

Vivre ensemble

Nos associations ...

20 ans de fête autour d'un four

Patrimoine

Il était une fois...

Un art millénaire, le conte

Interview de notre conteuse locale

PERSACTualités quatrième du nom !

Bonjour, voici le n°4 de PERSACTualités, la première boucle est ainsi faite et le pari un peu fou de publier les 112 pages de ces 4 numéros dans l'année est tenu. A l'occasion, permettez-nous de remercier chaleureusement les contributeurs acharnés de la commission communication sans qui, rien ne serait possible. Merci aux associations de nous faire confiance en nous envoyant leurs actualités et un grand merci aussi aux interviewés de se prêter au jeu complexe du parler de soi !

Il nous faut encore travailler à notre nouveau livret d'accueil que nous voudrions comme le vade-mecum de notre commune.

Et n'oubliez pas, que ce bulletin est le vôtre et qu'il aspire à être participatif ; alors, pour construire, étoffer et surtout rester au plus proche de ce qui vous intéresse, vous pouvez nous soumettre vos photographies, donner vos idées, vos propositions d'articles... et même intégrer l'équipe des rédacteurs !

La «**lettre de PERSAC**» est maintenant attendue chaque mois dans les boîtes aux lettres. Il arrive qu'une actualité n'y figure pas, croyez que nous en sommes désolés et que nous travaillons à la collecte des événements avec sérieux mais n'hésitez pas à nous solliciter pour que nos filets soient les plus exhaustifs possible.

Vous pouvez toujours vous inscrire à la version numérique, aujourd'hui améliorée, sur le site internet de la commune : **persac.fr** et relayer l'existence des formats numériques du PERSACTualités.

Merci et bonne lecture.

Les membres de la commission communication



Vous souhaitez contribuer par exemple, à notre rubrique "au coin du feu", avec une lecture, une recette, un jeu etc., proposer un article sur le patrimoine ou bien soumettre une photographie (de saison) pour notre couverture :

- envoyez votre suggestion ou l'article en question directement par mail à :

elus.persac@departement86.fr

- ou bien par courrier à la mairie en précisant " commission communication " en destinataire.

Edito

3

Vivre ensemble

4

Patrimoines

14

Au coin du feu

25

Calendrier

28

L'été s'en est allé, l'automne s'installe !

A PERSAC c'est l'odeur du pain cuit au four qui approche, le souvenir d'une chanson, celui de la fête. La CROUZETTE va faire son « chaud » et cela fait maintenant 20 ans. 20 ans d'amitié, 20 ans de partage que le PERSActualités a choisi de mettre à l'honneur pour ce numéro d'automne. C'est avant tout l'énergie associative et la solidarité qui font de cet événement un jalon festif de notre village. Nous espérons que ce petit coup d'œil au rétro va conforter les organisateurs et tous les bénévoles de cette belle histoire, intriguer les nouveaux Persacois et susciter l'adhésion au festif !

Dans notre désormais attendue rubrique « ils font PERSAC » nous sommes allés rencontrer une belle âme discrète, détentrice de notre mythologie commune d'habitant du « sud vienne ». Corinne PIGNOUX se dévoile et nous renseigne sur son art : l'oralité, et son importance patrimoniale. Pour faire lien, la fête d'Halloween n'étant pas très Poitevine, nous sommes allés chercher une petite histoire locale de sorcières. Et oui nous avons les nôtres, bien de chez nous !

Ces 28 pages sont un exercice de démocratie locale ouverte !

La gazette que vous avez entre les mains, la lettre que vous recevez chaque mois, les réunions publiques, les enquêtes, le forum associatif ... ne sont-ils que de la « com » ? De la poudre aux yeux ? Non, ce sont de véritables véhicules de liens et de transparence que nous avons élaborés pour vous et nous les rêverions entièrement faits par vous ! Nous ne dirons jamais assez que votre parole compte, que PERSAC est votre village et pas celui de quelques « élus ». Une nouvelle boulangerie, une place centrale plus conviviale, des aires de jeux, des lieux d'échanges intergénérationnel conviviaux, etc. les dossiers sont d'une importance capitale pour notre quotidien et le vivre ensemble. Vous pouvez être étonnés, nous répondre que c'est notre boulot, « faites on verra bien ! », mais comment répondre à vos attentes sans vos idées, sans retour à nos enquêtes ? Est-ce un désintérêt, une suspicion des politiques ? Non ! Nous pensons que les citoyens n'ont tout simplement pas l'habitude d'être entendus, d'être écoutés, d'être questionnés et enfin de participer ! Nous sommes heureux de vous annoncer pour le prochain numéro, la participation au contenu éditorial, des enfants du Réseau Pédagogique Intercommunal et d'autre part la mise en place d'une « commission jeunes », intégrée à celle du Vivre Ensemble. Deux actions qui, nous l'espérons, feront œuvre de pédagogie et de démocratie. Alors, encore une fois, n'hésitez pas à nous rejoindre dans cette aventure passionnante.

Bonne lecture, l'équipe municipale.



EVEIL DES SENS

L'association « **Eveil des Sens** » propose des activités et des événements autour du bien-être, de la rencontre et du partage, sur différentes communes et même dans le département voisin.

Des cours de yoga sont dispensés, hors congés scolaires, par Sandra CAILLÉ, tous les lundis soirs de 18h30 à 20h à l'Espace 3 Rivières et tous les mercredis soirs de 18h30 à 20h à la salle des fêtes d'ABZAC (16).

Le forum du vivre ensemble, qui s'est déroulé le 11 septembre dernier place de l'église, nous a permis d'échanger avec nos adhérents et avec les autres associations du village, sous le soleil persacois et dans la bonne humeur.



Lorsque les conditions sanitaires le permettront, nous pourrons envisager à nouveau l'organisation d'événements festifs (festival Eveil des Sens, repas annuel de l'association, etc.)

Nous vous avons donné rendez-vous le 2 octobre à la halle de l'étang pour notre assemblée générale annuelle. Ce temps fort nous a permis de nous retrouver et de discuter de nos projets. Les bénévoles souhaitant rejoindre le bureau de l'association sont toujours les bienvenus.

Pour tous renseignements : eveildessens86@gmail.com

Laure GIRARD	Présidente	06 88 96 91 87
Marie-Eve CARUYER	Secrétaire	06 25 33 89 78
Gisèle RUELLO	Trésorière	07 70 39 82 32
Sandra CAILLÉ	Professeure de yoga	06 64 36 94 34

ACCA PERSAC

Tarifs campagne 2021-2022

Permis départemental **128,50 €**

La carte sociétaire commune **140 €**

La carte sociétaire hors commune **250 €**

Le plan de chasse est de 5 cervidés dont 1 cerf, 2 biches et 2 faons.
36 chevreuils sur les trois années qui viennent.

Nous rappelons qu'il est interdit de faire usage d'armes à feu pour toute personne placée à l'intérieur d'un périmètre de 150 mètres autour des habitations particulières et qu'il est formellement interdit de chasser dans les parcs occupés par les animaux domestiques.

Contacts : Emmanuel au 06 40 17 19 94
Régis au 07 88 70 22 20

Le président, Emmanuel HEBRAS



LES COMPAGNONS DE LA BLOURDE

Comme l'année précédente, les activités proposées par les Compagnons de la Bleurde sont :

Danse en ligne et Country, tous les Vendredis de 20h30 à 22h30

Danse Modern Jazz et hip hop, tous les Jeudis de 18h à 20h. Séances gratuites de découverte animée par Sarah DAVID jeudi 14 octobre.

Cette année, les Compagnons de la Bleurde proposent des ateliers

Conte et Art de la Parole

animés par Corinne PIGNOUX.

La date de début de cette activité sera communiquée après les vacances scolaires de la Toussaint.

Renseignements complémentaires :

Ginette GILET : 06.88.39.22.00

Clé de sol Persacoise

L'association La Clé de Sol vous propose un enseignement musical varié avec 5 instruments : Guitare, Trompette, Piano, Percussions, Batterie et formation musicale.

Les cours d'une durée de 30 à 60 minutes sont dispensés principalement sur les sites :

- de l'école de musique située près de l'église pour les cours de percussions et batterie,
- de la maison des associations près de la Mairie pour les autres cours.

Cours collectifs ou individuels, l'enseignement de la musique est adapté à chacun.

Enfants, jeunes et adultes, débutants, musiciens amateurs ou confirmés...

Vous êtes intéressés par les instruments proposés ? Vous souhaitez apprendre à jouer d'un instrument ? Vous perfectionner ? Découvrir la musique ? et souhaitez nous rejoindre... Il n'est pas trop tard !

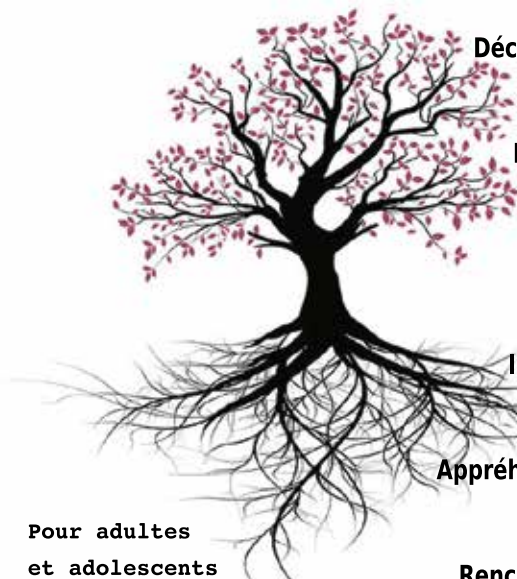
N'hésitez pas à nous contacter et venez découvrir des professeurs dynamiques et ouverts aux souhaits de chacun.

Contact : Mme Audrey TULEAU

06-81-09-33-94

Photos de l'audition du 30 Juin 2021

Ateliers Persac Conte et Art de la Parole



Découvrir et expérimenter sa propre parole

Rencontrer et partager son imaginaire

Jouer et inventer avec sa singularité

Intégrer les bases de la transmission orale

Appréhender les richesses de différents contes

Rencontrer d'autres publics

Oser s'exprimer

Pour adultes

et adolescents

Débutants ou expérimentés

Une demi journée par mois

Ateliers animés par

Corinne Pignoux

conteuse et animatrice d'ateliers de création orale pour enfants et adultes, chercheuse d'histoire et semeuse d'imaginaire

Contacts et renseignements : **06 19 38 88 40** - corinne.pignoux@orange.fr





En ce qui concerne l'antenne de PERSAC, la campagne d'été s'achèvera le 26 Octobre. Jusqu'à cette date le centre sera ouvert tous les 15 jours, le mardi de 11H30 à 12H et de 13H30 à 15H30.

La campagne d'hiver, la 37^{ème}, débutera le 23 novembre 2021. Le jour d'ouverture du centre de PERSAC vous sera communiqué lors de votre inscription.

Les inscriptions se feront **uniquement sur rendez-vous** et dans le respect des mesures sanitaires en vigueur à cette date. Elles se dérouleront donc :

Les journées du 9, 10 et 12 Novembre 2021
de 9H00 à 11H30 et de 14H00 à 16H00



Au Centre d'Accueil, 5 rue de la Croix Génie à PERSAC.

Pour confirmation de la date et heure de votre rendez-vous, nous vous remercions de bien vouloir téléphoner au :

06.08.78.16.89 - Jocelyne GUILBERT, responsable de centre.



Si vous le souhaitez, vous pouvez rejoindre notre équipe de bénévoles, que ce soit pour quelques heures, pour une journée ou plus. Nous serons heureux de vous accueillir au sein de notre équipe.

Lors de l'assemblée générale du 21 septembre 2021, l'**A**ssociation des **P**arents d'**É**lèves du RPI a renouvelé son bureau qui se compose de :



Présidente : REDON Morgane

Vice Présidente : DENET Aurélie

Trésorière : POINTECOUTEAU Virginie

Vice Trésorier : ROUMET Sébastien

Secrétaire : CHAUNU Marie-Pierre

Vice Secrétaire : PAGEAUT NIBEAUDEAU Armelle

A quoi sert notre APE ?

L'APE RPI a réalisé diverses actions (Ventes de madeleines, Tombola, photos de classe, spectacle de Noël, recyclage papiers,...) afin de récolter des fonds pour aider les enseignants dans le financement de leurs projets éducatifs. Pour l'année 2020-2021, l'APE a ainsi participé pour :

- Les classes de PERSAC : au financement de transports et de visites (L'Arbre à légumes à QUEAUX, La Rallerie chez le maraîcher Elie PONTONNIER, Jard'Insolite à MONTMORILLON, DéfiPlanet' à DIENNÉ) ainsi qu'à l'achat de matériels de jardinage.
- La classe de QUEAUX : à l'achat d'un baby-foot.
- La classe de GOUEX : à l'achat de matériels de sport : javelots en mousse, haies de saut, ballons,...

Nous remercions toutes les personnes qui nous soutiennent tout au long de l'année. Tous ceux qui souhaitent nous aider, même occasionnellement, sont les bienvenus. Pour toute prise de contact ou de renseignements, nous vous rappelons l'adresse mail de notre association : **aperpigqp@gmail.com**

L'équipe APE GOUEX, PERSAC, QUEAUX.

ATELIERS MPT

SAISON 2021 - 2022

TRAVAUX MANUELS

VENDREDI de 11h30 à 18h

contact : 06 87 01 47 32

MODELAGE ENFANTS

nombre limité à 8

MERCREDI de 14h à 15h30

MODELAGE ADULTES

MARDI de 9h30 à 12h30

MERCREDI de 15h30 à 18h30



pass sanitaire et port du masque obligatoires.

TARIFS :

MODELAGE ENFANTS de 6 à 13 ans (limité à 8) le mercredi de 14h à 15h30.

Adhésion : 10 €, 20 € le trimestre, 25 €/an les pigments, 25 €/an la terre.

MODELAGE ADULTES à partir de 18 ans, le mardi de 9h30 à 12h30, le mercredi de 15h30 à 18h30.

Adhésion : 15 €, 67€ le trimestre, 35€/an les pigments et pains de terre à la demande.

ARTS CRÉATIFS ADULTES le vendredi de 11h à 18h.

Adhésion : 15 €, 10€/trimestre.

Inscription modelage

Hélène Hita Bravo : 06 74 84 99 76

Inscription arts créatifs

Agnès Papin : 06 87 01 47 32



La **Maison Pour Tous** organise, cette année encore, la fameuse **Fête du Pain de la CROUZETTE**.

Cette année est remarquable puisque cela fait 20 ans que le 3^{ème} week-end d'octobre (16 et 17 Octobre 2021), le hameau de la CROUZETTE s'anime pour le plus grand plaisir de tous. A cette occasion un pain spécial anniversaire sera proposé par l'équipe habituelle composée entre autres, de Michel BRUNET, boulanger de PERSAC fraîchement retraité.

Vous pourrez acheter le pain cuit au four du village, ainsi que les grimolles et broyés.

Didier BRIAUD et son pressoir sera aussi présent pour presser les pommes à la demande, dont vous pourrez en savourer le jus.

Et comme les autres années, vous pourrez venir à la Brocante le samedi toute la journée.

Le dimanche, en plus du marché d'artisans et de producteurs, un repas sera servi le midi.

À 14h00, les danseurs de country de PERSAC se produiront avant le spectacle de rue **Hobobo** qui aura lieu à 15h30 par la compagnie **La Chiche Capon**. Spectacle proposé par la MJC et co-financé par la municipalité.

Renseignements/Inscriptions :

Pour la brocante, PASQUET Rémi :

05 49 84 30 75

Pour le marché et repas, PAPIN Agnès :

06 87 01 47 32



La fête du pain, 20 ans de mies dorées sur la sole.

Souvenirs d'une aventure construite ensemble et d'un jalon passé de président de MPT à président(e) de MPT

Entretien du patrimoine.

Fin 1999, début 2000, dans une volonté de sauvegarde du « petit patrimoine », le conseil municipal de PERSAC a confié la restauration du four à pain communal de La CROUZETTE à Thierry MARTIN.



Stéphane DOREAU, qui a passé une partie de son enfance dans ce hameau, avait alors fait part de son souhait d'une inauguration après travaux pour mettre en valeur ce capital. Chacun pourrait goûter au moins une fois à ce mode de cuisson traditionnelle du pain.

Sur les conseils du Maire, Francis VAUDEZ, il s'est donc tourné vers la MPT, association déjà pluridisciplinaire, pour organiser cet événement.

L'avant première.

C'est ainsi qu'avec la participation d'Arsène GALLAS, boulanger à la retraite de MAZEROLLES, qui avait pratiqué longtemps la cuisson au bois et maîtrisait donc parfaitement la technique, que le bureau de la MPT a accepté ce défi.



Gallas de pères en fils

C'est donc un samedi matin d'octobre 2000 que le four a été remis en service.



Dans la matinée (préparation du four dès 6h), ont pu être cuites 4 fournées de pains dont la pâte a été réalisée et pétrie au préalable par Michel BRUNET au sein de sa boulangerie à PERSAC.

Malgré la pluie de fin de matinée, qui est venue un peu humidifier les tartes salées et autres broyés prévues pour le vin d'honneur,

cette opération a rencontré un accueil favorable des Persacois et il a été décidé de « remettre ça » l'année suivante.

La première.

Etant donné la charge de travail durant la semaine précédant les fournées, le bureau de la MPT a souhaité organiser l'événement sur une journée pour « rentabiliser » cet investissement et pouvoir réaliser plus de cuissons pour répondre à un maximum de demandes.

En effet, préalablement à la cuisson du samedi matin, il faut conditionner le four en le montant doucement et progressivement en température tout au long de la semaine de manière à préserver la structure et la maçonnerie sensible aux « chocs thermiques ».

Afin d'agrémenter cette journée et la compléter par des activités attractives, il a été fait appel à des producteurs et artisans locaux.



Tous les habitants du hameau, des plus réfractaires aux plus anciens, se sont également joints à l'organisation de la manifestation en offrant leurs espaces, leur temps, leurs compétences.

L'ensemble des autres associations de PERSAC a également été sollicité et c'est ainsi qu'un stand de crêpes a été imaginé, associé à une fabrication de jus de pommes.



pommes qu'il a fallu aller ramasser !

Près d'une tonne de





atelier de confection de cordes

Chacun se souviendra de Gaston et de sa chansonnette **Ô Ursule** (voir p.25) qu'il fredonnait durant les préparatifs. Un temps fort, proposé en partenariat avec la MJC de LUSSAC, a également été offert sous la forme d'un spectacle de rue.

En plus des pains confectionnés par monsieur GALLAS, aidé par son fils Jean-François et Michel BRUNET, le four a également été utilisé pour cuire les grimolles aux pommes en fin de journée (pour profiter de la chaleur résiduelle) (recette p27).



Près de 1000 visiteurs sur la journée et 700 pains vendus.



C'est ainsi qu'en 2001, avec le concours de l'ensemble des associations de PERSAC et des habitants de la Crouzette, la première fête du pain fût organisée et récompensée par un vif succès.



En plus de la participation de l'ensemble des associations, la mairie avait également mis ses moyens à contribution. Les employés techniques de la commune étaient mis à disposition, avec le matériel nécessaire, le vendredi précédant la fête et le lundi pour remettre en ordre le village.



Les préparatifs étaient également rythmés par des pauses régulières de réhydratation chez Gus, proclamé « Maire » du hameau.

Il est à noter que pour loger tout ce monde, la commune de DIENNE a répondu favorablement pour le prêt de stands, disponibles uniquement le 3ième week-end d'octobre. C'est donc cette date, dont les températures automnales sont idéales pour préserver la pâte à pain dans l'attente de la cuisson, qui sera maintenue par la suite.

Encore plus grand !

Fort de cette réussite, il a été décidé de reconduire l'évènement l'année suivante.

Cette première fête du pain ayant donc nécessité un fort investissement et une mobilisation de beaucoup de ressources, il a été décidé par l'ensemble des protagonistes qu'il serait probablement judicieux d'organiser la fête suivante sur l'ensemble du Week-end, l'investissement supplémentaire étant alors peu important. C'est donc ce qui a été fait.



Un concours de pousse d'épine est venu agrémenter le dimanche...



Remise de la coupe

...souvenir mémorable de ce jury composé de goûteurs émérites - Ô kiki, Pastafiol, La Bouïge et Copain - pour qui un taxi avait été prévu pour assurer un retour en toute sécurité.



L'année suivante, un concours de broyés, avec un jury composé uniquement d'enfants, complètera celui de la pousse d'épine qui s'était étoffé.

Par la suite, dès 2003, sur une idée originale de Claude ROUX, Michel nous a proposé chaque année ces fameux carrés pommes, la désormais spécialité de PERSAC.



Il est à noter que fort du succès de la première fête du pain, ce sont désormais les producteurs et artisans qui solliciteront la MPT pour participer à cet événement.

Le bénéfice financier de cette fête, géré par la MPT, est alors réinvesti chaque année au service de l'ensemble des Persacois par la proposition d'ateliers ou autres activités entièrement gratuits (seules l'adhésion et les matières premières resteront à charge des participants) et permettrons les investissements futurs en matériels (four à poterie par exemple)

Pour la 4^{ème} fête du pain, c'est par une « édition spéciale » sur la semaine complète (semaine du goût) que s'est déroulée la manifestation (intitulée « Fête du pain, fête du goût, goût des autres ») avec une exposition permanente, un jeu sur le goût en partenariat avec les restaurateurs du secteur sur toute la semaine, une tombola avec un week-end gastronomique à la clé.



La cuisson « à l'ancienne » du boudin avait également été prévue.

Et maintenant ?



Depuis c'est entre 800 et 1200 pains qui sont confectionnés chaque 3^e week-end d'octobre pour près de 2000 à 2500 visiteurs.

C'est sur le format du week-end et avec la participation à l'organisation de toutes les associations que la fête du pain, qui a 20 ans cette année, a continué d'exister

Gontrand DELASSUS



Président de la M.P.T de 2008 à 2014 nous raconte...

«Voici un petit récit de la Fête du pain les 16 et 17 octobre 2010.

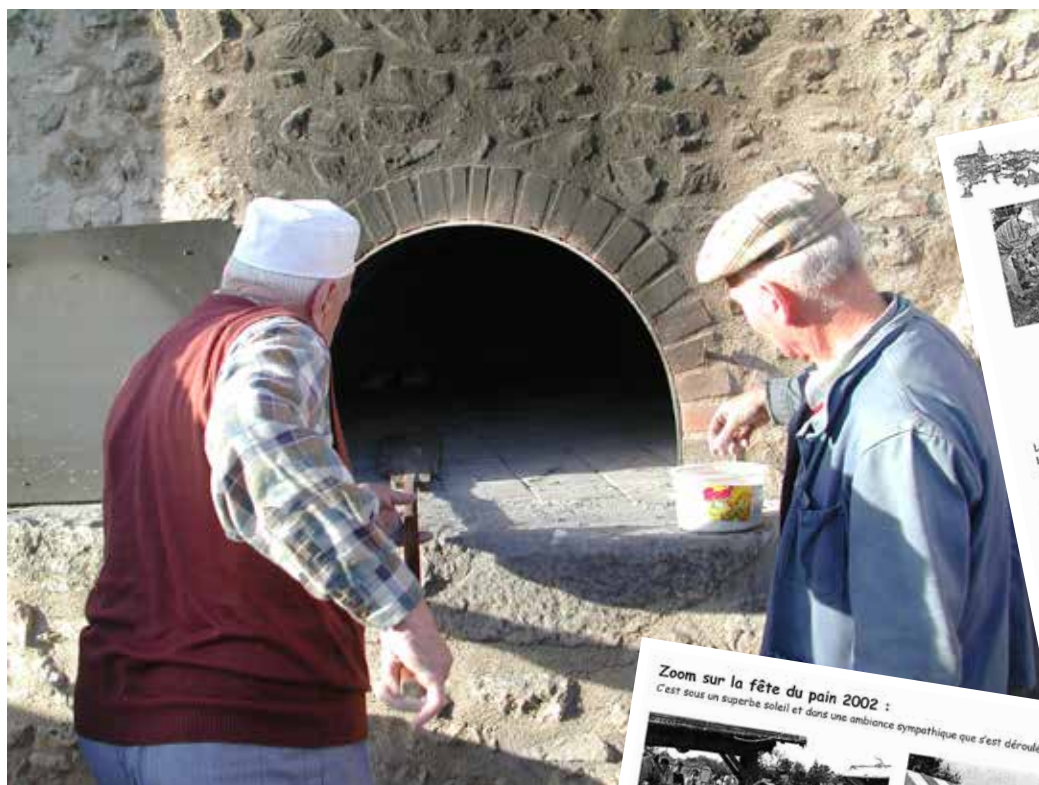
J'étais président de la Maison pour Tous et c'était la 10^e fête du pain à la crouzette. A cette occasion un repas Marocain fait par Momo et servit sous deux grandes tentes berbères. Le samedi après-midi, nous avons la visite des maisons de retraites de Lussac et de Montmorillon. Pour tous, un petit pain et une part de grimolle. En plus du pain, nous avons commencé la fabrication des grimolles et la cuisson sur feuilles de choux. Pour la préparation de ces grimolles, les femmes de la couture venaient éplucher les pommes. La recette des grimolles à l'initiative de Colette Colin, femme de Jean Claude, Maître du four et de toutes les cuissons. La pâte était préparée par le boulanger Michel Brunet.

Cette année là : 900 pains, 140 grimolles et 940 carrés de pommes faisaient le bonheur des visiteurs. 450kg de pommes pour le jus, sans oublier des centaines de crêpes vendues par le groupe de la couture.

Cette fête du pain était animée par de nombreux artisans- créateurs, un spectacle de rue de la MJC de LUSSAC donnait l'ambiance dans le village. Musiques et chants par nos Amis Anglais de la Crouzette. Remi PASQUET faisait toutes les installations électriques et l'alimentation en eau.

Une fête de village toujours bien réussie !! »

Roland CLAVAUD



Cette année, outre les 800 pains confectionnés sur le week-end et le mardi suivant, la fête du pain c'était, entre autre, ça :



Malgré la pluie il y avait foule, le week-end dernier, pour la quatrième édition de la fête du pain organisée dans le cadre de la Semaine du goût par la vie associative et la municipalité persicoise et le groupement des artisans et commerçants du Lussacais. En deux jours Claude Roux, jeune retraité de la boulangerie, aidé par Arsène Gallias et Michel Brunet fait cuire dans le four banal du village plus de 250 pains. Afin de contenter tout le monde, une autre fournée a été produite mardi dernier.

Cette fête qui était animée par le groupe folklorique « Les Compagnons de la Blourde » a permis



Claude Roux a repris du service au four du village de La Crouzette.

Gouex, Persac, Quea ux.

Cette Semaine du goût s'est terminée par un tirage au sort des meilleurs scores du jeu proposé lors des repas servis chez les trois restaurateurs qui consistait à retrouver les 25 ingrédients qui constituent le menu.

Les vainqueurs du concours restaurateurs : Premier Joël Perrin qui s'est vu remettre un bon restaurant d'une valeur de 40 euros. Second Lucy Conyers a reçu un bon restaurant d'une valeur de 20 euros et Marie Lise Thomas de Persac qui a terminé troisième gagne un apéritif d'honneur des trois restaurateurs q

à l'annation.
Souscription
Wilma Sirot remp
onomiq
deuxiè
e ticket
(ce lot
de Cer
on du
ant NI
0.0000



Le Persacois

Inauguration du four
de la Crouzette

Le hameau de la Crouzette est signalé dès 1567 et comme dans tous les écarts à cette époque, les quelques résidents menaient une vie laborieuse et autarcique comme en témoignent encore le travail du maréchal ferrant, le puits, le lavoir et le four à cuire le pain, objet aujourd'hui de cette petite réunion.

Ancien four banal au contrôle de la Maison Dieu, ce four devint dès la Révolution propriété de M BRIAULT Pierre de Bagneux avec, comme en témoignent divers documents officiels, la restriction d'un usage communautaire pour tous les résidents du village.



Lors de l'inauguration

Restaure le petit patrimoine rural, c'est préserver l'identité du monde rural en laissant un témoignage pour les générations futures. Ce four banal qui signifie "à l'usage de tous" nous rappelle utilement une certaine sagesse d'autrefois. Il permettait et va permettre à nouveau la cuisson du pain, cet aliment chargé de symbole aujourd'hui encore, pour beaucoup d'entre nous.



Lors de l'allumage du four à bois

Devenu communal, son état de délabrement attira l'attention de l'équipe municipale dirigée par Francis VAUDEZ qui, après une étude bien établie, prit la décision de sa restauration confiée à M. Thierry MARTIN, artisan du bourg de Persac.

ZOOM SUR LA « FAÎTES » DU PAIN

Sur l'initiative de Stéphane DOREAU (habitant la Crouzette) et de Monsieur Arsène GALLAS, boulanger à la retraite, la MPT a organisé une fête autour du four à pain de la Crouzette qui a été restauré l'année dernière.



Malgré la pluie, cette manifestation a été un réel succès grâce notamment à Denis GALLAS, boulanger à LATHIUS, et surtout à Michel BRUNET, boulanger de PERSAC, qui a mis à disposition son matériel pour la confection des 380 pains.



pour la plus grande joie des habitants de La
Crouzette qui ont fait en sorte de nous
réserver le meilleur accueil. (A ce sujet, on
peut citer "Gus" qui avait l'impression que sa
maison était devenue "la maison pour tous").



A l'occasion de cette fête, les enfants de CE1 et CE2 ont organisé un concours de dessin sur le thème du pain. Après délibérations strictees du jury, le dessin de Philippe BRUNOIS a remporté la palme.

Cette œuvre, dont une copie en relief vous est présentée, est exposée au tableau d'affichage de la mairie de Pénac.



Le Persacois — La presse en page 1
Revue de presse
Cinquième Fête du pain

Pain cuit au four, cochon grillé, jus de pommes et exposition des associations communales seront au menu de la Fête du pain de Persac, ce week-end, dans le village de la Croubette.

À l'inspiration libre du pain de la Parole aux lieux du village de la Croix, venant et défilant. À cette occasion, sous l'égide de la Maison pour tous, les associations de la commune exécutent leurs activités au fil de plusieurs stands.

La Journée du dimanche sera marquée par la dévotion d'un carillon grise, vers 12h. Ce carillon sera accompagné des fanfares musicales, d'une lecture de psaut et d'une « messe paroissiale » traditionnelle entendue au four à bûches dans la chapelle. Il faut préciser que nous sommes dans la tradition alsacienne, les bénévoles auront préparé les communes dont ils ne sont pas en vertu tout au long

Cette fête du pain sera aussi l'occasion de lancer la semaine du pain 2008. En association avec le GABL (Groupement des



Renseignements et réservations pour dimanche : 01 47 01 24 02.

Une 5^e édition croustillante

C'est à l'issue de la fête du vin, dans le charmant village de La Cressette, à moins d'un kilomètre de la municipalité, le maire, Jean-Louis Baudouin, a reçu les représentants de cette manifestation qui ainsi montre à nombreux public tout leur savoir-faire et leur dynamisme.

Dès le samedi, les associations pressentent leurs activités au fil des stands et le public nombreux peut observer le four à bois du village du douzeau d'été de Saint-pierre.

Mais c'est le dimanche que la fête a connu son apogée avec un grand repas champêtre où l'on pouvait déguster un excellent coq au vin accompagné de « champignons » et servi sur de blancs de Saint-pierre qui ont servi de support aux communes jumelées. Il y avait donc assez d'élégance d'un côté de la piscine (réception) et de l'autre.



Les « centres aux personnes » sont nés de leur du village.





La fête du pain aujourd'hui

Depuis quelques années, une solide équipe s'est formée pour organiser la fête du pain, chacun participant en fonction de ses possibilités.

Cela commence dès le printemps, lors de la taille des vignes, pour faire des fagots de sarments qui serviront à alimenter la chauffe du four.

Le ramassage des pommes a désormais lieu tout près, au LECHE, le broyage chez M. LACOUTURE, et le pressage, durant la fête, par Didier.

La récupération du matériel et des structures (PERSAC, CIVAUX, SILLARS, L'ISLE-JOURDAIN, LUSSAC-LES-CHATEAUX et QUEAUX) est faite par les employés communaux que la municipalité met à notre disposition. Le montage des tivolis débute le mardi précédent la fête avec l'équipe municipale et nos bénévoles (8 postulants pour le moment). Le démontage la semaine suivante se déroule en fonction du temps prévu.

Le vendredi précédant, monsieur VIOT installe le circuit électrique.

Le parking pour la fête est installé dans un champ prêté chaque année par monsieur CHABRUN et aménagé par Didier et Rémi ceci afin d'éviter les embouteillages qui se sont produits certaines années.

Le marché des artisans existait le samedi mais il était plutôt déserté. C'est pourquoi une brocante a été mise en place à l'initiative de Viviane LUSETTI. Depuis nous avons continué, avec de plus en plus d'exposants chaque année.

Le dimanche, le groupe de country de PERSAC revient animer le début d'après-midi puis c'est le spectacle proposé par la MJC21 et subventionné par la mairie, cette année « HOBORO » par la compagnie CHICHE CAPON, une animation un peu déjantée.

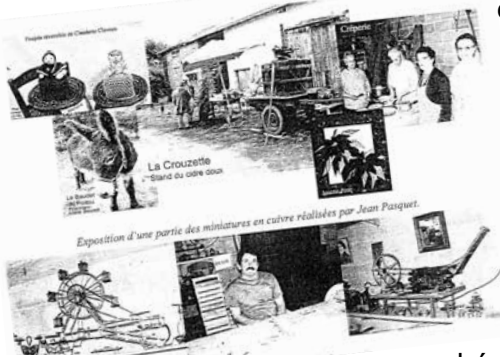
La cuisson et fabrication du pain est faite par Michel, Denis, Jean-François et Pierre. Anne est fidèle à sa place de vendeuse, depuis plus de 10 ans. Le repas est supervisé par Rémi, Sébastien et Anne-Marie.

Les crêpes du dimanche sont cuites par l'équipe de Paulette, Lise-Marie, Ghislaine et Monique. Certaines habituées ne peuvent plus venir pour cause de santé. Heureusement, il y a toujours de nouvelles recrues.

Cette année il nous faut prévoir une zone fermée, pour le repas et la buvette, avec présentation obligatoire du pass sanitaire et une possibilité de vente à emporter. Toutefois, l'accès à la fête se déroulera comme l'année passée, dans le respect des mesures sanitaires, port du masque obligatoire et mise à disposition de gel à l'entrée.

Bonne 20^e fête du pain à vous tous

Agnès PAPIN



Grains de vie, grains de folie...

Les céréales sont-elles toutes des graminées ? Les graines sont-elles toutes des céréales ? Qu'est-ce qu'une céréale ? Contiennent-elles toutes du gluten ? Bref, toutes ces questions se sont bousculées lorsque l'on m'a proposé le sujet.

Je vais tenter d'éclaircir vos lanternes en même temps que les miennes dans ces quelques lignes. Vous allez me dire qu'on s'en moque des céréales, et bien pas tout à fait car elles ont constitué la base de l'alimentation humaine depuis le Néolithique dans un grand nombre de régions du monde.

C'est la déesse romaine Cérès déesse de l'agriculture, des moissons et de la fécondité, réplique latine de la grecque Déméter qui a donné le mot céréale. Une céréale est une plante appréciée pour ses grains riches en amidon.

Les graines amylacées qui contiennent environ 70% de glucides dont la majorité céréales font partie de la famille poacées (graminées) parmi lesquelles on trouve l'avoine, le maïs, le millet, l'orge, le riz, le seigle, le sorgho et le blé. On classe parfois le

sarrasin et le quinoa dans les céréales qui sont proches au niveau des apports nutritionnels mais qui appartiennent à des familles distinctes Polygonacées et Amaranthacées.

Aussi toutes les graines ne sont pas des graminées. Parmi les plus courantes on peut citer par exemple, les graines de tournesol (Asteracées), les graines de sésame (Pédaliacée), de lin (Linaceae), de pavot (Papaveraceae) ...classées dans les graines oléagineuses (50% de lipides).

Et qu'en est-il du pois chiche, de la fève et de la lentille (Fabaceae) ? Ces graines qui contiennent 45% de protéines sont dites graines protéagineuses.

Le blé

L'histoire du blé commence il y a 500.000 ans, avec la cueillette de graminées sauvages. Puis, vient le temps de la domestication, il y a 10.000 ans environ.

Durant l'Antiquité, les premiers échanges entre blés grecs et blés romains enrichissent la base génétique. Il ne cessera d'être sélectionné offrant aujourd'hui un nombre pléthorique de variétés. Les choix se tournent souvent vers des blés

tendres riches en protéine (gluten), résistants aux maladies et à bon rendement.

Quelle blé pour le pain ?

En résumé les deux blés les plus familiers sont :

Le blé dur (*Triticum durum*) qui est utilisé pour la confection des pâtes, de la semoule, du boulgour dans leur forme complète ou bien raffinée.

Le blé tendre (*Triticum aestivum*) ou froment qui transformé en farine sert à la fabrication du pain, des gâteaux, se distingue par une forte teneur en gluten et en protéines.

A chacun sa farine.

La farine la plus consommée en France est la farine blanche, la plus raffinée. C'est-à-dire que l'on a séparé le son et le germe perdant ainsi beaucoup d'éléments nutritifs.

Le Type 45 (T45) : farine blanche

Le Type 55 (T55) : farine blanche courante

Le Type 65 (T65) : farine bise

Le Type 80 (T80) : farine bise ou semi-complète

Le Type 110 (T110) : farine complète

LE TYPE 150 (T150) : farine intégral

1 hectare
de blé tendre
permet de faire
25 000 baguettes
de 250 gr.

La farine panifiable représente (58 % de la production). Le blé est aussi utilisé en alimentation animale (34 %) et pour des utilisations non alimentaires industrielles grâce à l'amidon (8 %) : papier, cosmétiques, produits pharmaceutiques, mais aussi production de bioéthanol.

Le terme « **GLUTEN** » vient du latin glutinum qui signifie lien, ou colle. Les gliadines et les gluténines sont les protéines contenues dans le grain de blé et qui participent à la formation du gluten au contact de l'eau. Curieusement donc, le gluten en tant que tel n'existe pas dans le blé. C'est lui qui donne au pain sa tenue à la pâte, son élasticité, et qui permet au moment de la fermentation de la faire lever. En résumé c'est grâce à lui que le pain est moelleux et croustillant.



DISSANAYAKA Shalita - Unsplash.com



LA BELLE HISTOIRE DU PAIN

Tout comme l'air que nous respirons ou l'eau que nous buvons, le pain est un aliment simple et indispensable. Il est à la base de l'alimentation dans de nombreux pays et il a une incroyable histoire

Le pain fut créé il y a plusieurs milliers d'années. Il est l'aliment de base de la population. Sa confection a évolué au fur et à mesure des années. Chaque pays a sa propre spécialité de pain et sa propre manière de le fabriquer.

Il y a environ 5000 ans, l'homme a inventé le pain. Avant de faire cette découverte, il utilisait des préparations de céréales, des bouillies ou des galettes comme élément de base de sa nourriture quotidienne. Au Néolithique, les cueilleurs récoltaient les céréales sauvages qui poussaient à cette époque qu'ils broyaient afin d'obtenir une farine grossière dont ils se servaient pour confectionner des galettes rudimentaires cuites à même le feu.

On attribue la découverte par hasard du pain au levain aux égyptiens au 5^{ème} siècle avant JC. La légende raconte qu'un égyptien aurait oublié sa pâte de céréales (eau, lait et farine) dans un coin au lieu de la cuire – la distraction est parfois à l'origine de grandes découvertes - La pâte aurait ainsi eu le temps de fermenter et ainsi donna naissance au premier pain au levain.

Quelques années après les égyptiens, les grecs découvrirent à leur tour le pain. Ils font fermenter la pâte en y ajoutant de la soude ou du jus de raisins. Leurs pains sont généralement de forme ronde. Ils en inventent ainsi plus de 70 variétés. Nous sommes au 2^{ème} siècle avant JC.

C'est au contact de la civilisation grecque que les Romains ont découvert l'art de fabriquer le pain. Ils ont ramené chez eux comme esclaves, des boulangers grecs qui leur enseignent l'art de fabriquer du pain. Ils leur apprennent notamment l'utilisation de la levure de bière. Les Romains améliorent la technique grecque en affinant les méthodes de pétrissage de la pâte. Le pain est célébré comme un dieu. Les premiers chrétiens, avec JÉSUS-CHRIST sacralisant le pain comme symbole de son corps immortel, font référence, dans leur culte et les écritures saintes au pain. En Gaule, la fabrication et la cuisson du pain sont des activités domestiques.

A partir de l'an 1000, le pain devint la base de l'alimentation. Le paysan fait son pain. Celui-ci est noir car il contient beaucoup de son.

Au XIV^{ème} siècle, les boulangers fabriquent principalement 4 sortes de pain : le pain blanc, le pain coquillé (pain bis blanc), le pain de chapitre (ou briè) dont la pâte est battue avec 2 bâtons et le pain bis, le plus grossier.

Sous Louis XIV, le pain s'allonge et devient plus blanc. Dans les années précédant la révolution, le manque de pain ou le pain de mauvaise qualité était fréquent. Après 1789, fini le pain noir pour les pauvres et le pain blanc pour les riches : un pain de l'égalité est imposé. Il faudra quand même attendre le 19^{ème} siècle pour que les paysans et le peuple aient les moyens de se payer du pain blanc.

Les 18^{èmes} et 19^{èmes} siècles, siècles de progrès industriels et scientifiques, virent la modernisation de la fabrication du pain qui rentrera ainsi dans l'âge industriel, pour le meilleur et parfois pour le pire !!!

Durant la première guerre mondiale le pain fut un aliment de luxe car très rare, faute de blé dans les champs ceux-ci servant aux batailles. La guerre terminée, les années 20, période de légèreté et d'insouciance, virent la naissance de la baguette qui connut rapidement un réel succès. Mais la seconde guerre éclate et le pain est rationné et de très mauvaise qualité : c'est un pain gris fait de farine complète, de blé et de farines diverses (fèves, maïs, orge, riz, ...)

Juste après la seconde guerre, le pain blanc remporte un énorme succès, le pain noir rappelant les années de guerre. Mais après les années 50 le pain est peu à peu délaissé. Il est accusé de tous les maux : il fait grossir, c'est la nourriture des pauvres ... et dans les années 80 certains adeptes de nouvelle cuisine ne supportent même plus de mettre du pain à table.

A l'époque actuelle, le pain est de nouveau apprécié. Mais pas à n'importe quel prix. Les consommateurs sont devenus exigeants tant pour leur santé que pour le goût du pain. Par ailleurs les échanges internationaux, les voyages font que les pains du monde s'invitent aujourd'hui à notre table.



QUELQUES EXPRESSIONS

POPULAIRES

Avoir du pain sur la planche : initialement, ne pas avoir besoin de travailler pour manger. Aujourd'hui c'est au contraire avoir beaucoup de travail.

Bon comme le pain : être d'une grande bonté, généreux, doux.

Ça ne mange pas de pain : cela ne coûte rien.

Gagner son pain à la sueur de son front : gagner sa nourriture par le biais du travail.

Long comme un jour sans pain : interminable, ennuyeux.

Manger son pain blanc avant son pain noir : avoir le meilleur avant le difficile.

Ne pas manger de ce pain-là : refuser de participer à quelque chose.

Pour une bouchée de pain : pour presque rien.

Se vendre comme des petits pains : se vendre facilement, rapidement.



(Sources : espace-pain.info - wikipédia)

Il était une fois... Corinne...

Merci Corinne PIGNOUX de me recevoir dans ta petite et chaleureuse maison des Bouiges Pénin et merci surtout de la confiance que tu m'accordes, car je sais que l'exercice qui consiste à parler de soi est toujours compliqué.

-La plus difficile des questions est souvent la première, allons-y ... Qui es-tu ? D'où viens-tu ? et quel est ton attachement à PERSAC ?

Je suis Corinne PIGNOUX, je suis arrivée à PERSAC il y a 15 ans et je suis conteuse, raconteuse d'histoires. Originaire de MONTMORILLON mes grands-parents habitaient HAIMS. J'ai choisi Persac par coup de cœur dans un premier temps, et rencontres humaines par la suite. Je devais y rester 6 mois, le temps d'un contrat au CPIE de LATHUS et j'y suis encore ! C'est étrange car je suis plutôt une enfant de la nature et cet endroit est presque trop urbain pour moi ! Je suis arrivé ici « maman solo » avec une petite fille de trois ans et c'était important qu'il y ait toutes les commodités, école, boulangerie, etc. Tout était réuni pour me plaire et surtout il y avait beaucoup de bienveillance dans ce petit village ! L'autre histoire, c'est le lien fort que nous avons tissé avec Ginette, ma voisine. Nous nous sommes certainement croisées dans des moments charnières de notre vie personnelle.

-Qui étais-tu lorsque tu as posé tes valises à PERSAC et qu'y avait-il dans ces bagages ?

Je suis arrivée conteuse... L'explication se trouve dans mon enfance : j'étais une petite fille rêveuse et solitaire, mais jamais vraiment seule car accompagnée d'un imaginaire débordant. Je dirais même plongée dans un monde parallèle !

Ce monde m'a préservée d'une hypersensibilité, ce fut une protection. J'ai donc passé ma jeunesse dans les histoires, les contes de fées, les univers peuplés de nature vivante, de créatures étranges et de vaillants héros. Ce refuge est devenu une mine que j'ai entretenue et gentiment exploitée pour continuer à vivre bien accompagnée. Très naturellement j'en suis venue au théâtre, très jeune j'ai aimé évoluer sur les planches. On pourrait dire, pour résumer, que professionnellement je viens du théâtre, et qu'humainement je viens du rêve !

-Tu n'as pu résister à l'idée de partager ce monde intime en fait ?

C'est tout à fait ça ! Dès l'âge de 14 ans j'étais sur scène. Plus tard,

j'ai même fait un T.U.C théâtre à POITIERS, au théâtre du Trèfle. Mais à vrai dire, je suis une grande timide et cette voie était peut-être contre nature en fait. Alors, je me suis repliée un temps et j'ai travaillé avec mes parents dans leur entreprise de photographie publicitaire. Mais tout cet ensemble de restitution et de partage qu'est la scène m'a rattrapé. Cette parenthèse de plusieurs

années, m'a fait comprendre qu'il me manquait des essentiels, tels que la transmission et la création par exemple. Je me suis donc inscrite à une formation d'art, réunissant la danse, le théâtre et le chant à BORDEAUX. D'ailleurs, nous y avons commis quelques petites comédies musicales(rire). Plus sérieusement, c'est dans cette ville que j'ai découvert le métier de conteur et surtout, plus concrètement, que l'on pouvait vivre en racontant des histoires ! Le festival de CAPBRETON fut une révélation ! Mon univers intime pouvait être partagé en toute simplicité et dans un échange plus réel qu'au théâtre ; je veux dire sans la barrière de la scène en tout cas. Après 2 ans d'école j'ai effectué un stage avec HAMADI, conteur d'origine berbère. Il a su voir en moi la conteuse que je deviendrai, m'a confortée dans cette voie(x) et a légitimé l'instinct qui me motivait.



-Conteur n'est pas acteur ?

C'est toute la difficulté, le conteur propose sa parole au service d'une histoire et n'incarne pas de rôle(s) et le chemin vers sa propre parole est souvent très long. Il faut enlever le « jeu » pour donner le « je » en somme. Je me suis jetée dans le grand bain sans trop savoir comment j'allais en



ressortir, j'ai pris des bides comme on dit, mais progressivement, j'ai appris à susciter l'écoute et l'échange avec le public. De toutes les façons, le dicton dit : « il faut 20 ans pour faire un homme, 40 pour faire un conteur ».

Ce qu'il faut ajouter à cela, c'est l'absolue liberté que représente cet art : plus de metteur en scène, seul face au public avec une proximité facilitant le « ET ALORS... » une interactivité plus évidente qu'au théâtre. Ne plus travailler au service d'une vision extérieure c'est très fort !

- « La parole », explique-nous « la parole » du conteur ?

C'est complexe. Il y a des conteurs qui exportent, c'est-à-dire que leur voix porte et l'attention est captée par la précision du texte. A contrario il y a des conteurs qui retiennent le texte, tu vas instinctivement te rapprocher pour ne pas en perdre une miette, c'est l'émotion qui opère. De la même manière il y a les conteurs qui montrent les détails et les conteurs qui sont dans l'économie de parole, voire, ceux qui apportent plus encore de valeurs aux silences. C'est un sujet passionnant qui fait que chaque conteur est unique avec sa voix et ses rythmes intimes.



-On imagine le conteur pétri de culture littéraire, quel est ton rapport aux auteurs ?

Je suis une conteuse instinctive ... j'ai d'abord beaucoup lu, puis ensuite plus lu ! Jeune, j'ai exploré les contes pour enfants, puis adulte les romans et toutes sortes d'œuvres littéraires mais ce qui a fait résonance en moi c'est indéniablement la liberté qu'induit le conte : Avec « il était une fois », tu ouvres tous les possibles, tous les mondes parallèles, imaginables ! Et si je devais citer un auteur ce serait Henri GOUGAUD qui est grand écrivain et homme de radio, mais aussi un acteur fondamental du renouveau et du collectage des contes.

Le livre intervient plus sur les recherches de légende ou d'histoire. Il documente, oriente ou étaye mon travail d'écriture. De toute façon, il faut être clair, il n'y a plus de tradition orale au sens strict du terme, la télévision et les écrans ont évidemment remplacé la veillée. Le travail de collecte d'oralité a été extrêmement bien mené depuis les années 68 partout en FRANCE.

-Malgré ta timidité, tu as quand même fait du théâtre de façon professionnelle en parallèle ?

Oui, j'aime aussi jouer des rôles de composition, incarner des personnages qui peuvent être très loin de moi. C'est un exercice tout à fait différent. A la fin de mes études, je suis partie en roulotte avec ma troupe pour jouer un spectacle original basé sur le monde légendaire et fantastique du Poitou. Ensuite, j'ai été comédienne dans des compagnies de théâtre pendant environ 5 ans. En arrivant à PERSAC, j'avais ma fille, les tournées n'étaient plus envisageables, alors je me suis tournée vers la transmission et des ateliers que j'ai développés et proposés au CPIE de Lathus, entre-autres.



-Corinne en fait, qu'est-ce qu'un conte ?

Attention, il y a plusieurs définitions : Pour un puriste le conte est une histoire qui a traversé les âges, un conte n'a pas d'auteur. Il vient en quelques sortes de l'imaginaire collectif et s'enrichit de mythologie, de religion, de politique, de morale, de faits divers, d'autres contes, etc. Moi, je ne suis pas une puriste, j'ai d'ailleurs créé quelques histoires qui n'ont pas, par définition, traversées les âges ! Ce qui est immuable dans le conte c'est la colonne vertébrale, le squelette en somme : 1 héros, 1 méchant, 1 aide, 1 situation de départ, 1 résolution et 1 objet. Il ne faut pas oublier que le conte de tradition orale a disparu et qu'il est devenu un art scénique. Ce changement de statut l'a sauvé de l'oubli mais ce sont deux approches différentes l'une d'historiens archivistes et l'autre d'artistes voulant contribuer à cet art vivant, par essence contemporain.

L'un étant complémentaire de l'autre, Yannick JAULIN par exemple, collecte et modernise sans complexe nos contes en patois.



4

-Le conte est un fabuleux support de mémoire alors ?

C'est une mémoire transformée, polie ou enrichie, mais elle s'ancre dans le réel et des territoires bien précis. Pour preuve, les universitaires et les collecteurs en tirent de belles études ethnographiques, folkloriques et historiques. Le conte est initiatique mais il peut bien sûr être subversif, voire même constituer une arme de résistance. Toute cette complexité en fait un sujet de recherche passionnant.

-Un art politique ?

Oui bien sûr, il est engagé, il questionne, il répond. C'est pour cette raison que les griots en Afrique de l'Ouest sont des personnes de pouvoir et d'une importance capitale.

-Tes contes, enfin ceux que tu véhicules, sont-ils particuliers, ont-ils des points communs ?

Je me suis particulièrement attachée à mon territoire, à la nature et aux univers fantastiques du Poitou. Là, j'ai beaucoup lu les collectages et je suis allée voir les lieux pour comprendre et

m'en imprégner ! Ma vision du conte est assez épurée, c'est l'art de la relation. Et la relation apprécie l'économie de moyens ! J'aime, comme je l'ai déjà dit, provoquer le « et alors... », c'est-à-dire l'attente, le côté suspendu à mes lèvres. En Afrique le conte est très interactif. Le public est vraiment sonore et réactif, il hue, il rit, il interroge etc. Conter, c'est plus proche du cinéma que du théâtre, raconter c'est mettre en images : tu donnes à voir ! Le « va et vient » doit être permanent et alors... et alors... tu n'expliques rien, tu dois montrer et toujours provoquer l'attente.

-Un art collaboratif ou plutôt solitaire ?

J'ai beaucoup travaillé avec un guitariste, nous avons fait plusieurs spectacles ensemble. J'ai travaillé aussi avec des danseurs, d'autres compagnies comme pour l'homme d'argile de François GODARD sur l'épopée de GILGAMESH, : le plus vieux mythe de l'humanité, l'une de mes histoires préférées. J'ai aussi été regard extérieur pour d'autres conteurs.



-Le conte est-il toujours un territoire d'interprétation et un outil initiatique ?

A la base, le conte n'est pas destiné aux enfants. Il est initiatique parce qu'il est symbolique. Il parle à tous de notre univers intérieur mais n'est pas forcément psychanalytique. Le chaperon rouge est rouge car il symbolise le passage de la fille à la femme : c'est un repère d'interprétation relativement facile.



Le petit chaperon rouge
Illustration de Jessie WILLCOX SMITH

Il peut aussi devenir un outil de thérapie, mais cela est une autre histoire !

-L'idée de faire peur aux enfants pour qu'ils ne sortent pas dans le bois la nuit est donc une réutilisation du message primaire ?



Un détournement pur et simple à des fins morales, souvent accompagné par un lissage bienveillant, que le conte original ne possède pas. Toutes les atrocités sont permises dans les contes car elles sont symboliques et initiatiques. La fin heureuse n'est pas systématique d'ailleurs. Il faut dire aussi, que nous sommes victimes des retranscriptions du XVIIIe et XIXe siècle qui ont intégré les morales religieuses ou humanistes de leur époque. Le conte n'a pas de morale, c'est la fable qui en possède une. Le conte est, à l'instar des religions, un vecteur de réponses aux différents vécus, peurs, fantasmes et angoisses existentielles. Et sa force c'est de toutes les transcender !

-Y a-t-il des contes qui entrent en résonnance avec une société en dérive, avec nos abus ou la crise qui nous frappe par exemple ?

Tout à fait, il y a une histoire que je raconte systématiquement en ce moment ! Elle me paraît pertinente avec la période que nous vivons depuis 1 an et demi maintenant. Il faut venir voir, je n'en dis pas plus ! Ce n'est pas une habitude chez moi, mais l'un de mes principaux professeurs HAMADI EL BOUBSI, en a fait sa marque de fabrique et il aborde avec brio les plus délicats faits de société.

-Conteur, Conteuse ?

La modernité travaille à sa féminisation, je n'ai jamais connu de situation machiste à mon égard ! Mais c'est indéniablement et traditionnellement un « métier » d'homme. En Afrique du Nord on dit que les contes pour faire réfléchir sont réservés aux femmes et que les contes pour rire ou guerriers sont pour les hommes : une réflexion féministe en fait ! Il y a beaucoup plus de femmes amatrices et bizarrement la majorité de conteurs professionnels sont des hommes. C'est le même phénomène que pour les réalisatrices de cinéma ou les metteuses en scène. Beaucoup de conteuses sont féministes cela prouve bien que ce problème existe !

-Parlons maintenant du présent, quels sont tes publics, tes commanditaires les plus fréquents ?

Les commanditaires les plus actifs sont les municipalités, les écoles, les médiathèques, les MJC, le CPA de LATHUS par exemple. J'ai travaillé 3 à 4 ans à la maison de quartier des Trois Cités à POITIERS. J'y ai accompagné un groupe de conteuses bénévoles qui animaient les publics scolaires de la commune en retour. Tous les âges mais aussi les publics spécifiques au sein des IME, au lieu de vie « L'ÉTINCELLE » à LUSSAC-LES-CHÂTEAUX avec des enfants qui ont des vécus compliqués. Ce sont en majorité des ateliers de créations orales avec des publics

scolaires, de préférence en petit groupe, c'est plus efficace. Les enfants c'est du bonheur ! Ils se laissent emporter en toute confiance. Lorsque c'est moins évident, il m'arrive d'utiliser des axes spécifiques pour emmener les plus réticents.



La nature est un formidable vecteur de fantastique par exemple. Et dans l'autre sens, le conte par l'animisme un génial vecteur d'écologie.

-Des projets à PERSAC ?

Oui, à PERSAC. J'envisage en effet d'y créer un groupe de « mise en voix », « création d'histoire », « atelier d'oralité », dont le vecteur serait le conte pour une connexion à sa propre parole.

Le groupe de dix personnes maximum mélangeant adolescents et adultes se réunirait le samedi après-midi par exemple pour découvrir le conteur qui sommeille en chacun de lui... J'aimerais ensuite créer des rendez-vous réguliers de restitution du travail fini ou en cours ; pour que ces histoires nées du groupe vivent au-devant d'un public. (Événements ponctuels, parcours et déambulations sur les mythes et légendes de notre charmant village, sur notre nature aussi, etc.).

-Des projets plus personnels aussi, j'ai cru comprendre ?

Depuis que j'habite à PERSAC, j'ai envie de me confronter aux récits de vie, car c'est très différent du conte qui, lui par définition, s'inscrit dans l'imaginaire et les histoires du passé. Le récit de vie est un matériau contemporain et j'ai déjà des personnes qui m'inspirent et qui m'invitent à ce collectage.



Propos recueillis par Sylvain GILORY

Photos avec l'aimable autorisation de
Corinne PIGNOUX et Béatrice GUYONNET

« La différence fondamentale entre la réalité et l'imaginaire c'est que ce que l'on nomme réalité c'est de l'imaginaire qui a réussi »

Mario Mercier, peintre, poète, chaman

Corinne nous a cité quelques conteurs et l'épopée qui comptent tout particulièrement à ses yeux :

Photographie 1

Henri GOUGAUD

Renaître par les contes. Le rire de la grenouille - 2017 - EAN13 : 97822226400499

Conteur, romancier et essayiste, Henri GOUGAUD n'a cessé d'explorer la richesse des contes. Dans cet ouvrage, il se confie sur son rapport à ces récits qui savent transformer les menaces en miracles et qui, tout au long de sa vie, lui ont offert des réponses essentielles. Car le conte a le pouvoir de déplacer les frontières qui semblent hermétiques, et de nous faire prendre conscience d'un seul coup de réalités qui résistent au raisonnement. Mêlant humour et sagesse, truffé d'histoires surprenantes et de rencontres étonnantes, ce livre illustre ce qu'est une vie nourrie par les contes. Une véritable invitation à se transformer sans cesse et à accueillir l'imprévu.

« Je sais, pour les avoir fréquentés toute ma vie, que les contes sont des êtres attentifs et bienveillants. Ils répondent toujours à nos questions, pour peu qu'ils soient interrogés avec cette innocence dont ils sont eux-mêmes pétris. »

Photographie 2

Didier KOWARSKY

Après avoir pratiqué pendant une dizaine d'années diverses disciplines de la scène théâtrale, Didier KOWARSKY raconte des histoires. Emportement, dérision, contrepied, insolence, son discours est à la fois cohérent et déconcertant. Ce conteur est un explorateur : le geste et la parole sont les vecteurs d'une investigation, avec le public pour partenaire. Son répertoire s'étend du conte traditionnel de toutes origines au simple questionnement nourri par le poème, bref ou épique, la chanson, le récit et l'anecdote. Très tôt il s'est allié à des musiciens : 1, puis 5, puis 4 puis 2 ou 3... tout en continuant à se produire en solo. En même temps il a égrené les fruits de rencontres éphémères avec une danseuse, une écuyère, un conteur, une clowne, un cheval, une conteuse et autres joueurs de blues. Il fait aussi de la formation, du collectage, et il accompagne d'autres artistes en création. Il effectue en rapport avec l'oralité des interventions de diverses natures, et de la recherche avec «L'Observatoire du Silence» en compagnie d'artistes de toutes disciplines. texte de présentation issu du site de Freddy MOREZON.

« Je raconte des histoires parce que c'est ma meilleure façon de parler. La parole m'entraîne, je tombe dans l'histoire et c'est l'histoire qui raconte : vous, moi, ce qu'on en pense et comment je m'appelle. C'est comme une danse. C'est avec jubilation qu'on fait connaissance. »

Photographie 3

Catherine ZARCATE

Catherine ZARCATE, conte depuis 40 ans. Elle fait partie des conteurs de la première génération qui ont initié le renouveau du conte en FRANCE. Ses spectacles ont inauguré le conte pour adultes sous une forme philosophique. Elle conte également pour les enfants dès sept ans. Elle aime les vastes fresques autant que les récits intimistes. Elle est connue comme une artiste aimant unir, dans chaque spectacle, la profondeur et l'humour. Femme présente à son monde, elle interroge avec douceur notre relation à la vie, au féminin. Son travail, fondé dans le patrimoine mondial des contes, mythes et épopées, fait résonner leur dimension contemporaine et nous touche. Sur scène, elle s'accompagne d'une Tampoura. Base de la musique indienne, ce bourdon de quatre cordes crée une musique harmonique. En 1972, durant ses études de psychopathologie, elle découvre l'antipsychiatrie alors en plein essor. En 1974, elle poursuit ses études dans un établissement accueillant des enfants psychotiques et mène là, durant plusieurs années, un atelier-contes régulier, accompagné d'un groupe de recherches théoriques. Elle quitte son métier de psychologue en 1981 et s'intègre au « renouveau du conte ». Depuis 2012 elle publie des écrits de fonds sur l'art du conteur sous forme d'« éditos » dans sa lettre d'information mensuelle. Depuis 2000 elle adapte ses meilleurs contes en livres pour adultes et jeunesse (Seuil, Syros). Elle publie aussi des œuvres originales.

texte de présentation issu du site de l'artiste.

« Le secret de la qualité d'une oeuvre d'art est dans sa pulsation. »

Photographie 4

Yannick JAULIN

Yannick JAULIN est originaire de VENDÉE. Il est marqué dès l'enfance par la pratique du parlanjhe, dit aussi poitevin-saintongeais. Après avoir collecté des histoires de villages ou mêlé rock et conte, il finit par basculer complètement du côté des mots. Ses spectacles font souvent la part belle aux récits issus de collectages, contes du répertoire traditionnel, culture populaire, récits de vie, librement recontextualisés, adaptés et improvisés. Il réinvente les classiques du conte populaire, interroge l'actualité et aborde des thèmes universels. Depuis 1992, Yannick JAULIN a initié une manifestation loufoque « Sacré Nombriil » qui a lieu tous les deux ans à POUGNE-HÉRISSON.

« Contrairement aux artistes icônes, le conteur est au milieu du monde, pas au-dessus. Le conte dit en substance : «Mets-toi en route, tu vas te casser la gueule, mais tu vas trouver ta princesse». Une démarche du «Faites-le vous-même» à l'opposé de celle de la grande consommation et des «cerveaux disponibles». »

Michèle BOUHET est originaire du POITOU et imprégnée entre autres de la tradition orale de son pays. Ses voisines, les femmes de son environnement, vont lui inspirer son premier spectacle « Ronde de femmes » en 1989, année où elle est lauréate du prix des conteurs de CHEVILLY LARUE. Elle travaille au sein de la Compagnie de La Trace. C'est en partant du témoignage des gens, qu'il soit ordinaire ou extraordinaire, qu'aujourd'hui elle crée ses spectacles. Dans tous les cas, elle a la conviction que contes et témoignages s'éclairent mutuellement.

photographie : Sophie ELIAS



HAMADI EL BOUBSI est né en 1958 à MIDAR, petit village des montagnes du Rif dans le nord du MAROC, polyglotte, il parle couramment : Tamazight (berbère), Français, Espagnol, Anglais, Néerlandais et Arabe. Il travaille à une collecte orale dans le Rif au MAROC, crée et dirige la première Maison du Conte en Europe. A ce jour, il a à son actif une vingtaine de spectacles qui lui ont permis de faire connaître la richesse de la tradition orale. Aujourd'hui, il se dirige vers l'écriture à portée sociale et politique. Cette volonté de se tourner vers un théâtre résolument politique le pousse à créer une compagnie dont l'objectif est d'essayer de faire des spectacles sur des thématiques que d'autres, dans le champ du théâtre belge, n'aborderaient pas, tels que, l'immigration, la religion, les exils, les petits et les humbles, l'Autre, les autres, les relations hommes-femmes, le vivre ensemble et les cultures de la Méditerranée et du Sud.

Clarissa PINKOLA ESTES est née le 27 janvier 1945 au MEXIQUE, et a grandi aux ÉTATS-UNIS. Elle est diplômée en ethnologie et en psychologie clinique. Elle est conteuse et psychanalyste. Ses écrits en psychologie s'intéressent aux problématiques féminines, et sont influencés par l'école jungienne. Ils mettent en évidence le processus d'individuation et de connaissance de soi nécessaires à l'autonomisation et au développement de toute femme.



L'épopée de GILGAMESH est un récit épique de la Mésopotamie. Faisant partie des œuvres littéraires les plus anciennes de l'humanité, la première version connue a été rédigée en akkadien dans la Babylonie du XVIII au XVII siècle av. J.-C. Écrite en caractères cunéiformes sur des tablettes d'argile, elle relate les aventures de GILGAMESH, roi d'URUK, peut-être un personnage ayant une réalité historique, mais en tout cas une figure héroïque, et aussi une des divinités infernales de la Mésopotamie ancienne. Récit d'un demi-dieu qui apprend à accepter sa condition de mortel !

Vous voulez joindre **Corinne PIGNOUX** pour lui soumettre une idée de collaboration, pour commander l'une de ses prestations, vous souhaitez simplement rencontrer la créatrice ou bien vous inscrire en septembre à ses cours « Conte et art de la parole », appelez-la au

06.19.38.88.40

Elle habite 5 impasse des Bouiges Penins à PERSAC.

Vous pouvez aussi lui envoyer un courriel :

corinne.pignoux@orange.fr

Il était une fois... dans l'antique et verdoyante campagne, entre Blourde et Blourde, un habitant du paisible village de PERSAC, qu'on avait surnommé « **le père Pot-de-vin** ». Un dimanche soir, alors qu'il revenait d'ADRIERS où il s'était attardé comme à son habitude dans les nombreuses maisons offrant contre quelques liards un vin fort et foncé, il tomba en plein sabbat.

A l'heure la plus noire, lorsqu'arrivé au « **querroi Dessiants** », au milieu du carrefour flambait un vaste brasier sur lequel était posé un chaudron d'airain d'où s'échappait une fumée opaque et pestilentielle. Tout autour, des femmes nues et échevelées, des hommes aux formes tortueuses et repoussantes, la tête couverte de dépouilles de renards, de loups et de boucs, tourbillonnaient dans une farandole satanique, en vociférant des hurlements que l'on aurait pu confondre tantôt avec des cris de suppliciés, tantôt avec les appels des grands cervidés de nos forêts.

Ah! Que **le père Pot-de-vin** eût donné gros pour être resté dans l'auberge qu'il venait de quitter. Il se pinça l'avant-bras à s'en arracher un morceau pour chasser le possible effet de ce qu'il avait bu, mais rien ne fit partir l'épouvantable danse macabre et orgiaque qui se déroulait devant lui.

Pire, la ronde des sorcières, tel un serpent maléfique l'aperçut. Voilà, maintenant qu'elle l'entraînait vers le brasier où se préparait la poudre du diable, formée de débris calcinés de crapauds, de chats noirs, de lézards et d'aspics dont chaque initié devait apporter un fragment.



Nymphes dansant avec PAN de Joseph TOMANEK

Terrifié, l'infortuné **Pot-de-vin** fouilla sa poche pour y prendre son chapelet. Malédiction ! Il n'y trouva qu'une pièce de six liards. A tout hasard il jeta un œil sur le sou et par chance constata que celui-ci était frappé d'une croix pattée. Par désespoir et tentant le tout pour le tout, il le lança dans le chaudron en incantant par deux fois : « *Croix de Dieu ! Sois à moi !... Croix de Dieu ! Sois à moi !...* ». Le petit rond de métal tournoya en l'air, décrivant une courbe parfaite et tomba dans la mixture purulente. A l'instant même du ploc, loups, renards, boucs, sorciers, sorcières, tous disparurent comme par enchantement ; seul le chaudron contenant la pièce resta sur le foyer éteint et fumant.

Le père Pot-de-vin se jura de ne plus passer par le carrefour malséant, il se souvint longtemps de cette nuit maudite et ne reprit jamais une goutte de vin, ni même de jus de raisin.



Longtemps, les dimanches suivants, à l'issue de la grand'messe, devant la foule assemblée, le maire du village criait « *A qui le chaudron ?.. A qui le chaudron ?* » Mais personne, n'osa réclamer le chaudron maudit. Un jour cependant, un petit enfant porté par sa grand-mère dit : « *Grand-mère, notre chaudron ! Grand-mère, notre*

chaudron ! Tais-toi donc, petiot,» répondait la grand-mère, *«ce n'est pas là notre chaudron !»* Et elle disparut pour cacher sa confusion.

Aujourd'hui, le chaudron n'y est plus, **LA CROIX DES CÉANS** l'y a remplacé : magie blanche contre magie noire.

Pourtant, on entend dire encore qu'à la croisée des routes de **LA GRANGE À LAFRANCE** et de **LA FOLIE**, les nuits sans lune, les esprits maléfiques viennent danser, vêtus de peaux de bêtes à cornes ou même parfois nus ! Alors, visiteurs du soir, n'y allez pas par quatre chemins : buvez avec modération à la santé des Persacois qui sauront apprécier !

Très infidèle copie du texte du baron d'HUART de 1888, issu des archives de la baronnie de CALAIS.

S.Gilory



Pour les plus courageux d'entre vous qu'y voudraient affronter la nuit ce lieu de malédiction, le pupitre n° 2 de notre «promenade entre Blourdes» se trouve en effet au carrefour de la Croix des Céans : 46°20'19"N - 0°42'50"E n'oubliez pas toutefois, au choix : crucifix ou balai.



Farfadets de A.V.C.BERBIGUIER de TERRE-NEUVE du THYM

Le stéréotype du **SABBAT DE SORCIÈRES** se forme vers 1400-1430 dans les Alpes : *Il y a des sorciers et des sorcières, ils s'enduisent le corps d'un onguent fait de chair d'enfants sacrifiés rituellement, ils volent dans les airs vite et loin à cheval sur des animaux ou des balais, ils se rassemblent alors dans un lieu écarté, ils participent là à une cérémonie présidée par le Diable qui est représenté par un bouc, ils adorent le Démon, ils renient la foi chrétienne, ils piétinent les insignes du christianisme, la cérémonie se termine par une orgie générale où les sorciers s'accouplent avec des démons succubes et les sorcières avec des démons incubes. Suit un grand festin au cours duquel sont dévorés des enfants préalablement mis à mort rituellement.*

La présence du sabbat dans un carrefour est issue d'une très ancienne tradition, restée particulièrement vivace dans les carroirs (carrefour) berrichons. Avec les débuts de l'agriculture se développent les cultes agraires liés à la fertilité, qui perdureront durant toute l'antiquité et nous sont assez bien connus. On vient dès lors au « sabbat » pour oublier des conditions de vie difficiles, pour manger à satiété et faire la fête.

La danse est en effet un aspect récurrent de ces réunions clandestines, rurales et populaires. On y pratique en particulier des « danses nouvelles », « lubriques » voire endiablées, telles la volte, la chicon ou la sarabande, « danse la plus effrontée et la plus lubrique qui se puisse voir » Ces « bals populaires clandestins » libres, où prime l'amusement détaché des contraintes religieuses, où l'on s'ébat , peuvent alors amener à d'autres licences sexuelles ou contre-religieuses.

Son caractère sexuel, explosion des sens. Dans une société prude où, par tradition religieuse, la chasteté est à l'ordre du jour et les interdits sont nombreux ; le « sabbat » devient l'occasion de rapports sexuels et de relations libres. Indubitablement, cette liberté sexuelle, évoquée et qualifiée d'orgiasque, fait partie de cette fête comme dans tout rite de la fertilité et en toute occasion sociale dans un monde rural au moment des moissons, des vendanges, etc. Selon la nature et le caractère de ses participants, ces réunions peuvent par exacerbation et dérives psychosociologiques avoir connu des perversions, sataniques, voire criminelles.

sources WIKIPEDIA

Ô Ursule

Refrain :

Ô u,

Ô Ursule

Pour toi d'amour mon cœur brûle

Il faudrait, il faudrait une pompe à vapeur

pour éteindre le feu qui consume mon cœur(bis)

J'aime tes cheveux

En forme de tignasse

Ils me font penser

Aux poils de ma vache

J'aime tes grand's oreilles

En forme de porte de grange

Si tu les battais

Tu t'envolerais comme un ange

J'aime tes grandes dents

Si jaunes et si vertes

Si tu les lavais

Ah! Quelle découverte

J'aime tes boutons

Au milieu de ta face

Ils me font penser

Aux fraises dans ma tarte

J'aime tes sourcils

En forme de faucille

Ils me font penser

À de grosses chenilles

J'aime ta grande bouche

En forme de zig-zag

Elle me fait penser

À la mer et ses vagues

J'aime ton nombril

Tout plein de mottes de terre

Si tu le grattais

Ça ferait tout un cratère

J'aime tes grosses fesses

En forme d'ampoule

Si tu t'assoiais

Tu aurais l'air d'une poule

J'aime tes grandes jambes

En forme d'échasses

Si tu t'enfargeais 1

Tu aurais l'air bécasse

1 Si tu trébuchais

J'aime tes grands yeux

Derrière tes lunettes

ils me font penser

Aux phares de ma camionnette

J'aime ton grand nez

En forme de lucarne

Si tu te mouchais

Ça ferait tout un vacarme

J'aime tes grands pieds

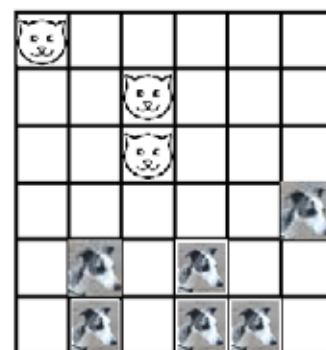
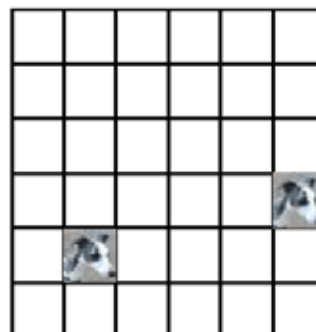
Qui sentent le fromage

Si tu les lavais,

Ce serait bien dommage

Solutions des énigmes d'été

6 lévriers, dont 2 sont déjà placés sur la grille, essaient de chasser les chats. Depuis sa case, un chien peut voir dans toutes les directions (verticale, horizontale et diagonale). Peux tu ajouter 4 chiens et 3 chats de telle sorte qu'aucun chien ne voit aucun chat ? (1mal par case)



Chien 1 Chien 2 Chien 3 Chien 4 Chien 5 Chien 6 Chien 7 Chien 8 ...Chien n

On notera poids du chien 1 = P1, poids du chien 2 = P2, poids du chien 3 = P3, ... On sait que le poids du chien 2 (noté P2) + 2 fois le poids du chien 1 (noté P1) = 94 KG, ce qui donne la relation mathématique : $P2 + 2 \times P1 = 94$ équivalente à $P2 = 94 - 2 \times P1$. De la même manière $P3 = 94 - 2 \times P2$; $P4 = 94 - 2 \times P3$; $P5 = 94 - 2 \times P4$; ... Comme on sait exprimer P2 en fonction de P1, si on exprime P3 aussi en fonction de P1 au lieu de P2, cela donne $P3 = 94 - 2 \times (94 - 2 \times P1)$ soit $P3 = 4 \times P1 - 94$. De la même manière on obtient $P4 = 3 \times 94 - 8 \times P1$; $P5 = 16 \times P1 - 5 \times 94$; $P6 = 11 \times 94 + 64 \times P1$; $P7 = 64 \times P1 - 21 \times 94$; $P8 = 43 \times 94 - 128 \times P1$; ... On sait que $P7 = 64 \times P1 - 21 \times 94$ et que P7 est forcément plus grand que 0 (un chien ne peut pas ne rien peser !). on peut donc écrire que $64 \times P1 - 21 \times 94$ est plus grand que 0, soit $64 \times P1$ est plus grand que 21×94 . Soit P1 est plus grand que 21×94 divisé par 64, soit P1 plus grand que 30

De la même manière, sachant que $P8 = 43 \times 94 - 128 \times P1$, comme P8 est plus grand que 0, on peut dire que $43 \times 94 - 128 \times P1$ est plus grand que zéro et donc que $128 \times P1$ est plus petit que 43×94 , soit P1 est plus petit que 43×94 divisé par 128, soit P1 est plus petit que 32. On sait donc que P1 est plus grand que 30, plus petit que 32 et qu'il est un nombre entier de kilo (pas de virgule). On en déduit donc que $P1 = 31$ Kg !

il y a donc 8 premiers chiens qui pèsent respectivement 31 Kg, 32 Kg, 30 Kg, 34 Kg, 26 Kg, 42 Kg, 10 Kg et 74 Kg. On se rend compte que pour le chien 9, l'équation n'aurait pas de sens car cela donnerait un poids négatif : ($P9 = 94 - 2 \times 74$). Il n'y a donc que 8 chiens maximum.

L'énigme de l'automne :

Un escargot veut grimper au sommet d'un mur de 10 mètres de haut. Il se trouve qu'il se déplace d'une façon très particulière : pendant la journée il monte 3 mètres et durant la nuit il redescend de 2 mètres. En partant de l'évidence qu'il débute son ascension un matin, combien de jours lui faudra-t-il pour accéder au sommet de ce mur ?



CÔTÉ JARDIN

Pour rester sur le thème du pain, si nous parlions des **GRAMINEES**, récemment renommées **POACEES**.

Les céréales (blé, maïs, avoine etc.) utiles à la fabrication de farines pour la confection de nos pains font parties de cette espèce botanique. Mais les graminées sont partout et sous différentes formes. En effet, il est difficile de passer à côté d'une graminée, puisqu'elle fait partie d'une des plus grandes familles du monde végétal. Nous n'allons pas pouvoir les évoquer toutes puisqu'il en existe 12 000 espèces environ.

Les graminées ornementales sont un vrai régal pour les yeux, elles offrent une grande diversité tant au niveau des formes que des couleurs. Si elles rencontrent un si grand succès c'est aussi parce qu'elles subissent peu d'attaques de ravageurs (bonne pour l'environnement car pas de traitement), résistent bien à la sécheresse et demandent la plupart du temps peu d'entretien, une petite coupe au printemps suffit. La plante rustique par excellence ! Et pour la multiplier, rien de plus simple, il faut la diviser.

QUELQUES GRAMINÉES ORNEMENTALES :

La **Cortaderia selloana** mieux connue sous le nom «Herbe de la Pampa» se dresse majestueusement vers le ciel laissant ses plumeaux nacrés se balancer au gré de la brise automnale. C'est à cette occasion qu'elle sème ses graines qui peuvent se répandre jusqu'à 25km. Elle fleurit d'Août à Décembre. Facile de tomber sous le charme ! Mais attention il est conseillé de ne pas en planter dans les jardins car elle est considérée comme invasive. En France, l'interdiction pure et simple de produire et de vendre cette plante est prévue sur tout le territoire au motif qu'elle s'est échappée des jardins et s'est implantée sur certaines côtes bretonnes. Elle menace la flore endémique allant jusqu'à créer un déséquilibre dans l'écosystème. Elle est classée dans les Espèces Exotiques Envahissantes (EEE).



Pour agrémenter un massif ou encore un toit végétal, il est possible d'opter pour la **Festuca glauca** ou Fétuque bleue, qui se présente sous forme d'une touffe joliment bleutée d'environ 40cm de hauteur.

Vous avez aussi la **Stipa tenacissima**

communément appelée cheveux d'ange. Et pour cause, son entretien consiste à brosser la plante de bas en haut pour retirer les graines. Pas banal !

De plus, elle apporte un côté sauvage avec ses tiges souples qui ondulent sous le souffle du vent.



LE SAVIEZ-VOUS ?

LES GRAMINÉES PEUVENT ÊTRE UTILISÉES :

- pour consolider les dunes : en effet, les Oyats (*Ammophila arenaria*) sont très utilisés sur le littoral atlantique pour fixer les dunes
- comme combustible : le « miscanthus géant » a été créé pour produire des agrocarburants ou un combustible biomasse. On l'utilise également broyé, en paillis.
- comme matériau de construction : Le roseau, appelé la sagne lorsqu'il est sec, est utilisé dans la construction traditionnelle de la cabane camargaise (appelée aussi Cabane de gardian)



lorsqu'il est sec, est utilisé dans la construction traditionnelle de la cabane camargaise (appelée aussi Cabane de gardian)

Connaissez-vous la douzaine de familles botaniques du potager

Les **Cucurbitacées** (concombre, melon, citrouilles et courges diverses et variées)

Les **Brassicacées**, anciennement appelées Crucifères (tous les choux, les radis, les navets ou le cresson).

Les **Fabacées**, anciennement appelées Légumineuses (haricots, fèves, pois, lentilles...).

Les **Poacées**, anciennement appelées Graminacées ou graminées (blé; orge, maïs, riz, seigle, avoine...).

Les **Apiacées**, anciennement appelées Ombellifères (persil, carotte, angélique, aneth, coriandre, cerfeuil, fenouil, céleri, panais...)

Les **Lamiacées**, appelées aussi Labiées ou Labiacées (thym, sarriette, menthe, basilic, mélisse, origan, sauge...)

Les **Rosacées** (mûrier, framboisier, fraisier, prunier, cerisier, pommier, poirier...)

Les **Astéracées** ou Composées (chicorée, laitue, pissenlit, artichaut, cardon, topinambour, salsifis...)

Les **Alliacées**, anciennement appelées Liliacées (poireau, oignon, échalote, ail, ciboulette, asperges...).

Les **Chénopodiacées** (épinards, poirée ou bettes, betteraves)

Les **Valérianacées** (mâche).

ETONNANT NON ?
La canne à sucre, le gazon et le bambou font aussi partie des graminées.



Les limousins ont le clafoutis, les vendéens la gâche, les bretons le kouing aman...

Les poitevins nous avons

La grimolle !

LE GOÛTER

On a dressé la Table ronde

Sous la Fraîcheur du Cerisier

Le Miel fait les Tartines blondes

Un peu de Ciel pleut dans le Thé

Maurice CARÊME

La grimolle est un dessert datant du Moyen Âge. Comme les crêpes, elle a traversé les temps sans se soucier des différentes théories de l'évolution. En gros il suffisait de réaliser une sorte de bouillie faite à base de farine de céréales locales allongée d'eau ou de lait à laquelle on rajoutait des œufs. Elle accompagnait surtout, à cette époque, le rituel religieux de la chandeleur.

Elle est connue dans d'autres régions sous d'autres dénominations et dans le seul département de la Vienne diverses appellations existent pour la désigner. Ainsi vous entendrez parler de gouerres ou gouerons ou de grimolées.

La grimolle est réalisée avec des pommes, fruit qui tient une place importante dans notre département et chez nos voisins limitrophes.

Jadis, la confection des grimolles était un moment de retrouvailles et de partages autour du four à pains. En effet, traditionnellement, c'est à ce moment-là que les voisins se réunissaient pour la cuisson de ce dessert dans le four commun juste après que le pain en ait été retiré.

Ce qui rend ce dessert original c'est l'utilisation de feuilles de choux bien tendres préalablement beurrées,



qu'on avait "melé" (prononcez mlé c'est à dire ramollir) et dont on avait nivelé les nervures. L'atout de ce dessert c'est le souvenir qu'il nous évoque. Nous avons tous, caché dans notre mémoire, une pensée pour une mamie, une tata, une voisine qui nous cuisinait avec amour une délicieuse grimolle.

Alors passons à la recette (une parmi tant d'autres) extraite du blog de "Atablejuliette" de septembre 2011.

Pour 8 personnes et pour préserver la tradition les mesures sont données en cuillères :

- 6 c à s légèrement bombées de farine
- 4 c à s de sucre
- 2 oeufs
- 25 g de beurre fondu
- 15 cl de lait
- 3 ou 4 pommes
- 1 c à s de gnôle ou de cognac

Mélanger la farine, le sucre, les oeufs, le beurre fondu, le lait et l'eau-de-vie.

Éplucher les pommes et les rajouter à la pâte.

Beurrer légèrement un plat (ou une feuille de chou "mélée") et verser le mélange. Enfourner 20 à 25 minutes à four chaud.

Et voilà !!!

A déguster tiède ou froid.



APPEL A VOTRE CONTRIBUTION

Qui dit Pain dit Four. En vue d'un prochain article, nous sollicitons votre contribution afin de recenser les Fours à Pains (en bon état ou abimés, voire en partie détruits) de la commune de Persac, qu'ils se situent dans des lieux publics ou privés.

Pour nous aider, il vous suffit soit de prendre en photo le four soit de nous signaler son existence (par courrier adressé à la commission communication à la mairie ou passage en mairie ou contact auprès d'un membre de la commission communication) et ce sans oublier vos coordonnées personnelles. Pour les personnes pouvant nous faire parvenir une photo, nous vous remercions de nous indiquer le lieu où se situe ce four. S'il s'agit d'un bien se trouvant dans une propriété privée vous pouvez ajouter PRIVE afin que nous ne divulguions pas le lieu exact dans la légende de la photo.

En vous remerciant,



Les membres de la Commission Communication

PERSACtualités

AUTOMNE 2021



D	L	M	M	J	V	S
OCTOBRE						
					1	2
3	4	Réunion publique comité des fêtes 5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	Fête du pain de la Crouzette 16
Fête du pain de la Crouzette 17	18	19	20	21	22	Repas de l'ACCA Halloween à l'étang 23
24	25	26	27	28	29	30
31						
D	L	M	M	J	V	S
	1	2	Ramassage des encombrants 3	4	5	6
7	8	9	10	Commémoration armistice 1918 Repas des seniors 11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				
NOVEMBRE						
D	L	M	M	J	V	S
DECEMBRE						
				1	2	Repas de Noël des aînés 4
5	6	7	8	9	10	11
12	Date limite dossier sécheresse 13	14	Gôûter des aînés 15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	Noël 25
26	27	28	29	30	31	

