

**Bulletin de liaison**

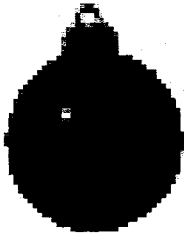
**de**



**Bouquets**

**de**

**Moissons**



**Décembre 2002**

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

Conseil d'administration :

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

Membres	Mmes Hélène BUGE et Edith TITECAT Mrs Adrien FORTRIE et Pierre PETITPREZ
---------	---

Animateurs	Mmes BOURDELET et PRUVOST Mrs FORTRIE et PETITPREZ
------------	---

# Expressions d'hier et mots d'aujourd'hui

## Tirer le diable par la queue

Les glaneurs autorisés à ramasser les épis de blé restant dans les champs, pouvaient utiliser un râteau spécial « le diable ». Le nom de cet outil se transforma en « diable » et les pauvres tireront le diable par la queue. Locution qui aujourd'hui désigne des difficultés financières.



## Séparer le bon grain de l'ivraie

Le triage permettait de séparer le bon grain de la graine, des graminées parasites, en particulier l'ivraie qui provoquait des intoxications.

Aujourd'hui, on sépare surtout les bons éléments des perturbateurs.



## Etre vanné

Les vans, sorte de grands paniers ronds, en osier, servaient à trier le grain brut après le battage. Celui-ci placé dans les vans était jeté en l'air à plusieurs reprises. La menue paille s'envolait et le grain retombait, propre, dans le panier. Ce travail était très fatigant, d'où cette expression populaire « être vanné ».



## Etre dans la panade

Le pain n'était jamais gaspillé. Les croûtes étaient trempées dans de l'eau pour devenir une bouillie à laquelle on ajoutait du lait, de la crème ou du beurre. Ce mélange était appelé « panade ». Ce mets, pas très fameux, ni d'aspect, ni de goût, était une nourriture de pauvre.

Aujourd'hui encore, être dans la panade, signifie être dans une situation financière difficile.



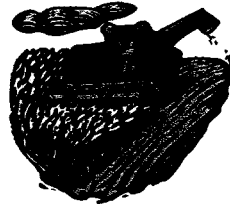
## Du fléau au tripot

Jusqu'au XIXe siècle, le battage au fléau directement sur l'aire de la grande était la seule technique connue en Champagne. Il fallait des bras solides pour ce travail de longue haleine.

La liaison entre le « menu », manche du fléau taillé dans le frêne et la « batte », la partie frappante taillée dans de l'aulne, était assurée par un système de liens en cuir nommé « enchappure ».

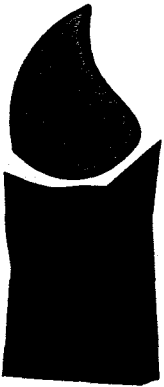
Le triage s'effectuait ensuite avec un tamis en peau de porc. Puis ce triage se fit avec des trieurs à tambour ou à queue de rat. Ce sont de longs cylindres perforés de trous de faible diamètre pour les petits grains. Les suivants de diamètres progressifs offraient de récupérer le grain en fonction de sa taille.

C'est à la fin du siècle qu'apparaissent les batteuses mobiles tirées et mues par des chevaux lorsqu'il s'agissait de « tripots ».



## Le saviez-vous ?

En cette période de fêtes, on utilise des bougies. Et bien, quelques grains de gros sel à la base de la flamme prolonge sa durée d'éclairage !



## **Le chien de moisson**

Le « chien de moisson » est une gerbe de blé ornée de fleurs, la dernière à être moissonnée.

La légende dit que l'esprit bienfaisant d'un animal ressemblait à un chien errant dans le champ de blé durant toute la germination, surveillant l'épanouissement des grains depuis les semailles jusqu'à la récolte.

Au moment de moissonner les derniers épis, chacun poussait de grands cris pour que l'esprit du chien de moisson s'y réfugie.

La gerbe était alors fauchée à la faucille ou à la faux décorée de fleurs et ramenée à la ferme. Elle était offerte solennellement au maître et soigneusement remise jusqu'au battage.

Célébrant la fête de la moisson, un banquet et un bal marquaient, en général, cette journée. La « soyotte » danse traditionnelle qui ouvrait le bal tire son nom du mouvement alternatif du bras des danseurs imitant le geste du moissonneur, sur le blé, à l'aide de la faucille à dents la « soye ».

En hiver, au moment du battage, le chien de moisson était battu avec les gerbes destinées à la semence et non à la farine.

L'esprit du chien de moisson pouvait ainsi retourner à la terre et perpétuer son œuvre de surveillance.



## En cette période de Noël



### Petits pains d'épices :

500 gr de farine, 500 gr de miel, 40 gr de sucre, 10 gr d'anis pulvérisé ou de la cannelle, 1 œuf, 15 g de levure Alsa ou 2 cuillères à café de bicarbonate.

Travailler la pâte dans une terrine. Lorsqu'elle est bien homogène, l'étendre au rouleau sur une épaisseur de  $\frac{1}{2}$  cm, découper à l'emporte-pièce. Dorer avec un jaune d'œuf. Laisser reposer  $\frac{1}{4}$  d'heure. Cuire à four chaud 15 min. Glacer au sucre glace ou au chocolat.

### Truffles fines au chocolat :

300 gr de chocolat noir, 2 cuillères à soupe d'eau, 15 cl de crème fraîche, 125 gr de sucre glace, 2 cuillères à soupe de rhum ou autre alcool, 1 sachet de sucre vanillé, 2 cuillères à soupe de cacao en poudre.

Remplir une casserole d'eau, la mettre à feu moyen. Casser le chocolat dans un saladier, ajouter 2 cuillères d'eau. Poser le saladier sur la casserole d'eau et laisser fondre au bain marie. Mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter la crème fraîche, le sucre glace, le rhum et le sucre vanillé. Mélanger pour obtenir une pâte lisse. Verser dans un saladier propre. Mettre 4 heures au frigo. Saupoudrer le fond d'une assiette de cacao, sortir le plat du frigo, prendre une cuillère à soupe de pâte. Rouler en petites boules dans le cacao. Remettre au frigo. Elles restent un peu molles mais ont un goût très fin.

## **Assemblée générale du 30.11.2002**

En raison de la démission de la présidente Madame TAISNE, Madame BOURDELET, secrétaire ouvre la séance et accueille les personnalités présentes : Monsieur le Maire, les conseillers municipaux, Monsieur CAUDRON, Monsieur VERSCHILDE, Monsieur PERLEYN, Messieurs CARNOIS et PLANCKE.

Elle remercie la municipalité pour l'aide matérielle qu'elle accorde à l'association, elle lui permettant d'occuper la maison de quartier DELSALLE, pour toutes les animations.

Elle rappelle celles-ci depuis la dernière assemblée de 2001 :

- 21 juin : Fête de la Saint Jean à Bondues
- 8 septembre : Fête de la moisson au musée de la vie rurale à Fretin
- 21 et 22 septembre : Journées du Patrimoine au musée du terroir à Villeneuve d'Ascq
- 17 et 18 novembre: Pomme Expo

Le bilan financier ainsi que la lecture du procès verbal de l'assemblée générale du 20.10.2001 sont adoptés à l'unanimité.

Sont réélus à l'unanimité plus 4 pouvoirs : Messieurs FORTRIE et PETITPREZ.

Le pot de l'amitié clôt cette assemblée générale.

### **Suggestion : En passant par là .....**

#### **A visiter :**

Le musée du blé et du pain à Verdun sur le Doubs (71350)

Le musée de la paille et du blé, ainsi que le château à Escorailles, entre Pleaux et Mauriac dans le Cantal.

(Fête de la moisson le 14 août)

## Dates des stages



**Rempaillage** : Les jeudis 6, 13, 20 et 27 mars 2003 de 9 h à 12 h

**Cannage** : Les samedis 8, 15, 22 et 29 mars 2003 de 9 h à 12 h  
et de 14 h à 17 h

**Bouquets de Moissons** : Les jeudis 6 et 20 mars de 14 h à 17 h

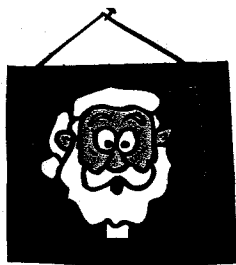
**Vannerie** : le mardi de 14 h à 16 h 30, toute l'année, sauf  
pendant les vacances scolaires

## Dictons

Froid et neige en Décembre,  
Du blé à revendre

Si le soleil se montre à Noël,  
L'année sera belle

Tel jour de Noël, tel jour de l'An, tel jour de la Saint Vincent



*Joyeuses fêtes de fin  
d'année  
et  
Bonne année 2003 !*