

Quand nos aieuls, avaient une vie d'enfant rythmée par les fêtes religieuses

Les dons de mémoire des Borne



REMERCIEMENTS

Aux 4 maires, et leurs équipes municipales pour leur soutien :

M.JEAN-MARC BOUCHET

M.XAVIER BRAND

M. GUY DEMOLIS

M.SYLVAIN DURET, ancien maire de MENTHONNEX

M. PIERRE GAL

A nos participants des dons de mémoire sur ce thème :

MME MARIE-NOELLE BOUCHET.

MME M. JEAN DEBORNES

M. OLIVIER CHAMOT

MME ET M. DURDILLY.

M. RENE DUBOUCHET DIT LABRISEE.

MME MICHELINE GAY DITE LA MICHOU.

M.HENRY

MME BLUETTE LAVERRIERE

M.CAMILLE LAVERRIERE

M.BERNARD LUGAZ

MME M. JEAN-CLAUDE MONTANT

M.MAURICE SUBLET

MME MADELEINE TISSOT

Ainsi que toutes les personnes, venues aux manifestations des dons de mémoire sur les communes du Sappey, de Vovray, de Menthonnex et de Villy et en particulier à

MARILYNE DEMOLIS

JEANNINE DUVERNAY

A tous les membres de ma famille.



Nos intervenants âgés de 49 à 90 ans, ont tous vécu à une époque où la religion chrétienne était omniprésente dans la vie de tous les jours et les a accompagné tout au long de leur destinée. Le catéchisme était obligatoire, et avait lieu tous les jours. Le curé présent dans tous les villages étant garant de la bonne conduite morale des enfants. Gare à celui qui omettait de se présenter à la messe un dimanche ou qui faisait une bêtise dans le village et qui se faisait prendre. Le curé pouvait leur faire traverser l'église à genoux devant leur famille et devant tous les villageois présents à la messe. Tout le long de l'année, après les travaux de la ferme, l'école, ils se consacraient aux diverses obligations religieuses.

Janvier, un mois relativement calme

Tout commence le premier jour de l'année. Peu célébré, le premier janvier est un moment important dans la chrétienté. Dans la tradition juive, les garçons, devaient être circoncis 8 jours après leur naissance. N'oublions pas que Jésus, né le 25 décembre était d'origine juive. Le choix de faire démarrer l'année civile un premier janvier ne fut donc pas anodin lors de la création du calendrier grégorien. ¹

Les étrennes, même si elles ne sont pas liées à la religion chrétienne, étaient leur premier devoir d'enfant. Il fallait impérativement ce jour-là, visiter, son parrain et sa marraine, ses oncles et tantes qui étaient dans le village, et toute la famille et connaissances des parents. Il ne fallait oublier personne, et lutter contre son envie de faire demi-tour devant certaines portes. En contrepartie, ils recevaient des bonbons, du chocolat, des pommes et des noix et rarement quelques pièces. Ils prolongeaient ainsi les plaisirs gustatifs de Noël. Pour les plus jeunes, les étrennes furent de courte durée, car après la seconde guerre mondiale, la tradition s'essouffla et disparu dans la grande majorité des familles.

Après les étrennes, il fallait aussi songer à préparer la première fête religieuse de l'année : l'Epiphanie². Quand les familles possédaient des figurines, on rapprochait chaque jour, les rois mages de la crèche familiale avant que celle-ci ne retourne dans le grenier où à la cave jusqu'au prochain Noël. Une majorité de nos intervenants ne possédaient pas ces statuettes, mais ils fêtaient quand même l'arrivée de ces trois personnages.

D'après l'Evangile³ de Saint Matthieu, les rois mages partirent d'Orient et furent guidés par une étoile, jusqu'à la crèche où Jésus venait de naître. Ils apportèrent des présents avec eux : de l'or de l'encens et de la myrrhe⁴. Matthieu, ne précise ni leur

¹ Calendrier crée par Grégoire XIII (Né Ugo Boncompagni 1502-1585, pape de 1572 à 1585)

² Présentation de Jésus aux rois mages, fêtée en général le 6 janvier ou le deuxième dimanche après Noël.

³ Un évangile, étymologiquement vient du grec, et peut se traduire par « bonne nouvelle ». L'Evangile est un ensemble d'écrits où sont consignés la vie et les enseignements de Jésus Christ et auraient été écrits par ses apôtres après sa mort

⁴ C'est une sorte de gomme, utilisée dans les parfums



nombre, ni leur nom. C'est seulement au VI^{ème} siècle, qu'ils sont nommés : Gaspard, Balthasar et Melchior puis décrits physiquement à la fin du XIII^{ème} siècle

« Le premier des Mages, s'appelait Melchior, c'était un vieillard à cheveux blancs, à la longue barbe. Il offrit l'or au Seigneur⁵ comme à son roi, l'or signifiant la Royauté du Christ. Le Second nommé Gaspard, jeune, sans barbe rouge de couleur, offrit à Jésus, dans l'encens, l'hommage à sa Divinité. Le troisième au visage noir, portant toute sa barbe s'appelait Balthasar ; la myrrhe qui était entre ses mains rappelait que le Fils devait mourir »⁶

A Menthonnex, Villy, Vovray et au Sappey, le jour de l'Epiphanie, on célébrait une messe. La crèche installée pour Noël, était enlevée des églises ce jour- là. A la maison, on préparait « le royaume »⁷ ou gâteau des rois, une brioche à pâte levée, avec de la fleur d'oranger et du sucre en grain. Dans certaines familles, on rajoutait des fruits confits. Vu le prix de cet ingrédient, peu de gens pouvaient se permettre ce luxe. Une fève⁸ ou un gros haricot, était mis dans le gâteau pour désigner le roi de la journée.

Février, mars, avril, mai, juin, le rythme s'accélère

40 jours après la naissance du christ, les chrétiens fêtent la Chandeleur. D'origine païenne⁹, on attribue au pape Gélase 1^{er} ¹⁰au V^{ème} siècle, le remplacement de cette fête, par la présentation de Jésus au temple et par la purification de sa mère Marie. En effet dans la tradition juive, le premier enfant devait être présenté au temple. La mère accouchant d'un garçon, était considérée comme impure pendant les 7 jours qui suivent son accouchement et devait attendre trente-trois jours ¹¹avant que son sang ne soit complètement purifié. Un être impur ne pouvait pénétrer dans un lieu sacré. ¹² Plus tardivement, des cierges étaient bénis dans les églises et les habitants, les emportaient chez eux pour leur pouvoir de protection. Nos participants n'ont pas évoqué cette fête religieuse.

⁵ Jésus

⁶ La légende dorée de Jacques de Voragine (Iacopo da Varazze vers 1228- Gênes 1298) Evêques de Genève. Il écrivit dans ce livre la vie de certains saints.

⁷ Voir une recette dans les annexes

⁸ Le légume

⁹ Pour certains il s'agit de la « festa candelarum » des romains, pour d'autre une fête d'origine celte. Les hommes armés de flambeaux purifiaient les terres avant de semer.

¹⁰ Gélase 1^{er} (Afrique inconnu- Rome 496) 49^{ème} pape de l'Eglise catholique. D'origine berbère, il fut élu en 492 après J.C.

¹¹ Pour une fille c'était 66 jours ...

¹² Le temple de Jérusalem, était à l'origine, l'endroit où les tables de lois donné par Dieu à Moïse, étaient gardées. Le temple fut détruit une première fois par Nabuchodonosor en 597 avant Jésus Christ et sonne le glas du royaume d'Israël fondé par Saül, David et Salomon. Il fut reconstruit et à nouveau détruit cette fois par les romains en 70 après J.C.



Quelques semaines plus tard, 47 jours avant Pâques, commence la semaine des sept jours gras qui se termine par mardi gras. C'est une période festive, où s'organisent les carnivals. Pas de déguisement et de Carnaval dans les Bornes, par contre beaucoup de souvenirs gustatifs, en se rappelant des bugnes, des merveilles et autre gâteaux confectionnés à cette occasion par la plus douce des femmes, la mère de famille.

Le lendemain de ce jour joyeux, est à l'opposé : Le Mercredi des Cendres marque le début du Carême. C'est une période de pénitence pour se préparer à Pâques (résurrection du Christ). Dans l'église catholique, les fidèles se rendent à l'église pour assister à une célébration, où le prêtre après la proclamation de l'Évangile et de l'homélie leur trace une croix sur le front avec de la cendre, en prononçant ce verset de l'Évangile selon saint Marc (Mc 1,15): « *Convertissez-vous et croyez à l'Évangile.* » ou bien ce verset de la Genèse (Gn 3,19): « *Souviens-toi que tu es poussière et que tu retourneras en poussière.* » .

Pour nos anciens, le carême consistait à se priver de viande et d'œuf pendant toute sa durée. Ils n'avaient pas le droit, de boire de l'alcool, du café, de manger des bonbons et du chocolat. La soupe et le « *ragot gris*¹³ » remplaçait le petit salé. N'ayant pas trop de poisson à portée de main, le maquereau à la tomate¹⁴, s'invitait pour certains à leur table.

Une semaine avant Pâques, les Rameaux sont célébrés. Les habitants des Bornes, comme les autres chrétiens récoltent des branches de buis que l'on bénit à la messe. Les rameaux de l'année précédente sont brûlés. Les rameaux ont un rôle protecteur dans la maison, plantés dans une pomme ou une orange, toujours posés derrière les crucifix de la maison. A Villy-le-bouveret, les statues de l'église étaient enveloppées d'un drap mauve¹⁵ et la croix d'un voile, jusqu'au Vendredi Saint.

Pâques est l'une des fêtes importantes de la religion chrétienne, elle commémore à la fois la dernière Cène¹⁶, la Passion¹⁷ du Christ, et sa résurrection. Dans les villages des Bornes, Pâques commence le lundi de la semaine sainte, par une grande lessive. Tout est nettoyé dans les maisons, du sol au plafond, le linge et la vaisselle. N'oublions pas qu'au début du XX^{ème} siècle, l'électricité est réservée à l'éclairage (donc pas d'aspirateur), l'eau courante est parfois encore à l'extérieur¹⁸ et la lessive peut être faite avec les cendres des rameaux¹⁹. Le linge, faute de laveur, est lessivé et rincé dans les ruisseaux, les sols récurés à la brosse. Il fallait que tout soit propre avant le jeudi saint. Ce jour et le vendredi saint sont réservés aux

¹³ Un ragout de pomme de terre.

¹⁴ De la marque Pilchar

¹⁵ Le violet était la couleur du demi-deuil, après la perte d'un proche, on portait le grand deuil, habillé de noir et un voile de crêpe pour les femmes. Au bout de 6 mois, il était toléré de porter des vêtements violets.

¹⁶ Dernier repas pris par Jésus Christ, où il instaura l'eucharistie : « Ceci est mon corps, ceci est mon sang »

¹⁷ L'ensemble des événements qui ont précédé et accompagné la mort du Christ

¹⁸ Dans les Bornes, l'eau courante fut amenée dans les villages à la fin des années trente. Chaque hameau avait un bassin. L'eau au robinet arriva plus tardivement bien après la seconde guerre mondiale .

¹⁹ Les cendres de bois contiennent de la potasse, lui donnant dissolue dans l'eau des vertus nettoyantes. Elles étaient utilisées autrefois en lieu et place de la lessive.



adorations perpétuelles. Le Saint Sacrement ²⁰est exposé en permanence dans l'église. Le cierge pascal ²¹ est béni et allumé le soir de la veillée (donc le samedi) et reste ainsi jusqu'à l'Ascension. Au-dessus et au-dessous de la croix dessinée sur le cierge, apparaissent les lettres grecques alpha (la première de l'alphabet) et oméga (la dernière de l'alphabet), symbole que le Christ est le commencement et la fin de toutes choses.

Non seulement il faut que les maisons soient propres, mais les âmes aussi ! C'est donc le moment de se confesser. Un capucin (le père Raymond à Vovray) vient prêter main forte au prêtre. D'après Bernard Lugaz²², « *il portait une chasuble marron, il portait des sandales et était pied-nus dedans.* »

A la maison, la fin du carême, est également bien marquée. Les aliments, dont on s'est privé, se retrouvent sur les tables. Les œufs, principaux invités (il fallait déstocker), sont servis en entrée sous la forme d'œufs mimosas²³, en plat avec les œufs en gratin, en dessert avec les œufs à la neige. Parfois des mets plus rares comme le *matefaim*, les bouchées à la reine, un lapin en sauce, un gigot, viennent compléter le repas. Les desserts bannis de la table depuis quarante jours, réapparaissent sous les formes de gâteau de Savoie, de gâteau roulé, et du *moka* et parfois agrémenté par un bout de chocolat, le tout arrosé du *gavot* ²⁴ fait maison.

Après Pâques, peu de repos, car il faut préparer l'Ascension toujours célébrée quarante jours après le dimanche de Pâques. Elle célèbre l'élévation de Jésus au Ciel. Trois jours avant le jeudi de l'Ascension, se déroulent les Rogations, devenues facultatives après le concile de Vatican II ²⁵.

Les filles, ramassent les fleurs chez les particuliers. Des reposoirs sont construits dans le village : A Vovray près de la croix de Rogin, à Villy vers une ou deux croix, suivant la bonne volonté du curé et des villageois. Les reposoirs sont décorés de fleurs coupées. Puis nos jeunes filles de l'époque, avant l'école, donc avant 7 heures du matin, partent en procession avec les femmes, le curé et les enfants de chœurs, pour réciter la litanie des saints ²⁶ et doivent s'arrêter à chaque reposoir. Les rogations durent trois jours. A Vovray, Saint Guérin²⁷ est sollicité, peut être pour la protection des troupeaux²⁸. Les rogations ont pour but de protéger le village et les récoltes du mauvais temps. Le jour de l'Ascension, une messe spécifique est dite.

²⁰ L'Eucharistie

²¹ Un grand cierge, orné d'une croix

²² Le doyen de Vovray en 2015

²³ Voir une recette en annexe

²⁴ Le cidre en patois

²⁵ Ouvert le 11/10/1962 par Jean XXIII se terminera en 1965 sous Paul VI

²⁶ Une prière adressée à Dieu par laquelle les croyants demandent aux saints d'intercéder pour eux auprès de Dieu.

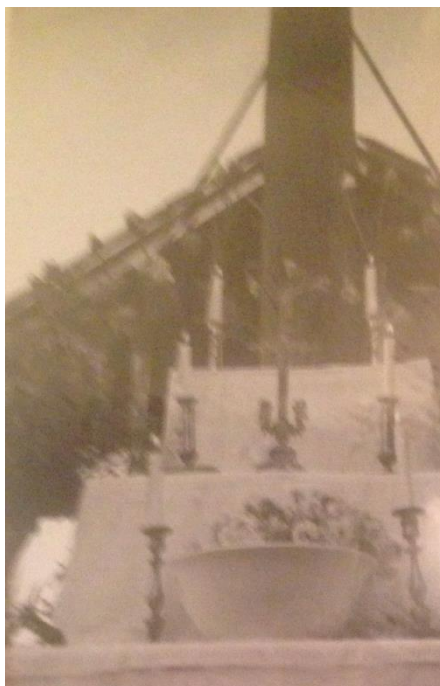
²⁷ Saint Guérin (vers 1065- 1150) fut abbé de Hautecombe.

²⁸ D'après Odile Montant, mais son souvenir est flou.



Photographie des rogations au
Noiret (Cruseilles)

Collection privée



La Pentecôte n'a pas été évoquée par nos participants. Etymologiquement, *pentékoste hémera*, veut dire cinquantième jour. On célèbre la venue de l' Esprit Saint sur les apôtres. Elle est connue depuis le IV^{ème} siècle.

Le deuxième dimanche après la Pentecôte, est célébrée la Fête du Saint Sacrement, appelée par nos bénévoles unanimement la fête Dieu. Cette fête, apparue au XIII^{ème} siècle ²⁹ n'est plus pratiquée actuellement. Des grosses branches vertes sont apposées sur les façades des maisons que l'on appelle les *feuilletts*. Les jeunes filles récoltent des pétales essentiellement de rose. Ces pétales, déposés dans une boîte en bois, sont portés en bandoulière par les jeunes filles. Les pétales sont jetés sur le sol. Le curé du village, dépose l'hostie dans l'ostentatoire et parcourt tout le village. A Vovray, un reposoir est installé en haut du village. C'est une table entourée des bannières de Saint Christophe patron de la paroisse et de la Sainte Vierge, qui en fut la patronne avant lui.

Le printemps, et son rythme effréné, laisse place à la douceur de la chaleur de l'été

²⁹ Urbain IV (né Jacques Pantaléon Troyes vers 1195 – Pérouse Italie 1264, pape de 1261 à 1264) l'institua le jeudi après l'octave de Pentecôte, suite à la vision du Seigneur par Julienne de Mont -Cornillon (1192 Rétine Belgique, 1258 Fosses la Ville). Celui -ci lui fit comprendre La nécessité d'organiser une telle manifestation .



Juillet, Août, le temps des fêtes patronnales et de Marie

Lorsque l'été s'annonce, les travaux des champs deviennent de plus en plus ardues. Malgré le temps compté, entre la fenaison et le regain, le respect des fêtes religieuses, bien que moins denses et moins importantes que les fêtes printanières, continuent d'imposer leur rythme dans la vie des villages.

Menthonnex, Villy, Vovray et le Sappey ont chacun leur fête patronale ³⁰.

A Villy le jour de Saint Pierre au mois de juillet est consacré aux communions solennelles ou grandes communions. A Vovray, en juillet aussi, le curé bénit les voitures ³¹ de manière sporadique le jour de la vogue. Avant la création des comités des fêtes dans les années 1970, les fêtes patronales se déroulent en famille. Au mois d'août, à Vovray une grande procession est organisée le jour de l'Assomption (15 août). Les habitants du village et des alentours, viennent à jeun célébrer la Vierge Marie, à la chapelle de l'immaculée conception³². La chapelle est fleurie, et on y célèbre les vêpres. ³³

A la chapelle de Vovray en 1955
Collection privée



La fin de l'été et le début de l'automne, ne sont pas marqués par des fêtes religieuses importantes, et il faut attendre novembre pour de nouvelles célébrations

³⁰ Fêtes liées au saint patron de l'église, Pierre à Villy, Christophe à Vovray, Consorce au Sappey (cf brochure à la mairie du Sappey), et Saint Laurent à Menthonnex.

³¹ Odile Montant

³² CF article sur l'histoire de la chapelle Benon N°84 édité par la Salévienne.

³³ Office célébré le soir . Ethymologiquement vient du grec hesperos, qui veut dire coucher du soleil.



Novembre et décembre, une fin d'année entre la tristesse et la joie.

Le mois de novembre est marqué par la Toussaint et la commémoration des morts. Ce jour saint, fut instauré par l'Eglise catholique en l'honneur de tous les saints. Le soir du 31 octobre, on commence les vêpres et la célébration liturgique³⁴ se finit le 1^{er} novembre. Le lendemain (Les Défunts) est consacré aux morts de la famille. Nos témoins nous rapportent que c'était un jour extrêmement sombre, où il était interdit même de rire. Ce jour est consacré au recueillement et aux prières. Les tombes des disparus sont fleuries, le plus souvent avec les fleurs cultivées dans le jardin pendant l'été. En ces temps là, les chrysanthèmes ornaient déjà les tombes, car c'étaient les seules plantes vivaces avec une floraison automnale³⁵.

Après la Toussaint, le temps est consacré à la première fête de la chrétienté : la naissance de Jésus Christ, Noël.

Noël, se prépare à la maison. Le sapin est coupé dans la forêt communale, il est choisi pas trop grand ni trop gros. En général c'est le rôle des hommes qui ramènent également du houx pour décorer la maison. Le sapin est orné de bougies tenues par un bougeoir à pince. Ces bougies sont allumées le soir, en présence des adultes et sont mouchées au coucher. On entoure des noix avec du papier d'aluminium pour fabriquer des boules. Il n'y a pas de guirlandes. Une crèche de fabrication maison est installée au pied du sapin. Marie, Joseph, l'âne et le bœuf y sont représentés. Les plus riches rajoutent les rois mages. Une crèche est installée dans l'Eglise, avec un ange mécanique. On lui donne la pièce pour qu'il hoche la tête.



Photographies de l'ange de
Menthonnex
Collection privée

³⁴ La liturgie est l'ensemble des rites, cérémonies et prières dédiés à un culte.

³⁵ Ces fleurs ont été importées de Chine en Europe au cours du XIX^{ème} siècle.



Photographies de la crèche de
Menthonnex
Collection privée



Le 24 décembre au soir, nos jeunes témoins, vont à la messe de minuit à jeun et à pied. Imaginez un seul instant être en sabots, avec de la neige par-dessus la tête, monter de Clarnant³⁶, de Sallanjoux, »de chez les Maitres « ou de » chez Sublet », pour rejoindre le centre du village, avec l'estomac dans les talons. A la sortie de la messe et suivant les conditions des familles, un pot au feu est servi, mais la plupart se contentent d'une soupe. Le lendemain au réveil, les enfants ne reçoivent pas d'Iphone, d'ordinateur portable dernier cri, ou de la poupée Barbie version Reine des neiges. Ils se contentent d'une orange et d'une barre de chocolat, parfois de quelques papillotes ou de boules de chocolat à la crème. Pour les plus chanceux, au pied du sapin, ils trouvent des jouets fabriqués maison ou une paire de pantoufles. Madeleine la doyenne de Villy, se souvient d'un seul cadeau : une poupée faite avec des vieilles chaussettes. Mais pas le temps de s'attarder, il y a une messe à l'aurore et une autre à 9h30, bien sûr toujours avec cette obligation d'être à jeun. A midi, un repas amélioré sera servi, une poule au pot, un canard, le gratin de cardons, et les rissoles en dessert. Ainsi se finit l'année pour mieux recommencer.

Image pieuse représentant la
naissance de Jésus Christ

Collection privée



³⁶ Hameaux excentrés du chef lieu des différents villages



Nos anciens ne parlent pas avec nostalgie de ce temps passé, mais ils veulent témoigner d'une époque où ni le progrès, ni le confort, ni l'argent n'étaient des choses essentielles. Leurs valeurs morales étaient dans le partage, la solidarité et le réconfort. Les fêtes chrétiennes, parfois très contraignantes aux yeux de certains étaient aussi leur seul lien social. C'étaient pour eux, le seul moment de rencontrer des personnes différentes de celles qu'ils côtoyaient journallement.

Le maire de Vovray , a envoyé à ses administrés en ce début d'année 2016, une carte qui reprenait la phrase de Martin Luther King : « *Rien n'est plus dangereux au monde que la véritable ignorance et la stupidité consciencieuse* ». Retranscrire la mémoire des anciens est un moyen de lutter contre cette « véritable ignorance » . Comprendre et protéger le passé, permet de savourer le présent et de construire l'avenir.



ANNEXES

- 1/ Récapitulatif des dates des fêtes
- 2/ Recettes de cuisine



RECAPITULATIF

1^{er} Janvier. Début de l'année – Circonsion de Jésus Christ

6 janvier : Epiphanie

2 février : Chandeleur

40 Jours avant le dimanche de Pâques Mardi-gras

39 jours avant Pâques : le mercredi des cendres- Carême

Dernier dimanche avant Pâques : Les rameaux

Dernière semaine avant Pâques : Semaine sainte

Jeudi avant Pâques : le jeudi saint – Commémoration de la Cène

Vendredi avant Pâques : Vendredi saint : Commémoration de la Passion et de la Crucifixion du Christ

Le premier dimanche qui suit ou qui coïncide avec la première pleine lune suivant l'équinox de printemps : Pâques . Commémoration de la résurrection

36 à 38 jours après Pâques et 3 jours avant l'Ascension : Les Rogations

Le sixième jeudi , 39 jours après Pâques, le jeudi de l'Ascension

Le septième dimanche après Pâques : La Pentecôte

Le neuvième dimanche après Pâques : La Fête Dieu

Le 15 août : l' Assomption

1^{er} novembre : La Toussaint

8 décembre : Immaculée conception- Fête des lumières dans la région lyonnaise

25 décembre : Noël



LES RECETTES

Les recettes ont toutes été prises sur des sites internet, en attendant celles qui nous seront communiquées .

1/ Le royaune

2/ Les merveilles

3/ Les bugnes

4/ Les œufs à la neige

5/ Les œufs mimosas

6/ Le gratin d'œuf

7/ Les rissoles





- 280 g de farine T45
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 80 ml de lait tiède + environ 2 cuillers à soupe pour dorer
- 1 oeuf (65g environ)
- 4 cuillers à soupe de sucre
- 1/2 cuiller à café de sel
- 1 cuiller à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 70 g de beurre mou coupé en dés
- sucre en grains pour la décoration : On le trouve maintenant très facilement en grande surface.
- 1 fève

La veille au soir :

Émiettez la levure de boulanger dans le lait tiède et laissez reposer une dizaine de minutes.

Si vous travaillez avec une machine à pain, mettez tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le fabricant sauf le beurre. Pétrissez pendant un bon quart d'heure. Il faut que le pâton soit bien formé avant d'ajouter le beurre. Mettez-le donc ensuite petit à petit. Si vous utilisez une machine à pain, faites un premier pétrissage. Une



fois qu'il est fini, arrêtez la machine, incorporez le beurre et relancez le programme pâte. Vous aurez ainsi un bonne 1/2 heure de pétrissage. Arrêtez à nouveau votre programme pâte (avant le début de la levée), et mettez votre pâton dans un saladier.

Si vous avez un robot avec crochet à pâte ou si vous travaillez à la main : Mélangez les mêmes ingrédients sauf le beurre (il n'y a pas d'ordre à respecter pour mettre les ingrédients, il suffit juste d'éviter que le sel et la levure entrent en contact) et pétrissez jusqu'à obtenir une consistance souple et élastique (je ne peux pas vous donner d'indication de temps de pétrissage, tout dépend de votre façon de faire). Une fois cette consistance obtenue, ajoutez le beurre et pétrissez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé à la pâte. Mettez ensuite votre pâton dans un saladier.



Pâton dans le saladier

Laissez reposer environ une heure à température ambiante.



Pâton après repos et avant réfrigérateur

Mettez ensuite votre pâton au réfrigérateur (dans la partie la moins froide => Trop froid, cela tuerait la levure) pour la nuit. J'ai filmé le saladier (pas au contact). Ne me demandez pas la température du frigo, je n'en sais absolument rien. Un frigo normal quoi.

Le lendemain matin, sortez le pâton. Voici son aspect :



Le lendemain matin

Et en gros plan, on voit les minuscules alvéoles :



En gros plan



Pétrissez le quelques minutes. Ajoutez la fève. Laissez reposer 5 minutes puis faites un trou au milieu de votre pâton et étirez-le de façon à former une couronne.



Façonnage en couronne

Déposer cette couronne sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez à nouveau lever pendant 1h30 à 2h (je ne couvre pas mais laisse lever à l'abri des courants d'air).

Badigeonnez ensuite de lait avec un pinceau, saupoudrez le sucre perlé.



On saupoudre la brioche de sucre perlé

Enfournez à four non préchauffé (froid), thermostat 150°C, chaleur tournante pour une vingtaine de minutes.



Laissez refroidir sur grille.



Laissez refroidir

Et voilà :



Brioche terminée

L'intérieur :





La mie



2/Recette Merveilles ou oreillettes d'après le site « le journal des femmes »



Ingrédients / pour 10 personnes

- 500 g de farine T55
 - 1 zeste de citron râpé
 - 1 cuillère à café rase de sel de cuisine
 - 4 oeufs moyens ou 3 gros
 - 50 g de sucre en poudre
 - 50 g d'huile d'olive (ou du beurre)
 - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
 - 500 g de sucre en poudre pour le bac à sucre
 - 2 l d'huile d'arachide ou autre pour la friture
 - Préparation Merveilles ou oreillettes
-



- Mélangez les ingrédients du bout des doigts au début, et malaxez bien la pâte ensuite. La pâte ne doit pas coller aux doigts, sinon rajoutez un peu de farine, ou un peu d'huile si la pâte est trop dure. Formez une boule que vous laissez reposer 2 heures, couverte d'un torchon.



- 2



-
- Séparez en petites boules que vous allez aplatir au maximum et faites des découpes de 5 x 10 cm avec une roulette.
- 3



-
- Préparez le bac à sucre et faites chauffer le bain de friture à 170°C centigrade.
- 4



-
- Il faut une pince à beignets pour pas vous brûler les doigts et une araignée pour sortir les bandes cuites du bain de friture. Ces bandes de pâtes cuisent très vite, faites-les cuire par trois.
- 5 Sortez-les et roulez-les tout de suite dans le sucre. En principe, c'est du sucre glace, mais je préfère le sucre fin (semoule). Puis déposez-les sur du papier absorbant. Attention, c'est très fragile.
- Pour finir



-
-
-



3/ Recette : Les vraies bugnes lyonnaises d'après le site journal de femmes

ingrédients / pour 16 personnes

- 300 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 paquet de levure chimique
- 1 verre à liqueur de rhum, soit 2 cuillères à soupe
- 50 g de beurre ramolli
- 3 oeufs battus



Préparation Les vraies bugnes lyonnaises

1 Mélanger la levure avec la farine. Ajouter le sucre. Mélanger, ajouter les oeufs, le beurre, le rhum. Bien mélanger.

2 Laisser reposer couvert d'un linge pendant 3 heures, à température ambiante.

3 Former une boule et étaler la pâte (incorporer de la farine si la pâte colle trop et fariner légèrement son plan de travail).

4 Découper des losanges avec une roulette cannelée (6cm sur 3) ou la forme que l'ont veut.

5 Faire frire dans un bain à 170°C (huile neutre telle que celle de tournesol) en retournant à mi-cuisson jusqu'à coloration très légère (voir photo) soit environ 1 minute par face. Faire cuire peu de pièces à la fois.

Pour finir



4/ Recette Oeufs à la neige d'après le site des journaux des femmes

Ingrédients / pour 8 personnes

- 1 litre de lait
- 2 gousses de vanille
- 8 oeufs
- 350 g de sucre
- sel



Préparation Oeufs à la neige

1 Préparer la crème anglaise. Fendre les gousses de vanille en deux. Les chauffer avec le lait. Dès que le lait commence à bouillir, le retirer du feu. Sortir les gousses de vanille. Battre 5 minutes les 8 jaunes d'oeufs et 150 g de sucre. Verser doucement le lait encore chaud en fouettant. Réchauffer le tout à feu doux en remuant. Dès que la mousse disparaît de la surface, retirer du feu.

2 Pour la neige : fouetter fermement les 8 blancs d'oeufs en neige en y ajoutant une pincée de sel. Une fois que la neige est ferme, verser 140 g de sucre. Fouetter 1 minute. Dans une sauteuse, verser 5 cm d'eau. Faire frémir l'eau. Poser des boules de neige dans l'eau (attention, éviter que les boules se touchent ! Faire cuire 2 minutes, les retourner. Les laisser encore 1 minute. Les ôter puis les égoutter délicatement.

3 Le caramel : le préparer juste avant de servir. Chauffer 75 g de sucre avec 1 c. À soupe d'eau. Laisser dorer le caramel. Poser alors la casserole sur une surface froide. Pour finir, déposer la neige sur la crème anglaise et faire couler le caramel en minces filets.



5/Oeufs mimosa d'après le site marmiton



Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 4 à 8 oeufs (suivant l'appétit)

- 1 petit bol de mayonnaise
- quelques feuilles de laitue
- persil haché
- olives noires pour décorer les oeufs (facultatif)

Pour la mayonnaise :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1/4 litre d'huile
- sel, poivre
- un peu de jus de citron (facultatif)

Préparation de la recette :

Faire durcir les oeufs 10 mn, puis les mettre dans l'eau froide.

Monter une mayonnaise avec les ingrédients ci-dessus ou utiliser une mayonnaise prête vendue dans le commerce. Le jus de citron s'ajoute au dernier moment.

Les oeufs écalés, les couper dans le sens de la longueur, séparer les blancs des jaunes. Dans une assiette creuse, émietter les jaunes à la fourchette, mélanger la moitié de ces jaunes émiettés avec la mayonnaise et réserver le reste.

Remplir les demi-blancs de cette préparation, puis saupoudrer chaque demi-oeuf du reste de jaunes émiettés (ce qui fait le mimosa !!).

Disposer les oeufs sur des feuilles de laitue, mettre sur chaque oeuf un peu de persil et une olive noire.

Servir frais.





Ingrédients / pour 2 personnes

- 4 œufs durs
- 30 g de [beurre](#)
- 2 grosses cuillères à soupe de [farine](#)
- 300 ml de [lait](#) froid (+ si ça colle)
- [sel](#) poivre
- 2 cuillères à soupe de [fromage](#) râpé

Préparation Gratin d'oeufs à la béchamel

1 Faire cuire les œufs durs, les écaler et les réserver au frigo. Faire préchauffer le four sur 180 degrés.

2 Réaliser la béchamel : faire fondre le beurre dans un poêlon, ajouter la farine. Au bout de quelques secondes, verser le lait - il doit être froid pour éviter les grumeaux. Tourner sans arrêt pendant la cuisson à feu doux, environ 10 minutes. Quand la béchamel épaissit trop et menace d'attacher, verser un peu de lait froid. Saler et poivrer. Verser le fromage râpé dedans.



3



Prendre un petit plat allant au four. Y déposer les œufs et verser la béchamel au fromage dessus. Faire tourner les œufs pour qu'ils soient bien enduits de sauce.

Pour finir



Enfourner environ 20 minutes - selon le four, ça peut être plus. Le tout doit être bien chaud et un peu gratiné.

7/ Les rissoles, recette de la famille Chamot de Menthonnex

Les Rissoles (recette Denise Chamot)

Le mot «R'zules» en patois ou «rissoles» en bon français vient de «rissoler». Ces petits chaussons étaient en effet à l'origine cuits à la poêle. Autrefois on ne disposait pas de four et les rissoles étaient forcément cuites avec de l'huile ou du saindoux, «à la caffè» (poêle à long manche qui servait également à cuire les matefaims)

Cette spécialité savoyarde orne les tables savoyardes depuis le Moyen-Age, principalement en automne et durant les fêtes de Noël.

Cette recette se confectionne avec des poires à rissoles, ayant la chair très dure et qui ne peuvent se manger que cuites. Elles ont la particularité de rougir à la cuisson (poires Loup, Maude...)

Autant le dire dès le départ, il y a autant de recettes de Rzules que de grands-mères !





Voici celle que nous vous proposons :

Ingrédients :

- 400 g de pâte feuilletée
(de préférence maison)
- 2 kg de poires à cuire
- 2 verres d'eau
- 200 g de sucre en poudre
- Beurre
- Lait ou jaune d'œufs pour la dorure

- Epluchez les poires et les couper en quartier.
- Mettre poires, beurre et sucre à la casserole, ajoutez l'eau.
- Faites-les cuire à couvert à feu très doux pendant 2 heures, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, puis laissez refroidir à découvert.
- Étalez la pâte feuilletée (pas trop finement) et découpez des rectangles, y déposer la compote très sèche, refermez les chaussons en soudant les bords avec de l'eau en appuyant bien, dorez le dessus avec du lait ou un jaune d'œuf,
- Enfournez à 220/230 °C pendant 10 minutes, puis baissez à 180 °C jusqu'à ce que les r'zules soient dorées et cuites.

Autre cuisson plus traditionnelle, les faire rôtir à l'huile ou saindoux dans une poêle pas trop chaude, en remuant régulièrement afin de bien enrober les rissoles et les faire gonfler.

