ville de Nîmes depuis des siècles. La *Feria de Pentecôte*, c'est bien entendu les corridas qui réunissent les meilleurs toreros et les meilleurs élevages, mais c'est également une grande fête populaire à laquelle même les plus jeunes ont l'occasion de participer. Les traditions locales sont mises à l'honneur avec la présence des gardians et des taureaux de Camargue. On les retrouve dans les rues lors des *encierros* ou des *abrivados*, mais encore dans des arènes portatives installées en ville.



Des fanfares et peñas déambulent dans les rues et sur les boulevards pour les animer. Des expositions sont organisées dans différents musées, parmi lesquels le Musée des



Cultures taurines. Un grand concert gratuit est programmé sur le parvis des arènes. Le cheval est mis à l'honneur lui aussi à l'occasion d'un spectacle présenté dans les somptueux jardins de la Fontaine et à travers l'Espace Camargue.

La corrida avec la mise à mort des taureaux suscite de vives discussions parmi l'opinion publique française: les uns se prononcent pour ce spectacle, les autres sont tout à fait contre.

### Les Fêtes Johanniques

Chaque année *début juin*, les fêtes johanniques de Reims commémorent durant tout un week-end le sacre de Charles VII dans la cathédrale de Reims le 17 juillet 1429. À cette occasion, la ville se replonge dans l'ambiance du Moyen Âge. Un village médiéval est reconstitué avec une centaine d'artisans et camelots revêtus de leur costume d'époque. Troubadours et jongleurs animent les rues et participent à la joie populaire.



Le programme comprend de nombreuses animations familiales: spectacle de fauconnerie, ateliers de filage de laine ou de taille de pierres, initiations au maniement

des armes de l'époque, concerts de musique celte ou arabo-andalouse et déambulation festive de groupes costumés.



Le grand temps fort des festivités reste la reconstitution historique du cortège du sacre, rappelant l'arrivée de Jeanne d'Arc et du dauphin dans la ville de Reims. Des centaines de figurants sont mobilisés pour l'occasion. Un grand spectacle pyrotechnique est également organisé le samedi soir et transporte les spectateurs dans un univers poétique et féerique.

### Les Médiévales de Provins

Depuis 1984, les *Médiévales de Provins* se tiennent **en juin** dans la ville de Provins, classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Cette grande fête médiévale est une des plus importantes d'Europe, invitant à un voyage inoubliable au Moyen-Âge: reconstitutions historiques grandeur nature des Foires de Champagne, campements, artisans, bâtisseurs, danses et jongleries. Les *Médiévales de Provins* attirent musiciens, saltimbanques, échassiers et amuseurs de



foules de toute l'Europe. Au pied des remparts, les campements plongent les visiteurs dans la vie quotidienne de l'époque. De nombreux artisans exposent des produits d'autrefois: objets d'art, étoffes, épices, bijoux, costumes ou instruments de musique. Les enfants peuvent aussi se divertir grâce aux activités et jeux médiévaux comme les jeux de palets, de quilles ou d'épées en bois.

### Les Fêtes du Grand Fauconnier

Les Fêtes Médiévales du Grand Fauconnier ont été créées en 1971 pour fêter les 750 ans de la cité de Cordes-sur-Ciel. Depuis, elles se perpétuent année après année **au mois de juillet** pour faire revivre la cité au temps du Moyen-Âge. Durant deux jours, les spectacles se succèdent au son des sabots des chevaux sur le pavé, mêlé à celui des tambourins, cornemuses, luths, vièles et hautbois, sur fond de vieilles pierres usées par le temps. Habitants de la cité, cracheurs de feu, troubadours, jongleurs, fauconniers, musiciens, chevaliers, gentes dames et paysans portent un habit





médiéval. Les Fêtes Médiévales du Grand Fauconnier organisent des campements, des défilés de jour et de nuit éclairé aux torches, des saynètes, des concerts, des bals, des spectacles de feu, mais aussi avec des jeux et des animations pour les enfants.

### **Le Corso de la Lavande**

C'est est un cortège de chars fleuris se déroulant en plein air et marquant généralement l'arrivée des beaux jours. À Digne-les-Bains, le Corso de la Lavande voit le jour en 1929. La première édition vise à mettre en valeur la production de lavande, socle économique du territoire provençal. Interrompu par la Deuxième Guerre mondiale, le Corso de la Lavande revient en 1945 sous une forme régulière. Aujourd'hui, c'est une grande fête qui se déroule sur cinq jours *entre la fin du mois de juillet et le début du mois d'août*.



L'accès est libre et gratuit pour tous. Chaque année, l'événement attire plusieurs dizaines de milliers de visiteurs venus assister aux défilés de jour et de nuit, aux deux feux d'artifices, à la fête foraine et à la parade internationale. Le premier soir,



l'ouverture se fait en musique, suivie des feux d'artifice et d'un grand bal sur la place Général de Gaulle. Le samedi est consacré à la grande parade de groupes folkloriques en provenance du monde entier.

Durant tout le week-end ont lieu des aubades publiques: les groupes déambulent dans les rues du centre-ville offrant des

démonstrations musicales aux visiteurs. Des milliers de "bourses" de lavande, ces petits sachets de coton remplis de fleurs séchées, sont distribués aux spectateurs. Tout au long du corso, la fête foraine accueille petits et grands sur la place du Tampinet.

### **Le Festival de la Saint-Loup**

C'est un festival de danse bretonne et de musique celtique qui se tient tous les ans à Guingamp dans les Côtes-d'Armor *entre juillet et août*. Créée au XIX<sup>e</sup> siècle, cette fête est l'une des plus anciennes de Bretagne. Elle s'est constituée à l'origine autour d'un grand pardon et d'un bal populaire au cours duquel avait lieu la "dérobée", une grande farandole avec des figures de danse. Dans les années 1910 sont instaurés des tournois de Gouren et des démonstrations de lutte bretonne.





Depuis 1957, le festival accueille le championnat national de danse bretonne qui reste encore aujourd'hui l'un des temps forts de la fête. Il débute par le challenge de la dérobee et est suivi par une compétition de danse folklorique où chaque équipe s'affronte sur une épreuve imposée.

Le festival de la Saint-Loup est aussi l'occasion pour le public de découvrir les

traditions bretonnes à travers des ateliers d'initiation à la danse bretonne et aux jeux de force bretons, un concours de costumes traditionnels, des spectacles avec des bagads de la région et des fest-noz. Le *Bugale Breizh*, une journée pour tous les enfants, costumés ou non, permet de se retrouver et de participer à de nombreux ateliers culturels.



### La Feria de Dax

Chaque année *à la mi-août*, la ville de Dax organise sa feria, un grand rassemblement



mêlant tauromachie et liesse populaire. Ces fêtes transforment littéralement le visage de la petite cité thermale landaise. Durant cinq jours et cinq nuits, des centaines de milliers de visiteurs, vêtus de rouge et de blanc, se rejoignent dans les rues de la ville pour chanter et danser au son des bandas. Les arènes sont ouvertes tous les jours pour l'occasion et proposent aux aficionados des

corridas et des spectacles de course landaise.

Les fêtes de Dax sont réputées pour leur bonne humeur, leur convivialité, mais aussi pour leur côté joyeusement arrosé! Les boissons alcoolisées coulent à flot et les terrasses de cafés ne désemplissent pas. Tout au long de la fête, le patrimoine gascon est à l'honneur avec des groupes de musique folklorique, des spectacles équestres et des dégustations de produits du terroir. Des animations sportives gratuites et des défilés rythment la fête pour le plaisir de tous. Le dernier jour, un grand spectacle de bandas et un feu d'artifice clôturent ces cinq jours inoubliables.



### Les Fêtes d'Arvor

Chaque année *autour du 15 août*, les Fêtes d'Arvor célèbrent le folklore breton avec l'élection de la Reine d'Arvor et de ses dauphines, ainsi qu'une foule d'activités





consacrées à la culture traditionnelle bretonne. Durant trois jours, des expositions, des spectacles de bagad où, un fest-noz, des défilés en costume, mais aussi des concerts et des initiations à la danse bretonne sont organisés pour le plaisir de tous.

C'est en 1928 qu'est créée la première édition des Fêtes d'Arvor. En 1965, le comité

des fêtes décide de procéder à l'élection d'une reine du Pays Vannetais. Aujourd'hui, plus de 80 villes et villages sont éligibles au concours. Les jeunes candidates, âgées de 16 à 25 ans, passent en costume breton devant un jury et doivent répondre à des questions sur la culture bretonne.

Après le couronnement de la reine, le grand feu d'artifice du 15 août sur les remparts de Vannes vient clôturer la fête.



### Les Fêtes de la Saint-Louis

Chaque année depuis l'inauguration du port en 1666, les fêtes de la Saint-Louis



enflamment *en août* la ville, soudée autour de cette tradition séculaire qui fonde son identité. Les joutes se déroulent le long du canal royal pendant six à sept jours. La compétition est au cœur de la fête, du tournoi de la presse du mercredi au tournoi des lourds du lundi qui attire des milliers de spectateurs. La traversée de Sète à la nage est également une épreuve populaire. Animations, spectacles, bars-à-

quais, tournois sportifs, feu d'artifice participent également de l'ambiance exceptionnelle qui règne à Sète durant cette semaine.

### Les Médiévales de Crémieu

Ils se déroulent traditionnellement le *deuxième week-end de septembre*. Près de 200 professionnels et 300 bénévoles font revivre Crémieu à l'époque Moyen-Âge. Les animations incluent spectacles équestres, joutes et combats, jongleurs, échassiers hauts en couleurs, lanceurs de drapeaux, cracheurs de feu, musiciens et magiciens. Des artistes déambulent et animent les rues avec des saynètes, fabliaux et farces d'antan.

Divers camps de vie montrent l'art de la vie civile et militaire au quotidien où ont lieu des affrontements à pied en combat non chorégraphiés avec diverses armes: épée longue, lance, boucliers. Une rue est dédiée



aux métiers anciens: facteurs d'arc, potier avec four en terre, fabricant de côte de maille, calligraphie, frappe de monnaie, cardage et filage à l'ancienne, au fuseau... Un grand banquet avec spectacle rassasie les papilles et les yeux des spectateurs le samedi soir sous la halle.

## La Fête des Lumières



La Fête des lumières est née le soir **du 8 décembre** 1852, alors que les Lyonnais éclairaient leurs fenêtres à l'aide de bougies pour célébrer l'installation de la statue de la Vierge Marie sur la colline de Fourvière. Depuis lors, la fête a été reconduite chaque année, et est aujourd'hui devenue un événement populaire urbain des plus

importants, attirant plusieurs millions de visiteurs. Le fleuron des artistes lumière se retrouvent ainsi à Lyon tous les ans au mois de décembre pour présenter plus de 70 créations quatre nuits durant. La ville se transforme en un vaste terrain d'expression et de créativité pour ravir les yeux des



visiteurs.

Tremplin pour les jeunes

talents et rendez-vous des artistes de renommée internationale, la Fête des Lumières révèle toute la richesse de la création lumière dans toute sa diversité.



## La Saint-Nicolas à Nancy

Tous les ans, **aux environs du premier week-end de décembre**, la Saint-Nicolas revient à Nancy avec ses nombreuses festivités et son grand marché de Noël sur la place Charles III. Plus de 65 exposants sont présents dans leurs chalets tout illuminés pour proposer au public des idées de cadeaux originales, des objets d'artisanat d'art et des spécialités locales.

La fête débute le vendredi soir avec



l'illumination du sapin sur la place Stanislas. Durant tout le week-end ont lieu de nombreux spectacles de rue et parades oniriques accompagnés de chars à travers les rues de la ville. La fête se prolonge jusqu'au 31 décembre avec des expositions, des numéros de marionnette, des cours de danse et des concerts.



Au total, plus de 80 spectacles sont programmés avec la présence de plus de 60 compagnies et 400 artistes. Des animations sont également prévues au musée des Beaux-Arts et au musée lorrain.

### Les Marchés de Noël de Strasbourg

Véritable institution, le marché de Noël de Strasbourg existe depuis 1570 et se tient tous les ans *entre la fin du mois de novembre et le 31 décembre*, tout autour de la cathédrale et sur douze sites au cœur de la ville. À chaque nouvelle édition, il replonge les visiteurs dans l'ambiance féerique et conviviale des fêtes de fin d'année.



Plus de 300 chalets sont présents pour l'occasion et mettent à l'honneur la gastronomie alsacienne et l'artisanat local (jouets, luminaires, bijoux et autres accessoires en bois).



Les places sont illuminées et décorées de manière typique pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Haut de plus de 30 m, le grand sapin de la place Kléber règne en maître sur le marché de Noël.

Chaque année, un pays est invité et un marché lui est dédié. De nombreuses animations sont également au programme, parmi lesquelles des concerts, des spectacles et des expositions à

découvrir au fil des places et des ruelles pavées.

### La Fête de la truffe

Créée à l'initiative du Groupement des Producteurs de Truffes du Périgord Noir et de la ville de Sarlat, la fête de la Truffe est devenue un événement incontournable de la région. Cette fête entièrement dédiée à la truffe se tient tous les ans *à la mi-janvier* à Sarlat. De nombreuses animations sont proposées tout au long du week-end comme des ateliers d'identification de la truffe, des conférences, des démonstrations de cavage, ainsi qu'un grand marché permettant au public de rencontrer



les trufficulteurs et d'acheter des truffes fraîches ou des produits à base de truffe.

Les principaux restaurants de la ville se retrouvent sur la place de la Liberté pour offrir des dégustations de "Croustous", sorte de tapas périgourdin à la truffe et au foie gras. Une expérience gustative haute en saveurs! Les chefs sarladais proposent également des démonstrations



de cuisine et des stages culinaires pour apprendre à cuisiner les produits gastronomiques du Périgord.

Parallèlement à l'événement se déroule le *Trophée Jean Rougié*, un concours de cuisine qui récompense les meilleurs élèves des bacs professionnels option cuisine, des étudiants en BTS en CFA de toute la France. Les candidats doivent réaliser une recette à base de foie gras et de truffe noire du Périgord. À l'issue d'une sélection sur dossier, les huit finalistes se disputent le titre autour de deux plats à préparer.



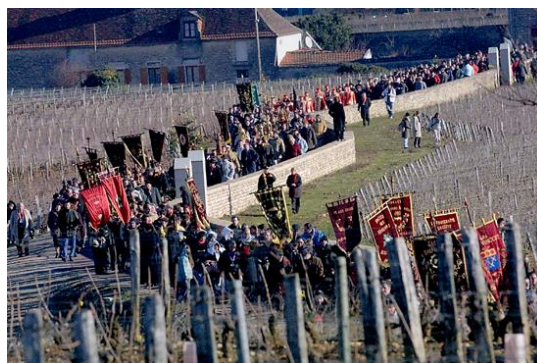
### La Saint-Vincent Tournante



Tous les ans en Bourgogne, les vignerons de chaque village se réunissent *à la fin du mois de janvier* pour remercier le saint patron de la vendange et demander sa protection pour la future récolte. Remise au goût du jour par la confrérie des chevaliers du Tastevin en 1938, cette fête viticole possède des origines anciennes qui remontent au Moyen Âge.

Chaque nouvelle édition de la Saint-Vincent a lieu dans un village différent, d'où le nom de "*Tournante*".

Durant tout un week-end ont lieu des animations diverses et variées comme une procession suivie d'une messe, un grand repas et bien sûr des activités qui mettent à l'honneur les vins de Bourgogne: Mercurey, Nuits-Saint-Georges, Fixin, Chablis... Les plus grands crus sont à l'honneur, mais aussi les cuvées moins connues, la Saint-Vincent Tournante étant alors pour ces villages une occasion de faire connaître et apprécier leurs vins.



### La Percée du Vin Jaune

C'est une fête viticole qui se déroule sur deux jours *au mois de février* dans le Jura pour célébrer le vin jaune, un vin blanc élevé en fut de chêne ayant subi une fermentation. L'objectif de la manifestation est de faire découvrir et apprécier ce vin, réputé pour se conserver presque indéfiniment. Les appellations sont au nombre de quatre: Château-Chalon (AOC), Arbois (AOC), l'Étoile (AOC) et Côtes-du-Jura.



Chaque nouvelle édition de la Percée a lieu dans un village différent. Le principe est le suivant: une entrée donne droit à l'accès au site, à un verre de dégustation et dix tickets de dégustation. Dans le village, les vigneronnes ouvrent leurs caveaux pour faire découvrir leur production au public. Dans les rues, les visiteurs déambulent joyeusement, un verre à la main, au son des bandas et fanfares. Des stands de restauration attendent également les visiteurs durant tout le week-end. On peut y déguster les spécialités régionales: assiette franc-comtoise (saucisse, pomme de terre, cancoillotte, pain), andouillette, soupe à l'oignon et bien sûr les fameux vins jaunes... Une atmosphère conviviale caractérise l'événement. De nombreuses animations sont également au programme, comme un concours de cuisine autour des vins du Jura, un concours de sommellerie et de clavelinage, une exposition sur la vigne et le vin, et des concerts. Cette manifestation est l'occasion pour les visiteurs de découvrir les richesses du terroir jurassien, mais aussi de rencontrer les vigneronnes désireux de partager leur savoir-faire et leur passion.



### Fest'Oie



À Sarlat, capitale du Périgord Noir, le foie gras est à l'honneur durant tout **le premier week-end de mars**. La place de la Liberté accueille un grand marché traditionnel faisant la part belle aux produits du terroir et bien sûr au foie gras, spécialité de la région. Plusieurs animations sont organisées, comme un grand banquet avec foie gras à volonté, des ateliers de démonstrations culinaires pour petits et grands

et des bandas pour réchauffer l'ambiance. Une soupe de carcasse à la périgourdine est offerte à tous sur le marché pour permettre aux visiteurs de découvrir les richesses de la cuisine traditionnelle de l'oie. De nombreuses autres spécialités de l'oie grasse sont également à l'honneur durant le banquet, telles les grillons, le cou farci, le magret, les aiguillettes, le civet ou encore le pot au feu de canard. Le banquet accueille plus de 800 convives. Durant toute la durée des festivités, des troupeaux d'oies sont également guidés à travers la cité médiévale.



### VitiLoire

Créée en 2003 à l'initiative de la ville de Tours, VitiLoire est une manifestation populaire entièrement gratuite dont l'objectif est de promouvoir et de faire connaître les vins du val de Loire. Elle a lieu tous les ans durant **le dernier week-end de mai**.



Installé en plein cœur de Tours, VitiLoire propose aux visiteurs un village de producteurs et d'artisans, des démonstrations de cuisine en présence de grands chefs, un marché, des bars à vins millésimés, de grandes tablées façon guinguettes, une librairie viticole, des randonnées pédestres ou cyclistes à travers les vignobles et des ateliers pour

découvrir les quelques 70 AOC qui composent le vignoble. Plus de 150 vignerons sont présents pour représenter la diversité des terroirs et des cépages du val du Loire et faire déguster leur production au public.

### Les Fêtes de la mirabelle

Elles ont lieu chaque année *au mois d'août* à Metz dans le but de célébrer et promouvoir ce fruit emblématique de la Lorraine.

Durant quinze jours ont lieu de nombreuses animations autour de la mirabelle comme des dîners spectacles, des concerts, des bals, une fête foraine, un feu d'artifice, une parade et des points de découvertes culinaires. Un



grand marché aux produits du terroir et de l'artisanat avec une centaine d'exposants réunis sur deux jours permet au public de rencontrer les producteurs de mirabelles, mais aussi les pâtisseries, les chocolatiers et les apiculteurs de la région.

L'élection de la Reine de la mirabelle reste l'un des temps forts de l'événement, ainsi que les Montgolfiades de Metz, un grand rassemblement de ballons qui a lieu en plein cœur de la ville sur les bords du plan d'eau.

### Vignes, Vins et Randos en Val de Loire

*Le premier week-end de septembre*, plus de 15 balades savoureuses sont organisées à travers les vignobles d'Anjou, de la vallée de la Loire et de la Touraine. Les plus grandes appellations sont représentées, comme le Saumur brut fines bulles, le Saumur Champigny, le Chinon ou encore le Vouvray. Chaque promenade dure environ 3 heures et est accompagnée et animée par un vigneron. Faciles et conviviales, les balades sont accessibles à tous et ponctuées



de pauses au cours desquelles les participants sont invités à déguster des produits locaux (vins, fromages) ou visiter le patrimoine local.

Une expérience humaine et gustative originale, ainsi qu'une occasion unique de partir à la découverte des paysages viticoles du val de Loire! Des animations sont également au programme durant tout le week-end, comme des jeux pour enfants, des repas en plein air et des démonstrations culinaires. Un espace de vente de vin permet d'acheter les vins dégustés durant les randonnées.

### La Fête du Beaujolais Nouveau

Dans toute la France, la fête du beaujolais nouveau se déroule *chaque troisième jeudi du mois de novembre*, date à laquelle la vinification



prend fin et la commercialisation est autorisée. La sortie de ce vin fruité est très attendue par les amateurs, mais constitue aussi une bonne raison pour se retrouver entre amis dans une ambiance conviviale.

Cette fête occasionne de nombreuses manifestations dans le Pays Beaujolais, où les célébrations s'étalent souvent jusqu'à la fin de la semaine. Le lancement

du beaujolais nouveau se fait traditionnellement avec Les Sarmentelles à Beaujeu, où une procession de brouettes remplies de sarments enflammés précède la mise en perce des premiers tonneaux aux douze coups de minuit. Les producteurs et vigneronnes ouvrent les portes de leurs caves et caveaux jusque tard dans la nuit pour faire goûter leurs cuvées. Les restaurateurs proposent des menus sur le thème du beaujolais, et tous les villages sont à la fête en proposant des produits artisanaux à travers diverses manifestations.



### La Fête du Piment

Cette fête a vu le jour en 1968. Le petit condiment connu à l'époque principalement



aux alentours d'Espelette avait déjà sa place dans la cuisine locale. Au fil des années, la Fête du Piment a touché un public plus large. Elle accueille aujourd'hui des visiteurs venant des 4 coins de l'hexagone. Ce rendez-vous gourmand et festif a lieu chaque année *le dernier week-end d'octobre*. De nos jours cette fête a une renommée bien au-delà du Pays Basque. La production du piment est à

l'honneur. Le piment d'Espelette AOP se décline en purée, compote, poudre, moutarde, accompagnant même les plus fondants des chocolats.

Durant le week-end plusieurs manifestations ont lieu: une vente de piments et de produits régionaux dans les rues, une dégustation de soupe au potimarron et piment d'Espelette, des danses basques avec Ezpela au fronton, l'élection du plus beau stand de piments, le concert avec le chœur d'hommes Ezpeletan



Kantuz, une messe solennelle avec la chorale d'Espelette et la batterie-fanfara Ezpeletarrak, bénédiction des piments, le défilé des confréries haut en couleur dans les rues, la cérémonie d'intronisation de nouveaux membres par la Confrérie du Piment d'Espelette, "remise du prix piment", l'apéritif-concert dans tous les bars du bourg, le festival de bandas dans les rues.

### Les festivals de musique

Les festivals de musique sont des manifestations périodiques qui réunissent, le plus souvent l'été et en plein air, des artistes pratiquant le même genre de musique pour qu'ils exécutent en public des œuvres qui renvoient souvent à un thème déterminé.



La musique de chambre fait l'objet de manifestations à Menton et à Divonne. La musique ancienne est célébrée à Saintes, à Sénanque, à Villeneuve-lès-Avignon. La musique contemporaine est accueillie par Aix-en-Provence, Metz, La Rochelle, Bordeaux, Orléans, Bourges, Strasbourg.

Certaines manifestations sont très spécialisées: Saint-Donat accueille les œuvres de Bach, La Côte-Saint-André, celles de Berlioz, Vaison-la-Romaine, les Chorales de jeunes chanteurs.



Enfin, plusieurs villes abritent des festivals de jazz, comme Nice, Antibes, Vienne, Marciac. D'autres se consacrent à la chanson, à la musique traditionnelle, au blues ou au rock: Lorient, Rennes, La Rochelle, Bagnols-sur-Cèze, Belfort.

### Les festivals de théâtre

Le premier festival d'art dramatique fut créé à Orange en 1869. Citons encore ceux d'Avignon (1947) et de Paris (notamment le Festival du Marais, créé en 1962 et le Festival d'automne, créé par Michel Guy en 1972. À Nancy s'est tenu de 1963 à 1967 un festival international de théâtre universitaire, qui accueillit les débuts de metteurs



en scène tel que Patrice Chéreau, et qui s'est transformé en 1968 en festival mondial du théâtre, interrompu en 1983.

Modeste "semaine dramatique" à sa création en septembre 1947, le **Festival d'Avignon** s'est étendu à la musique et à la danse, voire au cinéma. Le festival "off" qui s'est accolé au festival officiel est là pour dire que le théâtre français ne saurait se passer de cet événement annuel, qui, comme en témoignent les nombreux spectacles étrangers invités et la présence de la presse d'autres pays, a acquis une renommée internationale. Son nom reste



à jamais attaché à celui de son créateur, le comédien et metteur en scène Jean Vilar.

Les dizaines de milliers de spectateurs qui chaque été se pressent à Avignon fréquentent autant le "in" que le "off". C'est essentiellement ce dernier qui donne à la ville une allure que l'on peut qualifier d'indescriptible cohue ou de joyeuse kermesse: à la foule des

aficionados du théâtre se mêlent les pittoresques parades des compagnies de toutes nationalités illustrant tous les genres, du café-théâtre aux spectacles de rue, du mime au cirque, de la commedia dell'arte à la tragédie antique.

Le **festival de Cannes** est né d'un autre festival de cinéma, la Mostra de Venise, fondée en 1932. En 1946 s'ouvre le premier festival de Cannes, dont la périodicité sera annuelle, à deux exceptions près, en 1948 et 1950.

Le festival se propose de réunir les films les plus représentatifs de l'année. Une partie d'entre eux concourt pour *la Palme d'or*, la récompense suprême, les autres étant présentés hors compétition. Le jury est composé de personnalités du cinéma et de la littérature.

Dans les années 1950, Cannes devient la grand-messe du cinéma mondial, avec ses rites immuables – la montée des marches, la projection du soir avec smokings et robes de grands couturiers –, dans une atmosphère électrique et glamour, où les vedettes côtoient les paparazzi et les starlettes.



## **Le Tour de France**

Disputé durant trois semaines, en juillet, sur environ 4 000 km, le Tour de France est l'épreuve phare du cyclisme mondial. Le maillot jaune distingue le premier au classement général.



En 1903, la création par Henri Desgrange, rédacteur en chef du journal l'Auto, du Tour de France annonce la nature de la compétition sportive du XX<sup>e</sup> siècle. La "grande boucle" est en partie responsable du mythe du héros sportif.

En une dizaine d'années le Tour se met en place: le nombre d'étapes augmente et, en 1908, les étapes de montagne apparaissent –

le franchissement des cols, comme l'Aubisque ou le Tourmalet, donne lieu à des duels pathétiques. Au fur et à mesure des Tours, les moyens techniques s'améliorent, les engins s'allègent, les freins apparaissent. En 1913 est introduit le classement au temps, mais le premier maillot jaune de l'histoire est remis en 1919, à Grenoble, à Eugène Christophe, le "Vieux Gaulois", au départ de l'étape; la couleur de ce maillot, destiné à distinguer le premier au classement provisoire, est celle des feuilles du journal organisateur du Tour.



### Le Tournoi des Six Nations

Le Tournoi des Six Nations (des Cinq Nations jusqu'à 1999) est une compétition de rugby à XV, disputée chaque année en février et mars par les équipes masculines.



C'est la plus ancienne et la plus célèbre des compétitions internationales. Disputé pour la première fois en 1910, ce tournoi opposait chaque année la France et les quatre Unions britanniques (Angleterre, Écosse, pays de Galles et Irlande unifiée) qui, depuis 1883, disputaient déjà entre elles une semblable

compétition. Au début de l'an 2000, les cinq nations initiales ont été rejointes par l'Italie, changement qui a occasionné une modification du titre de la rencontre internationale, "Tournoi des Cinq Nations", en "Tournoi des Six Nations".

Chaque équipe s'affronte à chacune des cinq autres. Celle qui remporte les cinq matches réalise le "Grand Chelem". L'équipe qui perd tous ses matches dans le tournoi des VI nations, qui n'en remporte aucun, reçoit la "cuillère de bois". La légende veut qu'elle aurait vraiment été remise pour la première fois en 1884 par un étudiant anglais, William Bolton, pour se moquer des Irlandais battus trois fois dans le tournoi. Depuis la création du Tournoi des



V nations en 1910, la France a "remporté" la cuillère de bois à 8 reprises (la dernière fois, c'était en 1957).

Le Tournoi est une grande compétition sportive et un rendez-vous dans la bonne humeur pour ses cohortes de supporters. Le match commence traditionnellement par les hymnes nationaux qui sont repris en chœur par les supporters de chaque équipe, quel que soit le résultat, il se prolonge très tard le soir ou le lendemain dans les pubs ou les bistrotts. Pour les supporters qui n'ont pas la chance d'assister au match dans le stade, c'est aussi l'occasion de se rassembler entre amis à la maison ou dans un pub. De nombreux supporters portent les couleurs de leur équipe, se maquillent le visage ou chantent quelques chansons fétiches pour encourager leurs joueurs.

### Compétitions de football

Trois grandes compétitions de football ont lieu chaque année, le **Championnat de France**, la **Coupe de France** et la **Coupe de la ligue**. Dans la première, les clubs sont regroupés en divisions. Les meilleurs se trouvent dans la première division et se rencontrent tous en matchs aller et retour. À la fin de toutes les rencontres est déclarée



championne l'équipe la mieux classée.

La Coupe de France permet à tous les clubs, grands ou petits, bien classés ou non, de se rencontrer sur un match. À l'issue de la rencontre, le vaincu est définitivement éliminé de la Coupe. Cette formule a permis à des clubs de divisions inférieures d'atteindre un niveau élevé de la compétition, soulevant la liesse dans toute une ville ou une région.

La Coupe de la ligue est organisée sur le même principe que la Coupe de France, mais elle est réservée aux clubs professionnels de la première et de la deuxième division.

Le coq gaulois est le symbole de l'équipe de France et ses couleurs sont celles du drapeau national, à savoir le bleu, le blanc et le rouge. Le maillot de l'équipe de France arbore deux étoiles au-dessus du coq qui représentent ses victoires en Coupe du monde 1998 et 2018.

Le coq a été adopté par le Comité Français Interfédéral (CFI) en 1909 et est conservé depuis lors comme emblème de l'équipe nationale. Le coq n'est plus uniquement l'emblème de l'équipe de foot. Il a été généralisé à tous autres sports. À cet effet, l'équipe de basket-ball, de rugby disposent d'un coq sur leur maillot. Les supporters l'ont également adopté. Il est fréquent de voir un coq présent sur le stade qu'avant le lancement d'un match notamment de rugby. À chaque victoire de l'équipe de France, les festivités sont faites généralement en compagnie des coqs dans les champs Élysées.



## Devoir 13. Retenez les symboles de la Nation française. Découvrez leur histoire. Débattre du sujet.

### Les symboles de la Nation française

#### Le coq

Le coq est devenu malgré lui un des symboles de France.

Le coq est un animal présent depuis l'Antiquité dans de nombreuses cultures. Sa racine celtique *kog*, signifie "rouge", couleur de l'aurore. Symbole du courage militaire pour les Grecs anciens, sa démarche, cadencée, buste en avant, sa queue en panache, ses ergots acérés et sa capacité à combattre jusqu'à la mort en font un volatile guerrier par excellence. Il est également un symbole solaire, son chant annonçant le lever du soleil. Il a subséquemment été relié à des croyances religieuses et païennes, le plus souvent accompagnées de sacrifices. Décrit dans la Bible comme le plus intelligent des animaux (Job, 38), il est l'attribut de nombreux saints: Saint Guy, Sainte Odile ou Saint Jacques le majeur, protecteur des chemins de Compostelle. Sa place en haut des clochers d'église (pour faire office de girouette), attestée depuis le IX<sup>e</sup> siècle et qui pourrait également représenter l'arrivée du Christ rédempteur protégeant le chrétien des péchés et dangers, a été imposée par une bulle pontificale du X<sup>e</sup> siècle en référence à Saint Pierre. Il a par ailleurs souvent été remarqué que l'intérieur de ces coqs de clocher contenait des reliques.



En fait, le rapprochement de cet oiseau et de la France est dû à une étrangeté linguistique: le mot *gallus* en latin signifie à la fois "gaulois" et "coq". C'est pourquoi sa silhouette apparaît sur les monnaies gauloises. Une légende, sans doute auvergnate, veut que lors du siège de Gergovie par Jules César en 52 av-JC, Vercingétorix lui aurait fait envoyer un coq agressif pour signifier aux Romains qu'il ne capitulerait pas. Le soir même, César invitait à dîner le chef des Arvernes pour lui servir, sans qu'il s'en doute, son coq mijoté au vin. Mal lui en prit, le lendemain Vercingétorix infligeait à l'armée romaine une défaite cuisante. Le coq gaulois l'avait emporté. Mais cet oiseau est aussi réputé vaniteux et présomptueux, tous comme les Gaulois.

Aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, le coq est utilisé par les Italiens hostiles à la présence française et par les Anglais qui, lors de la guerre de Cent ans, se plaisent à faire dévorer le coq par le bestiaire de leurs armoiries pour brocarder l'orgueil des Français et de leur roi. Il est à noter que si la littérature d'antan fait apparaître de nombreux dérivés de "coq", ce terme n'est pas forcément rattaché à des valeurs positives. "*Coquart*" signifie ainsi "fanfaron", tandis que "*coquebert*" veut dire "niais" ou "sot". Dans l'héraldique, le coq est ainsi réservé aux familles de bas état.

Par esprit de contradiction cependant, les Français reprennent peu à peu à leur compte ce symbole, mettant en avant les qualités du coq et sa reconnaissance biblique. Le jeu de mots donne naissance au mythe du coq gaulois et le roi de la basse-cour fait

de plus en plus fréquemment son apparition sur les toiles des artistes d'alors, notamment dans le cadre de commandes royales, en particulier chez les Valois et les Bourbons. Ainsi, le coq commence à être rattaché à l'idée émergente de la Nation française.

Dès la Renaissance, le coq était en effet vu d'un nouvel œil, en particulier le coq blanc, oiseau de Jupiter et de Mercure. L'animal s'immisce dans les représentations du roi de France. Sous François Premier, le coq, présenté comme un être indomptable, devient une figure majeure de la dignité et l'emblématique royale.

C'est d'ailleurs au début du XV<sup>e</sup> siècle qu'apparaît la cocarde, ou plutôt la *coquarde*. Celle-ci consiste alors en un assemblage sur un chapeau de plumes ornementales ou de rubans qui rappelle la crête de coq redressée. Cette posture de fierté, qui marque le changement d'appréciation de l'animal, se retrouvera par la suite dans l'usage revendicatif, et notamment révolutionnaire, qui sera fait de la cocarde.

Au demeurant, le coq reste un emblème français discret, bien moins représentatif que la fleur de lys par exemple. Dans la galerie des Glaces à Versailles, on retrouve néanmoins des chapiteaux de colonnes en bronze doré à motif de coq. Cet ornement est le fruit de l'inspiration de Lebrun en réponse au concours initié en 1659 par Colbert, désireux de créer un ordre architectural français.

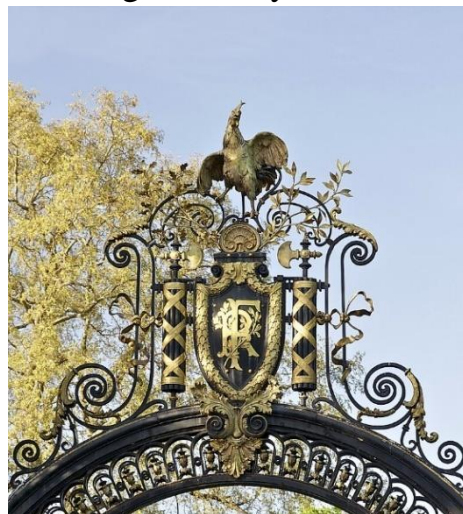


La popularité du coq, ainsi que de la cocarde tricolore, connaissent la gloire à partir de la Révolution française, au point que l'animal figure sur le sceau du Directoire, et qu'une commission de conseillers d'État propose à Napoléon I<sup>er</sup> de l'adopter comme symbole national. L'Empereur refuse en ces termes: "Le coq n'a point de force, il ne peut être l'image d'un empire tel que la France", lui préférant l'aigle impérial.

Le coq retrouve son prestige politique le 30 juillet 1830, lorsqu'une ordonnance stipule qu'il doit figurer sur les boutons d'habit de la garde nationale et surmonter ses drapeaux. On redonne au coq de sa splendeur et le consacre comme représentation animalière de l'identité nationale, au détriment du lion, de l'aigle et du lys.

Coiffé d'un bonnet phrygien, la II<sup>e</sup> République le figure sur son sceau, gravé sur le gouvernail que tient la Liberté assise. Dédaigné par Napoléon III, il connaît ensuite son heure de gloire sous la III<sup>e</sup> République, qui en frappe son sceau et ses pièces d'or, et l'érige, les ailes déployées, la crête fière et l'ergot belliqueux, au sommet de la grille du parc du Palais de l'Élysée (*grille du Coq*).

La Première Guerre mondiale fait de nouveau chanter le coq. Face à l'aigle impérial prussien, le coq s'impose comme une allégorie fédératrice autour duquel s'affirme le sentiment patriotique. Figure de la résistance et du courage français, le coq est également le représentant d'une France rurale, fière, féconde... et victorieuse.





Ainsi, emblème de Rois de France, adopté par le Peuple autour de la Révolution puis de la Première Guerre mondiale, le coq devient un symbole de la Nation française, confortée dans les épreuves tout au long de son histoire.

Aujourd'hui, si le champ politique contemporain lui préfère Marianne, le coq reste l'emblème de la France aux yeux du monde, notamment lors des affrontements sportifs. Par ailleurs, du fait de sa vaillance, le coq se trouve encore sur un bon nombre de monuments aux morts érigés aux citoyens morts pour la France lors des guerres mondiales.

## **Le drapeau français**

Emblème national de la Cinquième République, le drapeau tricolore est né sous la Révolution française. Aujourd'hui, le drapeau tricolore flotte sur tous les bâtiments publics. Il est déployé dans la plupart des cérémonies officielles, qu'elles soient civiles ou militaires.

Le drapeau tricolore n'a pas encore trouvé son historien. Le flou historique qui entoure sa naissance laisse libre champ aux légendes qui l'auréolent de poésie: nombre d'hommes illustres, dit-on, se sont penchés sur son berceau pour le parer de ses couleurs.

Avant d'être drapeau, le tricolore fut cocarde. Le blanc représentait la monarchie, tandis que le bleu et le rouge reprenaient les couleurs de la ville de Paris, signe, selon le maire de la ville, de "l'alliance auguste et éternelle entre le monarque et le peuple". La cocarde tricolore devint alors un symbole de patriotisme et commence à fleurir aux boutonnières.



Le drapeau tricolore prit sa forme définitive le 15 février 1794 lorsque la convention nationale décréta que le pavillon national "sera formé des trois couleurs nationales, disposées en bandes verticalement, de manière que le bleu soit attaché à la gable du pavillon, le blanc au milieu et le rouge flottant dans les airs". La légende voudrait que ce soit le peintre Louis David qui ait choisi l'ordre des couleurs.

À plusieurs reprises, le drapeau tricolore fut menacé. Il perdit son bleu et son rouge lors du retour de la monarchie de 1814 à 1830, qui ne garda que blanc royal. Il reparut fièrement tricolore sur les barricades des Trois glorieuses, les 27, 28 et 29 juillet 1830, brandi comme signe de ralliement républicain face à Charles X. Louis-Philippe accepta le retour du drapeau bleu, blanc, rouge, proclamant que "la nation reprenait ses couleurs".

Le 25 février 1848, lors de la proclamation de la République, les insurgés voulurent un drapeau totalement rouge. C'est Lamartine qui sut trouver les mots, en poète, et galvaniser la foule, en homme politique, pour sauver le drapeau national.

Sa genèse mouvementée, traversée par la grande et la petite histoire, ses multiples représentations dans des œuvres romanesques ou picturales, la richesse symbolique de ses couleurs où se mêlent le chaud et le froid, l'ont ancré au cœur de l'identité française. Il est aujourd'hui le seul emblème national que définit l'article 2 de la constitution de la Cinquième République.



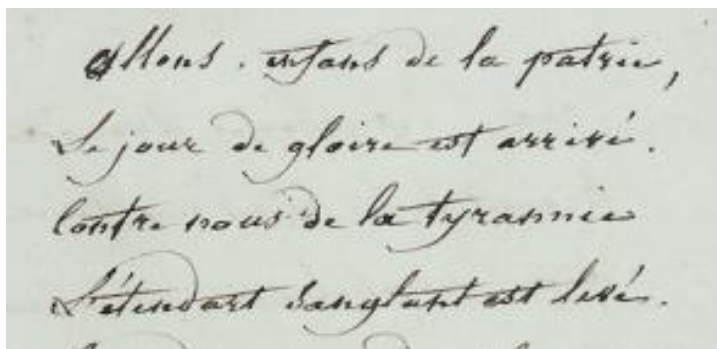
Depuis les années Giscard et la construction de l'Union européenne, il a été décidé d'utiliser pour le drapeau français, le bleu foncé du drapeau européen. Il y a une vraie symbolique autour de ce dernier: la couronne de 12 étoiles – les 12 apôtres de Jésus – une couronne de la Vierge Marie, sur fond bleu marial. Dans la mesure où le drapeau européen est désormais apposé un peu partout à côté du drapeau français, en 2020, à l'initiative du président de la République Emmanuel Macron, le bleu du drapeau tricolore a été modifié pour des raisons avant tout esthétiques. C'est désormais un bleu marine qui s'affiche

sur tous les bâtiments. Cette décision a été prise pour renouer avec un symbole de la révolution française. Il faut savoir que la Marine nationale a toujours utilisé ce bleu marine.

## La Marseillaise

L'histoire a fait de ce chant de guerre révolutionnaire un hymne national aux accents de liberté, qui accompagne aujourd'hui la plupart des manifestations officielles.

Son auteur, Claude-Joseph Rouget de Lisle, était capitaine du génie sous la Révolution. Dans la nuit du 25 au 26 avril 1792, à la suite de la déclaration de guerre du roi d'Autriche, il composa chez le maire de Strasbourg, dénommé Dietrich, un morceau qu'il intitula "Chant de guerre pour l'armée du Rhin".



L'hymne fut d'abord diffusé en Alsace sous forme manuscrite ou imprimée, avant d'être repris par de nombreux éditeurs parisiens. Entonné par les fédérés de Marseille participant à l'insurrection des Tuileries le 10 août 1792, il se répandit de bouche à oreille, et son succès fut tel qu'il fut déclaré chant national le 14 juillet 1795.

Il n'existe pas de version unique de la Marseillaise, qui fut mise en musique dès le début sous des formes variées, avec ou sans chant. Les premières éditions n'étaient pas signées, ce qui fit douter que Rouget de Lisle, compositeur par ailleurs plutôt médiocre, en fût réellement l'auteur. Dépassé par le retentissement de son œuvre, il retourna à l'anonymat après la Révolution, n'écrivant que quelques compositions sans succès. Le 14 juillet 1915, les cendres de Rouget de Lisle furent transférées aux Invalides.

Interdite sous l'Empire et la Restauration, la Marseillaise fut remise à l'honneur lors de la Révolution de 1830. Berlioz en élaborait alors une orchestration qu'il dédia à

Rouget de Lisle. Le roi Louis Philippe lui préféra un autre hymne plus modéré, la Parisienne.

La III<sup>e</sup> République choisit la Marseillaise en 1879 comme hymne national, sans définir d'harmonisation d'officielle. Face au grand désordre musical qui en découlait lorsque des orchestres différents se réunissaient, il fallut choisir une version de référence. Le ministère de la guerre s'en chargea en 1887, sur proposition d'une commission de musiciens professionnels.

En septembre 1944, une circulaire du ministère de l'Éducation nationale préconisa de faire chanter la Marseillaise dans les écoles pour "célébrer notre libération et nos martyrs". Son caractère d'hymne national fut réaffirmé dans l'article 2 des constitutions de 1946 et de 1958.

Le rythme varia au cours des années: jouée un peu plus vite au XX<sup>e</sup> siècle que dans sa composition d'origine, elle fut légèrement ralentie par le président Valéry Giscard d'Estaing. Son successeur François Mitterrand revint à la version plus rapide, qui prévaut aujourd'hui.

## Marianne

La première allégorie de la République sous les traits d'une femme coiffée d'un bonnet phrygien remonte à la Révolution française: ce bonnet porté par les esclaves affranchis en Grèce et à Rome, apprécié des marins et des galériens de la Méditerranée, est fièrement repris par les révolutionnaires venus du Midi comme emblème de la liberté.



Marianne étant un des prénoms les plus répandus du XVIII<sup>e</sup> siècle, il est employé pour personnifier le peuple, et parfois la République, notamment dans la bouche de ses détracteurs.

Sous la III<sup>e</sup> République, les statues et surtout les bustes de Marianne se multiplient, en particulier dans les mairies, parfois privée de leur bonnet phrygien jugé trop séditieux au profit d'un diadème ou une couronne.

Il n'existe pas de modèle officiel de Marianne. Entre 1968 et 2003, Marianne prend le visage des Françaises de son temps, Brigitte Bardot, Michèle Morgan, Mireille Mathieu, Catherine Deneuve, Inès de la Fressange, Laetitia Casta, Evelyne Thomas. Depuis le dernier choix de l'Association des maires de France en 2003, le symbole de la République n'est plus incarné par une personnalité. Elle orne les timbres-poste, inspire les artistes, et incarne aux yeux de tous la beauté et la vitalité de la République éternelle.

## La devise "Liberté, Égalité, Fraternité"

Les notions de liberté, d'égalité et de fraternité n'ont pas été inventées par la Révolution. Cependant il faut attendre la Révolution française pour les voir réunies en triptyque. Dans un discours sur l'organisation des gardes nationales de décembre 1790,



Robespierre propose que les mots "Le Peuple Français" et "Liberté, Égalité, Fraternité" soient inscrits sur les uniformes et sur les drapeaux, mais son projet n'est pas adopté.

À partir de 1793, les Parisiens, rapidement imités par les habitants des autres villes, peignent les façades de leurs maisons de cette inscription: "Unité, indivisibilité de la République; liberté égalité ou la mort". La dernière partie de la formule, trop associée à la Terreur, disparaît rapidement.

Comme beaucoup de symboles révolutionnaires, tombe en désuétude sous l'Empire. Elle fait son retour lors de la Révolution de 1848, qui la définit comme un principe de la République, inscrit dans la constitution. L'Église accepte alors cette triade comme un concentré de valeurs chrétienne: les prêtres célèbrent la fraternité en Christ et bénissent les arbres de la liberté.

Boudée par le Second Empire, elle finit par s'imposer sous la III<sup>e</sup> République, malgré quelques résistances, y compris au sein des Républicains: la solidarité est parfois préférée à l'égalité, qui implique un nivellement social, tandis que la connotation religieuse de la fraternité ne fait pas l'unanimité. La devise est inscrite sur le fronton des édifices publics le 14 juillet 1880. Elle figure dans les constitutions de 1946 et 1958 et fait aujourd'hui partie intégrante du patrimoine national.

### **Le faisceau de licteur et le sceau de la République**

La partie centrale du motif représente des faisceaux constitués par l'assemblage de branches longues et fines liées autour d'une hache par des lanières. Les faisceaux sont recouverts d'un bouclier sur lequel sont gravées les initiales RF (République française). Des branches de chêne et d'olivier entourent le motif. Le chêne symbolise la justice, l'olivier la paix.

Le faisceau de licteur est un emblème très souvent utilisé pour représenter la République française, même s'il n'a aujourd'hui aucun caractère officiel.



L'Assemblée constituante l'impose en 1790 comme nouvel emblème de la France, représentant l'union et la force des citoyens français réunis pour défendre la Liberté. En 1913, le ministère des Affaires étrangères adopte pour les postes diplomatiques et consulaires à l'étranger un emblème inspiré d'un modèle figurant sur les gardes d'épée et les boutons d'uniforme diplomatique. La naissance et le développement de l'Organisation des Nations Unies a renforcé le besoin de symboliser la République française par un emblème.

La commission adopte le projet de l'artiste Robert Louis qui s'énonce comme suit: "d'azur au faisceau de licteur posé en pal, sur deux branches de chêne et d'olivier, passées en sautoir, le tout d'or, lié par un ruban du même, chargé de la devise en lettres de sable Liberté-Egalité-Fraternité".

Marques distinctives et signes d'autorité, les sceaux furent employés durant des siècles par les particuliers tout comme les instances de pouvoir civil ou religieux.

L'usage du sceau n'est plus en vigueur aujourd'hui qu'en de très rares occasions d'une solennité particulière, notamment la signature de la Constitution ou ses modifications.

À la Révolution, le sceau en or de Louis XVI fut fondu. Un décret de 1792 fixa pour la première fois l'aspect du nouveau sceau de la République: une femme debout tenant une pique surmontée d'un bonnet en forme de ruche et de l'autre bras un faisceau de licteur.

Sur le sceau de Napoléon figuraient les abeilles et la couronne impériale. Les rois Louis XVIII et Charles X reprirent une iconographie aux fleurs de lys proche de celle de l'Ancien Régime. Quant à Louis Philippe, il y introduisit le drapeau tricolore et les armes de la famille d'Orléans.

Le sceau de la II<sup>e</sup> République, qui fut frappé en 1848, est encore utilisé de nos jours. Une femme assise, la Liberté, tient de la main droite un faisceau de licteur et de la main gauche un gouvernail sur lequel figure un coq gaulois, la patte sur un globe. Une urne portant les initiales SU rappelle l'instauration du suffrage universel direct en 1848. Aux pieds de la Liberté se trouvent des attributs des beaux-arts et de l'agriculture. Le sceau comporte l'inscription "République française démocratique une et indivisible" sur l'avant et deux formules au dos, "Au nom du peuple français" et "Liberté, Égalité, Fraternité".



Les III<sup>e</sup>, IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> République reprirent ce sceau. Depuis 1958, la Constitution et certaines des lois constitutionnelles qui la modifiaient firent l'objet d'une mise en forme solennelle, avec sceau de cire jaune pendant sur un ruban de soie tricolore.

La presse servant à imprimer le sceau dans la cire est conservée dans le bureau du ministre de la Justice qui porte toujours le titre de "garde des sceaux".

D'après elysee.fr

**Devoir 14. Après six siècles et demi d'existence, le franc a cédé la place à la monnaie unique européenne. Découvrez l'histoire de la monnaie courante française depuis sa frappe au marteau, pratiquée de l'Antiquité à la Renaissance, puis au balancier et à la presse industrielle.**

**Débattez du sujet en précisant les points suivants:**

1. Êtes-vous d'accord que la monnaie, au même titre que le drapeau, soit une marque de l'identité nationale? Argumentez votre avis.
2. *"Quoiqu'il en soit, le choix du mot "franc" fut un formidable coup de marketing à l'échelle de l'histoire. L'appellation resta dans l'esprit des Français, trop heureux de décliner l'évidence France, franc, français [...] Imaginez l'impact psychologique qu'une telle adéquation sémantique peut avoir".* Commentez cette citation de G. Valance, *Histoire du franc, 1360-2002*.

3. Comment l'évolution de la monnaie véhicule-t-elle les images politiques, économiques et les symboles de l'État-nation?
4. "Toute l'histoire de la monnaie et de l'économie est ponctuée de crises mais 2000 ans après son invention, la monnaie est toujours là". Commentez la phase de Dominique Antérion, chargé de conservation des collections historiques de la Monnaie de Paris.
5. Fondée en 864 par Charles II Le Chauve dans le but de lutter contre les faux monnayeurs, la *Monnaie de Paris* est la plus vieille entreprise française en activité, et même parmi les plus vieilles du monde. Retrouvez les informations supplémentaires sur cette institution.

## Le franc: sa vie, son œuvre

**Après six cent quarante et un ans d'existence, le franc a laissé la place à l'euro. Une disparition tout en douceur pour une monnaie tenace, à la longue vie chaotique. Avec Dominique Antérion, chargé de conservation des collections historiques de la Monnaie de Paris, *Le Français dans le Monde* revient sur l'histoire du franc, symbole de l'unité nationale.**



### Quand et comment est né le franc?

Le franc est né dans la tourmente. En 1360, en pleine guerre de Cent Ans,



le roi Jean II dit le Bon, qui vient de retrouver sa liberté après quatre ans de captivité en Angleterre, décide d'émettre une pièce d'or: le franc. Le nom donné à la nouvelle monnaie apparaît comme un message destiné au peuple français pour annoncer que "le roi est libre" car *franc*, à l'époque, signifie également "libre".

Une autre explication renvoie tout simplement à l'appellation "roi des Francs": la mention *Francorum Rex* apparaît en effet sur les nouvelles pièces. Ce franc dit "franc à cheval" en raison du roi chevauchant gravé sur la pièce sera frappé pendant une courte période.

### Quels sont les faits marquants de sa longue histoire ?

En 1585, sous Henri III, le franc est recréé pour quelques années sous la forme d'une pièce d'argent dont les divisions (demi et quart de francs) continueront de circuler au XVII<sup>e</sup> siècle.

Mais c'est à l'époque de la I<sup>re</sup> République, par la Loi du 28 thermidor an III (15 août 1795), que le franc va réellement devenir notre monnaie nationale. Les hommes de la Révolution établissent un nouveau système de poids et mesures fondé sur



"une unité naturelle et invariable ne renfermant rien d'arbitraire". L'unité de longueur

prend pour base la dix millionième partie du quart du méridien terrestre. C'est le mètre. Comme mesure de poids, on instaure le gramme, poids d'un centimètre cube d'eau. Le



nombre dix est pris comme multiplicateur et diviseur: c'est le système décimal. Ce système est repris pour le franc divisé en dix dixièmes (les décimes) et cent centièmes (les centimes). Napoléon instaure le franc Germinal en 1803 (loi du 7 germinal an XI). Il veut "établir

définitivement le plan général de notre système monétaire, en fixer irrévocablement et à jamais les bases". Et il y parvient car le franc restera pendant plus d'un siècle une monnaie stable et forte.

Après la Deuxième Guerre mondiale, une longue série de dévaluations affaiblit la monnaie. 1960: en créant le "nouveau franc", qui équivaut à cent anciens francs, le général de Gaulle stabilise la monnaie. C'est ce système qui a disparu le 1<sup>er</sup> janvier 2002.



### Le franc n'est plus garanti sur l'or depuis 1976. La définition de la valeur du franc n'a-t-elle pas complètement changé au cours des siècles?



En effet, lorsque le franc apparaît, sa valeur est intrinsèque puisqu'elle est fixée par la quantité de métal nécessaire à sa fabrication. C'est donc le prix du métal (variable!) qui fixe la valeur de la pièce. Celle-ci n'est d'ailleurs pas gravée sur la pièce.

Les problèmes surviennent lorsque celui qui bat monnaie (pouvoir royal seigneurial, ou autre) n'a plus les moyens d'émettre les pièces car la quantité de métal disponible est insuffisante (rappelons que l'or et l'argent sont des métaux rares) ou que, tout simplement, il est trop cher. La valeur de la monnaie est alors fixée différemment, par convention. On passe ainsi à une monnaie de type fiduciaire (du latin *fiducia*,



"confiance") puisque sa valeur repose sur un accord, un lien de confiance, passé entre l'émetteur de monnaie et l'utilisateur. Ainsi, les premiers billets – qui n'ont aucune valeur intrinsèque – apparaissent en 1701 en France.



La troisième forme de monnaie est scripturale, c'est-à-dire qu'elle circule par simple jeu d'écriture et que sa valeur est fixée par écriture: les lettres de change, les assignats et aujourd'hui les chèques et les virements bancaires sont de la monnaie scripturale. Une forme de



monnaie dématérialisée, sans doute promise à un bel avenir: avec l'arrivée de l'euro, on peut en effet supposer que les craintes liées à la manipulation de la nouvelle monnaie inciteront les gens à se tourner vers la monnaie scripturale.

**La monnaie est-elle, au même titre que le drapeau, une marque de l'identité nationale?**



Le franc symbolise à merveille l'identité nationale et l'idée de nation, à la manière du drapeau ou de La Marseillaise.

Dans toute monnaie, le pouvoir politique s'inscrit et s'investit totalement. Battre monnaie est une démonstration de pouvoir et d'autorité – on se souvient que, sous l'Ancien Régime, certains seigneurs locaux battaient monnaie et concurrençaient ainsi le suzerain – surtout lorsque la valeur n'est pas inscrite sur la pièce... La monnaie est donc non seulement une marque de pouvoir



mais également un vecteur de communication très fort, un objet des plus banals et pourtant très conceptualisé, très intellectualisé. Ainsi, après avoir incarné la personnalisation du pouvoir de la Renaissance à la Révolution (les pièces étaient ornées des portraits des rois), le franc qui (re)naît en 1795 incarne l'esprit révolutionnaire.



La pièce de cinq francs à l'Hercule de l'an IV illustre la désincarnation du pouvoir.

Pour s'éloigner de la personnalisation monarchique, les Républiques françaises s'accrocheront à des "représentations"



d'idéaux et d'abstractions, tels la Marianne, la Semeuse, l'Hexagone ou l'Arbre de la Liberté.

**Y a-t-il eu au cours de l'histoire européenne une tentative d'union monétaire comparable au lancement de l'Union monétaire en 1999?**

La nécessité d'une union monétaire européenne était déjà apparue au XIX<sup>e</sup> siècle, sous le Second Empire. En effet, en 1865, Napoléon III avait pris l'initiative d'une conférence monétaire ayant pour but de regrouper plusieurs pays d'Europe autour d'un système monétaire commun, ayant pour référence le franc Germinal. Il en résulta un accord, la Convention de Paris, plus connue sous le nom d'Union Latine (23 décembre 1865), qui regroupait la France, la Belgique, la Suisse et l'Italie. Cette Convention recueillit ensuite d'autres adhésions, à savoir celles de l'Espagne et de la Grèce en 1868. Les États balkaniques et plusieurs



États sud-américains adopteront le système sans toutefois adhérer à l'Union. Point de sentiment européen dans cet acte, plutôt une nécessité due aux bouleversements des rapports or/argent qu'engendra la ruée vers l'or. Mais, sans réelle union politique, l'Union ne pouvait pas tenir et les grands conflits du début du XX<sup>e</sup> siècle lui portèrent un coup fatal.

## LES CONCURRENTS DU FRANC

Le franc n'a pas été continuellement la monnaie nationale de Jean le Bon à nos jours.

Il a certes resurgi par intermittence, mais plusieurs monnaies se sont succédé dans le royaume jusqu'à l'établissement du franc Germinal. Sous Charles V, les "Deniers d'Or aux Fleurs de Lys" voient le jour; l'"Écu d'argent", l'"Écu d'Or au Soleil" (1577-1586) et le louis (du nom de Louis XIII) sont quelques-unes des monnaies frappées au cours des siècles.

Le louis, frappé à l'effigie du roi de France, est notamment à l'origine d'une des plus célèbres anecdotes de l'histoire de France. En juin 1791, le roi Louis XVI, pris dans la tourmente révolutionnaire de 1789, décide de fuir Paris. Le maître de poste d'une commune où passe la famille reconnaît Louis XVI grâce aux pièces à son image. La famille royale sera arrêtée à Varennes puis emprisonnée, le roi et la reine guillotines.



### Le franc à cheval de Jean II dit le Bon (1360).

Le grand numismate Jean Lafaurie le décrit ainsi: "Le roi à cheval au galop, armé de toutes pièces, coiffé d'un heaume dont la forme varie et que surmonte un grand lys (celui de la légende), portant par-dessus sa cotte de maille une tunique fleurdelisée, la caparaçon du cheval brodé de fleurs de lys; le roi tient la bride articulée d'une main, et de l'autre, brandit l'épée". La lisibilité de la scène dans ces moindres détails fait de cette monnaie un chef d'œuvre de finesse et de gravure.



Par *Le Français dans le Monde*

## Bilan

**Activité 1. Consultez les Listes du patrimoine culturel immatériel et le Registre des bonnes pratiques de sauvegarde de l'Unesco <https://ich.unesco.org/fr/listes> et présentez une des traditions festives des États francophones y inscrites.**

**Activité 2. En consultant les sites appropriés présentez une coutume ou un festival insolite francophone. Précisez son rôle pour l'État d'origine et la communauté francophone en général.**

**Activité 3. Qu'est-ce que la Journée internationale de la Francophonie? Éclairez son histoire et exposez ses objectifs.**

**Activité 4. Consultez la liste de toutes les journées mondiales: <http://www.journee-mondiale.com/> Lesquelles sont liées avec la culture francophone? Précisez les détails.**

## Unité 4. Savoir s'adapter dans le monde francophone. Découvrir les stéréotypes sur les francophones des États différents. Comprendre les origines de ces clichés.

**Devoir 1. Bon comme mauvais, les clichés permettent toujours de rire ou de se remettre en question. Vrai? Faux? À vous de juger.**

**Découvrez quelques clichés au regard de la France et des Français. Trouvez leurs racines. Débattre du sujet. Argumentez votre opinion.**

### Top 12 des clichés sur la France et les Français

S'il fallait rapidement donner un aperçu des préjugés sur les Français les plus courants, voici ce qu'on obtiendrait.

**Cliché 1: Le Français typique porte un béret, un foulard rouge, une marinière et tient toujours une baguette sous le bras**

Les Français aiment se déplacer avec une baguette sous le bras car ils en mangent tous les jours sans modération. Les étrangers ainsi pensent de la même façon qu'ils pensent à la Tour-Eiffel: un Français sans baguette n'est pas un Français et Paris sans la tour Eiffel n'est pas Paris.

Les Français seraient vêtus de la tête d'un béret, d'un foulard rouge autour du cou, et du haut du corps un gilet à rayures appelé "une marinière". Ce cliché vient du fait que

le port du béret est perpétué par les paysans de certaines régions (principalement par les Béarnais et les Basques), les artistes ou encore intellectuels. Il a aussi été la coiffe des réalisateurs de cinéma jusque dans les années 1980. Les bérets verts des légionnaires et les grands bérets des Chasseurs alpins sont également légendaires. La marinière, elle, était plutôt portée par les Bretons.



**Cliché 2: Les Français sont des gourmets: la France est le pays du fromage, du vin rouge, des escargots et des cuisses de grenouilles**

En France, l'alimentation est à base de croissants, foie gras, d'ail et d'oignons et on ne boit que du vin rouge ou du champagne!



Bien qu'on mange de la viande de cheval, des grenouilles, des escargots, des fromages puants, la cuisine française est connue comme l'une des meilleures du monde. On dit que les Français vivent pour



manger tandis qu'ailleurs on mange pour vivre.

En ce qui concerne les habitudes culinaires françaises, il est vrai que les Français valorisent la bonne cuisine qui occupe une place particulièrement importante dans leur vie et que le repas est un moment privilégié. Vous trouverez les Français dans les restaurants à heure fixe à partir de midi pour le déjeuner et à partir de 19h 45 pour le dîner. Le Français va commander au minimum une entrée + un plat ou un plat + un dessert quand ce n'est pas les trois (entrée, plat et dessert). En France, contrairement à l'Allemagne ou à la Suisse, la pause déjeuner peut dépasser une heure voire une heure trente. La gastronomie française (surtout la pâtisserie) est mondialement réputée. À un moment donné toute la conversation dérive sur la nourriture... Les Français ne peuvent pas s'empêcher de parler de ce sujet qui les passionne et les anime même lorsqu'ils sont à table!

### **Cliché 3: Les Français sont élégants et chics**

Les Français mettent un point d'honneur à sortir élégants et présentables, même leur survêtement sera assorti aux lacets de leurs baskets et aux écouteurs de leur iPhone dernier cri, on est né chic.

La femme française serait, quant à elle, une femme toujours à la pointe de la mode et des dîners mondains. Elle est toujours chic même pour aller chercher les croissants ou autre spécialité du dimanche matin. Les Françaises incarnent une certaine élégance et sont particulièrement attentives à leur ligne et aiment la haute-couture. La réputation de Paris, capitale mondiale du luxe, de la mode, des grands couturiers s'y détient beaucoup.



### **Cliché 4: Les Français sont cultivés, raffinés, galants, séduisants et très romantiques**

Pour la plupart des gens, être Français est synonyme de finesse d'esprit. Les Français sont vus comme cultivés et raffinés grâce à la réputation de leurs musées, artistes et autres intellectuels. Notez que la France est le pays qui compte le plus grand nombre de prix Nobel de littérature –17!

On dit que les Français sont galants, séduisants et attentionnés et plus évocateur. Encore la réputation du "French lover" ou du "french kiss" n'est plus à démentir. Quant aux Françaises, elles sont considérées comme coquettes, ayant du goût mais aussi faciles à s'ouvrir qu'une fleur dans la rosée du matin.

Dans l'esprit de beaucoup d'étrangers, le français apparaît comme l'une des langues les plus romantiques au monde, parlée par les aristocrates européens du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, à une époque où la France était considérée comme le pays de l'écriture, de la poésie et de la philosophie libertine. Cette image d'une France "délicate et charmante" va de pair avec ses peintres, écrivains, créateurs de mode, chefs culinaires qui s'opposent à l'image héroïque du mâle américain tel que Superman, Lance Armstrong ou le cowboy. Dans le cinéma, les personnages romantiques sont supposés avoir un accent français: on peut l'entendre même dans certains dessins animés anglophones.

### **Cliché 5: Les Français sont trop fiers, hautains et malpolis**

Les étrangers reprochent aux Français d'être trop fiers, hautains et plutôt désagréables avec ce besoin de toujours comparer le pays des autres avec le sien. Quel que soit leur âge, les Français arborent un petit air supérieur jugé arrogant par les étrangers. Mais pas du tout! Les Français apprennent à garder la tête haute en toute circonstance, c'est juste un problème d'interprétation du chic naturel des Français. Certains historiens pensent qu'il s'agit ici du résultat d'une politique internationale de non-alignement menée par le général De Gaulle après la Deuxième Guerre mondiale, qui a alimenté cette image d'arrogance bien française.

Les Français, surtout à Paris, ne sont pas des modèles de politesse: ils sont très directs voire arrogants et condescendants envers les autres, surtout avec les touristes. Aujourd'hui, le mot "*plouc*" est un terme péjoratif pour désigner une personne rustre, maladroite ou mal habillée. Eh bien, figurez-vous que les Parisiens utilisaient ce mot au début du XX<sup>e</sup> siècle pour désigner les Bretons qui venaient chercher du travail dans la capitale!

Bien que la France soit le pays de la diplomatie, les taxis sont grossiers, les serveurs sont grossiers. Enfin, le Français ne donnera pas de pourboire ou que dans un cas exceptionnel car il considère que par définition le service est compris partout.

### **Cliché 6: Les Français sont râleurs, des éternels insatisfaits**

Les Français ont pour réputation d'être de fâcheux râleurs, toujours insatisfait. Conséquence: on est toujours en grève. Rien d'étonnant, la France est le pays des droits de l'homme! Lors des révolutions on y coupait les têtes avec une machine bizarre pour abreuver leurs sillons d'un "sang impur". Mais ce n'est pas qu'eux, les Français ont des



droits et aiment se faire entendre.

Raffiné et curieux de tout, les Français aiment la littérature, les "cafés philo" et les débats interminables pour changer le monde. Ils passent leur temps à critiquer ouvertement et s'ils ne critiquent pas, ils comparent avec ce qu'ils ont déjà vu, lu, goûté, fait, appris... On reconnaîtra aisément le gaulois parmi 1 000 personnes à son langoureux "*pffff*" ou son énergique "*oh la la*" couplé d'un haussement des épaules.

### **Cliché 7: Les Français sont des feignants**

Et quand ce n'est pas la grève ce sont... les vacances. Toujours au repos les Français! Il est exagéré de dire que les Français travaillent peu. Certes, la durée légale du travail est de 35 heures par semaine, ce qui est peu en comparaison avec l'Allemagne ou les États-Unis. À noter néanmoins que si les Français travaillent un peu moins que les autres nationalités, ils sont parmi les plus productifs du monde. Et ils ont cinq semaines de congés payés par an comme dans beaucoup de pays.

### **Cliché 8: Les Français sont sales, ce qui explique leur goût prononcé pour le parfum**

Pour les étrangers, l'hygiène des Français laisse à désirer. Certains pensent même qu'ils mettent du parfum pour cacher leur odeur. Cette idée vient peut-être de l'époque de Louis XIV: le roi et sa cour couvraient leurs odeurs corporelles par du parfum. Mais ce stéréotype ne peut pas vraiment être sûr et certain. De nombreux touristes étrangers ont cette idée car les toilettes de brasseries ou le métro parisien manquent en effet souvent de propreté et d'hygiène.

### **Cliché 9: Tous les Français fument**

Mis à part leur arrogance, c'est la cigarette qu'on retient des Français. L'image des Français fumeurs, immortalisée par le cinéma des années 1960-1980, ne peut être enlevée aux étrangers: elle existe, elle est réelle puisque 30 % de la population française âgée de 15 à 85 ans consomme du tabac (données de l'INPES). Un chiffre (malheureux) qui n'atteint cependant pas le niveau de certains Européens comme les Grecs.

### **Cliché 10: En France, on écoute de l'accordéon en toutes circonstances**

L'accordéon en France a longtemps gardé l'image d'un instrument de bal musette, un bal populaire, souvent champêtre, dans lequel figurent des danses de style musette: plus faciles, plus sensuelles et plus rapides que les versions habituelles, et susceptibles d'être dansées dans des espaces restreints, comme les arrière-salles de bistros. C'est un instrument du souvenir, qui évoque les airs folkloriques et traditionnels...

Dès son apparition, vers 1830, l'accordéon était très présent dans les salons bourgeois. Il était alors de bon goût de jouer des airs d'opéra donnés dans les salles parisiennes. Petit à petit l'accordéon perd son image d'instrument noble et investit la culture populaire étant devenu instrument symbole du musette, célébré dans quantité de chansons et sur différents genres musicaux. À partir du début des années 1960, le musette régresse: la discothèque remplace le bal.

### **Cliché 11: Tous les Français vivent à Paris ou sur la Côte d'Azur**

En France, tous les Français ont une vue sur la tour Eiffel qui s'ouvre par une fenêtre française de leur mansarde. D'ailleurs si on regarde bien dans les films américains, tous les appartements parisiens, même les plus miteux, ont une très belle vue sur la Tour Eiffel!

Sinon, on passe ses jours heureux dans une villa sur la Côte d'Azur au bord d'une piscine ou au bleu profond de la Méditerranée en buvant du rosé bien frais. Au pire, on vit en Provence ensoleillée passant son temps en balades bucoliques au milieu des lavandes à perte de vue, en se promenant sous les oliviers ou les citronniers tout en jouissant du chant des cigales, et en pratiquant de temps en temps la chasse aux truffes, ce diamant noir.



## Cliché 12: Les Parisiens sont pires que tous les Français

Le Parisien arbore fièrement un béret accoudé en terrasse. Et ce, toujours avec sa clope et son verre de vin rouge bien sûr. Il est un coureur de jupons aguerris.

Le conducteur parisien est un danger public. Si bien que les immatriculés 75 sont pestiférés une fois sortis de leur domaine en voiture.



Les Parisiens sont snobs et arrogants. Ils ne sont pas hautains, juste snobs.

Les Parisiens sont toujours pressés. Ils ne s'arrêteraient même pas pour donner l'heure ou indiquer leur chemin aux touristes. Leur vie se résume à métro et pollution, la majorité de leurs soirées ils passent devant Netflix. Grisaille et tristesse font leur quotidien aussi.

Les Parisiens râlent tout le temps et sont impolis. Jamais un bonjour, ils font toujours la tronche. Surtout quand ils voyagent en dehors de leur lieu de résidence et qu'ils s'adressent aux autochtones.

Les Parisiens méprisent les provinciaux. Après le périph, c'est la campagne. Pour eux les **Alsaciens** sont Allemands et sont fiers bien plus que les cigognes. Les **Picards** sont des Ch'tis, donc consanguins, racistes et moches. Les **Normands** sont racistes et alcooliques. Ce sont aussi des nains et des Français arriérés. Les **Bretons** sont têtus et beaux. Les **Bordelais** sont des lapins. Ils sont également froids et sympas. Les **Basques** sont racistes, accueillants et celtes. Les **Lyonnais** sont racistes, hautains et sympas. **Marseillais** sont là pour tout casser à Marrakech (?!). Les **Corses** sont fous et beaux.

**Devoir 2. Quand on commence à saisir des mots dans le moteur de recherche Google, nous sont faites des suggestions automatiques pour aller plus vite. Ahhh la Belgique... Les Belges mangent des frites et des gaufres, boivent de la bière, ont le meilleur chocolat du monde et l'art du compromis.**

**Passez tous ces préjugés à la loupe. Vrai ou faux? Argumentez toujours votre avis.**

## Top 12 des clichés sur la Belgique et les Belges

### Cliché 1: Il pleut sans cesse en Belgique

Que celui qui n'a jamais entendu dire qu'en Belgique il pleut sans cesse lève la main! Voilà encore un cliché fort répandu. Bien entendu, la Belgique n'est pas un pays

épargné par la pluie. Mais contrairement aux bruits qui courent, les Belges ne vivent pas non stop en bottes en caoutchouc, les pieds dans les flaques. La Belgique est un pays au climat tempéré maritime. Il y pleut en moyenne 200 jours par an, mais pas toute la journée. Figurez-vous qu'en été, les Belges plongent dans les piscines en plein air et vont se détendre à la plage pour surmonter les canicules. Hé oui, en Belgique aussi, les coups de soleil, ça existe!

### **Cliché 2: Les Belges mangent beaucoup de frites**

C'est vrai, la frite est une spécialité belge. La Belgique est même LE pays de la frite par excellence. Les friteries – toutes meilleures les unes que les autres – foisonnent d'ailleurs un peu partout dans le royaume. Pour faire une bonne frite, il vous faut: une pomme de terre à la chair farineuse pour qu'elle soit gourmande, une double cuisson pour qu'elle soit à la fois fondante et croustillante, et enfin un bain de friture composé en partie de graisse de bœuf et en partie de saindoux pour avoir ce goût si particulier.

Mais n'exagérons pas. Les Belges ne mangent pas de frites au déjeuner! Ni même une fois par semaine, comme beaucoup le prétendent. Les Belges sont de vrais bons vivants et apprécient la bonne nourriture. En plus de nombreuses spécialités régionales (*waterzooi de Gand*, une soupe savoureuse avec du poulet et des pommes de terre, le *biscuit coque de Dinant*, les *boulettes liégeoises*, ou la *tarte au riz de Verviers*), il existe des classiques nationaux tels que *carbonades flammandes/ stoverij* (ragoût de bœuf à la bière), *moules-frites*, *chicons gratiné / gegratineerde witloof* (endives enveloppées dans du jambon, gratinées dans une sauce béchamel), *tomates crevette* (tomates farcies aux crevettes grises) et *palourdes in't groen* (anguille à la sauce aux herbes). La gastronomie belge est bien plus riche et variée que ce que les clichés veulent laisser paraître.



### **Cliché 3: Les Belges ne boivent que de la bière qui est toujours bonne**

On ne rigole pas avec la bière, boisson adorée des Belges qui en boivent près de 100 litres par an. Le plus énervant en Belgique, c'est que les bières y sont bien meilleures qu'en France! Et pour cause, cet élément fondamental de la gastronomie belge est élevé au rang de quasi-religion ne tolérant pas l'écart. Mais, figurez-vous que tous les Belges n'apprécient pas forcément la bière, tout comme tous les ménages ne possèdent pas nécessairement une friteuse qui tourne H 24 à la maison.

Alors que la bière belge est légitimement connue dans le monde entier pour sa diversité et sa qualité, il y a beaucoup d'autres boissons que les Belges savent préparer. Prenez le *genièvre*, pour commencer; l'original a un léger goût de genièvre, mais il se décline en centaines de saveurs différentes, allant du cactus au chocolat en passant par n'importe quoi. Ou pourquoi ne pas avoir un *roomer*, une liqueur délicieusement rafraîchissante qui a le goût de la fleur de sureau.

#### Cliché 4: Les Flamands et les Wallons se détestent

Bien que certains aspects de cette affirmation aient une base factuelle, certains perçoivent essentiellement les Flamands et les Wallons comme étant en guerre civile. Les Flamands et les Wallons ne partagent pas les mêmes stars, n'ont pas les mêmes



références en matière d'émissions télévisées ou de groupes de musique. Il y a certainement des tensions entre les deux communautés pour toutes sortes de raisons: au début, les tensions provenaient principalement d'une différence linguistique et du fait que la préférence allait aux Français pour tout, de l'administration

gouvernementale à la littérature. Des tensions socio-économiques sont apparues en raison du déclin de l'industrie wallonne et de la prochaine économie flamande. Plus récemment, les tensions sont basées sur des différences politiques, la Wallonie étant légèrement plus à gauche que la Flandre.

Mais le peuple belge n'est pas aussi divisé dans la réalité. Ces tensions et les discours séparatistes mis à part, la plupart des gens se sentent plutôt neutres vis-à-vis de l'autre communauté et tout ce petit monde vit de manière plutôt pacifique et cordiale, malgré les tensions politiques.

#### Cliché 5: Le seul art à sortir de la Belgique est la bande dessinée dont les Belges sont des génies

La bande dessinée c'est le 9<sup>ème</sup> art de la Belgique. Dans les années 1950, la Belgique était vraiment à l'avant-garde en matière de bande dessinée, car il ne se passait presque rien ailleurs: *Tintin*, *Lucky Luke*, *Spirou et Fantasio*, *Gaston Lagaffe*, *Marsupilami*, *les Tuniques Bleues*, *l'Agent 212*, *l'Élève Ducobu*, *Boule & Bill*, *Astérix et Obélix*...



ou encore *les Schtroumpfs*. On ne peut plus dire cela aujourd'hui. Certes, il y a encore en Belgique un grand nombre d'auteurs très intéressants (la Belgique en compte pour le moment plus de 650) lié aux nombreuses sections BD dans les écoles d'art. Mais la Belgique n'est désormais plus la seule: des choses passionnantes se font partout dans le monde.

La Belgique a aussi beaucoup contribué à l'histoire de l'art. À commencer par les primitifs flamands (comme Jan Van Eyck et le clan Breughel), géants baroques tels que Peter Paul Rubens, et bien sûr le mouvement surréaliste, dirigé par un René Magritte (bien que des artistes tels que Paul Delvaux et l'expressionniste James Ensor vaut vraiment le coup d'œil aussi).

### **Cliché 6: La France est un pays plus développé que la Belgique**

Les Français ont souvent l'impression que les Belges sortent de nulle part, sont en retard d'une guerre pour tout et vivent comme au temps des cavernes. Et pourtant! Historiquement, les régions de Bruges, Ypres et Gand étaient parmi les régions les plus influentes et les plus riches d'Europe à la fin du Moyen Âge. La Belgique était également le deuxième pays d'Europe, après le Royaume-Uni, à connaître la révolution industrielle. De nos jours, la Belgique est en avance sur son temps... et sur la France! Adoption, conception in vitro, mariage pour tous, euthanasie, légalisation du cannabis, etc. D'ailleurs, il existe plein de choses que les Belges font mieux que les Français!

### **Cliché 7: La Belgique est ennuyeuse, petite et plate**

D'accord, peut-être est-elle petite, mais elle n'est pas toujours plate. Il suffit de se rendre dans les Ardennes pour voir de belles collines et des crêtes, et la capitale de Bruxelles s'étend sur plusieurs collines et vallées. Pour un si petit pays, la Belgique regorge de belles villes historiques, de restaurants raffinés et de nature diversifiée, ainsi que d'une riche histoire et culture artistique, musicale et cinématographique.

### **Cliché 8: La Grand-Place de Bruxelles est la plus belle du monde**

On n'en sait rien. Le surnom de "plus belle place du monde" lui a été attribué par Victor Hugo qui y séjourna. Cela ne relève donc pas d'une étude comparative scientifique.

Mais c'est vrai qu'elle est belle, avec ses magnifiques façades en styles différents, les maisons des corporations, l'hôtel de Ville et la Maison du Roi. D'ailleurs, elle a été inscrite en 1998 sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

En plus, Bruxelles est le siège de l'Union européenne et de l'OTAN, ce qui en fait l'un des moteurs du paysage politique européen contemporain.



### **Cliché 9: L'accent belge est à mourir de rire**

Déjà, il n'existe pas un accent belge. Il en existe une multitude: carolo, uclois, liégeois, montois, ... Ce que les étrangers prennent pour "l'accent belge" est en fait l'accent des *ketjes* bruxellois. Ceux-ci proviennent des Marolles (quartier populaire bruxellois) et parlent un français à la sauce flamande. Il s'agit en réalité d'une toute petite minorité de Belges. Tous les Belges ne possèdent pas un accent provenant du fin fond d'une campagne profonde et lointaine. On ne le parle plus guère que dans les cafés populaires et... dans les blagues françaises!

### **Cliché 10: Les Belges terminent toutes leurs phrases par "une fois"**

La plupart des Belges francophones n'utilisent pas l'expression "une foi" pour ponctuer leurs propos. Et certainement pas en fin de phrase! En Belgique, le "une fois" est la traduction plus ou moins approximative du mot *eens*, couramment utilisé en Flandre et

qui signifie – en fonction du contexte – "un peu" ou "une fois". Les Français adorent l'ajouter – à tort – à la fin de leurs phrases lorsqu'ils imitent (mal) l'accent belge.

### **Cliché 11: Les Belges sont stupides**

La plupart des blagues françaises et néerlandaises sur les Belges se résument à la même chose: les Belges ne sont pas très brillants. Ceci est bien sûr, faussement faux, mais semble provenir principalement des différences de dialecte. Le français wallon diffère du dialecte français "standard" et est donc considéré comme une version inférieure ou non éduquée du français. Il en va de même pour le dialecte flamand, qui diffère du néerlandais "standard". Les Belges ont beaucoup de blagues pour riposter aux Français et aux Néerlandais. Surtout sur la façon dont les Français sont arrogants et les Hollandais sont avarés.

### **Cliché 12: Les Belges sont des créatures étranges et amusantes**

Ils portent tous la moustache qu'ils aiment astiquer. Ils n'utilisent que des mots datés, comme *ramicoudé* et *carabistouille*. Ils aiment un peu trop les enfants; facile de les attirer quand on a les meilleurs chocolats aussi... Ils font tous du cyclisme, avec de tout petit shorts qui collent aux fesses. Ils sont bêtes, presque plus que les Suisses. Oui, même s'il part petit à petit, il reste tenace celui-là.



***Devoir 3. Même les pays frontaliers que sont la Belgique, la France et l'Allemagne ne connaissent pas bien le Grand-Duché de Luxembourg qui est pour eux le petit voisin un peu étrange.***

***Voici les préjugés associés au Luxembourg et ses habitants. Trouvez leurs racines. Débattez du sujet. Argumentez votre opinion.***

## **Top 10 des clichés sur le Luxembourg et les Luxembourgeois**

### **Cliché 1: Le Luxembourg c'est un jardin parisien**

"Aller au Luxembourg"? En dehors des travailleurs frontaliers et des Français mus par un intérêt d'affaire, rares sont ceux qui envisagent spontanément de se rendre au Grand-Duché. "Aller au Luxembourg", pour les Parisiens, consiste plutôt à se rendre dans le magnifique jardin du 6<sup>e</sup> arrondissement flanqué du palais éponyme où siège le Sénat, et réputé pour ses parterres fleuris, ses tennis, ses ruches et ses essaims d'amoureux et de poètes en quête d'inspiration.



## Cliché 2: Il n'y a rien à voir et à faire au Luxembourg

Faux! On est loin de s'ennuyer dans le Grand-Duché. Véritable musée en plein air, Luxembourg-Ville est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco en raison de ses fortifications historiques et de ses vieux quartiers. La capitale du Luxembourg a été créée au X<sup>e</sup> siècle par Sigefroid de Luxembourg, qui n'avait pas choisi cet endroit par hasard. Au cours des siècles, cette ville deviendra la plus immense des forteresses européennes. Aujourd'hui, on peut entrer dans les casemates de la ville, ces tunnels secrets construits par Vauban, ou visiter les châteaux médiévaux dans les forêts du nord du pays.



Si, au contraire, vous aimez lorsque l'art se fait audacieux, vous trouverez dans la dizaine de galeries d'art contemporain de quoi satisfaire tous les sens. Des célèbres architectes ont laissé leur empreinte sur la capitale, à l'instar de feu I.M. Pei, légendaire esprit à l'origine du Musée d'Art Contemporain du Luxembourg (MUDAM), un bâtiment avant-gardiste tout en angles. Ce n'est donc pas un hasard si

Luxembourg est la première ville à avoir été désignée deux fois capitale européenne de la culture.

La capitale luxembourgeoise se distingue aussi par sa culture vibrante du bar. Après le travail, les employés affluent dans les bars et pubs animés de la ville pour profiter d'un long happy hour où, entre autre, on peut goûter des excellents vins de la Moselle. Et ne croyez pas qu'une fois sorti de Luxembourg-ville, on ne trouve que des forêts et des lacs! Le pays tout entier regorge de musées, de monuments, de châteaux et de lieux de divertissement. Les amoureux de la nature peuvent faire le plein de sentiers de randonnée et de pistes cyclables.



## Cliché 3: Il pleut toujours au Luxembourg

C'est vrai, au Luxembourg, le niveau de précipitations est élevé. Les hivers sont généralement rudes, neigeux et glaciaux. En d'autres saisons, les pluies sont fréquentes et le parapluie devient alors un allié au quotidien... voire une extension du bras! Malgré tout, les jours de grand soleil avec un ciel bleu et des températures élevées ne sont pas une exception. Et il faut dire que le pays offre tellement d'avantages que les nouveaux venus s'habituent bien vite à sa météo.

#### **Cliché 4: Au Luxembourg, tout le monde est riche**

Certes, le Grand-Duché a le double tort d'être l'un des plus stables au monde sur le plan économique et social. L'État présente le PIB par habitant le plus élevé de la planète, du moins parmi les démocraties, ainsi que le salaire minimal le plus généreux de l'UE. Cela suscite bien des jalousies et des rancœurs entretenues à l'envi par les stéréotypes. Mais le risque de pauvreté existe bel et bien au Luxembourg et augmente d'année en année dû, entre autre, au prix de l'immobilier qui ne cesse de grimper.

#### **Cliché 5: Au Grand-Duché, il n'y a que des banques**

L'opinion publique finit par se demander si l'on peut rencontrer autre chose que des banquiers, des conseillers en gestion de patrimoine et autres avocats fiscalistes dans ce pays de moins de 600 000 habitants. Évidemment, le Luxembourg est connu pour être le deuxième centre de fonds d'investissement au monde après les États-Unis. Mais il ne s'agit que de l'un des aspects de ses activités économiques.



L'économie luxembourgeoise est aussi solide que diversifiée. L'expertise du pays porte sur l'acier, les polymères, les matériaux composites, la fabrication de pièces automobiles, la logistique, les services numériques, le développement de satellites ou encore, la production pour les médias. Le pays ambitionne également de se positionner comme le prochain hub européen pour l'innovation technologique.

Enfin, incroyable mais vrai: le Luxembourg possède sa propre agence spatiale et est l'un des cinq plus grands contributeurs per capita à l'ESA (Agence spatiale européenne).

#### **Cliché 6: Le Luxembourg est un paradis fiscal**

Pas vraiment... Tout le monde ici paie ses impôts, y compris les entreprises. Il est inexact de dire que le taux d'imposition effectif des entreprises est proche de zéro. Par exemple, le taux global standard qui s'applique aux entreprises à Luxembourg-Ville s'élève à 26,01 %, soit bien au-dessus de certaines places financières européennes, comme l'Irlande (12 %), le Royaume-Uni (19 %) et la Suisse (18 % en moyenne).

Concernant l'impôt sur le revenu des personnes physiques, la classe moyenne représente bien plus que 50 % de la population au Luxembourg, ce qui fait que plus que la moitié du pays paie 39 % de ses revenus en impôts. La TVA est au taux général de 17 %.

#### **Cliché 7: Le Luxembourg est un pays ultralibéral**

Ce terme ne veut toujours strictement rien dire. L'installation commerciale n'est pas plus simple au Grand-Duché qu'elle ne l'est à l'étranger. Il faut les mêmes permis, les mêmes actes, les mêmes autorisations, les mêmes régulations écologiques, les mêmes bureaucrates lents que dans tous les autres pays de l'UE.

Sont publiques: la majorité des écoles, la seule université, toutes les routes, la caisse de maladie, la caisse de retraite, la caisse d'épargne, la poste, le stade national de football, tous les musées, la distribution des eaux, le système ferroviaire, le transport en commun, l'aéroport et la compagnie qui le gère, la compagnie aérienne nationale LuxAir (avec le transporteur CargoLux), etc.

### **Cliché 8: Pour se débrouiller au Luxembourg, il faut parler le luxembourgeois ou l'allemand**

Non, vous n'avez pas besoin du luxembourgeois ou de l'allemand. De nombreuses personnes parlent français dans le Grand-Duché et la majorité des travailleurs frontaliers sont francophones. Toute l'administration, les panneaux de routes et les lois, sont bien en français. Le secteur financier est largement dominé par le français et l'anglais. Le service gastronomique et de transport est dominé par le français. 54 % de population est totalement trilingue (luxembourgeois, allemand, français), 15 % est trilingue mais a des difficultés avec le français, 14 % est monolingue en français et parle un peu de luxembourgeois et d'allemand, 9 % ne parle que le français, et seulement 8 % de la population aurait peu ou aucune compréhension du français.

Cela dit, le français n'est pas pour autant la langue dominante partout dans le pays. Au nord et à l'est, on parle plutôt le luxembourgeois et l'allemand. À Luxembourg-Ville, qui compte 160 nationalités différentes et une majorité écrasante de résidents nés à l'étranger (plus de 70 %), l'anglais est aussi couramment employé que le français.

### **Cliché 9: Le Luxembourg est un bouc émissaire idéal des haines**

Les eurosceptiques adorent détester le Luxembourg. On sait que Schengen, où furent signés les fameux accords, se trouve au Luxembourg (dans une région de vignes où l'on peut d'ailleurs boire un excellent vin blanc). Il ne manquerait plus qu'on se souvienne que l'homme qui livra jadis Jeanne d'Arc aux Anglais s'appelait Jean de Luxembourg, un puissant allié des Anglais et des ducs de Bourgogne et un ennemi patenté de la France et de Charles VII! Mais on leur rappellerait alors que Jean de Luxembourg est aussi le nom du jeune prince qui, s'opposant à l'occupation nazie de son pays, combattit aux côtés des Alliés et participa au Débarquement de 1944 en Normandie avant de devenir grand-duc vingt ans plus tard.

### **Cliché 10: Les Luxembourgeois sont tous pragmatiques**

Et oui, les Luxembourgeois, pragmatiques dans leur vie et leur vue sur le monde, souvent inconscients de la chance qu'ils ont d'avoir vécu dans un pays si varié et riche en opportunités. Le Luxembourg est l'objet de bien des quolibets et ressentiments excités par l'ignorance et alimentés par la réussite insolente d'une nation à peine grande comme un département français. C'est en vérité une nation fière de son histoire agricole et sidérurgique, qui n'a pas oublié son passé paysan et minier,



mais qui a su évoluer sans se renier en offrant un bel exemple de cette vertu "d'agilité" tant vantée aujourd'hui. Ce petit pays aux frontières géographiques étroites mais au rayon d'action résolument international sait que l'innovation et l'ouverture au monde sont, plus que jamais, les piliers de la réussite et de l'affirmation des peuples.

**Devoir 4. Lorsqu'on pense à la Suisse de nombreux clichés envahissent l'esprit: banques, montres, tablettes de chocolat, montagnes, vaches et couteaux-suisse. Certaines remarques sont bien surprenantes mais chacune contient une part de vérité et a son origine historique.**

**Découvrez ces stéréotypes sur la Suisse et les Suisses. Sont-ils vrais ou faux ? Argumentez votre point de vue.**

## Top 12 des clichés sur la Suisse et les Suisses

### Cliché 1: La confusion entre la Suisse et la Suède

"Pourquoi n'êtes-vous pas blond?", ou encore "J'ai fait une croisière et je suis passé par la Suisse" sont des remarques que les Suisses entendent régulièrement! Mais pourquoi est-ce que la Suisse et la Suède sont si souvent confondus? Sûrement en raison de noms similaires et de leur proximité géographique (lorsqu'on se situe hors d'Europe).



### Cliché 2: Tous les Suisses sont riches et travaillent dans les banques

Tout est relatif. Tous les citoyens ne sont pas banquiers (ils sont 7 % à travailler dans ce secteur), ni riches. S'il n'est pas faux de dire que les Suisses gagnent plus d'argent que leurs voisins et que la qualité de vie est qualifiée de meilleure dans le pays d'Heidi, il faut relativiser cette idée reçue car la vie en Suisse coûte également plus chère qu'ailleurs. Le café à Zurich est par exemple le plus cher du monde. Et même si personne ne meurt de faim en Suisse, il y a encore près d'une personne sur 10 qui vit dans la pauvreté.

### Cliché 3: La ponctualité helvétique

Plutôt vrai. Si un artiste qui fait un spectacle à trois minutes de retard, un technicien vient s'excuser auprès du public... De nombreuses raisons ont fait rimer la Suisse avec ponctualité. Une rigueur est peut-être liée au calvinisme, ou tout simplement, à la tradition horlogère du pays. L'industrie qui s'est construite sur du dur labeur, grâce à une attention méticuleuse accordée à chaque détail. Berceau de l'horlogerie mondiale depuis plus de 500 ans, la plupart des marques de belles montres sont suisses et se

fabriquent dans la Vallée de Joux. Pour ne pas les citer: *Breitling, Chopard, Hublot, Longines, Omega, Patek Philippe, Rolex, TAG Heuer, Tissot* et *Swatch*. Très bien équipés depuis des générations, ça aide pour être à l'heure quand même.

Les trains suisses sont également connus pour être les plus ponctuels d'Europe, 87,7 % de convois qui arrivent à l'heure à destination. Comme le dit le vice-président de la société des transports publics: "Si vous voulez vendre toutes ces montres, vous avez intérêt à être ponctuel!"

#### **Cliché 4: Le jardin suisse ressemble à ça...**

On voit la Suisse comme un coin de verdure, plein de nature et de champs, des paysages à la fois bucoliques et grandioses... mais, c'est une vision romantique! Et la photographie a joué un rôle prépondérant dans la transmission de ses clichés. Ce sont d'abord des regards extérieurs qui ont construit l'imagerie helvétique. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'élite, britannique notamment, voyage en Égypte et dans les Alpes. La manière dont elle décrit la Suisse, de même que les écrivains romantiques, façonne une vision qui perdure encore. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la photographie installe l'iconographie en reprenant les codes de la peinture.



La Suisse, ainsi, est un pays de lacs et de montagnes, de vieux armaillis barbus et de jeunes bergères aux joues roses. Une imagerie d'Épinal que se réapproprient les Helvètes, vivant pourtant majoritairement en plaine.

#### **Cliché 5: Le chocolat suisse**

Pourquoi est-ce que le chocolat suisse est autant apprécié à l'étranger? Probablement grâce aux célèbres marques internationales qui ont fait la renommée du chocolat au lait



suisse pour sa qualité. Peut-être aussi par les ingénieuses inventions des chocolatiers et confiseurs suisses dans l'histoire du chocolat.

Par exemple, Daniel Peter et Henri Nestlé, oui le *Nestlé*, qui ont inventé le chocolat au lait en 1875, et le chocolat blanc. Rodolphe Lindt, oui le *Lindt*, a mis au point le conchage du chocolat, le béa-ba de l'affinage en 1879. Jean Tobler, oui oui, a commercialisé la barre triangulaire *Toblerone*. Sans oublier la vache mauve la plus célèbre du monde, elle vient de chez les Suisses aussi.

Ou alors plus simplement car les Suisses créent eux-mêmes la légende en consommant chacun 11.9 kg de chocolat par an, ce qui en fait la plus grande nation de consommateurs de chocolat au monde!

#### **Cliché 6: Le fromage suisse**

Ce n'est pas une surprise que les Suisses aiment le fromage. Oui, le fromage c'est la vie! D'ailleurs, personne dans le pays ne s'étonne de manger une fondue, ce symbole

du pays, en plein été. Si on produit plus de 450 variétés de fromage dans les différentes régions de Suisse, l'*Emmental* reste le fromage suisse le plus emblématique en raison de ses trous. Différent de son frère, le *Gruyère*, ne possède pas de trous. Facile à reconnaître, car au goût, c'est souvent difficile de les dissocier... Trois cantons tirent leur épingle du jeu: Berne, Fribourg et le Jura. Si on ne devait en choisir qu'un, c'est définitivement la *Tête de Moine*. Consommé sous forme de rosettes grâce à une petite raclette circulaire que l'on appelle "girolle", ce fromage est le meilleur ami de l'apéro.



### **Cliché 7: Les vaches suisses**

Si la Suisse produit de fameux fromages, c'est bien grâce à ses vaches! Voici quelques pistes qui font des vaches des ambassadrices de choix:

- La tradition de la désalpe.
- La race bovine *Brown Swiss*, race de vaches laitières, est née sur les pentes des Alpes suisses et suscite aujourd'hui un intérêt majeur dans le monde entier. (En Suisse, cette race est la plus largement utilisée représentant 37 % du cheptel bovin).
- Les cloches des vaches suisses (les fermiers suisses ont mis des cloches autour des cous de leurs vaches afin de les entendre et de les retrouver plus facilement dans les prairies alpines).

### **Cliché 8: Tous les Suisses chantent le Yodel**

Si seulement on le puisse! Le *Yodel* fait partie de la tradition suisse, mais sa pratique reste limitée à quelques régions de montagne. Tous les trois ans, l'association fédérale des yodleurs organise la fête fédérale des yodleurs.

### **Cliché 9: Tous les Suisses ont un couteau suisse dans la poche**



S'il est vrai que le couteau suisse est une icône du pays, il faut savoir que le premier couteau suisse fabriqué pour l'armée suisse en 1891 était produit en Allemagne, faute de fabricant helvète. Mais la même année, le fondateur de *Victorinox* Karl Elsener a décidé de rapatrier cette production à Ibach dans le canton de Schwyz.

### **Cliché 10: Tous les Suisses sont trilingues**

Heu, pas vraiment polyglottes! Beaucoup de gens pensent que dans un pays multilingue, tout le monde doit donc maîtriser les quatre langues nationales. Flatteur, comme cliché, mais c'est malheureusement loin de refléter la réalité.

### **Cliché 11: La rigueur alémanique VS le flegme genevois**

Dans les cantons romands, les germanophones souffrent de l'image d'être froids, strictes et peu ouverts d'esprit. Les Bernois ont la palme de prétendue "lenteur".

Amusant quand on sait qu'une des plus célèbres curiosités de la vieille ville de Berne est la Tour de l'Horloge (*Zytglogge*) dont les figurines qui ornent le cadran exécutent un tour du cadran toutes les quatre minutes avant l'heure pleine, et que la légende colporte que ce mécanisme aurait inspiré à Einstein les prémices de la théorie de la relativité. On comprend mieux pourquoi il paraît alors aux Bernois important de prendre son temps!

Pour les Suisses allemands, les habitants de la cité de Calvin sont apparemment réputés pour être râleurs, colériques, paresseux et "légers". En plus, l'accent romand est un peu "traînant", ce qui fait que les mots viennent un peu plus doucement, et hop, un cliché de lenteur déconstruit.

### **Cliché 12: Le Suisse a un accent traînant**

Si, pour un Français, l'accent suisse existe bel et bien et se repère tout de suite (les Français parodient leur accent sur la célèbre expression "*Y àààà paaaas le feu au laaac!*" qui signifie, bien sûr, qu'on a le temps), les Suisses romands disent qu'il n'y a pas d'accent suisse, c'est comme si on disait qu'il y a un accent français. Il y a en fait *des accents suisses très variés* selon les régions. L'accent vaudois (*veudois*), l'accent jurassien (*jurrrrassien*), l'accent frribourgeois, gen'vois, d'la Chaux-d'Fonds... ou l'accent valaisan!

**Devoir 5. *Le Québec est reconnu depuis longtemps pour ses grandes étendues sauvages, son ouverture d'esprit et le côté chaleureux de ses habitants. Par contre, beaucoup de voyageurs arrivent dans la Belle Province avec en tête des stéréotypes de la vie au Québec.***

***Découvrez quelques clichés au regard des Québécois et débattiez de leurs origines historiques. Argumentez votre avis.***

## **Top 12 des clichés sur le Québec et les Québécois**

### **Cliché 1: La neige est présente 9 mois par année**

Au Québec en hiver, il fait -30°C les jours de beau temps, -40 quand il y a des nuages, -50 quand il vente, et il faut s'attendre à pas moins de 4 mètres de neiges qui prennent 4 mois après la fin de l'hiver pour fondre. Les traineaux à chiens sont un moyen de transport très utilisé au Québec. On dort donc logiquement dans des igloos.



Enfin, les Québécois sortent toujours très habillés, avec des couches de vêtements qu'ils superposent les unes sur les autres comme un oignon! Ils portent des sous-vêtements longs, des camisoles (tee-shirts près

du corps), des tuques (bonnets), des Kanuks (marque très célèbre de gros manteaux d'hiver résistants au froid), des mitaines (nom donné aux gants) et des bottes d'hiver, qui sont de grosses bottes de neige fourrées. Et, pour éviter que leur peau ne souffre trop du vent glacial, ils se couvrent de crème très grasse.

### **Cliché 2: Les Québécois vivent dans des cabines dans la forêt**



Au Québec, on croise des ours et des orignaux en allant faire le marché. C'est même un castor qui emballe les légumes et un caribou qui tient la caisse. Les caribous font partie de la vie quotidienne des Québécois. Comme la marmotte et le chocolat en France donc. En outre, les Québécois sont des méchants assassins de bébés phoques. Que de préjugés...

### **Cliché 3: Les Québécois sont tous fous de hockey**

La vie s'arrête donc logiquement pendant chaque partie des Canadiens au centre Bell. De toute façon, c'est ça ou regarder la neige tomber en écoutant du Charlebois... Bon, ce n'est pas le cas de tout le monde, mais le hockey, c'est un peu comme la religion et on est fiers de ce que les Canadiens font.

### **Cliché 4: On ne mange pas bien au Québec**

Le Québécois adore manger cette étrange mixture qu'on appelle la *poutine* au Déjeuner/Dîner/Souper... Constitué de trois groupes alimentaires importants: les légumes (patate), les produits laitiers (fromage), et le brun... la sauce quoi. On néglige beaucoup l'importance du brun en cuisine.



Avec tous les festivals de poutine qu'il y a un peu partout à Montréal (qui est une ville souterraine?!!) et probablement aussi à travers le Québec, en plus des nombreux restaurants de poutines qui se battent pour servir la meilleure à leurs clients, c'est le plat qui a fait la réputation du Québec et on l'aime d'un amour fou...

### **Cliché 5: Un Québécois qui se respecte se doit passer tout son printemps à se bourrer de sirop d'érable dans une cabane à sucre**



Comprenez après pourquoi on mange de la poutine... Ça fait descendre les crêpes, les fèves au lard, les omelettes, les oreilles de crisse (oui, on sacre même dans la bouffe) et la tire sur la neige.



### **Cliché 6: Les Québécois sacrent assez souvent**

Les sacres, les Québécois les conjuguent, les accordent, les utilisent en adjectifs et en noms aussi. Les jurons, les Québécois ont l'air de les aimer un peu plus passionnément vu qu'on les plogue quand même très souvent! Bien sûr, tous les Québécois emploient des termes étranges: "câllice" et "tabernacle", qui sont des jurons appartenant au vocabulaire religieux. Et en plus ils tutoient tout le monde.

### **Cliché 7: Les Québécois portent et aiment les chemises carottées**

Les gars mais aussi les filles. Pourquoi? Parce que c'est hyper confortable et qu'on sent que l'inné bûcheron se réjouit assez intensément...

Sinon, l'uniforme officiel du Québécois est constitué d'une tuque (bonnet d'hiver), d'une ceinture fléchée (ceinture de laine tissée aux doigts, de 15 cm à 25 cm de largeur et de 2 mètres de longueur, traditionnellement portée par les hommes) et de raquettes en babiche (accessoire qui permet de se déplacer à pied sur des couches épaisses de neige). Croiser un ours au coin d'une rue, ça se prépare.



### **Cliché 8: Les Québécois ont une relation amour/haine avec leurs voisins du Sud**

Les Québécois disent que les Américains sont égocentriques et capitalistes et conservateurs et tout ce qui est mal sur la Terre. Mais ce sont les chansons de quels artistes qu'ils écoutent? Et les films faits par qui? Et les émissions? Ouais, c'est ben: on aime un peu, pas mal, beaucoup, à la folie (presque) tout ce qui est fait ailleurs, ou plutôt aux États-Unis.

### **Cliché 9: Les Québécois aiment assez modérément le reste du Canada**

Les Québécois ont beau dire qu'ils aiment le Canada, on sait que c'est assez faux à part quand c'est le temps des Jeux olympiques ou quand on parle de la Colombie-Britannique... Par contre, ils sont quand même fiers des artistes, des films et des séries qui sont faites au Canada.

### **Cliché 10: Les Québécois sont vraiment chialeux**

Ce n'est pas un beau stéréotype, mais on ne peut juste pas le nier quand même! Le Québécois chiale au sujet de la température et du trafic et des gens qui les tapent sur les nerfs et sur les politiciens (qu'on a élus, by the way).

### **Cliché 11: Les Québécois fêtent très fort**

À la Saint-Jean, des fois (ou plutôt tout le temps). Et ils dansent régulièrement des sets carrés (suites de danses). Les premiers feux de la Saint-Jean en Nouvelle-France datent de 1638. Les feux étaient accompagnés de danses et de chants. Aujourd'hui, toutes les municipalités du Québec font un immense feu de joie le 24 juin pour célébrer la fête nationale.

En général, les Québécois sont réputés pour leur accueil et leur gentillesse. Il est facile d'établir de bons contacts avec eux, à condition de respecter ces deux règles: simplicité et amabilité. Les Québécois n'ont pas cette culture du débat franc (et parfois brutal) qui est un sport national en France. Pour eux, quelqu'un qui discute fort semble arrogant. Le Québécois est un Latin, mais il est aussi un Nordique (réservé et calme) et surtout, un Nord-Américain (pas compliqué et pragmatique).

### **Cliché 12: L'accent québécois est "marrant"**

Les Québécois ont un méchant accent qui sonne bizarrement. Possible. En outre, les Québécois utilisent beaucoup de mots anglais, contrairement aux Français.

Un exemple de la parlure québécoise: Faudrait pas *capoter* (s'en faire) avec ça. *Toute va être tiguidou* (tout ira bien) tu vas voir, *ça va être écœurant* (ce sera merveilleux). Mais *asteure* (maintenant) par exemple, commençons par une *tite* (petite) leçon de québécois.

Apprendre l'accent québécois demande de la pratique.

- La contraction: Je suis en vacances = *chu en vacances*; réduction du pronom "il" en "y": *Y peut pas venir, Y'est malade, Y'a pas le temps*; réduction de "elle" en "a": *A perdu sa montre, a pas le temps, a mal au dos* ("elle a" devient un *A allongé*).

- Mutation du a en ô: Je ne serai pas à la fête de Laura = *J's'rai pô à 'fête à Laurô*.

- Ajout du "s" entre "tu" et "ti": Penses-tu que ta tirelire est tombée ? = *Penses-tsu que ta tsirelire est tombée?*

- Ajout du "z" entre "di" et "du": C'est dur à dire = *C'est dzur à dzire*.

- Sonorité "oi" devenue "oé" ou "oè": Toi tu vas savoir ce que je pense = *Toé tu vô savoère c'que j'pense*. La présence du "*toé*" et du "*moé*", pourtant perçue comme LA caractéristique de l'accent québécois, est de moins en moins présente. Toi et moi sont prononcés "*toua et moua*", sauf lorsque le locuteur est choqué ou irrité.

- Tonalité plus basse. Diminuer sa tonalité d'au moins une octave.

**Devoir 6. Indémodable, le béret a traversé les époques de la grande histoire française. Symbole de tradition et d'élégance, il se révèle autant utile que stylé. Il revendique son appartenance régionale à l'occasion mais suit les tendances successives. Le style et le confort du béret français font sa renommée.**

**Lisez le texte qui suit et écoutez sur YouTube la chanson Le béret par André Dassary. Découvrez l'histoire et le symbolisme de ce couvre-chef français par excellence. Débattez des propos suivants:**

1. Relatez les origines du béret et sa place dans la culture française aux différentes époques.

2. Couleur laine à l'origine, le béret a pris peu à peu des teintes différentes selon les communautés régionales. Parlez-en plus en détail.
3. Aujourd'hui, chacun porte le béret selon ses préférences mais il existe des coutumes locales et socio-professionnelles très codifiées. Précisez-les et expliquez ces us identitaires.
4. Les étapes de fabrication du béret restent l'héritage d'une transmission de l'art du tricot. Relatez les secrets et les techniques de la création de ce couvre-chef intemporel.
5. Tâcher d'expliquer pourquoi le style et le confort du béret français font sa renommée. Argumentez votre avis.
6. Commentez la phrase : *"Le béret fait de la résistance au sens propre et au sens figuré, selon les périodes de l'histoire"*.

## L'histoire du béret entre tradition et symbole français

En gascon et béarnais, le béret s'identifie à la tête. Ainsi, *"donner sur le béret"*, se dit d'un vin capiteux, qui monte à la tête. *"Béret de bœuf"*, désigne les cornes, dans leur sens réel ou plus souvent métaphorique. En basque, on dit: *"On ne peut pas couvrir deux têtes avec un béret"*, ou encore *"Le béret sur la tête, va courir le monde"*.



Le béret fait de la résistance au sens propre et au sens figuré, selon les périodes de l'histoire. Il protège la tête du froid comme de la pluie et préserve un art de vivre typiquement français. Il tient d'ailleurs tête à la casquette américaine. Les marques de luxe actuelles lui laissent une place de choix dans leurs collections.

Il met désormais en valeur le glamour des tenues et donne un air sophistiqué aux différents looks. Il souligne la délicatesse des traits de la femme, encadre le charmant minois des enfants et donne une allure masculine aux hommes.

Accessoire mode issu du savoir-faire d'antan, l'authentique béret français offre toujours des finitions haut de gamme malgré l'évolution des styles vestimentaires. Découvrons ses origines, sa place dans la culture française aux différentes époques et les secrets de sa fabrication par les grandes maisons.

### **Le béret français, une origine revendiquée comme art de vivre**

L'origine de ce couvre-chef à plateau en laine feutrée n'a jamais été vraiment établie. Il semble succéder au *birrus*, un manteau court à capuchon, porté dans toute la Gaule jusqu'au Moyen-Âge. Son appellation vient du béarnais *berret* où il sert de coiffe pastorale. Apanage du berger béarnais, il est fabriqué dans les Pyrénées avec de la laine de moutons Mérinos.

Le Béarn revendique l'origine du béret français en tant que savoir-faire local. Les techniques de tricotage, de foulonnage et de feutrage font partie du patrimoine béarnais.

Elles garantissent l'étanchéité du béret. Reconnu en 1835 pour ses caractéristiques particulières, le béret devient un accessoire du quotidien. Il est porté par la population rurale pour éviter de subir le froid et l'humidité. Le béret pour enfant fait son apparition dans les cours de récréation.

Il prend peu à peu le statut d'emblème régional. Sa forme circulaire aplatie et souple sur le dessus, sa couronne de cuir et la doublure cousus à l'intérieur participent au confort et à la robustesse du couvre-chef. Autrefois, une liguette permettait de régler le tour de tête pour un maintien fiable de la coiffe.

La tradition du béret ne se limite pourtant pas au Béarn. Les guides de hautes montagnes et les chasseurs se l'approprient. Les artistes du XVIII<sup>e</sup> siècle prennent la pose avec. Le béret est alors l'accessoire du peintre par excellence: respirant mais chaud, il est utilisé pour résister au froid des ateliers. Son port, codifié selon le corps de métiers ou la région, devient le symbole d'une identité marquée.



### À chaque béret ses us et coutumes régionaux ou identitaires

Encore de nos jours, le béret pour homme évoque le Sud-Ouest de la France. Pourtant, le béret traditionnel se cantonne aux événements festifs comme les Fêtes de Bayonne. Le béret basque fait partie intégrante du patrimoine vivant.



Couleur laine à l'origine, il a pris peu à peu des teintes différentes selon les communautés. La vallée d'Ossau arbore un béret rouge. À Luchon, le bleu est de mise. Les militaires et les professionnels de la montagne suivent leur propre réglementation. L'insigne apparaît sur le béret. Le béret noir porté par les français pour aller acheter leur baguette de pain entre dans le folklore parisien au XX<sup>e</sup> siècle.

Dès 1930, le béret pour femme coiffe les starlettes du cinéma. Accessoire vedette des grands couturiers, il porte désormais la griffe des marques de luxe comme Gucci. Le béret fait de la résistance pendant la Deuxième Guerre mondiale et s'inscrit dans tous les esprits comme symbole des valeurs françaises. Aujourd'hui, chacun le porte selon ses préférences mais il a suivi des tendances locales.

À plat sur la tête ou légèrement incliné, il traduisait le respect des coutumes par les différentes communautés. Le béret-casquette apparaît entre les années 1950 et 1960. Avec sa visière élégante, il signe son entrée définitive dans l'univers de la mode. En ville comme sur les podiums, il joue les stars en hiver et se décline maintenant en version estivale.

### Le béret ou la petite histoire d'un grand symbole

La manufacture de bérets français est toujours installée à Oloron Sainte Marie, dans les Pyrénées. Depuis 1830, la maison *Laulhère* perpétue la tradition. Les stylistes ont

su concilier savoir-faire, authenticité et évolution des tendances. Le béret basque se décline en différents modèles.

Les teintures lui donnent un côté chic ou un style festif. La maison *Laulhère* fournit les grands couturiers: elle livre des bérets aux finitions soignées. De confection française, le béret ennoblit une matière première sélectionnée pour sa qualité. Le béret est doublé d'une coiffe de mise en forme pour créer un produit d'exception. Le style et le confort du béret français font sa renommée.

En pure laine Mérinos, il répond aux exigences écologiques et les bérets de fabrication hexagonale *Laulhère* au charme à la française et à la qualité de leur manufacture. Certes, le cabillou (la petite queue qui surmonte le béret) est rajouté a posteriori pour l'esthétique du béret alors qu'il rassemblait les fils tricotés à ses débuts, mais les étapes de fabrication restent l'héritage d'une transmission de l'art du tricot, du foulonnage et du feutrage pour resserrer les mailles ainsi que des techniques de teinture avec toutes ses nuances et d'ennoblissement au niveau des finitions.

Le béret français offre une protection aux multiples usages. Il isole des conditions climatiques extérieures. Efficace contre le froid et l'humidité, il évite aussi tout risque d'insolation. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il servait de sac de transport à l'occasion; il s'invite aujourd'hui dans toutes les sorties. Il peut prendre un look vintage ou donner une allure branchée. Sa notoriété mondiale lui assure un bel avenir. Le béret pour enfant, coloré et brodé, prépare le goût des Français pour le béret de demain.



### **Le béret dans les armées du monde**

Le béret est progressivement devenu la coiffure militaire la plus répandue dans le monde, avec des couleurs et des insignes variés, et des manières de le porter très codifiées. Il est aujourd'hui très largement porté par les unités militaires, de gendarmerie, de police et par les scouts de montagne.



Les troupes de montagne françaises, basées dans les Alpes, adoptent à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle un béret inspiré du béret béarnais traditionnellement porté par les bergers pyrénéens. Cette coiffe sous sa forme la plus large était censé protéger de la pluie jusqu'aux pieds du soldat en faction, mais protège aussi du soleil. Il se caractérise, comme la plupart des bérets militaires, par un temps de feutrage très long, ce qui lui confère une grande solidité et son imperméabilité. Ce type de chapeau est particulièrement très large: de 27,5 centimètres à 30,5 centimètres. C'est surtout dû à son diamètre important et de sa forme légèrement ronde que le béret de chasseur alpin est surnommé "pelle à tarte" ou "crêpe". Traditionnellement noir ou bleu jonquille (les

diabes bleus), il est blanc pour les tenues d'hiver. Il est porté incliné sur la gauche, l'insigne étant du côté droit.

C'est encore dans le Sud de la France que l'on trouve les principaux fournisseurs de béret militaire, *Secna Plein Ciel*, qui coiffa après la Deuxième Guerre mondiale la plupart des armées européennes, et *Laulhère*, un des derniers fabricants historiques à Oloron-Sainte-Marie.

Le béret militaire se différencie du béret civil par l'insigne du régiment ou du corps d'armée agrafé sur le bord, le tour de tête souvent porté à l'extérieur, l'absence fréquente du cabilhou, et un pli selon des règles propres à chaque corps d'armée. Le béret militaire se porte habituellement tiré vers la droite, sauf dans l'armée française (à l'exception des commandos marine et de la brigade franco-allemande) et dans certaines anciennes colonies françaises où il est tiré à gauche, ainsi qu'en Allemagne et en Suisse par exemple. Le fait de tirer le béret d'un côté sert essentiellement à mettre en évidence l'insigne qui est porté de l'autre.

Sa couleur varie selon les unités constituant une identité forte. Par exemple, en France le béret bleu foncé est celui de "toutes armes" des régiments d'infanterie, des chasseurs à pied, de l'arme blindée, de l'artillerie, du génie, du train, des transmissions, du matériel, infanterie de marine, groupe de spécialité d'états-majors, cadre spécial, corps des officiers experts, et des Commandos parachutistes de l'air, fusiliers-commandos de l'air. Le béret vert est le signe des légionnaires; le béret vert "anglais" c'est-à-dire porté "à l'anglaise" avec l'insigne d'arme à gauche – des commandos marines; le béret rouge – des parachutistes; le Béret bleu roi – de l'aviation légère de l'armée de terre; le Béret noir – de certains bataillons de chasseurs, et de tous les régiments de chars de combat.

### **Laulhère: dernière fabrique française**

La majorité des bérets confectionnés artisanalement sont fait en Espagne, seule la marque française *Laulhère* fabrique encore ces couvre-chefs en France. Depuis 1840, ils sont fabriqués grâce à son savoir-faire authentique et son excellence.

Tous les bérets *Laulhère* sont fait à partir de la pure laine mérinos. C'est une laine avec des fibres ultras fines qui a la particularité d'être imperméable et qui isole contre la chaleur et le froid. Ce sont ces raisons qui font que les bergers et les militaires mettent des bérets basques en laine mérinos.

Découvrez les sept étapes pour la fabrication d'un béret basque Laulhère:

1. À partir de la laine mérinos brute mélangée à de l'huile afin de démêler le tout, Laulhère tricote sur des machines à tricotage sur-mesure en commençant par le cabilhou, c'est-à-dire la petite "queue" du béret situé à son sommet. Une fois tricoté, il sort en une seule pièce très large.

2. Le feutrage se déroule de la manière suivante: il est passé entre 5 à 7 heures dans une machine à 70°C pour rendre sa texture plus dense et élastique.

3. La mise en forme du béret grâce à la chaleur et un modèle en bois.





4. Le teintage où Laulhère propose une large palette de couleur allant de la plus neutre telle que le noir à la plus folle et fantaisiste comme le jaune canard.

5. Le grattage permet d'aérer les poils aplatis.

6. Le rasage puisque les poils ne doivent pas dépasser de la toque ronde.

7. La confection avec la pose des cuirs, du blason et du doublage.

### Comment porter le béret basque?

Le béret basque est l'unique forme de couvre-chef qui s'adapte très bien à tous les visages:

- Visage carré, mâchoire anguleuse; ou visage oblong, avec un grand front => Penché d'un côté pour casser les lignes directrices de votre visage
- Visage rond, joufflue => Pas trop enfoncé pour garder du volume, et évité l'effet "boule"
- Visage fin => Bien enfoncé sur le crâne, pour ne pas ressembler à un champignon!
- Visage ovale => Comme bon vous semble!

Par MANUFRANCE

### Le béret par André Dassary

Chaque pays possède sa coiffure  
 Le marocain porte un fez rigolo  
 Le mexicain ne manque pas d'allure  
 En arborant son vaste sombrero  
 Le bon bourgeois ce n'est pas un reproche  
 Met un melon: tant mieux si ça lui plait  
 Moi mon chapeau  
 Je le mets dans la poche  
 Je suis gascon et porte le béret.

Notre béret! c'est toute la Gascogne  
 Et per canta noste beth ceù' de Pau  
 Nos montagnards aux jambes de cigogne  
 Avec orgueil le portent coum ataou  
 Et avec ça c'est tellement pratique...  
 Quand m'sieu l'Curé sur la route apparaît  
 Où le paysan dépose-t-il sa chique?  
 Hé Diou bibant mais c'est dans son béret



Le béarnais aime le mettre en pointe  
Le basque lui le met sur l'occiput  
Et le landais sans reproche et sans crainte  
Le pose ainsi quand il veut dire zut!  
C'est tout petit mais c'est une merveille  
Pour réfléchir c'est ainsi qu'on le met  
Et pour crâner on le met sur l'oreille  
Quel orateur ce cochon de béret

Lorsqu'à Bayonne on joue à la pelote  
C'est son béret que l'on jette au vainqueur  
Et ce béret c'est pas de la gnognotte  
Puisque dedans on a mis tout son cœur  
Et le dimanche il est bon qu'on le sache  
A la piazza ça fait beaucoup d'effet  
Nos jeunes gens vont exciter la vache  
Pour la sauter pieds joints dans le béret,

Notre béret a fait le tour du monde  
Tous les champions qui battent un record  
L'ont adopté sur la terre et sur l'onde  
Car un béret ça tient coquin de sort  
Malgré le vent et malgré les cyclones  
Il est solide et peut-être qui sait ?  
Alphonse treize aurait gardé son trône  
S'il avait eu pour couronne un béret.

Quand le conscrit quitte sa fiancée  
C'est le béret qui rythme les adieux  
Quand il est loin seul avec sa pensée  
C'est au béret qu'il parle....avec le cœur  
Je ne veux pas vous raconter la guerre  
Quelques grincheux me le reprocheraient  
Mais vous savez tous ce qu'ils ont pu faire  
Les petits gars qui portaient le béret.

Quand grand-papa travaille dans la vigne,  
Et qu'à l'église on sonne tant et plus,  
Pour la prière, il l'enlève et se signe,  
Plus de béret quand sonne l'angélus.  
Les Parisiens dont l'enfant n'est pas sage,  
Pour le fesser prennent un martinet,  
Un martinet, c'est un truc de sauvage,  
Nous on lui flanque un bon coup de béret.



**Devoir 7. Le béret Basque est également un gâteau qui a la forme du célèbre couvre-chef, c'est un délicieux dessert tout chocolat. Découvrez sa recette.**

## Béret Basque

Un dessert fin et gourmet devenu une des marques du pays basque: le chocolat, en rappel de la capitale du chocolat qu'est Bayonne et un clin d'œil au béret traditionnel, rouge ou noir avec sa forme caractéristique.

### Ingrédients pour 8-10 parts:

#### *La génoise:*

- 6 œufs
- 150 gr de sucre en poudre
- 150 gr de farine
- 50 gr de cacao non sucré
- 8cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère liquide ou une cuillère à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

#### *La Ganache au chocolat:*

- 1/2 litre de crème entière liquide à 35%
- 500 g de chocolat noir à cuire

#### *Le sirop pour imbiber la génoise:*

- 300 g de sirop de canne à sucre
- Grand-Marnier ou rhum ambré (2 cuillères à soupe)

#### *Finition:*

- 120 gr de vermicelles au chocolat

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°

Dans deux saladiers, cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez le sucre en poudre et un sachet de sucre vanillé sur les jaunes d'œufs. Fouettez jusqu'au blanchiment du mélange qui va doubler de volume. Ajoutez le lait, l'extrait d'amande puis la poudre de cacao, mélangez pour bien amalgamer le cacao. Versez ensuite la farine tamisée et la levure, fouettez l'ensemble.



Battez les blancs d'œufs en neige en ajoutant la pincée de sel, fouettez jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Incorporez les blancs en neige à la préparation chocolatée en soulevant la pâte à la spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez la préparation dans un moule beurré de 26 à 28 cm, enfournez pour 35 minutes de cuisson à 180°. Démoulez la génoise sur une grille et laissez-la refroidir le temps de préparer la ganache au chocolat.

Dans la cuve du robot pâtissier ou dans un saladier, posez les 500gr de chocolat coupé en morceaux.

Mettez les 500 gr de crème fraîche dans une casserole et portez à ébullition, au premier frémissement versez la crème sur le chocolat. Battez à petite vitesse jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et que la préparation soit bien homogène. Laissez refroidir un peu puis couvrez au contact avec du film fraîcheur, mettez en attente au réfrigérateur pendant trois heures minimum.

Quand la ganache est prise et bien froide, fouettez de nouveau au batteur à grande vitesse quelques minutes jusqu'à obtenir une crème onctueuse et aérée. Réservez ensuite à température ambiante.

Coupez la génoise au chocolat en trois disques de hauteur égale, réservez sur 3 grandes assiettes plates.

Préparez le sirop pour imbiber la génoise en mélangeant le sirop de canne et le Grand-Marnier ou le rhum. À l'aide d'un pinceau assez large, imbibe les trois disques de génoise avec le sirop sur les 2 faces. Soyez généreux, répartissez le sirop jusqu'à la dernière goutte.

Partagez "visuellement" le saladier de ganache en quatre portions.

Posez sur le plat de service le premier disque de génoise, étalez un quart de ganache en faisant une couche un peu plus épaisse sur le centre, posez le deuxième disque dessus, couvrez du deuxième quart de ganache toujours en faisant une couche un peu plus épaisse sur le centre, posez le dernier disque par-dessus et exercez une légère pression de la paume de la main pour bien faire adhérer toutes les couches du gâteau et lui donner une forme légèrement bombée. Au besoin, biseautez le bord supérieur de la génoise afin de lui donner un aspect arrondi.

Recouvrez tout le gâteau avec le reste de ganache, en prenant soin de bien lui donner la forme d'un bûche. Réservez au réfrigérateur le temps que la ganache durcisse un peu. Pendant ce temps-là faites légèrement ramollir un carré de chocolat noir, coupez-le en deux dans le sens de la longueur, avec une moitié sculptez au couteau un bâtonnet que vous planterez sur le gâteau. Si vous n'y arrivez pas, un bout de biscuit Mikado fera l'affaire.

Sortez le gâteau du réfrigérateur, saupoudrez de vermicelle en chocolat la totalité du bûche, aidez-vous d'une spatule pour faire remonter les vermicelles sur le tour du gâteau et n'oubliez pas de poser au sommet le bâtonnet de chocolat.

Réservez au réfrigérateur, le bûche basque est meilleur fait la veille du repas mais pensez à le sortir à température ambiante une bonne 1/2 heure avant la dégustation.

**Devoir 8. La série télévisée "Emily in Paris" multiplie les stéréotypes sur la France. Cette fois, il s'agit de la vision anglo-saxonne nourrie au choc des cultures, devenue un véritable sous-genre de la littérature et du cinéma. Lisez les textes qui suivent et tentez d'expliquer cette fascination des Anglo-Saxons par la France. Argumentez vos propos.**

## **"Emily in Paris": Les clichés sur la France et les Français, c'est parce qu'on le veut bien**

Les bérets. Les croissants. Les baguettes. Les serveurs patibulaires. Les concierges irascibles. Les dragueurs à toute heure. Les amants et les maîtresses. Citez un cliché sur la France et les Français: vous le retrouverez dans *Emily in Paris*. Mise en ligne sur Netflix vendredi, la nouvelle série de Darren Star, le créateur de *Sex and The City*, suscite des commentaires passionnés sur les réseaux sociaux. Il y a ceux qui savourent ces stéréotypes comme des macarons et les autres, qui balanceraient tout ça à la Seine. Cette histoire d'Américaine débarquant dans une capitale de carte postale et découvrant avec candeur les mœurs *frenchies* fonctionne: la série est ce lundi la plus regardée sur la plateforme dans le monde entier.

Surprenant? Absolument pas. Les récits d'Anglo-Saxons narrant leurs séjours dans l'Hexagone, nourris au choc des cultures, sont en soi un sous-genre de la littérature. Du *Paris est une fête* d'Ernest Hemingway à *Une année en Provence* de Peter Mayle – adapté au cinéma par Ridley Scott en 2006 –, en passant par le moins flatteur *A Year In The Merde* de Stephen Clarke, il y a de quoi remplir des étagères entières d'une librairie.

Il suffit de faire un tour chez WH Smith, enseigne anglophone de la rue de Rivoli, pour en avoir la preuve. Parmi les livres en rayon, *Monsieur Mediocre* de John Von Sothen, qui vient de paraître aux États-Unis où il rencontre un joli succès. L'auteur n'a pas vu *Emily in Paris*, mais il reconnaît que, avant de s'installer dans la plus grande ville de France, il avait des clichés bien ancrés dans sa tête. La faute à sa mère. "Elle était une Américaine à Paris dans les années 1950. Elle a étudié aux Beaux-Arts, vivait sur l'île Saint-Louis et avait plein d'amis artistes farfelus", explique John Von Sothen à *20 Minutes*.

### **Les Américains pensent que tous les Français sont échangistes"**

Quand il a débarqué de Washington en 2002, pour emménager dans le 10<sup>e</sup> arrondissement, cette vision idéalisée n'a pas tardé à voler en éclats. Presque vingt ans plus tard, il est devenu un de ces Français qui s'agace des filtres Instagram que les Américains placent sur l'image de son pays d'adoption. Il a donc pris la plume pour "torpiller les clichés et faire le portrait d'une France plus moderne, plus diverse".

Une gageure, car la fascination exercée par notre pays de l'autre côté de l'Atlantique est bien ancrée. John Von Sothen nous parle ainsi avec amusement de ses amis américains qui se mettent à fumer dès qu'ils débarquent à Roissy comme pour sacrifier aux coutumes locales. Ou de la manière dont ils fantasment la sexualité des compatriotes de Choderlos de Laclos. "Ils pensent que tout le monde ici est échangiste.

Ils projettent sur les Français un personnage intrigant, qui refuse de se faire dicter sa morale par d'autres."

Plus prosaïquement, et objectivement, "la Sécurité sociale, les universités aux frais d'inscriptions abordables et la bonne bouffe", sont enviées chez l'Oncle Sam. "Quand tu vas mal en tant que société, tu penses toujours que l'herbe est plus verte ailleurs, estime l'auteur de *Monsieur Mediocre*. À leurs yeux, les Français savent vivre, sans avoir forcément un revenu énorme."

Une idée reçue qu'*Emily in Paris* ne fait que conforter. L'héroïne pose ses bagages à deux pas du Panthéon, dans une chambre de bonne... de 50 m<sup>2</sup>. Elle suit rapidement le conseil d'un collègue lui assénant qu'ici "on ne vit pas pour travailler, mais on travaille pour vivre". Elle se plie ensuite bien volontiers à ce qui ressemble à un sport national: la fréquentation assidue des terrasses. Les dix épisodes vendent un Paris rêvé à l'extrême comme n'oserait même pas le promouvoir l'office de tourisme.

### "Paris mérite mieux"

"Vu ce contexte de crise sanitaire, d'année électorale, le chaos total et l'impossibilité de voyager, c'est vrai que les scènes très parfaites de Paris font rêver les Américains", admet Lindsey Tramuta auprès de *20 Minutes*. Originnaire des États-Unis, installée à Paris depuis plus de quatorze ans et naturalisée française en 2014, la journaliste ajoute: "Mais la ville a toujours fait rêver les gens."

Et de remonter le temps jusqu'aux penseurs du XVIII<sup>e</sup> siècle. "Jean-Jacques Rousseau est parmi ceux qui ont commencé à nourrir l'image de la Parisienne superficielle, séductrice, concernée par la mode et les aspects matérialistes. A cette époque, avec des infrastructures comme le Pont-Neuf, la ville était considérée comme innovante. Les yeux sont déjà rivés sur Paris et ses citoyens depuis des générations. Dans la culture populaire, cela a été repris et détourné." De Gene Kelly dans *Un Américain à Paris* en 1951 à Nicole Kidman dans *Moulin Rouge* cinquante ans plus tard ou, plus récemment, Owen Wilson dans *Minuit à Paris* et Emma Stone dans *La La Land*, les stars hollywoodiennes n'ont cessé de faire voyager le public international dans une capitale française déconnectée de la réalité.

"Beaucoup d'Américains pensent que ce n'est pas grave, qu'on peut apprécier une fiction légère en sachant que ce n'est pas réaliste, que c'est embelli, reprend Lindsey Tramuta. Mais cette vision fétichisée est problématique parce que ça implique un gros problème de représentation et crée des fausses attentes. C'est grave parce que ça perpétue le fantasme de la ville-musée sans problèmes, sans saleté, sans criminalité, sans la vie quotidienne réaliste. Tout contribue à réaffirmer des stéréotypes déjà bien intégrés et ça n'aide pas Paris. Paris mérite mieux." La journaliste en est convaincue, "il serait possible de faire un film ou une série basée à Paris, mélangeant la réalité avec la dose de fantaisie qui fait plaisir. Personne ne fait cet effort-là. Or, il y a de quoi faire rêver avec le vrai Paris."

### De nouvelles Parisiennes

Si les clichés béret-croissant-oh-la-la-ménage-à-trois d'*Emily in Paris* ne semblent pas bien méchants, le fait que la dimension cosmopolite et diverse de la capitale soit quasiment absente des épisodes interroge davantage. "Vu la sensibilité autour de ces

sujets aux États-Unis, il est choquant qu'une production américaine n'ait pas mieux réfléchi à ces aspects. On continue avec ce blanchissement de la vie. Socialement et économiquement parlant, c'est une série à côté de la plaque", cingle Lindsey Tramuta.

La trentenaire vient de publier *The New Parisienne*, un livre dressant le portrait de femmes incarnant le Paris d'aujourd'hui d'Anne Hidalgo à Inna Modja, de Delphine Horvilleur à Leïla Slimani ou Lauren Bastide... Une manière de montrer que la figure de la Parisienne peut être tout aussi inspirante sans être forcément, entre autres, blanche, hétérosexuelle, cisgenre et/ou âgée de moins de 40 ans. L'occasion aussi, de proposer d'autres représentations aux imaginaires anglo-saxons.

*The New Parisienne* devait être traduit en français courant 2021. John Von Sothen, lui, déplore que son *Monsieur Mediocre* ne semble pas près d'être publié dans la langue de Molière. "Les éditeurs pensent que les Français ne vont pas être intéressés par le témoignage d'un Américain trouvant que le 10<sup>e</sup> arrondissement est génial. Ils veulent quelque chose qui corresponde aux clichés." Et si nous étions, Françaises et Français, les seuls responsables des stéréotypes dont on nous affuble? Je vous laisse y réfléchir. En attendant, je dois choisir une bouteille de bordeaux pour accompagner mon camembert afin de bien commencer mes RTT lové dans ma marinière.

20 Minutes

## **Des Parisiens fumeurs, sexy et méprisants... et autres clichés qui dégoulinent de "Emily in Paris"**

Une Américaine ingénue arrive à Paris. Paris, la cité des *no go zones*? Non, la capitale éternellement fantasmée. Et si possible, habité par ses Parisiens empruntés et parfaitement impolis. Dès le premier épisode de la nouvelle série Netflix, *Emily In Paris*, le ton est donné. Une parodie délibérée n'aurait sans doute pas fait mieux, et c'est peut-être bien ce qui sauve cette série réalisée par Darren Star (*Beverly Hills, Melrose Place, Sex And The City*). Nos meilleurs clichés recensés pour rire (un peu).

Paris, ville poubelle? Ici, point de détritrus, rats ni autres saletés sensibles brandis à chaque municipale. Les rues sont propres. Si propres. On se verrait presque dedans!

Deux fenêtres plain-pied, avant-dernier étage, vue dégagée sur une jolie place. La minuscule "chambre de bonne" qui accueille notre héroïne revoit sa surface pour un bon 40m<sup>2</sup>. On veut tous une "chambre de bonne" à la Emily, ou le contact de son agent immobilier.

Pierre de taille, immeuble charmant et électricité capricieuse. Le branchement d'un vibromasseur peut suffire pour plonger son voisinage dans le noir. On va demander à Monsieur Hulot de revenir des années 1950 pour réparer la panne.

L'Américaine débarquée à Paris ne sort jamais sans ses vêtements grand luxe et ses talons de douze. Qui plus est pour une mission boulangerie. Comme toutes les Parisiennes.

Le mot "plouc" à tout-va formulé par le côté français du casting ou la réhabilitation d'une touche de mépris tombée dans l'oubli.

Une femme marchant nue sur le pont Alexandre III devant plusieurs hommes, c'est une publicité "sexy". À ne pas confondre avec sexiste.

Un PDG d'une boîte "monde d'avant" est fier de sa barbe trois jours et ne commence pas une journée sans faire la bise à la petite Américaine.

"Fumer est un plaisir, et sans plaisir qui sommes-nous?" "Des Allemands?"

Le voisin du quatrième est sexy. Il ouvre sa porte chemise ouverte, brushing impeccable et à n'importe quelle heure de la journée et de la nuit.

Un pain au chocolat peut provoquer un râle bruyant. Un orgasme, quoi. (Cela dit, ça se défend).

L'Américain doit "vivre pour travailler" quand le Parisien entend "travailler pour vivre".

La prononciation parfaite de "pain au chocolat" est une affaire d'État. Et peut rendre les boulangères très rustres.

La bourgeoise du VI<sup>e</sup> arrondissement est mauvaise, elle ne ramasse jamais les excréments de son bouledogue français.

Pendant les soirées françaises, on ne parle jamais boulot, ni argent.

En soirées mondaines (avec vue sur la place de la Bastille), le mec parfait est toujours de la partie. Et la rencontre, toujours un heureux hasard.

Les Français sont romantiques, mais surtout "réalistes". Comprendre que l'infidélité conjugale est une religion.

Le bouquet de roses (à 5 euros), Emily a bien du mal à l'acheter. La fleuriste refuse de le lui vendre pour cause de français mal maîtrisé.

Les chefs français ne servent que de la viande saignante. Un problème de cuisson? Il se déplace à table pour s'assurer que l'assiette est bien terminée.

Les Français ont un sacré descente d'alcool (ça commence à partir de 11 heures).

La boss bourgeoise qui fume deux cartouches de cigarettes par jour. Et c'est bien sûr meilleur au bureau. Au diable la loi Évin.

La magie d'une photo de pain au chocolat. Sur Instagram, il peut faire gagner 10 000 abonnés en quelques minutes.

Un retweet par Brigitte Macron vaut bien une fête en terrasse.

Par Augustin Bougro, *Le Figaro Madame*

**Devoir 9. L'un des plus importants succès de la bande dessinée francophone, "Astérix et Obélix" réalisée par René Goscinny et Albert Uderzo, parodie principalement la société française contemporaine à travers ses stéréotypes et ses régionalismes, ainsi que des traditions et coutumes emblématiques de plusieurs pays étrangers.**

**Lisez le texte qui suit et débattiez des propos suivants:**

1. Expliquer le choix des noms propres des personnages de la série.

2. Interprétez les images stéréotypes des différents pays étrangers vus par le duo Goscinny-Uderzo.
3. Éluidez les emblématiques qui portent sur les régions différentes de la France contemporaine.
4. Commentez la présentation clichée des classes sociales à travers le caractère des personnages de la BD.

## Ce qu'il y a de vrai dans Astérix et Obélix?

Personnage phare de la bande dessinée, *Astérix le Gaulois* vit le jour en 1959 grâce à René Goscinny (pour le scénario) et à Albert Uderzo (pour le dessin). Après la mort de René Goscinny en 1977, Albert Uderzo poursuit seul la série, puis passe la main en 2013 à Jean-Yves Ferri et Didier Conrad. Après la mort d'Albert Uderzo en 2020, la série conservera Didier Conrad en dessinateur mais ce sera désormais Fabcaro qui assurera le scénario.

La série française est avant tout humoristique. L'univers d'Astérix est très loin de la réalité historique puisque souvent, il montre plus ou moins la caricature d'un pays moderne dans une forme antique à travers les stéréotypes et les régionalismes emblématiques.

La série met en scène en 50 av. J.-C. (peu après la conquête romaine) un petit village gaulois d'Armorique qui poursuit seul la lutte contre l'envahisseur grâce à une potion magique préparée par le druide, cette boisson donnant une force surhumaine à quiconque en boit.

L'image que la bande dessinée donne de la vie quotidienne en Gaule ne doit pas être prise au pied de la lettre. Si l'apparence générale du village avec ses habitats circulaires mélangés à d'autres rectangulaires et entouré d'une



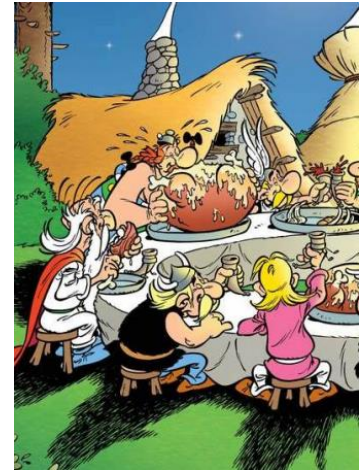
enceinte de protection en bois est assez proche de villages gaulois de cette époque, les cheminées et étages dans les huttes sont très improbables. Tout comme l'existence des balcons et des fenêtres dans les toitures, d'autant plus dans le chaume. De plus, les menhirs sont érigés plusieurs millénaires avant l'arrivée des Gaulois, qui, eux, n'en érigent aucun.



Si les Gaulois portent effectivement des braies en tartan selon l'archéologie, leur coupe de cheveux ressemble souvent à celle des Romains et ils n'ont pas tous la moustache. Le port systématique de la moustache est plus attesté chez les Francs que chez les Celtes. Ce sont toujours des Germains qui importent en Gaule la coutume d'élever le chef sur bouclier rond (d'ailleurs, ce dernier est de la forme d'amande chez les Gaulois). Certains

guerriers gaulois portent la cotte de mailles et un modèle de casque proche de celui des Romains.

Il est peu probable également de trouver dans un même village gaulois un druide et un barde, car leurs fonctions sont similaires. Les Gaulois mangent rarement des mammifères sauvages comme sanglier, ils consomment des animaux d'élevage, en particulier des moutons, des cochons et même des chiens. Les pommes de terre ne sont introduites en Europe qu'au XVI<sup>e</sup> siècle par les Conquistadores qui le rapportent d'Amérique; jamais un Gaulois ou un légionnaire romain n'en a mangé ni pelé: pas de "corvée de patates".



Alors qu'en réalité les noms masculins gaulois se terminaient le plus souvent en *-os* (ce qui correspond au nominatif masculin singulier latin *-us*), dans la série, tous les noms des Gaulois se terminent en *-ix*, ce qui est en fait une interprétation personnelle des auteurs à partir des noms de chefs gaulois en *-rix* (roi). Par exemple, *Vercingétorix*, figure historique, le chef et le roi du peuple celte des Arvernes qui fédère une partie des peuples gaulois dans le cadre d'une révolte la plus importante contre le pouvoir romain au cours de la dernière phase de la guerre des Gaules de Jules César. Son nom est interprété par les historiens comme le "Roi-suprême-des-Guerriers", donc "généralissime" (*veros*, réduit à *ver* en préfixe, veut dire "grand", *rix* signifie "roi", *cingetos* désigne à la fois "marcheur" et "guerrier", donc "fantassin"). La concordance entre le sens de son nom et ce que l'on sait de son statut est l'argument principal de la théorie selon laquelle les Gaulois recevaient un "nom d'homme" lors d'un changement de statut, ou au moins, lors du passage à l'âge adulte, différent du "nom de naissance", lequel pourrait n'avoir été qu'un patronyme (Vercingétorix serait né Celtillinos "fils de Celtillos", son père étant un aristocrate arverne). À la bataille d'Alésia, les Romains assiègent et défont les forces gauloises. Afin de sauver autant de ses hommes que possible, Vercingétorix se livre aux Romains. Il est retenu prisonnier pendant cinq ans. En 46 av. J.-C., le captif illustre est exhibé comme trophée dans les rues de Rome, traîné enchaîné derrière le char au sein du défilé triomphal de César, puis exécuté par étranglement sur son ordre (par contre, aucun historien contemporain de César n'a mentionné l'exécution de Vercingétorix, il aurait pu bénéficier d'un régime de liberté comme les autres rois).



reprise quasiment à l'identique dans quelques albums. Par contre, sur les monnaies, les seuls objets connus qui pourraient représenter Vercingétorix de son vivant, il est représenté cheveux courts et bouclés, sans moustache.

Dans la série, Vercingétorix est représenté drapé dans sa dignité en demeurant debout, le visage impassible, jetant ses armes non pas "aux pieds", mais sur les pieds de Jules César, véritable parodie graphique du tableau de Lionel Royer, la scène





À part quelques figures historiques, les noms des personnages de la série sont basés sur de savants jeux de mots et sont à l'appui de leur caractère, souvent stéréotypé.

À commencer par **Astérix**, un de six personnages principaux, dont le nom évoque le signe typographique ressemblant à une étoile ( \* ) appelé "astérisque". Le nom Astérix peut également se traduire par "Roi des étoiles" du latin *aster* (étoile) et du mot celtique *rix* (roi).



C'est un petit guerrier à l'esprit malin, blond à moustaches, portant un casque ailé et une arme à sa ceinture. Courageux et malicieux, aventurier dans l'âme et héroïque, curieux et débrouillard, Astérix est le seul anti-héros du monde de BD qui ait jamais autant collectionné les succès et les exploits. À défaut de posséder l'impressionnant physique, il tire sa force surhumaine de la potion magique. Pourtant

Astérix se sert non seulement de breuvage magique, mais aussi de son intelligence et de sa ruse légendaire pour déjouer les plans de Jules César et défendre son village de l'envahisseur. Il se tire des pires difficultés, en se couvrant souvent au passage de gloire. Astérix a ainsi fait main basse sur la couronne de lauriers de César, a remporté une médaille d'or aux Jeux Olympiques, a accompli avec brio les 12 travaux fomentés par un César. À son contact, les Bretons ont découvert le thé, les Belges ont eu l'inspiration divine qui les a conduit à faire frire les pommes! Le "petit bonhomme" est devenu un mythe et un symbole international de toutes les résistances aux Empires qui tentent d'imposer ici ou là leurs lois et leurs monopoles.

Astérix est accompagné dans toutes ses aventures par son meilleur ami Obélix, livreur de menhirs d'une très forte corpulence. La timidité et la corpulence d'Obélix en font un enfant exclu des autres, dont Astérix, premier de la classe, prend toujours la défense. Ils sont nés le même jour et à la même heure, en 85 av. J.-C. (soit 15 ans après Jules César, 35 ans avant la conquête de la Gaule).

Le nom d'**Obélix**, évoque le signe typographique ( ÷ ) appelé "obélisque" ou "obèle" qui peut servir comme appel de note en complément de l'astérisque. Il marque dans un texte de référence un passage dont l'origine est incertaine. En typographie moderne, l'obèle est un symbole typographique en forme de dague simple ( † ) ou double ( ‡ ). L'utilisation de ces noms de symbole s'expliquerait par le fait que la famille de Goscinny possédait une imprimerie, son grand père étant imprimeur: il connaissait donc bien le vocabulaire de ce métier. Le nom Obélix renvoie également à l'obélisque, colonne de pierre célébrant le soleil chez les Égyptiens.

Obélix est le seul Gaulois chez qui les effets de la potion magique sont permanents. C'est Astérix qui a alors une idée de faire boire un peu de potion magique à Obélix de façon qu'il prenne un peu de force et de confiance en lui. Un jour de bataille contre les Romains, au moment où le druide délaisse la surveillance de sa hutte, les deux enfants s'y rendent ensemble discrètement, et Astérix aide Obélix à se hisser sur le bord de la marmite. C'est à ce moment que Panoramix revient dans sa hutte et Astérix fait alors tomber Obélix dans



la marmite, et réussit à sortir en douce de la hutte. Peu après, Panoramix ressort de sa hutte, tenant à bout de bras un Obélix qui a bu l'intégralité de la marmite de potion magique.

Obélix raffole de la viande de sanglier et n'en mange rarement qu'un seul dans les repas au village, sa gourmandise étant représentée par des mains se frottant le ventre et une bouche qui salive. Durant son enfance, il était couvé par sa mère, qui le nourrissait à base de sanglier rôti pour le goûter. Son loisir préféré est de se bagarrer avec les légionnaires romains, si bien qu'une cohorte entière lui est offerte pour célébrer son anniversaire. Obélix est une sorte d'enfant qui aurait grandi trop vite et qui n'aurait pas encore conscience de sa force. Grand maladroit, il comprend tout à retardement et est une source inépuisable de gags. Il ponctue ses constats par un "*ils sont fous ces...*"

Obélix aurait eu les descendants bien glorieux. *Obélisque-Marteau* combattit à



Poitiers sous les ordres de Charles Martel (un homme d'État et chef militaire franc qui, en tant que duc des Francs et maire du palais, était de facto dirigeant de la Francie de 718 jusqu'à sa mort en 741). Il emmena ses hommes à l'assaut au cri demeuré célèbre de "On y va? On y va?" Il supplia



inutilement l'ennemi de ne pas partir. *Obélisque le Preu* se couvrit de gloire lors des croisades; à son retour, il étonna ses amis en dévorant



quatorze sangliers. *Obélisc'h Seigneur du Menhir* fit la guerre de cent ans avec son ami Du Guesclin (Bertrand du Guesclin, un noble breton, connétable de France et de Castille, personnage majeur de la première partie de la guerre de Cent Ans). C'est lui qui déclara



"Y sont fous ces Anglois!" *Obélisc'h Comte de Bretagne* s'est rendu célèbre en remportant tout seul la première bataille de Marignan en 1514 (la bataille de Marignan eut lieu en 1515



et opposa le roi de France François I<sup>er</sup> et ses alliés vénitiens aux mercenaires suisses qui défendaient le duché de Milan).

*Obélisc'h le Sanglier*, corsaire du Roy, compagnon de Duguay-Trouin (René Trouin, sieur du Gué, dit Duguay-Trouin, est un corsaire et amiral français. Son courage, le respect qu'il a gagné auprès de ses hommes, ainsi que ses victoires contre les Anglais et les Hollandais au cours des deux dernières guerres de Louis XIV lui ont assuré une ascension très rapide dans la hiérarchie maritime).



*Obélisc'h le Gros Malouin* semblerait qu'il ait été l'ami de Surcouf



(Robert Surcouf, est un capitaine corsaire au service de la France, armateur et négrier français à l'époque de Napoléon I<sup>er</sup>). Le dernier descendant est *Obélisc'h*.

Le suffixe *-ish* (qui trouve ses racines dans le suffixe germanique *-isc*), l'un des plus flexibles et productifs de la langue anglaise, aujourd'hui peut être apposé à quasiment n'importe quel mot pour laisser comprendre "entre autre". Il permet de former les mots décrivant les caractéristiques de quelqu'un ou de quelque chose "semblable à", "ayant les caractéristiques de", "environ", "à peu près". Dans un registre plus familier, *-ish* peut être utilisé comme forme abrégée de "issue".

**Idéfix**, dont le nom fait penser à l'expression "idée fixe", est le chien d'Obélix, son compagnon fidèle dans toutes les aventures. Après un passage dans une



charcuterie de Lutèce, le chien suit discrètement Astérix et Obélix jusqu'à se faire remarquer par Obélix. C'est un chien tout petit, d'une race indéterminée, très écologiste: amoureux de la nature, il est contre l'abattage ou l'arrachage des arbres, gestes qui le font pleurer, entrer dans une folle colère ou encore s'évanouir.

Tous les trois, ils parcourent le monde méditerranéen en tous sens afin de déjouer les plans des Romains ou d'aller soutenir quiconque sollicite de l'aide contre la République romaine.



Idéfix a un ami **Chanteclairix** (Chantecler), le coq du village qui est la plus grande star animalière de la série après Idéfix et les sangliers. Signant de son retentissant "Cocorico!!!" il obtient une consécration méritée. Encore Chanteclairix, affronte-t-il avec succès l'imposant aigle impérial *Imporexpor* (import-export), imbu de sa prétendue supériorité romaine. Le combat paraît tout d'abord inégal, mais l'aide d'Idéfix, assisté d'un peu de potion magique, permet au coq gaulois de triompher.



Dans un village comme celui d'Astérix, peuplé de grands enfants qui ne pensent qu'à paresser, ripailler ou se bagarrer, il fallait bien une figure paternelle, un sage reconnu comme tel pour éviter à la communauté de sombrer dans une joyeuse mais réelle anarchie. Ce rôle est tout naturellement tenu par **Panoramix** (panoramique), le druide vénérable du Village, détenteur du savoir, et notamment du secret de la potion magique dont il a lui-même créé la recette (ce qui fait de lui la vedette de tous les rassemblements annuels des druides dans la forêt des Carnutes). Fier de ses principes et de son héritage, il ne faut pas compter sur lui pour révéler les ingrédients de cette potion quoi qu'il en soit.

S'opposant à la force brute déployée sans discernement par un Empire Romain bêtement autoritaire, Panoramix est le garant d'une autre idée de l'ordre, fondée sur des valeurs nettement plus humanistes. Il s'interdit ainsi de donner de la potion magique lors de querelles intestines entre Gaulois, n'hésite pas à soigner un Romain en difficulté, et veille sous les yeux d'un Idéfix, sensible aux problèmes écologiques, à la préservation de la forêt qui entoure le village. Panoramix est le seul à inspirer suffisamment de respect pour faire entendre raison au fameux livreur de menhirs lui disant avec fermeté: "Non, Obélix, non!"



**Abraracourcix** (à bras raccourcis), est le chef du village. Fier et valeureux, ancien combattant de la bataille de Gergovie, ce leader a plus d'une fois affronté les épreuves



et la concurrence, et il a su prouver en maintes occasions qu'il n'était pas qu'un "demi-chef". Malgré des récurrentes chutes de bouclier ou des remarques acerbes de sa femme Bonemine, Abraracourcix a toujours répondu présent pour défendre l'honneur de son village, voire de la Gaule tout entière. Certains y voient une ostensible figure gaullienne, ce dont les auteurs se sont amusés en lui offrant une conférence de presse qui n'est pas sans rappeler celles du fameux Général alors aux commandes de la Gaule version 60's...

**Assurancetourix** (assurance tous risques) est le barde du village à la voix mondialement célèbre (à défaut d'être appréciée...) et instituteur respecté. Il est une figure importante car membre du Conseil du village. Pourtant, s'il est connu de tous, c'est le représentant le plus marginal, vivant à l'écart dans une hutte bâtie au sommet d'un arbre. Il parvient à provoquer la pluie grâce à ses "talents" vocaux. Au moment où il pense chanter pour saluer le départ des héros du village pour une nouvelle aventure il se fait assommer. Au moment du banquet final, quand les sangliers sont en train de rôtir, il se fait bâillonner et ligoter, afin qu'il ne le perturbe pas par ses chants discordants. Cependant s'il ne chante pas, c'est un gai compagnon, fort apprécié qui intervient dans toutes les aventures. En fait, Assurancetourix est le bouc émissaire idéal, celui qui garantit la survie du village (d'où son nom) en concentrant sur sa personne les colères et les frustrations de tous.



On peut citer quelques autres personnages phares du village.

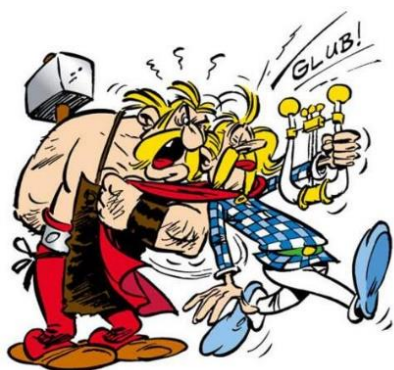


**Âgecanonix** (âge canonique) est le doyen du village et la preuve vivante que la potion magique conserve. Il est tellement vieux qu'il a atteint un âge canonique par conséquent, susceptible de donner la règle, *kanon* en grec, mais il est trop susceptible pour le faire. Ses colères illustrent l'irascibilité du peuple gaulois portraitisé par les auteurs.

Cependant, encore vert, il a une épouse bien plus jeune, la plus belle femme du village, simplement dénommée **madame Âgecanonix**, qui lui donne des diminutifs affectueux, tel **Agecanonichou**. Depuis l'apparition de sa femme, ce vigoureux ancêtre est devenu un mari fidèle et dévoué, n'hésitant pas à s'adonner aux tâches ménagères quand Madame vaque à ses occupations de gauloise moderne. Sous l'influence de son épouse, qui a pour lui une admiration sans faille, il devient par ailleurs ambitieux et se verrait bien chef à la place d'Abraracourcix.



**Cétautomatix** (c'est automatique) est le forgeron du village. Dans le métier, il a pris la relève de son père **Cétaubofix** (c'est au beau fixe). Costaud et plutôt irascible, mélomane averti soucieux de protéger l'ouïe de ses condisciples, il empêche souvent le barde Assurancetourix de chanter, en le bâillonnant ou en l'assommant. Expert



sanitaire en poissons, il se plaint de manière récurrente du manque de fraîcheur et de l'odeur des poissons de son collègue d'en face Ordralfabétix, avec qui il se bagarre régulièrement. Il sait évoluer dans son travail en fonction des besoins des clients (ou de son propre orgueil), puisqu'il est perçu en tant que livreur de menhirs et vendeur d'antiquités.

Il est marié avec Mme Cétautomatix. Blonde, elle porte une robe rouge et un chignon. Comme son mari, elle remet en question la fraîcheur des poissons d'Ordralfabétix, ce qui ne l'empêche pas d'aller à la poissonnerie pour papoter avec ses amies. Ils ont un fils *Selfix* (seul fils).

**Ordralfabétix** (ordre alphabétique), le poissonnier du village, est plutôt du genre Normand: sacré gaillard à la moustache protubérante. Le manque de fraîcheur de ses poissons cause régulièrement des bagarres. Bien qu'habitant sur la côte armoricaine (bretonne), il ne s'approvisionne que chez les meilleurs grossistes de Lutèce ou Massalia, qui le livrent en char à bœufs. Ordralfabétix dispose néanmoins d'un bateau de



pêche dont il ne doit cependant pas se servir souvent. Il serait, grâce à un marchandage fait avec Obélix, le créateur et le propriétaire du site historique de Carnac, mais le marché n'était pas assez porteur. Il est toujours un poisson à la main pour défendre sa profession qu'il a héritée de son père à lui, *Oftalmologix* (ophtalmologique). Ordralfabétix a un fils, appelé *Surimix* (surimi), qui a un défaut de prononciation.

Les noms des Gauloises se terminent généralement en -ine, comme *Angine* (angine), l'épouse d'Orthopédix.

**Iélosubmarine** (*Yellow Submarine*, le sous-marin jaune, le nom de la célèbre chanson des Beatles) l'épouse de Ordralfabétix qui tient la poissonnerie avec lui.

**Bonemine** (bonne mine) est l'épouse du chef du village gaulois Abraracourcix. C'est une petite femme blonde, ayant les traits de Marthe Villalonga, qui a du caractère mais aussi une âme profondément romantique. Peu satisfaite de sa condition, elle préférerait que son mari rejoigne son beau-frère, Homéopatix, qui fait des affaires à Lutèce, ville de goût, plutôt que de rester l'épouse du chef d'un village de barbares. Cependant, elle sait tenir tête quand son statut de femme de chef est menacé (en se servant en général des poissons d'Ordralfabétix). Autoritaire, elle sait se faire entendre. Sous la femme au foyer se cache une véritable meneuse de troupes. Bonemine apprécie *Galantine* (galantine), l'épouse de Homéopatix ne s'entendant pas du tout avec Abraracourcix. Toutes deux, elles savent calmer les ardeurs de leurs maris respectifs tant bien que mal.





**Gélatine** (gélatine) est la mère d'Obélix. N'aimant pas que ce dernier ne mange que des sangliers, elle lui prépare des soupes afin de le maintenir en bonne santé tout en lui suggérant de se marier avec une femme lui préparant des repas équilibrés. Elle porte une jupe aux bandes verticales blanches et bleues chères à son fils. Obélix adore sa maman, qu'il ne manque pas d'êtreindre et faire tendrement voltiger dans les airs.

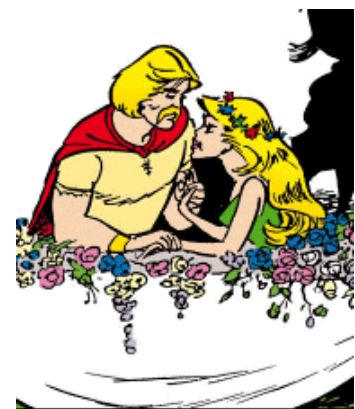
Affectueuse et aimante, **Praline** (praline), la maman d'Astérix, est toutefois agaçante faisant tout pour que son fils se marie. Aidée de Gélatine, Praline organise diverses réunions, toutes deux elles convoquent les bardes des villages environnants pour un grand bal avec toutes les jeunes filles où leurs fils pourraient se trouver une épouse parfaite.



Confiée au village des irréductibles Gaulois, **Adréaline** (adrenaline), la fille unique de Vercingétorix, est pourchassée par César qui veut faire d'elle une "vraie romaine". Les Gaulois souhaiteraient que celle-ci poursuive l'héritage de son père mais cela ne l'intéresse pas du tout, l'adolescente préférant se consacrer à des choses qu'elle considère plus importantes que son héritage. Elle rêve de partir sur une île pour aider les enfants sans parents. Boudeuse, rebelle et forte de caractère, Adréaline, avec l'aide des autres ados du village, Blinix et Selfix, fils du forgeron et du poissonnier, mène par le bout du nez Astérix et Obélix, chargés de la surveiller. Cette adolescente d'environ 16 ans, fugueuse et aux problèmes typiques de son âge, leur en fait voir de toutes les couleurs. En quête de liberté, Adréaline

s'embarque sur le bateau du pirate *Barbe Rouge* et prouve alors son indépendance et son désir d'émancipation face à la figure paternelle légendaire.

**Fanzine** (contraction de l'expression anglaise "fanatic magazine", est une publication, imprimée ou en ligne, périodique ou non, institutionnellement indépendante, créée et réalisée par des amateurs passionnés pour d'autres passionnés) est la fille du chef du village divisé en deux parties par un grand fossé. Elle a de longs cheveux blonds et de grands yeux ouverts sur le monde. Femme de tête à fort caractère, elle et n'a pas l'habitude de garder sa langue dans sa poche et n'hésite pas à exprimer sa colère en cassant des vases sur la tête de ses victimes. Elle est nostalgique des temps anciens où le village vivait en harmonie. C'est la "Juliette" de cette parodie du chef-d'œuvre de Shakespeare car elle est amoureuse de l'héroïque **Comix** (la bande dessinée), qui est le fils du chef de l'autre camp du village.



Il existe quelques exceptions, ce qui par contre correspond à une certaine réalité: **Coriza** (coryza), souvent surnommée Zaza, la fille d'Orthopédix et d'Angine, un peu nombriliste mais admirative devant les combats au glaive. **Maestria** (maestria), le barde



féminin qui prendra la place d'Assurancetourix. Ou **Falbala** (falbala: ornement d'un vêtement, souvent trop voyant), l'archétype de la très jolie femme et de la jeune première quasiment hollywoodienne, une "bombe", comme on dit. Elle est blonde, plutôt grande et souvent vêtue d'une robe blanche et bleue. Son charme incontestable agira fortement sur Obélix, et même Astérix, pourtant plus raisonnable, y succombera aussi finalement, et jusqu'à Idéfix. Son père s'appelle **Plantaquatix** (plante aquatique).

Falbala a quitté le village gaulois pour suivre des études à Condate (Rennes actuel) où elle a rencontré **Tragicomix** (tragicomique, hommage à l'acteur Jean Marais) avec lequel elle se marie. Grand, blond, beau, séducteur, ce dernier tient un commerce de location de chars et de vente de chevaux à Condate. Enrôlé de force dans les armées de César, Tragicomix est secouru par Astérix et Obélix qui viennent le chercher jusqu'en Tunisie. Mais Tragicomix est envoyé à Rome, avec Falbala, pour être mangé dans le cirque, par les lions. Sauf qu'Astérix et Obélix les sauvent à temps.

Les noms des autres gaulois du village sont également illustratifs: **Analgésix** (analgésique), **Arrierboutix** (arrière-boutique), **Harenbaltix** (hareng baltique), **Linguistix** (linguistique), **Monosyllabix** (monosyllabique), **Petitélégrafix** (petit télégraphiste) sont les villageois embauchés par Obélix dans sa entreprise de menhirs. **Choucroutgarnix** (choucroute garnie) est un villageois qu'Obélix embauche pour chasser le sanglier pour les autres villageois qu'il a engagés afin de tailler des menhirs. **Bellodalix** (belle odalisque) et **Simplebasix** (simple basique) ont pour rôle de garder l'entrée du village gaulois.

**Obélodalix** (ô belle odalisque) est le père d'Obélix, un bon vivant aimant les plaisirs simples: la cervoise, les sangliers dodus rôtis et les banquets réunissant famille et amis. Ancien tailleur de menhirs, avec Astronomix, originaire du même village, il tient un magasin de souvenirs "Le Contemporain" à Condate où tous les souvenirs d'Armorique sont en vente: menhirs, amphores, glaives. Ils profitent de la saison touristique et ainsi font des affaires.



**Astronomix** (astronomique), est le père Astérix. Petit, mince mais costaud, aussi vif et intelligent que son fils, peut-être un peu moins vigoureux. Astronomix a des techniques de marketing très personnelles: "Investissez dans la poterie gauloise, c'est une valeur sûre et pleine d'avenir!" Son accoutrement est assez flash: chemise verte, braies jaunes fluo.

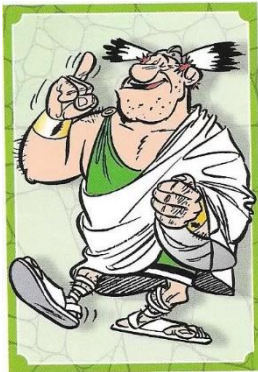
Ou encore **Rézowifix** (réseau Wi-Fi), un lecteur assidu de L'Écho de Condate que lui apporte le facteur **Pneumatix** (pneumatique), **Allégorix** (allégorique), **Aventurépix** (aventure épique), **Boulimix** (boulimique), **Cétyounix** ("c'est unique", prononcé avec un accent anglais), **Déboitemenduménix** (déboîtement du ménisque),

*Élèvedelix* (élève de l'X), *Keskonrix* (qu'est-ce-qu'on risque), *Ouiskix* (whisky). *Industrichimix* (industrie chimique);

Plusieurs autres Gaulois, originaires de différents coins, apparaissent peu à peu dans la série. Ancien chef du village coupé en deux par un fossé, symbole de la lutte entre les deux clans, *Asthmatix* (asthmatique); chef de la moitié droite du village au Grand Fossé et père de Fanzine, *Ségrégationnix* (ségrégationniste); chef de la moitié gauche du village au Grand Fossé et père de Comix, *Tournedix* (tourne disque); un habitant du village au Grand Fossé



qui n'a pu se décider pour le parti d'un des deux chefs, ainsi sa hutte se trouve au-dessus du fosse, *Théorix*; conseiller du chef Ségrégationnix, *Acidenitrix* (acide nitrique); garde dans le village du Grand Fossé, *Racinecubix* (racine cubique).



*Aplusbégalix* (A+B=X), chef du village gallo-romain de Sérum. *Berlix* (Berlitz), professeur de langues vivantes (à savoir le latin) dans le village de Sérum et son élève *Catédralgotix* (cathédrale gothique).



*Acidcloridrix* (acide chlorhydrique), espion gaulois au service de Jules César en Tunisie. *Moralélastix* (morale élastique), chef gaulois non apprécié d'Abraracourcix parce qu'il est avare et collabore avec les Romains. *Pierre Decoubertix* (Pierre de Coubertin), athlète gaulois qui remporta les Jeux olympiques en Grèce. *Letitbix* (*Let It Be*, chanson des Beatles), jeune capitaine qui transporte des graines de fleurs d'îles en îles. *Orthopédix* (orthopédique), aubergiste à Aurasio qui hérite du cadeau de César, à savoir le village d'Abraracourcix, bien qu'il n'en soit pas le destinataire. *Plaintcontrix* (plainte contre X), patron d'un restaurant face au cirque Maxime à Rome. *Périeférix* (périphérique), esclave gaulois détenu chez les Vikings. *Quatrédeusix* (quatre et deux, six), gaulois qui trahit Astérix et Obélix en les dénonçant aux Romains. *Soutienlogistix* (soutien logistique), régisseur de spectacle.



Et même, *Goscinnyrrix* (René Goscinny), la caricature de René Goscinny, scénariste de la série, avec le corps d'Astérix, et *Uderzorix* (Albert Uderzo), la caricature d'Albert Uderzo, dessinateur de la série, avec le corps d'Obélix. Ils apparaissent dans une caricature où est inscrite la phrase *Vis comica*, "force comique". Cette image a été utilisée par l'éditeur de la série en frontispice des albums.

Les noms des druides sont aussi particulièrement remarquables: *Archéoptérix* (archaeopteryx) est le druide maître vivant dans la forêt des Carnutes (la plus grande forêt de France qui était le centre de la Gaule et le siège du culte druidique; le peuple



des Carnutes a donné son nom à la ville de Chartres), gardien du secret de la connaissance des Gaulois, qu'il grave dans sa mémoire afin de la transmettre aux nouvelles générations par tradition orale; *Gasdechix* (gaz de schiste) et *Pyrotecnix* (pyrotechnique) sont druides de garde dans la forêt des Carnutes; *Apollsix* (Apollo 6), est

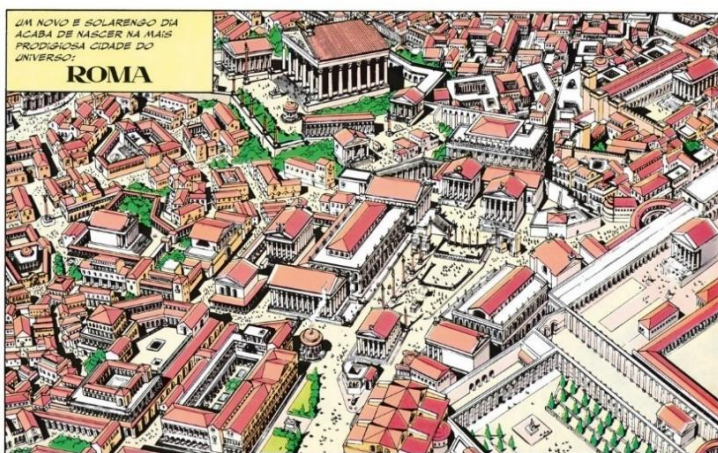


le druide qui rédige l'horoscope; *Informatix* (informatique) est un druide qui a appris à Panoramix des choses très intéressantes sur l'avenir des druides; *Barométrix* (barométrique) est l'inventeur du système permettant de réduire les potages et les marmites en poudre; *Préfix* (préfixe) est l'inventeur de la poudre qui fait pleuvoir; *Cicatrix* (cicatrice) se spécialise dans les potions botaniques, il est l'inventeur de la potion permettant de faire pousser instantanément des

fleurs; *Zérozérosix* (006, allusion à James Bond 007 dont les traits ne sont pas sans rappeler ceux de Sean Connery) est un perfide druide gaulois travaillant comme espion au service des Romains (après avoir passé, et raté, six fois l'examen pour devenir druide -d'où son nom- est finalement venu à bout de la patience de ses examinateurs, qui, à la septième tentative, lui ont accordé par dépit les droits druidiques, il a mis un point d'honneur à devenir le plus habile des druides-espions).



Les auteurs prennent donc beaucoup de libertés avec la réalité historique. **Rome**, la Ville éternelle, est représenté de manière très fidèle, mais sous sa



version "définitive", c'est-à-dire tel qu'il peut exister à l'époque de l'empereur Constantin, vers 330 J.-C. Si plusieurs édifices majeurs sont déjà présents sur le Forum de l'époque d'Astérix, la plupart présentent un aspect architectural très différent car ils sont ensuite reconstruits, parfois à d'autres emplacements, à la suite d'incendies ou pour être agrandis et

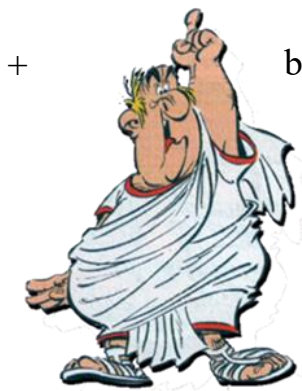
embellis. Enfin, nombre de bâtiments dessinés n'existent pas encore vers 50 av. J.-C. car ils sont le fruit des multiples campagnes d'extension et de rénovation menées pendant plus de trois siècles par les empereurs romains.

Certain nombre de personnages historiques romains figurent dans la série sous leurs vrais noms: *Pompée* (Cnéus Pompée, militaire et homme d'État romain, consul qui formait le Premier Triumvirat de Rome avec César et Crassus), *Crassus* (Marcus

Licinius Crassus, général et homme politique romain, membre du triumvirat gouvernant Rome avec Jules César et Pompée), *Brutus* (Marcus Junius Brutus, sénateur romain, juriste et philosophe), *Scipion* (Metellus Scipion, homme politique romain, tribun de la plèbe et consul), *Germanicus* (Caius Julius Caesar, chef militaire très populaire, le père de l'empereur Caligula et le grand-père de Néron), *l'Ancien* (Marcus Porcius Caton, dit Caton l'Ancien ou Caton le Censeur, politicien, écrivain et militaire romain) et, bien sûr, **Jules César**. Il est à noter que dans la réalité Jules César (général, homme politique, écrivain romain, philosophe, inventeur, astronome) ne porte pas le titre "empereur", puisque la fonction communément désignée sous cette appellation n'est créée qu'une trentaine d'années plus tard par Auguste. Jules César est en fait *imperator* ("général en chef" en latin) et il ne se fait pas construire de palais à Rome. L'Empire romain à la date de - 50 n'est qu'un espace géographique, et pas encore un régime politique.



Ses figures historiques exceptées, les Romains de la BD sont repérables grâce à leurs noms en *-us* qui nuancent toujours leur caractère.



+

Tout d'abord les Romains nobles de Rome: **Lactus Bifidus** (lacté bifidus, bactérie présente dans le lait), sénateur paresseux, responsable des voies romaines et **Mozzarella** (mozzarella) son épouse. **Thermocumulus** (thermo + cumulus), sénateur qui accuse son collègue Bifidus de financer ses orgies avec les fonds publics destinés à l'entretien des routes. **Sousentendus** (sous-entendu), **Stradivarius** (Stradivarius) sont les autres sénateurs romains.

**Gracchus Céтинconsensus** (Gracchus, nom des Gracques + c'est un consensus) est amiral, responsable de la flotte de Rome, qui se fait voler la galère de César (baptisée "l'Avé César") par une bande d'esclaves menés par Spartakis. **Prospectus** (prospectus) est le vice-amiral chargé de retrouver la galère de César. **Reflus** (reflux) est un général romain accompagnant Jules César.



**Tibérius Entreméfrancorus** (entremets Francorusse, marque de desserts) est l'un des secrétaires de César; **Doicrochus** (doigt crochu) est le conseiller de Jules César; **Bonus Promoplus** (promo plus) est conseiller et éditeur de Jules César qui lui soumet l'idée de supprimer le passage sur ses défaites face aux irréductibles Gaulois; **Vicévertus** (Vices et vertus) est le médecin-chef des armées romaines de Jules César et conseiller de César, l'inventeur d'une nouvelle méthode de pensée positive appelée "L'Iris Blanc".

**Claudius Tadedétritus** (tas de détritus) est le chef des services secrets de Jules César. **Caius Soutienmordicus** (soutient mordicus) est le chef de la police secrète romaine.

**Habeascorpus** (Habeas Corpus), lui, est le chef d'une bande de brigands dont le QG se trouve dans les catacombes de Rome. **Cartapus** (carte à puce) est une femme, chargée par César d'espionner le chantier du palais que Cléopâtre lui a promis en échange d'excuses au peuple égyptien. **Titus Résidus** (résidus) est l'avocat commis d'office à Astérix et Obélix.

**Briseradius** (brise radius) est l'entraîneur de gladiateurs. **Lupus** ("loup", en latin; c'est aussi en français le nom d'une maladie, le lupus) est un gladiateur. **Guilus** (Guy Lux, animateur TV dont il est la caricature) est l'animateur aux arènes du cirque



Maxime à Rome. **Coronavirus** (coronavirus), de son vrai nom *Testus Sterone* (testostérone, caricature d'Alain Prost), est un aurige masqué romain, originaire de Sicile et adulé par les Romains. Il est franc et honnête, mais manipulé par son co-aurige tricheur et vénal **Bacillus** (bacillus), qui lui fait gagner toutes leurs courses en trichant à son insu.

**Cépaderefus** (c'est pas de refus) est propriétaire de la Taverne Cépaderefus à Rome. **Claudius Malentendus** (malentendu) est un vendeur de menhirs et "représentant de l'industrie du menhir romain". **Tifus** (typhus) est un riche marchand d'esclaves, fournisseur de Jules César. **Claudius Quiquifus** (qui qu'ils fussent), c'est le chef de famille Quiquifus qui achète Astérix et Obélix au marchand d'esclaves; **Alpaga Quiquifus** (alpaga et qui qu'ils fussent) est son épouse et la mère de **Gracchus Quiquifus** et **Tibia Quiquifus**. **Yapadebonus** (y'a pas de bonus) est le cuisinier du préfet Gracchus. **Tiramisus** (tiramisu, gâteau italien) est un Romain participant aux orgies du sénateur Lactus Bifidus et de son épouse Mozzarella.

Dans la série il y a beaucoup de Romains en dehors de Rome toujours reconnaissables par leurs noms. Ainsi, **Caligula Alavacomgetepus** (à la va-comme-je-te-pousse, la caricature de Georges Fronval – journaliste, dessinateur humoristique et romancier français, grand spécialiste du Western) est le préfet des Gaules. **Julius Epinedecactus** (épine de cactus) est le préfet



des Gaules chargé du recensement.

**Caius Roideprus** (roi de Prusse) est le gouverneur de Londinium; tyrannique et outrancier, les mains baguées, les cheveux décolorés en blond platine, il est prêt à tout pour obtenir un tonneau de potion magique gauloise. **Yenapus** (y'en a plus) est le préfet de Tolosa. **Bonusmalus** (bonus-malus) est le préfet de Condate. **Gracchus Garovirus** (gare au virus) est le gouverneur de Condate dont le seul but est de s'enrichir durant son mandat aux dépens de Rome et d'organiser des

orgies. **Suelburnus** (suer le burnous, de l'expression "faire suer le burnous") est le

gouverneur de la Corse. **Caius Diplodocus** (diplodocus) est le gouverneur de Geneva.



**Wolfgang Amadéus** (Wolfgang Amadeus, pour Wolfgang Amadeus Mozart) est le légat en Belgique. **Ponce Pénates** (Ponce Pilate + pénates, il apparaît sous les traits de l'acteur français Jean Gabin) est le procureur de Judée, il se lave tout le temps les mains en référence à la célèbre phrase de Ponce Pilate lors du procès du Christ: "Je m'en lave les mains". **Déodora** (déodorant) est une



proconsule, ce nom évoque celui de Théodora, impératrice romaine.

**Caius Eucalyptus** (eucalyptus) est un collecteur d'impôts, un grand amateur d'orgies et très friand des tripes de sanglier frites dans de la graisse d'urus avec du miel. **Caius Infarctus** (infarctus), un des participants à l'orgie de Caius Diplodocus à Geneva, il perd par trois fois son morceau de pain dans la fondue, ce qui lui vaut de recevoir des coups de bâton (5), des coups de fouet (20) et enfin d'être jeté dans le Lacus Lemanus avec un



poinds attaché aux pieds comme le veut la règle. **Fellinus** (Federico Fellini, réalisateur, scénariste de cinéma et de bande dessinée, caricaturiste, acteur et écrivain italien), traiteur organisant les orgies de Gracchus Garovirus. **Claudius Malosinus** (mal aux sinus) est un questeur romain, c'est-à-dire inspecteur des comptes, envoyé pour surveiller les comptes de Gracchus Garovirus. **Numerusclausus** (numerus clausus) est un agent romain qui s'occupe du recensement de l'empire.



**Anglaigus** (angle aigu) est un jeune architecte envoyé par César pour construire, près du village gaulois, le nouveau Rome, Domaine des Dieux.

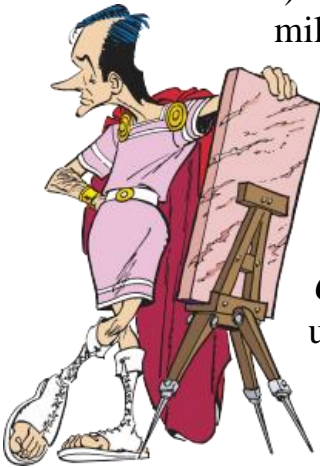
**Terrinconus** (terre inconnue) est le cartographe, géographe et explorateur chargé par César de capturer le Griffon avec le centurion Dansonjus; il les traits de l'écrivain français Michel Houellebecq, auteur notamment de "La Carte et le Territoire" dont le sujet est en lien avec la profession du personnage. **Jolicursus** (joli



cursus) est venator (gladiateur spécialisé dans le combat avec les animaux) qui accompagne Terrinconus lors de ses expéditions, il est impatient de découvrir le bord du monde et rappelle le politicien Christophe Castaner. **Choléramorbus** (de choléra morbus qui désigne la gastro-entérite saisonnière) est le medicamentarius de Jules César. **Lucius Fleurdelotus** (fleur de lotus) est l'inspecteur général envoyé par Jules



César qui fera construire une palissade autour du village gaulois. *Belinconnus* (bel inconnu) est l'instructeur de la centurie. *Claudius Blocus* (blocus) est tribun militaire. *Tullius Fanfrelus* (fanfreluche) est le tribun envoyé par César à Gergovie. *Tullius Détritus* (détritus) est un stratège romain chargé par César de semer la zizanie dans le village gaulois. *Lucius Coquelus* (coqueluche) est le premier détenteur du bouclier Arverne (après Vercingétorix), et propriétaire d'une fabrique de roues (qui rappelle le groupe Michelin) à Nemessos. *Caius Saugrenus* (saugrenu, la caricature de Jacques Chirac) est un jeune "néarque" aux dents longues, sorti de la Nouvelle École d'Affranchis (parodie de l'ENA), grand spéculateur de menhirs et expert en bourse, qui essaie de provoquer la décadence des habitants du village gaulois en achetant leurs menhirs afin de les "amollir" par leur richesse soudaine dans le but de mieux les vaincre ou les assimiler. *Crésus Lupus* (lupus "loup" en latin; le lupus est aussi une maladie de la peau, la caricature de Silvio Berlusconi) est un grand fabricant de garum qui sponsorise la course Transitalique. Alors qu'il se promène en char avec ses gardes du corps, il voit qu'une roue du char d'Astérix et Obélix est cassé à 3 km avant l'arrivée de la course Transitalique et il fait aux Gaulois une offre qu'ils ne peuvent pas refuser: une roue de son char pour qu'ils puissent continuer la course, mais en échange la tête d'Obélix sera sur les publicités du Garum Lupus. *Tikedbus* (ticket de bus) est un dépanneur de char.



*Canalplus* (d'après la chaîne Canal+) est le mécène romain qui financerait le spectacle d'Obélix. *Belcantus* (bel canto), surnommé l'illustrissime, est le plus célèbre chanteur de l'Empire Romain qui a remporté de grands succès en Gaule.

Les noms féminins sont italianisés. *Dolcevita* (expression italienne *la dolce vita*, "vie douce", aisée, oisive, qui est aussi le titre d'un célèbre film de Federico Fellini) est une citoyenne romaine de l'aristocratie, montée sur un char avec son mari, en plein embouteillage dû à la course de chars.

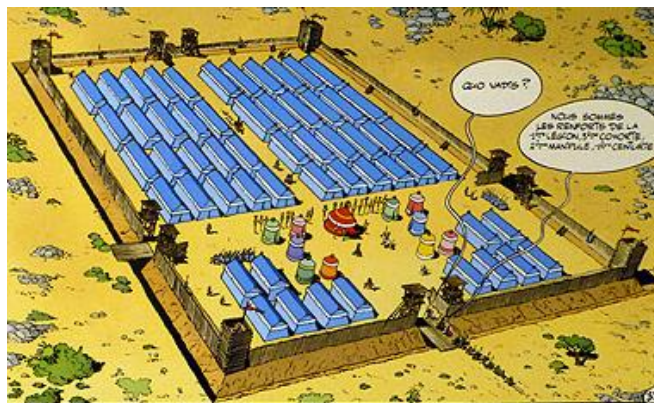


*Éléonoradus* (Eleonora Duse, grande comédienne italienne) est metteur en scène au théâtre de Condate. *Latraviata* (La Traviata "femme déçue" en italien, opéra de Giuseppe Verdi), prétentieuse, aguicheuse, intéressée et malpolie, elle est une excellente comédienne qui se fait passer pour Falbala et dupe tout le village,



elle est la première à avoir provoqué des conflits entre Astérix et Obélix. Elle est un parfait sosie de Falbala, l'unique différence entre les deux est que la première est brune et la seconde est blonde. Impressionné par son talent, Astérix lui a remis un "César" d'or prévu à l'origine pour lui.

Si la représentation et l'organisation des camps militaires romains dans la série est



assez proche de la réalité, elle est très simplifiée. Les camps permanents, comme ceux surveillant le village, sont construits en pierre, et non faits de palissades de bois, réservées aux camps provisoires. Les Romains de la bande dessinée portent presque toujours une armure segmentée. Ce type d'armure n'apparaît dans l'armée romaine qu'un siècle plus tard. Plusieurs albums

montrent des soldats romains patrouillant camouflés dans la forêt et décrivent des ruses des chefs romains pour tenter de soumettre le village gaulois. En vérité, les Romains sont très attachés au concept de guerre juste et pieuse (*bellum iustum et pium*) où l'emploi de la ruse pour atteindre la victoire est infamant. Aux yeux des Romains, seul un combat frontal est respectable.

En raison des relèves régulières dans les camps romains, les personnages formant les garnisons changent très régulièrement et sont nombreux.

On peut les reconnaître par les noms se terminent toujours en *-us*: **Caius Aërobus** (aërobus), centurion commandant le camp qui apparaît sous les traits de Lino Ventura. **Biscornus** (biscornu), centurion dont la seule occupation dans le camp est attendre la relève. **Nenpeuplus** (n'en peut plus), général romain en patrouille. **Absolumentexclus** (absolument exclus), centurion au camp dont la centurie servira de cadeau d'anniversaire pour Obélix. **Ballondebaudrus** (ballon de baudruche), centurion ivrogne qui échange le bouclier arverne contre du vin. **Parterredecrocus** (parterre de crocus) est le centurion à qui César donne l'ordre de diriger sa garde personnelle lors de la bataille qui opposera Romains et Belges.



**Dansonjus** (dans son jus), centurion qui accompagne Terrinonus avec sa légion pendant l'expédition pour trouver le Griffon, ces traits rappellent ceux de l'acteur américain Brian Dennehy et ceux de l'avocat et homme politique Éric Dupond-Moretti.



**Caius Bonus** (bonus), centurion qui cherche à connaître le secret de la force des Gaulois, d'abord pour les vaincre, puis pour prendre la place de César. **Marcus Sacapus** (sac à puces), aide de camp de Caius Bonus.

**Gracchus Nenjetépus** (n'en jetez plus), centurion, il est le premier Romain à assister au banquet final avant le questeur Malosinus. **Caius Prenlomnibus** (prend l'omnibus) est un stratège romain à l'origine de la centurie composée de femmes.



**Avantipopulus** (avanti popolo, "en avant le peuple" en italien); **Fercorus** (faire chorus), **Gazpachoandalus** (gaspacho andalou), **Langélus** (l'angélus), **Tullius**

*Mordicus* (mordicus), *Oursenplus* (ours en peluche), *Sipilinclus* (six piles incluses), *Tullius Stratocumulus* (stratocumulus), *Ultrarépendus* (ultra + répandu), *Tullius Cumulonimbus* (cumulonimbus), *Garotiphus* (gare au typhus), *Hotelterminus* (hôtel Terminus), *Tohubohus* (tohu-bohu), *Quintilius* (sur le radical de quintus, "cinquième" en latin) sont les autres centurions romains.

Voici les noms de quelques décurions avant d'être promu centurions: *Calamitus* (calamité), *Cornemus* (cornemuse), *Justodessus* (juste au-dessus), *Talaberlus* (t'as la berlué), tous mariés et dont les enfants se lieront toujours d'amitié avec les enfants du village gaulois voisin; *Motussébouchecousus* (motus et bouche cousue), décurion, chargé de trouver les légionnaires traîtres à la solde de Pompée; *Tadevirus* (tas de virus) est décurion au camp romain situé près du village au grand fossé.



*Taxensus* (taxe en sus) est le légionnaire envoyé en mission dans le village gaulois pour trouver Césarion laissé devant la porte d'Astérix qui se déguise en vendeur ambulante de hochets sous le nom de *Taxesurléprix* (taxe sur les prix). *Chorus* (chorus) est le légionnaire chargé par César de détruire le palais que Numérobis construit pour Cléopâtre. *Caligula Minus* (minus) est le légionnaire, l'air de rien, candide, à qui a été confié la redoutable tâche de s'infiltrer dans le village gaulois (parce qu'il avait perdu au jeu des chaises

musicales) afin de découvrir le secret de leur force, pour cela il se déguise en Gaulois, sous le nom de *Caliguliminix*, et réussit sa mission même s'il est accidentellement démasqué par Astérix. *Plutoqueprévu* (plus tôt que prévu) est le légionnaire qui reçoit une marmite sur la tête durant une patrouille et est forcé d'aller espionner le village gaulois, caché dans un tronc d'arbre, il sera adopté par un hibou, charmé par un arbre qui parle. *Tullius Octopus* (octopus) est un légionnaire chargé de capturer Panoramix et d'apporter des fraises, ayant réussi ses deux missions il obtient deux permissions pour aller à Rome voir les jeux du cirque. *Caius Marchéopus* (marché aux puces) est le légionnaire qui avec *Julius Pompilius* (d'après Numa Pompilius), *Gracchus Sextilius* (de Gracchus, nom des Gracques + Sextilius, nom d'une famille romaine, sur le radical de sextus, "sixième" en latin), et *Claudius Quelquifus* (quels qu'ils fussent) sont sentinelles et gardent la tente où est détenu Panoramix, ils ont négligemment laissé Astérix, dissimulé à l'arrière d'un char à bœufs, pénétrer dans l'enceinte du camp. *Saudepus* (saut de puce) est le légionnaire qui surveille la porte du camp. *Célastus* (C'est l'astuce) est un vétéran chargé de surveiller Kalachnikovna



dans le camp romain avec ses hommes qui en sont tombés amoureux, à tel point qu'il est abandonné par eux, perdus en allant cueillir des perce-neige. *Arrédebus* (arrêt de bus) est un légionnaire en patrouille. *Namaspamus* (n'amasse pas mousse, du proverbe "pierre qui roule n'amasse pas mousse") est un gradé romain en patrouille. *Montladsus* (monte là-dessus) est un légionnaire particulièrement petit. *Deprus* (de Prusse) est un nouveau légionnaire que les autres appellent "le bleu", ce qui

produit un jeu de mots "bleu Deprus" (Bleu de Prusse). *Sciencinfus* (science infuse) est un jeune légionnaire arrogant, volontaire pour aller en Corse, il est envoyé dans la légion étrangère avec les prisonniers car c'est lui qui capture Tragicomix et Falbala, pour montrer qu'il n'est pas un imbécile. *Processus* (processus) est le légionnaire chargé de graver la liste des engagés volontaires dans le bureau des renseignements du quartier général de la légion à Condate. *Petilarus* (Petit Larousse) est le chef de



patrouille à la recherche d'Astérix et Obélix

*Pamplenus* (pamplémousse) et *Pardessus* (pardessus) sont légionnaires Romains affectés à la surveillance de la frontière entre la Gaule et la Germanie, ils ont donc un rôle administratif a priori tranquille dans un Empire Romain unanimement respecté, et craint, par ses voisins. *Milexcus* (mille excuses) est le légionnaire romain qu'Astérix et Obélix trouvent en panne de char et dépannent afin de se servir de lui

pour passer sans encombres le barrage dirigé par *Petilarus* vite abandonné sur le bord de la route. *Fakenius* (fake news) est un



légionnaire au corps de couleur verte qui se pose des questions complotistes. *Faitexcus* (faites excuse) est le légionnaire à l'air particulièrement stupide, victime des herbes magiques du druide Septantesix.



Parmi les légionnaires il y a des ivrognes.

*Caius Joligibus* (joli gibus) est le légionnaire romain alcoolique et particulièrement tire-au-flanc qui sera promu centurion. *Claudius*

*Lapsus* (lapsus) est un légionnaire romain en garnison à Londinium chargé de goûter les

tonneaux de vin réquisitionnés. *Roméomontaignus* (Roméo Montaignu, l'un des deux personnages principaux de Roméo et Juliette, pièce de William Shakespeare) est un légionnaire



ivrogne. Pour la fin de son service militaire, Jules César le "récompense" en lui offrant une terre: le village des irréductibles Gaulois.

En route vers l'Armorique Roméomontaignus s'arrête à Aurasio (Orange) dans l'auberge d'Orthopédix. Assoifée, Roméomontaignus échange son titre de propriété contre du vin. Plus tard Roméomontaignus vole les armes de Pompée et les revend en échange de vin. *Claudius Bouilleurdecrus* (bouilleur de crus) est



le légionnaire romain qui, arrivé au terme de son service militaire, recevra un terrain à Nicae.



**Claudius Cornedurus** (corne d'urus) est le légionnaire entraîné, forts, disciplinés, ainsi sélectionné pour représenter Rome aux Jeux olympiques, qui sera par la suite promu centurion par César quand Astérix, bon prince, lui cède finalement ses lauriers de vainqueur. **Chaussetrus** (chaussette russe) est un légionnaire spécialiste de la lutte participant aux Jeux olympiques.

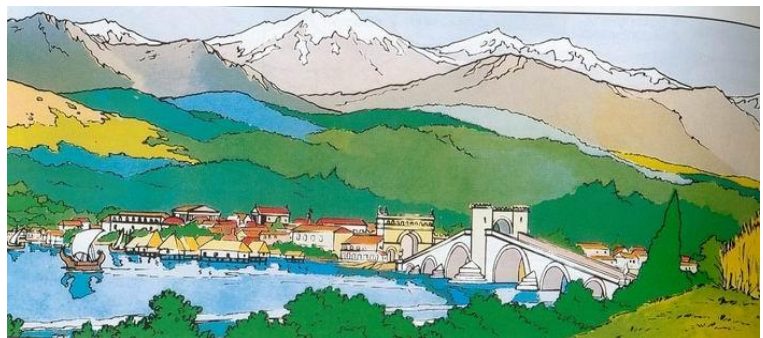


**Antivirus** (antivirus), **Asparagus** (asparagus), **Olibrius** (olibrius), **Oranjajus** (orange à jus), **Brisemenus** (brise menu, de l'expression "les briser menues"), **Tutévucantabus** ("Tu t'es vu quand t'as bu", slogan d'une campagne de prévention contre l'abus d'alcool des années 1990), **Claudius Trottemenus** (trotte-menu, appellation poétique de petits rongeurs comme la souris, dans la



fable de La Fontaine "Le Chat et un vieux Rat"), **Carlus** (dans le jeu de mots "monter Carlus", pour Monte-Carlo), **Cristus** (dans le jeu de mots "monter Cristus" pour Monte-Cristo); **Cédupeuojus** (c'est du peu au jus, expression militaire signifiant "c'est pour bientôt"), **Saintlouisblus** (Saint Louis blues), **Perdudvus** (perdu de vue), **Mercidetvenus** (Merci d'être venus) sont les autres légionnaires du camp romain.

Les noms des **Helvètes**, habitants de l'Helvétie, partie orientale de la Gaule couvrant une partie du territoire actuel de la Suisse, se finissent en **-ix**, comme les autres Gaulois. Les Helvètes, aiment la propreté, la fondue (qu'elle soit magique ou non), le Yodel, le tir à l'arc et ont des trous dans leurs fromages. Ils admirent également le courage des Gaulois face aux Romains. Asterix et Obelix vont y rechercher une Edelweiss pour sauver un questeur romain qui a sollicité les soins de Panoramix et le druide a besoin de cette fleur rare pour soigner le romain empoisonné par le gouverneur de Condate (Rennes) malveillant.



**PetisuiX** (petit-suisse), lui, est le propriétaire de l'*Auberge du Lac* située au bord du Lacus Lemanus à Geneva. Il aide Astérix et Obélix en les logeant dans son établissement, cachant aux Romains leur présence et les emmenant chez Zurix. Comme tout Helvète qui se respecte, il est maniaque (il sera d'ailleurs déshonoré lorsqu'il devra marcher avec des chaussures sales dans son auberge pour expliquer des traces de pas dans son auberge). Il a aussi un très grand sens de l'exactitude en criant "coucou" toutes les

heures, pour que ses clients retournent les sabliers dans leur chambre et aient ainsi l'heure exacte.

**Zurix** (Zurich) est banquier, par allusion à la ville de Zurich, célèbre centre de l'activité bancaire et financière en Suisse. Son établissement se trouve à Genève. Il passe un mauvais moment avec Astérix et Obélix lorsque ces derniers forcent son coffre et remettent ainsi en question l'infailibilité de sa banque. Il est une caricature de banquier suisse: il ne loge les deux héros qu'après leur avoir fait signer une convention de compte dans les règles, il se base sur la confidentialité de son établissement pour justifier son accueil de Gaulois recherchés, et demande même une procuration pour que Petisuix, son ami, puisse venir les chercher le lendemain. Devant les conséquences gravissimes de sa rencontre avec Astérix et Obélix (un coffre cassé), **Zurix** conclut que "ce sont des choses comme celles-là qui vous poussent à la neutralité...", allusion au statut de neutralité perpétuelle de la Suisse, instauré par le Congrès de Vienne de 1815.



Les habitants de la **Gaule belge**, territoire correspondant à la Belgique et au Luxembourg actuels ainsi qu'aux régions françaises actuelles du Nord-Pas-de-Calais, de Picardie, de Champagne-Ardenne, de Lorraine et d'Alsace, portent également des noms se finissant en *-ix*. Ils sont reconnaissables à leur alimentation, à leur tour de taille et à leur stratégie (foncer dans le tas).



**Septantesix** (septante-six: 76 en français de Belgique) est un druide belge, l'inventeur d'une potion qui rend insensible à la douleur et permet, preuve à l'appui, de retirer les frites de l'huile bouillante à mains nues.

**Gueuselambix** (gueuze lambic, type de bière belge) est l'un des deux chefs du village belge qu'Astérix, Obélix et Abraracourcix doivent "défier" pour montrer à César qui sont les plus braves; **Nicotine** (nicotine) est l'épouse de Gueuselambix et la caricature d'Annie Cordy (chanteuse, meneuse de revue et actrice belge).



**Vanendfallevesix** (de l'anglais avec un fort accent belge: one and five six, le jeu de mots sur la ville de Vannes, dans le Morbihan, département 56) est l'autre chef du village, comme pour caricaturer la présence de deux communautés (Wallons et Flamands) au sein d'un même État.

**Boetanix** (botanique, du nom d'un célèbre jardin bruxellois) est un paysan belge, l'époux de *Amoniake*



(ammoniac), paysanne assez douée pour la dentelle (et donc sans doute de Bruxelles) et le père de *Manneken*, ("petit homme" en flamand, cf le Manneken Pis), un jeune garçon belge qui boit de la bière en cachette selon les dires de son père – ce qui lui donne envie d'uriner.



*Nonantesix* (nonante-six: 96 en français de Belgique et de Suisse) est un auriage belge qui participe à la course Transitalique. *Mouléfix* (Moules et frites) est un Belge engagé volontaire dans la Légion romaine, sa coupe de cheveux rappelle celle de Tintin. *Madamboevarix* (Madame Bovary, héroïne d'un roman de Gustave Flaubert), *Maelenkolix* (mélancolique), *Vandeuléflix* (vingt-deux les flics), *Vendécosmétix* (vend des cosmétiques) sont des guerriers belges.

Dans les Îles Britanniques, les **Bretons** jouent au rugby dans des stades, on y croise des roulotte à deux étages rappelant les célèbres bus à impériale londoniens, on montre quatre bardes célèbres qui sont les caricatures des Beatles, etc. Londinium est représentée comme une ville importante de la Bretagne insulaire, parodiant le Londres moderne, alors qu'elle n'est fondée qu'en l'an 43 lors de la campagne menée par l'empereur Claude (et encore en tant que simple campement militaire), qui marque la date de la conquête réelle de l'île, et non les deux débarquements de César, qui obtient simplement l'allégeance de quelques royaumes côtiers. Les habitants de la Bretagne, nom francisé de la province romaine de Britannia, sont aisément reconnaissables à leur parler (ils inversent l'ordre des adjectifs et des noms), à leur cuisine (sangliers bouillis servis avec une sauce à la menthe, le tout accompagné d'une cervoise tiède – un breuvage alcoolique obtenu à partir d'orge ou d'autres céréales parfumée avec des herbes aromatiques et d'épices, l'ancêtre de la bière) et à leur manie de s'arrêter de combattre quotidiennement à 17 h pour boire de l'eau chaude (avec un nuage de lait, n'est-il pas!) ainsi qu'en fin de semaine. Les Bretons portent les noms en *-ax* ou en *-os*.



*Cassivellaunos* est le chef suprême des Bretons, personnage historique, une sorte de Vercingétorix d'outre-Manche. Chef d'une coalition des armées brittoniques opposées à Jules César lors de la seconde invasion romaine, il s'opposa à l'invasion ayant opté pour une tactique de guérilla. Après la trahison des autres chefs sur la côte, la défaite dans la bataille et la dévastation de ses territoires, Cassivellaunos finit par capituler. Des otages sont donnés et un tribut est imposé. Cassivellaunos s'engage à ne pas faire la guerre, à la suite de quoi César retourne en Gaule.

**Zebigos** (the big boss, "le grand patron" en anglais) est le chef d'un petit village d'irréductibles Bretons qui résiste encore et toujours à l'envahisseur. Sorte d'équivalent à Abraracourcix d'outre-Manche, il lui ressemble par le physique (couleur de cheveux, leurs braies, seuls leurs nez les distinguent) et la forme du casque. Conscient de la faiblesse grandissante de la résistance de son peuple contre l'envahisseur romain, il envoie *Jolitorax* (joli thorax) chercher de l'aide chez son cousin germain Astérix. Zebigos est également celui qui fait du thé la nationale



boisson.



*Ipipourax* (hip, hip, hourra) est un joueur de l'équipe de rugby à XV de Camulodunum (forteresse d'un peuple breton, actuelle ville de Colchester). **Bidax** (bidasse) est le tenancier de l'auberge "Chez l'ami Bidax" (allusion à la chanson de Fernandel *Avec l'ami Bidasse*), il est également supporter de l'équipe de rugby à XV de Camulodunum.

*Minimax* (minimax) est le tenancier de l'auberge "Le rieur sanglier". **Surtax** (surtaxe) est aubergiste à Londinium. *Relax* (relax, "détendu" en anglais) est le cousin de Surtax et le patron de l'auberge "La gauloise Amphore". **Antrax** (anthrax),



*Danlax* (dans l'axe), *Furax* (furax, "furieux" en argot), *Petissax* (petit Saxe ou petit sac) sont des aubergistes breton dont les noms figurent sur certains tonneaux de vin confisqués par les Romains.

*Autodidax* (autodidacte) est l'esclave de *Claudius Quiquifus* chargé de la cuisine. *Facederax* (face de rat) est un voleur breton qui s'empare de la charrette avec les tonneaux de vin.

**Faupayélatax** (faut payer la taxe) est un Breton engagé volontaire dans la Légion romaine, il est le seul à apprécier la nourriture qui y est servie la qualifiant de "splendid" et de "wonderful".

**Madmax** (Mad Max) est un aurige breton qui participe à la course Transitalique avec son co-aurige **Écotax** (écotaxe).



Les Pictes sont les habitants de la Calédonie, ancien nom de l'Écosse, également appelés Calédoniens. Leurs noms commencent par *Mac-*, en référence aux noms de familles écossais commençant par cette particule. Correspondant aux actuels Écossais, ils luttent avec les Bretons pour défendre la Grande-Bretagne.



**Mac Anotérapix** (mécanothérapie), caricature d'Écossais, est un habitant du village des irréductibles Bretons, l'un des principaux adjoints de Zebigos.

*Mac II* (mach 2, expression aéronautique) est l'ancien roi des Pictes. **Mac Oloch** (ma coloc) est un guerrier, le roi des Pictes, le fiancé de la douce *Camomilla* (de camomille; avec peut-être une allusion à Camilla Shand, seconde épouse du Prince Charles) est une princesse picte enlevée par le méchant Mac Abbeh et dont le sacré caractère surprend Astérix et Obélix une fois qu'ils la rencontrent Mac Oloch l'ayant décrite



telle une divinité à la grande beauté).

*Mac Mamah* est la mère de Mac Oloch.

*Mac Mini* (Mac mini) est le petit frère

de Mac Oloch. *Mac Robiotik* (macrobiotique) est le druide du clan Mac Oloch. *Mac Quenoth* (ma quenotte), *Mac Rampe* (ma crampe), *Mac Reese* (ma crise) sont des membres du clan Mac Oloch; *Arnica* (arnica), *Catalpa* (catalpa) sont des habitantes du village de Mac Oloch. **Mac Keul** (ma gueule, référence à la chanson *Ma gueule* de Johnny Hallyday dont il est la caricature) est un barde du village de Mac Oloch.

**Mac Abbeh** (macchabée, la caricature

de Vincent Cassel) est un rival de Mac

Oloch. *Mac Aye* (ma caille, terme argotique pour "ma chérie"),

*Mac Lop* (ma clope) sont des membres du clan Mac Abbeh.

Les habitants de l'Hibernie, nom francisé de l'Hibernia, nom

latin de l'**Irlande**, luttent contre les Romains aux côtés des Bretons et des Calédoniens pour défendre les îles britanniques. Ainsi,

**O'Torinolaringologix** (oto-rhino-

laryngologique) est un habitant du village des irréductibles Bretons. Caricature d'Irlandais, cet Hibernien est l'un des principaux adjoints de Zebigbos.



Les **Normands**, "Hommes du nord", les habitants historiques de la Scandinavie, correspondent aux Vikings. Par calembour, les auteurs les amalgament aux autres Normands, les habitants de l'actuelle Normandie (région devant son nom à ce peuple). Le débarquement des Normands sur les plages gauloises est une double allusion aux invasions vikings du Moyen Âge, qui fondent la province en 911, et au débarquement allié sur les plages normandes, lors de la Deuxième Guerre mondiale. Ils aiment ainsi les plats à base de crème (fraises à la crème, sangliers à la crème) et leur spécialité culinaire est la "crème à la crème". Ils creusent "de beaux trous normands", en référence à la pratique de boire un verre d'alcool entre deux plats d'un repas, appelée le trou normand, qu'ils boivent dans le crâne de leurs ennemis vaincus. En arrivant en Gaule,



ils chantent qu'ils veulent revoir leur Normandie, référence à l'hymne normand *Ma*

*Normandie* écrit par Frédéric Bérat. Quant aux habitants de Rotomagus (Rouan), ils fournissent des "réponses de Normand" aux légionnaires qui poursuivent Astérix et Obélix qui répètent "P'têt ben qu'oui, p'têt ben qu'non". La ville de Suindinum (Le Mans) est connue pour sa célèbre course de char à bœufs qui parodie la course automobile des vingt-quatre heures du Mans.



Dans la série, Les Normands ont pour particularité d'avoir leurs noms en *-af*, sur le modèle du saint roi Olaf II de Norvège.

**Olaf Grossebaf** (grosse baffe) est le chef des guerriers normands. Leader ambitieux, montagnes de muscles, il veut tout connaître, ainsi, à la recherche du secret de la peur qui donne des ailes, il se rend en Gaule accompagné de ses meilleures troupes. Il aime les plats à base de crème et boire du calva dans le crâne de ses ennemis vaincus. **Batdaf** (Bat d' Af pour Bataillons d' Afrique) est un guerrier normand envoyé dans la forêt en Gaule pour chercher quelqu'un qui pourrait apprendre aux Normands la peur, la seule chose qu'ils ignorent. **Autograf** (autographe), **Bathyscaf** (bathyscaphe), **Caraf** (carafe), **Cinématograf** (cinématographe), **Dactilograf** (dactylographe), **Stenograf** (sténographe), **Épitaaf** (épitaphe), **Paraf** (paraphe), **Cénotaf** (cénotaphe), **Bellegaf** (belle gaffe), **Complètementpaf** (complètement paf), **Épaf** (et paf), **Plaf** (de plaf, onomatopée d'un seau d'eau lancé dans la figure), **Yadutaaf** (il y a du taf, taf "travail à faire") sont des guerriers normands venus en Gaule pour apprendre la peur. **Mataaf** (mataaf, "matelot" en argot) est la vigie du bateau normand. **Trotdtaaf** (trop d'taf, taf "travail à faire") est un aurige normand qui participe à la course Transitalique avec son co-aurige **Ripilaaf** (riz pilaf).

Les noms des **Vikings** hommes finissent en *-sen*. C'est une référence au système de nom à suffixe patronymique du Danemark, où *-sen* signifie "fils de", comme *-son* dans d'autres



pays scandinaves et chez les Anglo-Saxons. Leurs phylactères sont composés de lettres utilisées dans les pays nordiques: le "Ø" (o barré obliquement) et le "Å" (a rond en chef). Ils ne parviennent donc pas à communiquer avec les Gaulois, qui ne comprennent pas leur façon de parler.



**Øbsen** (avec une référence à "obscène", peut-être comme variante de Ibsen, nom d'un célèbre dramaturge norvégien) est le chef des Vikings. **Gudrun** (nom féminin scandinave et germanique d'origine mythologique, en référence à Gudrún ou Kriemhild), **Hållgerd**, **Hertrud**, **Vigtis** sont des femmes vikings du village d'Øbsen. **Kerøsen** (kérosène) est un aventurier viking parti avec son équipage pour découvrir un nouveau monde.

Grand et maigre, Kérosen porte une moustache aussi longue que sa chevelure blonde. *Zoodvinsen* (zoo de Vincennes) est un gigantesque dogue (une race de chiens aussi appelée "Danois") viking appartenant à Kerøsen qui se lie d'amitié avec Idéfix. *Åvånsen* (avant-scène), surnommé "yeux méfiants", est le second de Kerøsen; *Målsen* (malsaine), surnommé "le dingue", qui semble être le crétin de la bande et *Neuillisursen* (Neuilly-sur-Seine), surnommé "l'intellectuel", font partie de l'équipage de Kerøsen.

Par similitude avec les Vikings, les noms des Cimbres, un peuple germanique originaire du Jutland au Danemark, finissent en *-ten* : *Betåkårøten* (bêta-carotène) et *Zerøgluten* (zéro gluten) sont des auriges qui participent à la course Transitalique, esclaves-saboteurs à la solde de Bifidus.

La **Germanie** est le nom donné dans l'Antiquité à la région d'Europe centrale et septentrionale séparée du monde romain par le Rhin et le Danube et s'étendant approximativement, à l'est, jusqu'à la Vistule et correspondant ainsi à l'actuelle



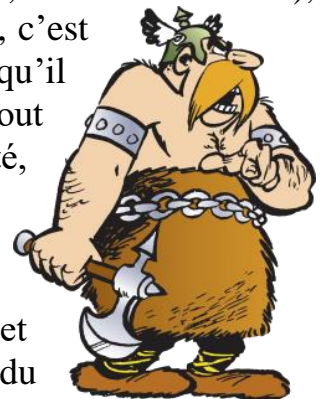
Allemagne ainsi qu'à une partie de la Pologne et de la République tchèque. Assimilée dans la série aux seuls peuples Goths, Wisigoths, Ostrogoths (qui n'y apparaissent que plusieurs siècles plus tard), elle est en partie un amalgame de références au militarisme prussien, au Reich hitlérien, et au célèbre morcellement politique interne du Saint-Empire romain germanique. Les Goths sont également reconnaissables à aux caractères gothiques utilisés dans leurs phylactères. On note également pour certains d'entre eux le casque à pointe allemand. Leurs noms ont la terminaison en *-ic*, conformément aux noms germaniques en *-ric* (référence à Alaric et à Théodoric le Grand, un peu à la manière de Vercingétorix pour les Gaulois).



**Téléféric** (téléphérique) est le chef suprême des Goths. Malgré les lourdes responsabilités qui lui incombent (il commande les Wisigoths, Goths de l'Ouest, qui vivent donc à l'Est de la Gaule, ce qui ne doit pas amener à les confondre avec les Goths de l'Est, qui sont les Ostrogoths). Téléféric est demeuré un être simple, attaché aux petits plaisirs qui donnent tout son sel à une vie réussie: écartèlements, découpes en petits morceaux de citoyens récalcitrants... Sous son casque incongru (une corne pointant vers le haut, l'autre vers le bas),

Téléféric ne manque pas d'imagination pour divertir son peuple, c'est un connaisseur: il précise ainsi à son "organisateur de spectacles" qu'il faut veiller à ne pas découper de morceaux trop petits afin que tout le monde puisse voir. Le reste du temps, il rêve, en toute simplicité, d'envahir la Gaule et l'Empire Romain.

**Coudetric** (coup de trique) le chef Goth à qui a été confié la redoutable mission de capturer le meilleur druide Gaulois. **Théoric** (théorique), **Pasdfric** (pas de fric), **Histéric** (hystérique), et **Périeféric** (périphérique), constituent la terrible escorte barbare du



chef Goth Coudetric, avec eux, ça cogne, ça ligote, ça kidnappe et ça castagne à tour de bras. Leur but: s'emparer de la potion magique pour la plus grande gloire des "Wisigoths, des Ostrogoths et des Goths tout court". Pour cela, ils sont prêts à tout et n'ont peur de rien. À la frontière, ils assomment facilement un garde-frontière romain pour passer. Par contre, des douaniers Goths ne les laissent pas franchir la frontière un peu trop regardant sur les formalités administratives (on refusait de laisser entrer une "marchandise étrangère", en fait Panoramix, sur le territoire Germain).



*Cloridric* (chlorhydrique) est un lâche l'interprète du chef des Goths Téléféric qui rêve de se marier et d'avoir beaucoup de petits barbares. Panoramix, qui cherche à semer le désordre et la confusion chez les Goths pour les décourager pour longtemps de toute velléité d'invasion de la Gaule, fait goûter la potion magique à Cloridric, ce qui aura pour effet de mettre le feu aux poudres et où chaque Goth cherchera à devenir chef à la place du chef. Grâce à la potion

magique, Cloridric essaie de prendre la place de Téléféric, mais après lui avoir infligé une cuisante défaite, il est pris à revers par Liric. Après avoir bu la potion magique, *Liric* (lyrique), allié de Cloridric, le trahit et se proclame chef suprême des Goths, mais il tombe dans un guet-apens tendu par Satiric, son propre beau-frère. Il réussit à renverser Casseurdebric pour être défait à son tour par Électric. *Satiric* (satyrique) aux guerres "astérixienues" trahit son beau-frère Liric ainsi qu'Électric, mais sera battu par Cloridric. *Casseurdebric* (casseur de briques) est un clochard goth à qui Panoramix a donné de la potion magique pour semer le désordre chez les Goths. *Électric* (électrique) est un balayeur goth qui se nomme chef suprême des Goths sous le nom de Général Électric (allusion au conglomérat boursier General Electric). Il est prêt à tout balayer sur son passage, mais finit par être trahi par Satiric. *Passmoilcric* (passe-moi l'cric) est un Goth de petite taille, terrorisé par son épouse de forte corpulence. Il se fait attaquer par Électric alors qu'il réfléchit à un plan d'attaque, mais se venge en attaquant Téléféric avant de se proclamer chef des Goths. Il établit un camp dans lequel il boudera (parce que les autres rient de lui) avant de se faire surprendre par une attaque de Casseurdebric. Ainsi, le désordre est atteint lors des "Guerres Astérixienues", pendant lesquelles tous les Goths, gavés de potion magique, veulent devenir chef à la place du chef en employant des méthodes proches de ce qui sera connu plus tard sous le nom civilisé de "guerre psychologique" (qui consiste, en fait, à assommer tout le monde avec une massue).

*Chiméric* (chimérique) est un Goth engagé volontaire dans la Légion romaine; *Figuralégoric* (figure allégorique) est un Goth qui veut s'engager dans la légion romaine, mais qui est recalé lors de l'examen médical. *Gymtonic* (Gym Tonic) est un aurige goth participant à la course Transitalique. *Osdusmic*





(hausse du SMIC) est un scribe-journaliste goth pour *Le Pari Goth* (parigot, terme argotique pour "parisien").

Dans la série les habitants de l'Hispanie, ou Ibérie correspondent à peu près aux territoires l'Espagne actuelle. Les **Ibères** caricaturent donc les actuels Espagnols. Ils sont réputés pour leur fierté, leurs cérémonies festives, leur cuisine épicée et leur danse de castagnettes. Leurs noms sont composés de deux parties se terminant en *-on*, reliés par "y" (le "et" espagnol), parodiant le système traditionnel des noms espagnols.



Le **Pays basque** est représenté par le peuple des Vaccéens, excellents montagnards et guides, qui aident à passer en Hispanie. Leur spécialité culinaire est le "poulet vasconne", parodie du poulet basquaise. Leurs noms sont également en *-on*.

**Soupalognon y Crouton** (soupe à l'oignon et croûtons) est le chef d'un village ibère, non loin de Munda, qui résiste, lui aussi, encore et toujours à l'envahisseur romain en Hispanie. À la fière allure, il est en quelque sorte l'équivalent d'outre-Pyrénées d'Abraracourcix en Gaule et de Zebigbos en Bretagne. Son fils Pépé, diminutif de **Périclès Soupalognon y Crouton**, est pris en otage par Jules César et envoyé en Gaule. Il explique son prénom par le fait qu'il a des ancêtres grecs. Enfant relativement capricieux, s'il essuie un refus, il retient sa respiration jusqu'à obtention de ce qu'il désire.



**Dansonsurlepon y Davignon** (dansons sur le pont d'Avignon) est le nom que le centurion romain *Claudius Nonpossumus* (non possumus, en latin "nous ne pouvons") prend quand il se déguise en Hispanique afin d'essayer de récupérer Pépé ayant été chargé de le surveiller. Trop laxiste et trop gentil, en casque ornée de plumes rouges, Claudius Nonpossumus ne parvient pas à s'opposer aux caprices de Pépé. Mordu, énervé et fatigué par le terrible Pépé, il est au bord de la dépression. Avec Astérix, ils se font emprisonner par le général d'*Hispalis* (le nom romain de Sevilla) et sont condamnés aux arènes, où le Gaulois, à la manière d'un torero, combat un auroch – courageusement et sans potion magique. Les deux hommes sont finalement graciés: Astérix est libéré et Nonpossumus décide de changer de carrière, il quitte l'armée romaine pour se faire "aurochéro" et se fait appeler *El Hispanies*.



**Lachélechampignon y Causon** (lâchez le champignon et causons) est un marchand de chars à



Pompaléo en Hispanie. Il vend un char à Astérix et Obélix, puis au centurion Claudius Nonpossumus, alors à leur poursuite. Voyant ses chars se vendre si rapidement, il considère que les affaires fonctionnent vraiment bien grâce aux touristes cette année.



Les **Lusitaniens**, les habitants de la Lusitanie, qui correspond à peu près à l'actuel Portugal, apparaissent sous les noms qui finissent en suffixe *-ès/-es* (marquant la filiation "fils de", équivalent portugais de l'espagnol *-ez*). Les Lusitaniens sont montrés comme des paresseux.

**Pataquès** (pataquès) est un aurige lusitanien qui participe à la course Transitalique, son char a toujours besoin d'être réparé.

**Solilès** (sot-l'y-laisse chicken, morceau le plus tendre de poulet) est son co-aurige qui est constamment sous son char pour le réparer, ce qui fait que l'on ne voit jamais sa tête.

Graphiquement, la **Corse** dessinée est stéréotypée: l'île est montagneuse aux paysages magnifiques, couverte de bois de chênes, châtaigniers et de maquis (où se perdent des légions romaines entières). Les villages sont faits de maisons en pierres sèches, des vieillards passent leur temps assis sur des bancs, les femmes portent le foulard traditionnel dit mezzaro, et des cochons sauvages vivent en liberté devant les habitations (d'ailleurs, ils ressemblent forts à des sangliers domestiques). La fierté des Corses est caricaturée par des personnages raides et stoïques, ne souriant jamais et montrant rarement leurs émotions. Les querelles ancestrales et la vendetta sont caricaturées par l'opposition entre les clans, dont les origines sont si anciennes qu'on n'en connaît plus la raison exacte, les motifs donnés étant dérisoires et ne concernant même pas un des membres directs du clan. Les femmes corses sont représentées comme soumises aux hommes du clan, cloîtrées à la maison, ne pouvant parler en la présence d'hommes n'appartenant pas au clan. Dernier stéréotype parodié,



la paresse des Corses: les druides corses ne cueillent pas le gui dans les arbres, mais attendent qu'il tombe, et le chantier de la voie romaine avance au ralenti – ouvert trois ans auparavant, il ne compte que quelques dalles.

Si les noms des Corses se terminent en *-ix* et si l'île de beauté a des Druides, c'est pour montrer de manière moderne son appartenance à la Gaule, donc à la France, alors qu'en réalité, les Corses ne descendent pas des Gaulois qui n'ont jamais colonisé l'île, et ne sont pas de culture celte.



**Ocatarinetabellatchix** (Ô Catarinetta bella, tchi-tchi), est chef d'un clan corse, au nom bien souvent imprononçable (ainsi, il a de nombreux surnoms) qui vient des paroles d'une chanson du chanteur corse Tino Rossi "Ô Catarinetta bella, tchi-tchi". Il est la caricature du journaliste Paul

Giannoli. Ocatarinetabellatchichix est très fier de sa nationalité, grand expert en fromages explosifs, très respecté et très courageux: il n'hésite pas à défendre les siens. Il est montré plusieurs fois dans la posture de Napoléon I<sup>er</sup>, la main dans le pli de sa pelisse. Il annonce après la victoire face aux légionnaires romains que, pour que les Corses acceptent un empereur, il faudra qu'il soit Corse lui-même. Son ennemi juré est *Figatellix* (figatelli, charcuterie corse), celui qui l'aurait dénoncé aux Romains.

Un redoutable guerrier corse du clan d'Ocatarinetabellatchichix porte le nom *Carferrix* (car ferry). Il a la sœur *Chipolata* (chipolata) sur laquelle il veille avec zèle. Dégainant le couteau sans avertissement, il terrorise ceux qui osent s'approcher de sa sœur. Vêtue d'une tenue noire ne dévoilant rien de ses charmes, *Chipolata* est une femme d'intérieur dévouée, qui sert aux chefs de clans invités du cochon sauvage rôti et du vin local. D'après certains historiens, la condition de la femme était très différente en Gaule armoricaine et chez les peuples méditerranéens réputés plus "machos". Nul doute que la comparaison de Chipolata et Falbala leur donne raison.



*Appatix* (apathique), *Herettix* (hérétique), *Minéralogix* (minéralogique) et son épouse *Désiderata* (desiderata), *Plaindetix* (plein de tiques ou plein de tics), *Sinfonix* (symphonique) et son l'épouse *Errata* (errata, pluriel de erratum en latin), *Talassotérapix* (thalassothérapique), *Tropolix* (trop poli: allusion à l'expression "trop poli pour être honnête"), *Violonccellix* (violoncelliste), *Osterlix* (Austerlitz), célèbre pour son sommeil (allusion au "soleil d'Austerlitz", soit une référence à la victoire la plus illustre de Napoléon), sont chefs des autres clans corses.

*Paléontologix* (paléontologique) et *Ramollix* (ramolli) sont des petits vieux assis à l'entrée du village Corse d'Ocatarinetabellatchichix, commentant ce qui se passe dans le village. *Squinotix* (ski nautique) est le cousin de Figatellix qui se cache dans le maquis depuis 32 ans "à cause de l'histoire de la grand-tante de Plaindetix".



*Patologix* (pathologique) est le druide du village d'Ocatarinetabellatchichix.

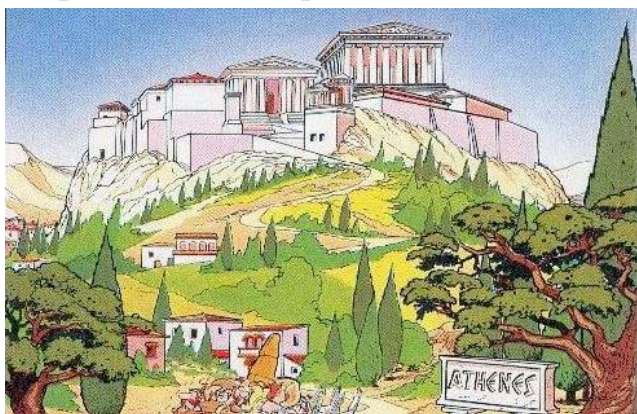
*Caféolix* (café au lit) est un aubergiste corse installé à Massilia, époux de *Parlomba* (parlons bas).

*Salamix* (salami) est le seul

légionnaire corse qui s'est engagé après être tombé d'un châtaignier, le choc l'ayant rendu débile. C'est une baffa d'Astérix qui lui rend toute sa raison et son patriotisme corse.

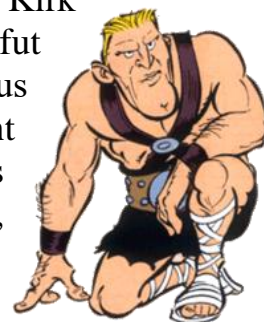


Les **habitants de la Grèce** antique qui correspondait à la Grèce actuelle ainsi qu'à une partie de la Turquie en Asie mineure se reconnaissent aisément à leur profil grec



et aux caractères bien particuliers utilisés dans leurs phylactères, ainsi qu'à leurs noms en *-os* et en *-as*.

**Spartakis** (Spartacus) est un galérien grec, caricature de Kirk Douglas (qui fut l'interprète de Spartacus à l'écran). Fervent défenseur des opprimés, beau et fort,



il est chef des esclaves rebelles qui ont détourné la galère de César.

**Trodèxès de Collagène** (trop d'excès de collagène) est l'explorateur grec qui a exploré le pays des Sarmates et qui a donné le nom de Griffon à la créature sous le lac. Il a rédigé un carnet de bord décrivant ses découvertes lors de ce voyage qui rapporte des informations pouvant mettre en danger le peuple sarmate, car elles incitent Terrinconus et Jules César à monter une expédition pour capturer le griffon.

**Ipsos** (ipse) est l'astrologue grec de Jules César qui lui assure une grande prospérité grâce au succès des Commentaires sur la Guerre des Gaules, un ouvrage d'histoire en sept livres.



**Garmonparnas** (gare Montparnasse) est magistrat olympique. **Gâtessos** (gâte-sauce) est un cuisinier de Jules César acheté chez Tifus le marchand d'esclaves. **Plazadetoros** (Plaza de Toros, nom espagnol donné aux arènes) est un Grec engagé volontaire dans la Légion romaine. **Lebolos** (le bolos, en argot "client du marché noir, qui achète de la drogue à un dealer"; injure à la mode, en particulier chez les jeunes, synonyme de "gros nul, ringard, bouffon, pigeon, victime") est un scribe-journaliste grec pour *Sparte-Matin*.

**Lédeumagos** (Les Deux-Magots, café célèbre littéraire à Paris dont l'origine du nom provient des deux figurines chinoises qui ornaient autrefois l'enseigne d'un magasin de lingerie en soie, qui se trouvait à l'emplacement du café actuel), lui, est le patron de l'auberge lutécienne grecque Lédeumagos.

**Karédas** (carré d'as, combinaison de cartes au poker) est un marchand grec qui repêche Astérix, Obélix et Assurancetourix à la suite de leur chute dans la mer.



**Purmerinos** (pur mérinos) est un aurige grec qui participe à la course Transitalique et son co-aurige s'appelle **Calendos** (calendos, "camembert" en langage familial).

**Mixomatos** (myxomatose, une maladie virale très souvent mortelle qui atteint tout particulièrement les lapins de garenne sauvages et les lapins domestiques, mais ne touche que très

rarement les lièvres) est le guide des Gaulois à Athènes, il a pour particularité d'avoir de nombreux cousins: *Croquemithène* (croque-mitaine), président du Sénat olympique, un personnage maléfique présenté aux enfants pour leur faire peur et ainsi les rendre obéissants; *Calvados* (calvados, alcool fort normand produit en distillant du cidre) qui il semble tenir un bureau de change, *Fécarabos* (fée Carabosse, l'archétype de la fée malfaisante, vieille et laide, remarquable par sa bosse) restaurateur; *Invinoveritas* (in vino veritas: proverbe latin qu'on trouve entre autres chez Pline l'Ancien, équivalent de "la vérité est au fond du verre" en français) propriétaire d'une auberge à Athènes; *Plexiglas* (plexiglas, plastique dur transparent imitant le verre) propriétaire d'une auberge à Athènes; *Scarfes* (Scarface, un film américain de 1932, adaptation d'un roman d'Armitage Trail) conducteur de char.

**Okéibos** (OKay Boss) est le seul représentant de l'île de Rhodes aux Jeux olympiques qui y gagne la palme d'or à la lutte. Il a plusieurs frères dont un qui lui est identique. Son surnom de colosse est un clin d'œil au Colosse de Rhodes.



Les habitants du Nord de la mer Noire, dans le Barbaricum, territoire de l'est de l'Europe non occupé par les Romains sont prénommés Sarmates. Bien que les Sarmates appartiennent sur le plan ethno-linguistique au rameau iranien septentrional, ici ils sont associés à la légende des Amazones. Contrairement à la plupart des autres aventures de voyage d'Astérix et Obélix, cet album ne caricature pas les préjugés contre les hôtes: du fait qu'il y a peu de connaissances historiques sur les Sarmates, le peuple est inventé.



Les héros y voyagent en traîneau dans la steppe enneigée. Même la potion magique gèle dans la gourde. L'expédition romaine arrive devant le mur de glace, derrière lequel se trouve un territoire sacré, où aucun Sarmate ne peut pénétrer s'il n'est chaman, la consigne qui ne concerne pas les Romains. Ayant franchi le mur de glace, ils se retrouvent devant un lac gelé où ils découvrent enfin, sous leurs pieds, le griffon, qui s'avère être en réalité le corps d'un énorme dinosaure, congelé au fond du lac. Les chamans sarmates, afin de ne pas mettre en danger leur peuple, avaient décidé d'utiliser la peur du griffon pour décourager les intrus: ils ont construit le mythe du griffon à partir de cette créature congelée. Idéfix trouve des amis dans une meute de loups avec *Wolferine* (Wolverine, super-héros de l'univers Marvel évoluant dans la saga X-Men) à la tête. De retour dans leur village, au cours du banquet, Idéfix hurle comme un loup.

La civilisation sarmate étonne beaucoup Astérix et Obélix car, contrairement à la civilisation gauloise (ainsi que de nombreuses autres dans le monde) où les hommes sont des guerriers et les femmes au foyer, ce sont les femmes qui sont des guerrières et les hommes qui restent au foyer et s'occupent des enfants.

Les noms de sarmates se terminent en *-ov*, *-ine* ou *-ovna* (pour les femmes) comme de nombreux noms russes. D'ailleurs, cela fait rire Obélix qui considère qu'ils ont des "noms de filles", car chez les Gaulois, les noms en *-ine* sont féminins. Dans leurs phylactères, les lettres E, F, J, N, Q et R sont dessinées en miroir (en sens inverse), ce qui évoque un peu l'écriture cyrillique.

**Cékankondine** (C'est quand qu'on dîne?) est un chaman sarmate et ami de Panoramix. Le chaman a appelé le druide gaulois par l'intermédiaire de rêves: il a eu la vision que les Romains approchaient en grand nombre pour s'emparer du griffon, animal sacré des Sarmates. Il demande conseil aux esprits pendant la nuit grâce à son tambour. Son épouse, **Maminovna** (Mamie Nova, marque de desserts) est la cheffe des Amazones.



**Gasturbine** (gaz-turbine) est le doyen du village sarmate. **Kastachopine** (casse ta chopine, allusion probable à la coutume russe consistant à jeter par-dessus son épaule son verre après l'avoir vidé "cul sec"), le bouilleur de cru. **Garozépine** (gare aux épines), est le fromager sarmate. **Kolonarine** (colle aux narines), est le menuisier du village. **Klorokine** (chloroquine), Sarmate hébergeant les Gaulois, homme au foyer.

**Kalachnikovna** (kalachnikov), Kalachnikovna, une guerrière sarmate capturée par les Romains, s'avère être la nièce de Cékankondine. Elle amène les Romains à travers Barbaricum, et son charme est susceptible de provoquer des bagarres chez les légionnaires amoureux d'elle.



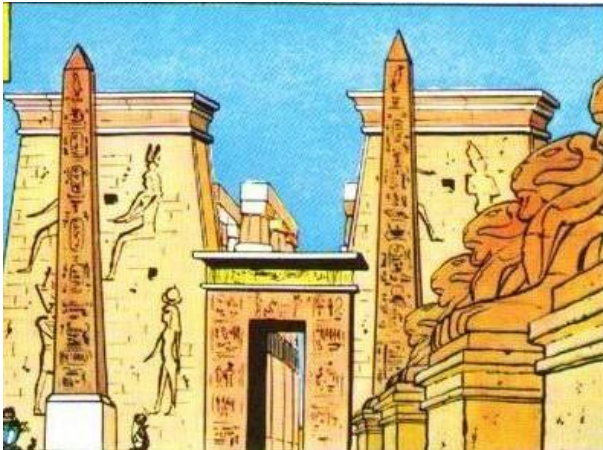
**Barovomaltine** (barre Ovomaltine), est le livreur de rondins, sosie d'Obélix. **Lobotovna** (lobotomie), fille de Klorokine, et **Tripatovna** sont jeunes guerrières. **Krakovna** (Krakatoa, Volcan en Indonésie au sud de Sumatra), est l'amazone guerrière qui tombe amoureuse d'Obélix.

chanson des Beatles).

**Ogougimov** (au goût guimauve) est un aurige sarmate, qui participe à la course Transitalique, son co-aurige sarmate portant une ouchanka est **Olyunidislov** (All You Need Is Love,



Les habitants de l'Égypte ancienne sont reconnus par leurs noms en *-is* et aux hiéroglyphes présents dans leurs phylactères.



**Cléopâtre VII**, personnage historique, est la reine d'Égypte qui commande un palais à Numérobis. "Mauvais caractère mais joli nez." ainsi Astérix décrit-il la reine des reines. Tantôt généreuse, tantôt capricieuse, Cléopâtre n'hésite pas à couvrir d'or ceux qui lui rendent des



grands services tout comme elle peut jeter aux crocodiles sacrés ceux qui la contrarient. À la fois colérique, magnanime, loyale, autoritaire, mais aussi sublimement belle, ou encore moqueuse avec César. Elle a une relation amoureuse avec Jules César qui produira un enfant, Césarion (le futur Ptolémée XVI, personnage historique), qu'elle cachera dans le village des irréductibles Gaulois.



**Numérobis** (numéro bis) est l'architecte chargé par Cléopâtre de lui bâtir un palais en trois mois. Il est le "meilleur architecte d'Alexandrie", ce qui, d'après Cléopâtre, n'est pas grand-chose. Et on la croit, tant les édifices brinquebalants, aux architectures tendance cubiste pour le moins aléatoires, bâtis par Numérobis, semblent toujours sur le point de s'effondrer et de faire s'écrouler.

Profitant de la célèbre potion magique de son ami Panoramax, Numérobis tient le délai imposé par Cléopâtre (sinon, on le jettera aux lions) pour construire un palais pour César, performance rare, à l'époque, dans la construction. Mieux encore, il procède à de véritables avancées sociales (en diminuant par exemple le nombre des coups de fouets censés améliorer la productivité des ouvriers), et fait entrer l'art égyptien dans la modernité en renonçant aux formes pointues de l'ère des Pyramides.

**Misenplis** (mise en plis) est le scribe de Numérobis. Attentif aux fautes d'orthographe, il écrit ses hiéroglyphes comme d'autres dessinent. Il parle le gaulois ainsi que toutes les langues "vivantes" à l'époque: le latin, le grec ancien, etc., en plus de l'égyptien ancien.



**Tourdepis** (tour de Pise) est un architecte, collègue de



Numérobis. **Amonbofis** (à mon beau fils, avec mention du dieu Amon) est un architecte jaloux de Numérobis qui fait tout pour le voir finir dans le ventre d'un crocodile, y compris concocter un pudding à l'arsenic. **Tournevis** (tournevis) est le vil scribe et serviteur de l'infâme Amonbofis; il est obligé de travailler sur le chantier ensuite.

**Ginfis** (gin fizz) est l'un des espions de César; chargé d'aller voir ce qui se passe sur le chantier du palais de Cléopâtre.

*Kefélapolis* (que fait la police) a été conseiller et éditeur de Jules César, avant de devenir l'intendant égyptien du conseiller de César Bonus Promoplus; sincère, calme et dévoué, il est aussi le maître de maison car c'est lui qui s'occupe de tout ce qui organisation. *Courdeténis* (court de tennis) est un légionnaire engagé bien à tort, croyant qu'il entrait dans une auberge.

Les noms des habitants de la **Phénicie**, qui correspond approximativement au Liban actuel, finissent en *-is*, tout comme ceux des Égyptiens.

**Epidemaïs** (épi de maïs) est un marchand phénicien itinérant, fournisseur officiel d'huile de roche pour Panoramix. C'est un commerçant précurseur qui a intégré et remodelé à son avantage les règles du libéralisme le plus retors de la Rome mondialisée. Faisant preuve d'une grande expertise dans les techniques de communication de pointe, il rebaptise les rameurs de sa galère commerciale en "associés", réunis sous l'égide d'un "contrat d'association" rédigé en bonne et due forme, dans lequel il n'omet pas de se réserver le poste de Président-directeur-général. Si le vocabulaire change, ce PDG nouveau genre à l'autorité patronale incontestée masque mal une exploitation de ses hommes qui confine à un esclavage somme toute très classique: qu'on se le dise, Epidemaïs a créé un système redoutable où tout le monde finit par travailler pour son seul et unique profit. Plus tard, Epidemaïs donne à ses rameurs le titre de G.M. (Généreux Marsouins) d'un club de vacances-croisière dont il est bien évidemment le G.O. (Grand Ordonnateur).



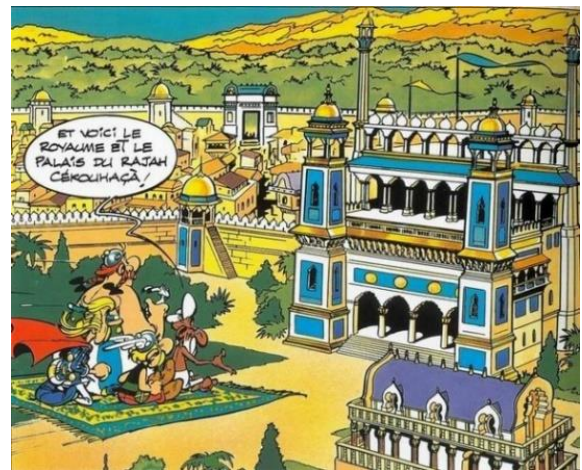
Les **Koushites**, habitants du Royaume de Koush, petit État au sud de l'Égypte, en Nubie, dans l'actuel Soudan, ont leurs noms finissent en *-fer*. Ils s'expriment en hiéroglyphes, tels les Égyptiens.

**Niphéniafer** (ni fait ni à faire) est une princesse koushite qui participe à la course Transitalique comme aurige avec sa co-aurige **Toutunafer** (toute une affaire), une autre princesse koushite. Celle-ci a un petit penchant pour Idéfix, au grand dam d'Obélix.

Les habitants du pays de l'**Indus**, en d'autres termes l'Inde actuelle apparaissent sous les noms non systémiques.



**Cékouhaça** (c'est quoi ça?) est rajah dans la vallée de l'Indus et père de la princesse **Rahāzade** (une référence à Shéhérazade (chez Rahāzade), princesse des Mille et une nuits). Rahāzade est jeune et jolie, coiffée d'un chignon et d'un serre-tête rose serti de diamants. C'est une princesse courageuse, calme et optimiste prête à se donner pour son peuple. La princesse doit être sacrifiée





si la pluie ne tombe pas avant mille et une heures, comme a décrété le méchant gourou **Kiwoàlàh** (qui voilà?), qui prétend converser avec les dieux et convoite le trône du rajah Cékouhaça. Nez aquilin, dents pointues, malin et ambitieux, Kiwoàlàh porte un turban noir et une robe noire à étoiles jaunes. Il déborde d'inventivité pour détrôner le Rajah. Il est le cousin d'*Iznogoud* (de l'anglais "is no good"), le méchant vizir qui veut être calife à la place du calife.



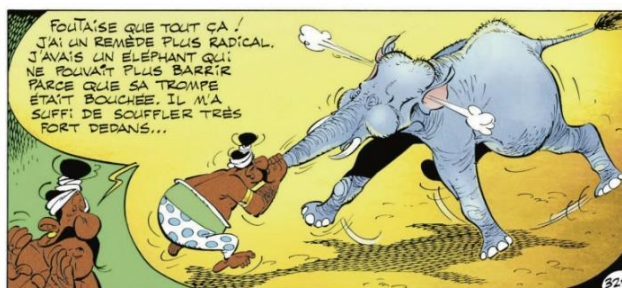
*Mercikhi* (merci qui?) est fakir et serviteur de Kiwoàlàh.



**Seurhàne** (d'après sœur Anne du conte de Perrault *La Barbe Bleue*) est une dame d'honneur, une gouvernante ou une suivante de la princesse Rahâzade.

**Kiçàh** (qui ça?) est un fakir conducteur de tapis venu de la vallée du Gange pour chercher un chanteur qui fait tomber la pluie sur commande. **Pourkoipàh** (pourquoi pas?) est un

dresseur d'éléphants, souffleur de trompes. Il joue pour Assurancetourix le rôle d'un coach vocal, car le barde est devenu aphone au moment ne pouvait être plus mal choisi: sans ses odes qui font tomber la pluie, Assurancetourix ne peut plus sauver la princesse Rahâzade d'un destin fatal.



Contrairement aux habitants berbères de la **Numidie** antique, située en Afrique du Nord, il s'agit de noirs d'Afrique subsaharienne. Leurs noms se terminent en *-tha*, d'après le roi historique Jugurtha de Numidie.

*Juba I<sup>er</sup> de Numidie* est le dernier roi historique de Numidie orientale, pays des berbères. Dans la série, il est allié contre César aux troupes romaines restées fidèles à Pompée en Afrique du Nord et commandées par Metellus Scipion.



**Bigdatha** (big data) est l'un des scribes numides muets au service de de Bonus Promoplus, il arrive à s'enfuir avec la partie censurée des écrits de César. **Duplicatha** (duplicata) est le chef des esclaves chargés de défricher la forêt proche du village des Gaulois pour y construire le Domaine des dieux. Gigantesque noir, luisant et musclé, lorsqu'il se rebelle grâce à la potion magique, un gardien du camp des esclaves emploie à son



propos l'expression "Il ne faut jamais parler sèchement à un Numide...". Les esclaves et Duplicatha s'en vont du chantier pour devenir pirates.

Les apparitions des pirates constituent un comique de répétition au fil des albums. La malchance les poursuit: lorsqu'ils ne se font pas couler par les Gaulois, ils le sont

par des Romains, des Normands ou, même, un fromage corse, quand ce n'est pas par eux-mêmes au cours d'une dispute. Ces effrayants Pirates caricaturés ne sont plus que des punching-balls réduits à travailler comme aubergistes, esclaves ou galériens pour compenser l'absence d'un butin qui leur permettrait de payer un nouveau bateau.



**Barbe-Rouge** est le capitaine, chef des pirates. Comme son modèle de la bande dessinée Barbe-Rouge, il porte un bandeau sur l'œil droit, un catogan et une barbe rousse fournie, mais il s'en distingue par son embonpoint. Il semble être lui-même gaulois, car il dit que son fils s'appelle Érix et qu'il utilise souvent la locution "Par Toutatis!", faisant référence à un dieu du panthéon gaulois. **Baba** est le pirate posté à la vigie. Unique pirate noir de l'équipage, apparemment numide, il



s'exprime avec un accent africain stéréotypé et a le rythme dans la peau. Il a un cousin germain gladiateur qui aurait aimé faire la même carrière de vigie. La vigie pirate révèle ses talents de percussionniste quand, afin d'accélérer la cadence de rameurs jugés fainéants par son chef Barbe Rouge, il prend place devant les tambours et devient le



batteur qu'il avait toujours rêvé d'être. **Triple-Patte** est le vieil unijambiste à la longue chevelure blanche et intellectuel de la bande, s'appuyant sur une canne et une jambe de bois. Régulièrement, il déclame des citations latines, teintées de fatalisme lorsqu'elles ponctuent les naufrages, ce qui a le don d'exaspérer son chef. Il serait apparemment d'origine romaine.

Ils sont accompagnés d'une dizaine de marins sans noms connus de nationalités différentes: un pirate costaud chinois coiffé d'une tresse, un pirate ressemblant au monstre de Frankenstein, un pirate mal rasé portant un casque aux cornes relevées et orné d'une pointe évoquant un chandelier, un pirate petit et barbu portant un casque à cornes et un pull rayé, un pirate petit, roux et moustachu borgne de l'œil gauche, un pirate blond et moustachu portant des tresses et un casque doré orné de deux anneaux, un pirate grand et maigre mal rasé avec les cheveux noirs et longs, mais ayant le sommet du crâne dégarni, un pirate roux ayant le type goth barbu et coiffé d'une houpe sur le sommet du crâne dans le style germanique, un pirate dont le visage est une caricature de celui de Charles Aznavour, ses différentes répliques sont des allusions aux chansons du chanteur.

Les albums de la série mettent en scène un grand nombre d'habitants des différentes régions de France et leurs différences.

La **Lutèce** astérixienne tient pour cette Gaule fictive le rôle d'avant-garde de l'art et de la vie nocturne, de la fête et de la mode, que tient par la suite le Paris contemporain pour la



"province". La ville est représentée selon le tracé de l'actuelle Île de la Cité, avec un temple romain à la place de l'Église Notre-Dame de Paris et l'axe de la rue Saint-Jacques.

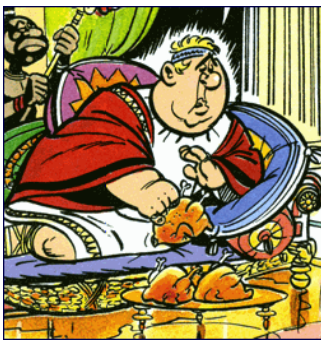


Les touristes viennent en masse des autres pays antiques pour y voir un moulin rouge et *Claudius Metrobus* (Métrobus ou métro bus), guide romain à Lutèce, propose la visite de la ville pour trois sesterces (monnaie romaine d'argent en usage pendant les deux derniers siècles de la république romaine). Un pigeonnier géant singe trait pour trait la tour Eiffel, tandis que

la ville accueille une délégation du comité olympique grec, pour obtenir l'organisation des jeux.



C'est la capitale de la mode: les villageoises sont curieuses de savoir ce qui est à la mode dans la ville (d'où le jeu de mots de Maestria: "Oh vous savez, Lutèce n'est qu'un pari sur l'avenir."). C'est la ville où il faut monter pour connaître une carrière artistique ou faire fortune: Assurancetourix espère bien pouvoir chanter à "l'Olympix" (la salle de l'Olympia). Les Arvernes y ouvrent des établissements qui vendent du vin et du charbon et les Méridionaux des auberges. Les Gaulois sont attachés à leur capitale (dans la réalité Lutèce n'a pas ce statut) et n'hésitent pas à le faire savoir en chanson: ainsi, prisonnier des Goths, le druide Panoramix chante "Revoir Lutèce" et Assurancetourix, chante "Menhir montant", parodies de Revoir Paris et Mênilmontant de Charles Trenet (composés pendant l'occupation allemande); Maestria chante "Lutèce est une blonde", parodie de Ça, c'est Paris de Mistinguett.



Lutèce est gouverné par *Gracchus Pleindastus* (plein d'astuce, la caricature de Charles Laughton – acteur et réalisateur britannique célèbre pour ses rôles de Romains dans *Sous le signe de la croix* de Cecil B. DeMille ou *Spartacus* de Stanley Kubrick), préfet trompant son ennui dans la consommation de poulet et le trafic de serpes d'or. Sa devise est "Savoir s'attirer des ennuis pour éviter l'ennui". Affalé sur un sofa agrémenté de nombreux coussins, il affiche désespérément le visage le plus las qu'on puisse imaginer. Ce haut fonctionnaire ne commence en effet à exprimer un début de sourire qu'à partir du moment où il comprend que le trafic de serpes d'or qu'il a organisé risque de le conduire à ramer sur les galères ou à servir de déjeuner aux lions du cirque.

Les personnages qui peuplent Lutèce sont remarquables.

Tout d'abord *Amérix* (Amérique) qui est un portrait craché d'Obélix en version mini. Menu, maigrelet, chétif, ce cousin lointain et modèle réduit d'Obélix, est le plus fameux fabricant de serpes d'or de Lutèce. Panoramix ne conçoit de cueillir le gui qu'avec une serpe signée Amérix. Du coup, le cousin d'Obélix vaut de l'or, ce qui attise les convoitises et lui vaut d'être capturé par le brigand



*Avoranfix* (à vos rangs, fixe), organisateur, dans l'ombre du préfet Gracchus Pleindastus, d'un important trafic de serpes. L'homme de main d'Avoranfix qui fait partie de sa bande de trafiquants de serpes s'appelle *Lentix* (lentisque).



*Homéopatix* (homéopathique) est le beau-frère lutécien d'Abraracourcix, et le grand frère de Bonemine; il est marié avec *Galantine* (galantine).

*Océanonix* (Oceano Nox, poème de Victor Hugo) est le frère d'Abraracourcix, il a vaillamment combattu les Romains et a été l'un des artisans de la victoire de Gergovie. Maintenant il vit à Lutèce et a un fils



*Goudurix* (goût du risque), un adolescent branché et oisif de Lutèce, amateur de chars sportifs et de danse Monkix.

*Macrobiotix* (macrobiotique) est le restaurateur de l'auberge lutécienne, il est adepte de nouvelle cuisine. Marchand de vin à Lutèce porte le nom de *Saingésix* (Saintges, un ami de régiment d'Albert Uderzo).



*Retraitarix* (retraite à risque) est le "grand chef de la tribu des Parisii à Lutèce" dont le nom est cité dans "Lutèce olympique". Son aide de camp qui accueillera le comité olympique à Lutèce est *Premiéprix* (premier prix).

*Doublepolémix* (double polémique) est colporteur de nouvelles, c'est-à-dire un reporter de renommée, et correspondant à Rome du "Matin de Lutèce". Poursuivi par les hommes de Bonus Promoplus, le conseiller et éditeur du dictateur, Doublepolémix trouva refuge dans le village

gaulois. Il fût le biographe d'Abraracourcix et écrit un article sur les habitudes des habitants du village.

*Cosmétix* (cosmétique) est un coiffeur pour dames que *Maestria*, le barde féminin fait venir de Lutèce. Féministe de la première heure, elle est petite et rondelette bouillonnante, rehaussée d'une natte ressemblant étrangement à la queue d'un serpent à sonnette. Son créateur de mode lutécien préféré est *Diorix* (Dior) et non *Herpès* (herpès, avec référence à la marque Hermès), un autre créateur de mode lutécien. Maestria incite les Gauloises à s'affirmer et espère qu'une entente entre Gauloises et Romaines puisse être possible. Ses mots préférés sont "Gauloises, mes sœurs! Libérez-vous de vos chaînes!"



*Brunocatrix* (Bruno Coquatrix, directeur général de l'Olympia) est un organisateur de spectacles à Lutèce. *Boxoffix* (box-office) est un acteur de théâtre de la Comédie-Gauloise (en référence à la Comédie-Française), qui joue sur la scène des Arènes de Lutèce. Il prend les traits de l'acteur Jean Rochefort.



Les villes sont surtout représentées par leurs spécialités culinaires: *Lutèce* par le jambon blanc cuit braisé (de Paris), *Tolosa* (Toulouse) pour la saucisse assez grosse, *Aginum* (Agen) pour ses fameux pruneaux (prune séchée), *Camaracum* (Cambrai) pour ses bêtises. À *Rotomagus* (Rouen) il n'y a rien à acheter, c'est justement pour suivre le fleuve, histoire de rejoindre Lutèce.

*Durocortorum* (Reims) est connu pour son vin pétillant en amphore (brut, sec, demi-sec, doux), dont les bouchons sautent facilement et dont on se sert pour les grandes occasions, baptiser les galères par exemple.

*Burdigala* (Bordeaux) a pour spécialités le vin grand cru et les huîtres, tout comme encore aujourd'hui. Sa



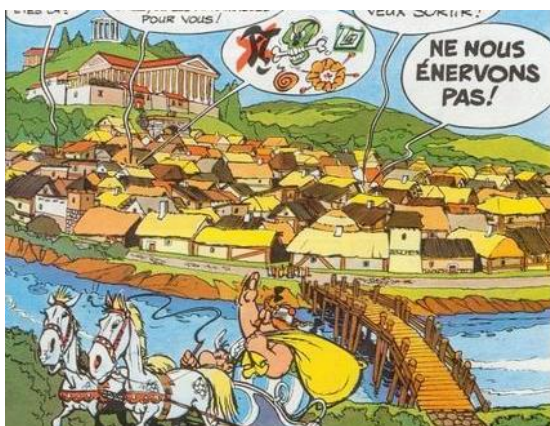
célebre Place des Quinconces est nommée ainsi à la suite des ordres du centurion romain qui exige que ses légionnaires se mettent en quinconce, lors de la bataille contre les habitants de la ville qui protègent la fuite d'Astérix et Obélix. En réalité, l'une des principales places du centre-ville de Bordeaux a reçu ce nom parce qu'elle est plantée pour moitié d'arbres, dont la disposition était à l'origine en quinconce: quatre unités arrangés en carré, un au centre; en reproduisant

le motif, on obtient des lignes décalées d'une demi-unité.

À *Nicae* (Nice) se trouve "la promenade des Bretons", bordée de palmiers, parodiant la Promenade des Anglais, et les plages de la ville sont remplies de touristes. La spécialité culinaire est, bien sûr, la "salade nicaesoise" (salade niçoise).



*Lugdunum* est un important foyer de résistance à l'occupation romaine, en



référence à Lyon moderne, ville de résistance pendant la Deuxième Guerre mondiale et surtout ville de Jean Moulin. Les légionnaires romains se perdent dans ses ruelles qui rappellent les traboules. Astérix et Obélix visitent le site de Fourvière par le dédale de ruelles emblématique. Des spécialités locales de *Lugdunum* sont le saucisson appelé "rosette" et des quenelles que Astérix et Obélix emportent après être aidés par *Beaufix* (beau fixe ou beau-



fil), chef clandestin de la ville qui se charge de semer les Romains de la garnison du puissant préfet *Encorutilfaluquejesus* (encore eût-il fallu que je le susse), qui se voit déjà tout en haut de l'affiche, dans le labyrinthe des ruelles de la ville. Rusé, Beaufix se sert du véritable dédale constitué par les ruelles du centre de Lugdunum pour égarer les Romains, qui n'en finissent plus d'errer dans qu'ils ne goûtent guère. Malin,



Encorutilfaluquejesus croit avoir trouvé la parade: armé de cailloux qu'il sème sur sa route, il joue les Petit Poucet avant l'heure pour garder la trace de son chemin. Encore eut-il fallu qu'il sût que tous ses légionnaires n'étaient pas aussi futés que lui. L'un d'eux a en effet pour son chef la gentille attention consistant à ramasser pour lui ce qu'il avait "perdu". En réalité, la future Lyon (cité mondialement réputée pour sa gastronomie), n'est fondée qu'en -43 par les Romains.



*Massilia* (Marseille) est la ville de l'exagération, de la pétanque et de la bouillabaisse – une matelote de poissons méditerranéens, parfumée au safran, accompagnée d'un ailoli épicé et servie dans son bouillon sur des tranches de pain grillé.

*La Provence* représentée dans la série est principalement celle de Marcel Pagnol.

À *Massilia* dans un établissement nommé "Taverne des Nautes" se joue une partie de cartes avec quatre caricatures tirées du film "Marius", adapté de Pagnol. Le tenancier, *César Labeldecadix* (l'approximation phonétique de "La Belle de



Cadix", une opérette française dont l'histoire se situe sur la



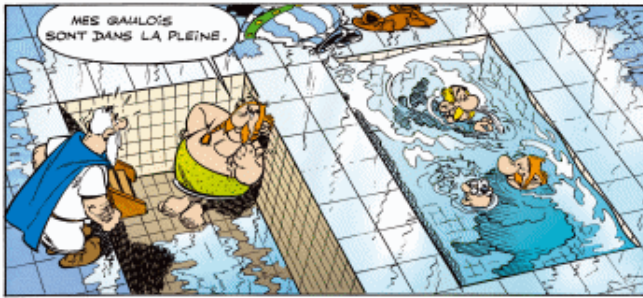
Côte d'Azur et en Espagne), est la caricature de l'acteur français Raimu jouant le personnage de César. Il râle contre "l'étranger" de Lugdunum qui refuse de boire le "pastix" (le pastis). Usant de sa faconde et de sa redoutable grandiloquence, César Labeldecadix effraie à lui seul toute une garnison Romaine en leur promettant une "grosse catastrophe" si

ceux-ci en venaient à interrompre une partie de pétanque. Cela a permis à Astérix et Obélix de quitter *Massilia* sans encombre, munis d'une bouillabaisse "à emporter" préparée par *Éponine* (éponyme), l'épouse de ce César méridional. Éponine est vendeuse de coquillages et de poissons dans une poissonnerie d'à côté. C'est une commerçante hors pair, usant à merveille de la faconde inimitable des habitants de *Massilia* pour vous allécher avec ses



oursins frais pêchés et son exquise rascasse. Elle ressemble à Honorine Cabanis, autre personnage de Pagnol.

Dans la série, l'**Auvergne** et ses habitants sont représentés par les Arvernes. On vient principalement y faire des cures thermales, dans les villes d'*Aquae calidae* ("Eaux chaudes", en latin, Vichy d'aujourd'hui) ou Borvo (dieu guérisseur gaulois qui donne son nom à La Bourboule moderne). Les voyageurs, n'hésitent pas à grimper sur le Puy de Dôme, où l'air est délicieux.



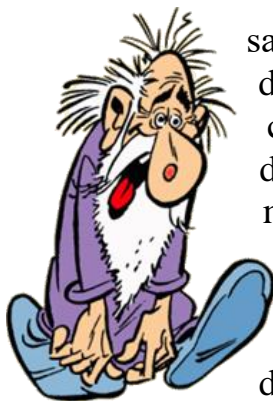
C'est le druide **Diagnostix** (diagnostic), ami de Panoramix, qui s'occupe de l'établissement thermal d'*Aquae Calidae*. D'un simple coup d'œil, le druide diététicien diagnostique des "cas extrêmes" et prescrit un traitement radical: consommation régulière d'eau de source, douches "perfectionnées" et régime sévère à base de légumes bouillis. Diagnostix est druide aux petits soins.

Un autre druide, **Pronostix** (pronostic), gérant de l'établissement thermal de Borvo, est diététicien et fan de grains de raisin. Il a créé un traitement complet pour permettre à chacun de retrouver un corps sain Au programme de la cure: douches, étuves, bains et massages. Sans oublier une diète sévère avec, en plat de résistance, un grain de



raisin. Même quelques Romains ont débuté chez lui leurs carrières: **Tomatojus** (tomate au jus, boîte de conserve de tomates pelées) est masseur à Borvo; **Claudius Hypoténuse** (hypoténuse) est garçon de bain; **Marcus Perrus** (perruche) est un ancien légionnaire, puis garçon de bain qui sera reconverti plus tard en aubergiste.

Pour ceux qui souhaitent aussi avoir un esprit sain, un détour par la hutte de consultation du druide **Annésix** (amnésique) est vivement conseillé. Ce druide expert en secours psychologique est reconverti dans la mise en couleurs. Comme son cabinet ne manque pas de clients, il a une assistante **Boufiltre** (bout filtre) qui est chargée de l'accueil des patients du renommé thérapeute. Elle est amenée à gérer les cas les plus difficiles. Véritable havre de raison dans ce ballet de fous, la belle conserve son calme imperturbable, et note consciencieusement les rendez-vous et recommandations d'Annésix sur son marbre bloc-notes portatif.



La capitale *Nemessos* (Clermont-Ferrand) possède une grosse entreprise de fabrication de roues évoquant l'usine Michelin. C'est aussi une région avec une forte diversité de spécialités culinaires comme le "bleu d'Arverne", la potée au chou ou encore la saucisse sèche, et à la fin du repas on danse la bourrée. Les habitants ont un accent qui chuinte bien que les nouvelles générations le perdent selon les vieux Arvernesi. Les Arvernes n'hésitent pas à quitter leur région pour faire fortune dans la capitale en ouvrant des boutiques de vin et de charbon, comme les bougnats au XIX<sup>e</sup> siècle.



Les habitants ont un accent qui chuinte bien que les nouvelles générations le perdent selon les vieux Arvernesi. Les Arvernes

*Lucius Coquelus* est un vétéran d'Alésia, ancien légionnaire romain, qui a fait fortune grâce à sa fabrique de roues installée en pays arverne à Nemessos. Dans ses locaux, tout porte la marque du grandiose: système d'intercommunications sophistiqué, armée de collaborateurs gravant à longueur de



journées, graphiques, affichés au mur, dévoilant une croissance exponentielle. Et surtout une méthode de travail qui fait encore rêver tous les patrons: Coquelus s'assoupit derrière son imposant bureau tandis que sa secrétaire *Percaline* (percaline: un type d'étoffe) affirme qu'il ne peut en aucun cas être dérangé. Après une défaite de jeu, Lucius Coquelus avait donné le bouclier de Vercingétorix, chef des Gaulois vaincu à Alésia, dont il s'était emparé après la bataille, au garçon de bains Marcus Perrus.



*Alambix* (alambic) possède une auberge à Gergovie. Il y vend du vin et du charbon comme tous les autres habitants de sa rue. Petit bonhomme énergique, Alambix porte une chemise à carreaux rouges et blancs, de petites mèches de cheveux récalcitrantes surplombent son front, sa moustache est bien peignée. Il est accueillant et chaleureux, sa femme prépare à Astérix et Obélix une bonne potée à base de choux. Il a le beau-frère *Bainpublix* (Bains publics) et le voisin *Porquépix* (porc-épic), qui partagent la même profession: marchands de vins et de charbon.



Juste après la bataille d'Alésia et la reddition de Vercingétorix a été créé le F.A.R.C (Front Arverne de Résistance Checrète), l'organe principal de la résistance gauloise. Il a pour but d'effacer Alésia et de reconquérir la Gaule. En effet, après avoir rejoint le pays arverne, *Monolitix* (monolithique) et *Ipocalorix* (hypocalorique), lieutenants de Vercingétorix, le fondent avec le reste des rescapés arvernes. Son



symbole fut le torque et la fille de Vercingétorix, Adréraline. Chargé de protéger Adréraline, le FARC n'a pas eu le temps de soulever le peuple arverne. Ils décidèrent de quitter la Gaule pour la Bretagne qui avait réussi à chasser les Romains de son territoire. Emmené par Odralfabétix à Londinium (Londres), le F.A.R.C. lança effectivement son appel à la "grande offensive contre l'occupant romain" et continua sans Adréraline avec le casque de cérémonie de Vercingétorix comme symbole.

*Adictosérix* (addict aux séries) est un pisteur biturige (habitant du futur territoire du Berry) qui a servi et trahi Vercingétorix durant le siège d'Alésia, le menant à la défaite. Après que le chef a jeté les armes aux pieds de César, ce dernier le charge de retrouver le torque, signe de ralliement des Gaulois, porté par la fille de Vercingétorix, Adréraline. Avec l'aide des Romains, il arrive à la capturer, mais le torque qu'il convoite tombe dans la mer.



Les aventures humoristiques de ce paisible village d'Armorique résistant héroïquement à l'envahisseur romain (et aux attaques continues des camps retranchés de Babaorum et de Petitbonum) en 50 av. J.-C. gagnent immédiatement une popularité qui ne fléchira jamais, jusqu'à prendre des allures de véritable phénomène de société: 40 albums en octobre 2023, en centaines de millions d'exemplaires ont été vendus à travers le monde, dans 117 langues nationales, régionales ou minoritaires. Les derniers albums parus sont les plus gros tirages de l'histoire de la bande dessinée européenne.

Héros de nombreux dessins animés (*Astérix le Gaulois*, 1967; *Astérix et Cléopâtre*, 1968; *Les Douze Travaux d'Astérix*, 1976; *Astérix et la Surprise de César*, 1985; *Astérix chez les Bretons*, 1986; *Astérix et le Coup du menhir*, 1989; *Astérix et les Indiens*, 1994; *Astérix et les Vikings*, 2006; *Astérix: Le Domaine des dieux*, 2014; *Astérix: Le Secret de la potion magique*, 2018), Astérix a également inspiré en 1989 la création d'un parc de loisirs, situé à Plailly dans l'Oise, et subit rapidement la concurrence d'Eurodisney.



Parallèlement, Astérix devient un héros de cinéma: *Astérix et Obélix contre César* (1999) de Claude Zidi; *Astérix et Obélix: Mission Cléopâtre* (2002) d'Alain Chabat; *Astérix aux Jeux Olympiques* (2008) de Frédéric Forestier et Thomas Langmann; *Astérix et Obélix: Au service de Sa Majesté* (2012) de Laurent Tirard; *Astérix et Obélix: L'Empire du Milieu* (2023) de Guillaume Canet.

Traduire un album d'Astérix est toujours une gageure, vu la quantité de citations, allusions, calembours et double sens disséminés avec génie par René Goscinny et Albert Uderzo.

## Bilan

**Activité 1. En consultant les sites appropriés présentez des clichés et des stéréotypes portants sur les pays francophones en Afrique et en Océanie. Éclairez leurs origines.**

**Activité 2. Les vêtements peuvent par excellence devenir de vrais clichés de telle ou autre Nation. Donnez-en quelques exemples.**

**Activité 3. Les bandes dessinées, les dessins animés, les films ou les séries télévisées savent très bien exploiter les stéréotypes et les clichés qui persistent dans la société contemporaine. Donnez-en des exemples quelconques tout en argumentant votre choix.**

# Corrigés

## Unité 1

**Devoir 6** *Testez vos connaissances des superstitions auxquelles croient les Français*

1 b; 2 b; 3 b; 4 a; 5 a; 6 a; 7 b; 8 c; 9 c; 10 b; 11 b; 12 b; 13 c; 14 b.

## Unité 2

**Devoir 6** *Testez vos connaissances des mots et expressions liées à la gastronomie*

1 a; 2 c; 3 b; 4 c; 5 c; 6 b; 7 b; 8 b; 9 c; 10 a; 11 c; 12 a; 13 a; 14 a; 15 a; 16 c; 17 a; 18 a; 19 b; 20 c; 21 b; 22 c; 23 a; 24 a; 25 b; 26 b; 27 c; 28 c; 29 c; 30 a; 31 c; 32 b; 33 b; 34 c; 35 a; 36 a; 37 a; 38 c; 39 b; 40 b; 41 c; 42 a; 43 c; 44 a; 45 a; 46 b; 47 a; 48 b; 49 b; 50 a; 51 c; 52 a; 53 b; 54 c; 55 c; 56 a.

**Devoir 8** *Testez vos connaissances des fromages français*

1 a; 2 b; 3 a; 4 b; 5 c; 6 c; 7 b; 8 b; 9 b; 10 b; 11 a; 12 c.

**Devoir 14** *Testez vos connaissances de la viticulture*

1 c; 2 b; 3 c; 4 a; 5 c; 6 b; 7 a; 8 a; 9 a; 10 c; 11 a; 12 a; 13 b; 14 c; 15 b; 16 b; 17 b; 18 a.

**Devoir 18** *Testez vos connaissances des mots argotiques du vin et du monde de bistrot*

1 a; 2 b; 3 a; 4 a; 5 b; 6 a; 7 b; 8 a; 9 a; 10 b; 11 c; 12 c; 13 a; 14 b; 15 a; 16 b; 17 a; 18 a; 19 c; 20 c; 21 b; 22 b; 23 c; 24 a; 25 b; 26 c; 27 c.

## Unité 3

**Devoir 9** *Testez vos connaissances des traditions et coutumes des festivités francophones hivernales*

1 b; 2 c; 3 a; 4 b; 5 b; 6 c; 7 a; 8 a; 9 b; 10 b; 11 b; 12 c; 13 a; 14 a; 15 b; 16 a; 17 c; 18 b; 19 b; 20 b; 21 a; 22 a; 23 c; 24 c; 25 b; 26 b; 27 b; 28 a; 29 b; 30 b; 31 c; 32 c; 33 a; 34 b; 35 b; 36 b; 37 a; 38 c; 39 b; 40 a; 41 b; 42 a; 43 a; 44 b; 45 a; 46 a; 47 c; 48 c; 49 a; 50 b; 51 b; 52 c; 53 b; 54 c; 55 b; 56 c.