

Voilà, 2019 est sur les rails, nous avons pris nos nouvelles marques, et le restaurant scolaire, avec Anny aux fourneaux, affine ses nouveaux menus.

nos villages. Evidemment ces choix ont un coût, et nous sommes en phase de test, afin de savoir si nous pourrions pérenniser ce fournisseur, tout en garantissant des prix

Bon appétit !

Plusieurs remarques nous sont parvenues depuis la rentrée, et nous avons essayé de les prendre toutes en compte, afin d'être au plus près de vos demandes.

L'agneau tout d'abord, est une viande délicate, certes, mais pas toujours au goût des enfants. En fonction des morceaux qui nous sont livrés, et de l'âge de l'animal surtout, on a parfois des viandes plus fortes que les autres, et cela génère de nombreux gaspillages. Aussi, dans un souci d'économie et de valorisation des plats, nous avons réduit sa fréquence à une fois par mois. Il sera remplacé par une autre viande **d e q u a l i t é (b œ u f)**. Nous avons aussi mis en place un suivi plus précis des gaspillages, et une meilleure interaction entre nos deux cantines (Saint Just de Claix et Saint Romans). Il en ressort de nombreux points intéressants :

Les mélanges de crudités en entrée sont parfaitement acceptés par les enfants à Saint Just de Claix, alors qu'ils sont jetés en grande quantité sur Saint Romans.

Les viandes sont parfois un peu plus sèches sur Saint Romans, que sur Saint Just de Claix ... Et de nombreuses autres remarques. Autant de petits réajustements que nous sommes entraînés d'opérer, afin d'y remédier dès aujourd'hui.

Lors de notre dernier numéro, je vous avais dit que nous suivions de très près les circuits de distribution ET la totalité de la filière d'élevage, afin de garantir la meilleure qualité possible des viandes servies dans nos cantines. Nous avons donc fait le choix de prendre un nouveau fournisseur, qui nous garantit des produits bio (de l'alimentation, aux conditions d'élevage et d'abattage) pour toutes les viandes servies à nos enfants. L'ensemble de celles-ci sont élevées et travaillées dans un rayon de 80 km autour de

stables, pour 2019. Cette phase de test se terminera juste avant les prochaines vacances scolaires de février. Nous pourrions alors dresser un bilan construit et argumenté, que nous mettrons à la discussion (dans un premier temps) en commission menu, puis en commission cantine. L'ensemble de ces résultats vous sera alors communiqué sur le Cuit'Zine, afin de vous informer, en toute transparence, des choix que nous entérinerons à l'issue de ces consultations. Vos avis sont importants, et la commission cantine est ouverte à tous les parents qui souhaitent intervenir et proposer des idées nouvelles. **La prochaine réunion de la commission cantine se tiendra fin mars et la date sera précisée dans le prochain numéro de votre magazine ainsi qu'en mairie et sur le panneau lumineux.** Le bilan financier 2018 de la cantine est déficitaire (- 35294 €), ainsi que celui de la garderie d'ailleurs (- 2590 €). Nous savons bien que ce sont des postes de charges qui sont très coûteux, surtout au regard des exigences que les équipes municipales de nos deux villages portent quant à la qualité des mets servis, et le respect des saisonnalités et de l'approvisionnement local. De plus, lors du lancement de ce projet de restaurant scolaire, nous avons eu l'assurance d'être subventionnés par le projet *Leader terre d'écho*, initié par le Parc du Vercors avec des fonds européens. **A ce jour, les subventions ne sont toujours pas arrivées, et ont plus de deux ans de retard.** Formons le vœu de les avoir en 2019, ce qui assainira les comptes. **Dans tous les cas, les équipes municipales de Saint Just de Claix et de Saint Romans continuent de favoriser le bien manger pour tous les élèves inscrits aux cantines de nos deux communes. Nous poursuivons nos efforts afin d'offrir une nourriture équilibrée et de qualité aux enfants, dans le respect de notre éthique qui privilégie le bio, le local et la saisonnalité.**



ANNÉE 2



Le 2 février prochain ce sera la chandeleur. Tu as sûrement entendu parlé de cette date, car c'est le jour où l'on fait des crêpes.

Mais d'où vient cette drôle de tradition ?

Je vais essayer de te le raconter

Chez les Romains, on fêtait les Lupercales aux environs du 15 février, en l'honneur de Faunus, ou

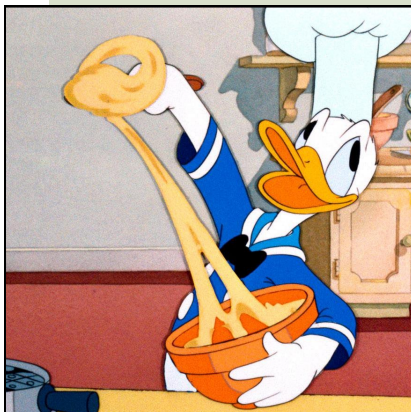


Lupercus (Dieu des troupeaux et de la fécondité) qui les défendait contre les loups. Les Lupercales ont fréquemment été liées à la fête de la Chandeleur.

En 472, la Chandeleur a été associée aux "chandelles" par le pape Gélase Ier qui a organisé le premier, des processions aux flambeaux le 2 février. Les Chrétiens ont voulu faire coïncider cette fête romaine et païenne avec un événement lié à Jésus. C'est pour cela qu'ils ont décrété que cette fête serait célébrée 40 jours après la naissance de Jésus (Noël) et qu'elle serait en l'honneur de la présentation de Jésus au temple.

Chez les Celtes (les Gaulois en faisaient partie), on fêtait **Imbolc** le 1er février. Ce rite en l'honneur de la déesse Brigit célébrait la purification et la fertilité au sortir de l'hiver. Les paysans portaient des flambeaux et parcouraient les champs en procession, priant la déesse de purifier la terre avant les semailles.

Dans les églises, on remplaça les torches par des chandelles bénites dont la lueur était supposée éloigner le mal. Les chrétiens rapportaient ensuite les cierges chez eux afin de protéger leurs foyers.



Les crêpes :

Les crêpes, avec leurs formes rondes et leurs couleurs dorées, rappelleraient le soleil enfin de retour après la nuit de l'hiver. C'est ce qui explique que l'on confectionne des crêpes à la Chandeleur, moment de l'année où les jours s'allongent de plus en plus vite.

C'était également à cette époque de l'année que les semailles d'hiver commençaient. On se servait donc de la farine excédentaire pour confectionner ces crêpes, qui étaient un symbole de prospérité pour l'année à venir.

La tradition veut aussi que la chandeleur soit la dernière fête de Noël. Ainsi, ce jour là on pouvait ranger la crèche pour ceux qui en avait fait une, et toutes les chandelles de la maison devaient être éclairées.

Une autre coutume, celle de la pièce d'or : les paysans faisaient sauter la première crêpe avec la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche. Ensuite, la pièce d'or était enroulée dans la crêpe avant d'être portée en procession par toute la famille jusque dans la chambre où on la déposait en haut de l'armoire jusqu'à l'année suivante. Ainsi tout le foyer était protégé pour le reste de l'année.



Voilà pour ce qui est de l'Histoire de cette date.

Mais je connais une autre raison pour laquelle on a décidait de fêter la chandeleur, et celle-ci, crois moi, et bien plus amusante !



Il y a très longtemps, dans les montagnes du Vercors, vivaient des ours. Longtemps en Europe, l'ours fut l'objet d'un culte qui s'étendit de l'Antiquité jusqu'au cœur du Moyen Âge. Les peuples germaniques, scandinaves, et dans une moindre mesure celtes, célébraient la sortie d'hibernation de l'ours vers la fin du mois de janvier ou le tout début du mois de février. Il s'agissait du moment où l'ours sortait de sa tanière pour voir si le temps était clément (agréable).

Pour fêter l'ours, les gens se déguisaient en ours et dansaient autour d'un feu de joie en portant de petites chandelles. Ils célébraient le retour de la lumière, la fin de l'hiver, le début des semailles d'hiver, et surtout l'allongement des jours. En effet, ils avaient peur de la nuit et elles étaient très longues en hiver. Chez nous dans les Alpes, et dans toutes les régions qui avaient des montagnes, ces fêtes de lumières furent appelées « chandelours » du 12^{ème} Siècle jusqu'au 17^{ème} Siècle. Ce jour là était officiellement décrétée l'ouverture de la période de Carnaval.

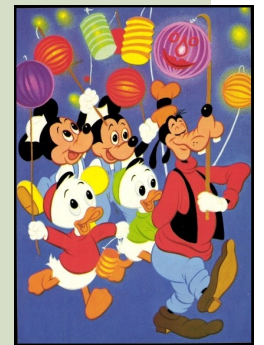


Enfin une autre histoire, liée à la mythologie grecque, dit que la fête des chandelles (festa candelarum) commémorait le retour de la déesse de la Lumière Perséphone. Celle-ci avait été enlevée par le roi de l'Autre Monde Hadès, à sa mère la déesse de la Vie Déméter. Perséphone n'étant plus dans notre monde les ténèbres étaient omniprésentes, sa mère a alors éclairé sa recherche avec une torche, et a fini par obtenir que sa fille soit sur Terre et sur l'Olympe pendant 2/3 de l'année (période claire), et dans l'Autre Monde (les Enfers) durant 1/3 du temps (saison hivernale). La fête des chandelles symbolise le retour de la Lumière et donc, son retour sur terre.



La belle au bois dormant est aussi un exemple de la commémoration de cette victoire de la lumière sur les ténèbres (du jour sur la nuit), quand la princesse Aurore se fait délivrer par le baiser du prince solaire.

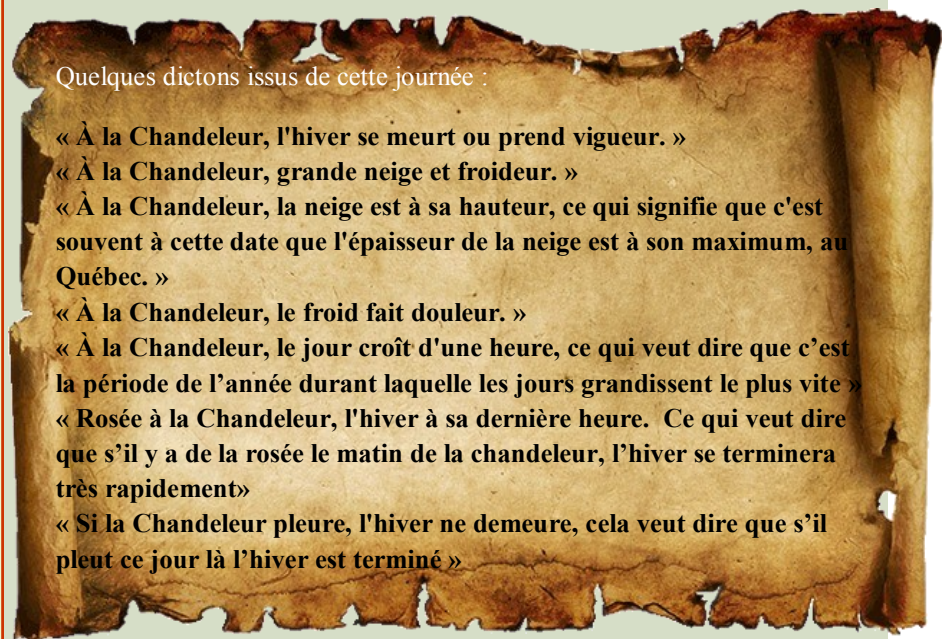
Au Luxembourg (pays juste au Nord de la France), on appelle cette fête le « Lichtmëssdag ». Tous les enfants se retrouvent en petits groupes, et parcourent les rues l'après-midi ou la soirée du 2 février, tenant à la main une baguette allumée ou un lampion confectionné par leurs soins. Ils chantent ainsi de maison en maison des chants traditionnels et espèrent avoir en échange une récompense sous forme de bonbons ou de biscuits.



Aux États-Unis et au Canada la célébration de la Chandeleur a généralement été remplacée par le **jour de la marmotte** bien que la tradition de la Chandeleur persiste encore sous ce nom dans plusieurs régions où les traditions françaises demeurent vivaces comme au Québec, en Acadie, en Louisiane, dans la vallée du Mississippi et dans le Maine.

- 1 Que fêtaient -on chez les Romains aux alentours du 15 février ? Allez un indice pour que tu trouves : Cela vient du mot Lupercus le Dieu protecteur des troupeaux. Alors as-tu trouvé ?
- 2 Le Pape Gélase 1er a décidé d'associer la chandeleur à quelle chose ? Un indice ? C'est comme une bougie mais en un peu plus long.
- 3 Les Celtes célébraient quelle fête le 1er février ? Un indice ? C'était en l'honneur de la Déesse Brigit
- 4 Pourquoi fait on des crêpes ce jour là ? Un indice ? C'est en rapport avec le soleil et l'allongement des jours
- 5 Pourquoi tenait-on une pièce d'or en faisant sauter les crêpes ?
- 6 Il y a très longtemps quel animal vivait dans les Vercors ? Un indice ? Baloo ^^
- 7 Du 12^{ème} Siècle au 17^{ème} Siècle comment appelait-on les fêtes des lumières dans les régions montagneuses ?
- 8 Comment appelle-t-on la chandeleur aux Etats Unis et au Canada ?

Allez maintenant jouons, voyons si tu as tout bien compris. C'est à toi !



REPONSES :

- 1- LES LUPERCALLES 2 - AUX CHANDELLES 3 - IMBOIC 4 - A CAUSE DE LEUR FORME RONDE ET DE LEUR COULEUR DOREE QUI RAPPELLENT LE SOLEIL 5 - POUR PROTEGER LE FOYER 6 - L'OURS 7 - LES CHANDELOURS 8 - LE JOUR DE LA MARMOTTE



Voilà une jolie comptine en l'honneur de mardi gras.

Mardi gras n't'en va pas

Refrain

Mardi gras, n't'en va pas,
On fera des crêpes, et t'en auras.
Mardi gras, n't'en va pas,
On fera des crêpes, et t'en auras.
Saute, saute la crêpe saute,
Fait qu'elle sera la plus haute.
Mardi gras, n't'en va pas,
On fera des crêpes, et t'en auras.
Mardi gras, n't'en va pas,
On fera des crêpes, et t'en auras.

Saute la crêpe avec ma mère,
Elle est tombée dans la soupière.
Saute la crêpe aux champignons,
Elle s'est collée au plafond.

Refrain

Saute la crêpe avec mon père,
Elle s'enroule au lampadaire.
Saute la crêpe à la noisette,
Elle m'est tombée sur la tête.

Refrain

Saute la crêpe avec grand-mère,
Elle atterrit dans la poussière.
Quand je tiens la queue de la poêle,
Ma crêpe va dans les étoiles.

Refrain

...

Des crêpes du monde

Quelques exemples de crêpes que l'on trouve dans d'autres pays.

Les pikelets

Royaume-Uni, Océanie...

Ils se dégustent au petit déjeuner, **toastés**, avec du miel, de la confiture ou de la **marmelade**.
Connus aussi : les crumpets, plus épais.



Les pancakes

Canada et États-Unis

Ils se mangent surtout au petit déjeuner avec du **sirop d'érable**.



Les tortillas

Mexique

Ces petites crêpes de farine de maïs ou de blé sont farcies de viande de poulet, de porc, ou de bœuf, et de haricots. Il en existe de différentes sortes : tacos, burritos...



Les blinis

Russie, Ukraine...

Petites galettes épaisses que l'on mange avec du saumon fumé, du **tarama**...

Les dosas

Inde, Malaisie...

On les fabrique à partir de farine de riz ou de pois chiche. On les mange à toute heure, souvent avec du **chutney**.



Les baghrirs

Maroc, Algérie...

Ou « crêpes 1 000 trous ». Ils sont fabriqués à partir de semoule fine et se mangent avec du miel.



Les injeras

Éthiopie, Érythrée, Somalie, Soudan...

Faits avec une farine de teff, une céréale cultivée dans ces pays. On en prend un morceau dans une main pour attraper les légumes.



Mon premier écrit au tableau.
Mon second est le contraire de beaucoup.
Mon tout se déguste à la Chandeleur

Mon premier est une note de musique.
Mon deuxième s'amuse.
Mon troisième, s'il est serré, est dur à défaire.
Mon tout sert à faire la pâte à crêpes.

Retire 3 lettres à Chandeleur pour avoir chaud.

Solutions

crêpe } PEU
CRAIE

farine } NOEUD
RIT
FA

= chaleur
Chandeleur - nde

Les ingrédients pour la pâte à crêpe :

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- un saladier, une cuillère en bois, une poêle et une louche

Les étapes pour faire la pâte à crêpe

1. Verse la farine et le sel dans le saladier.
2. Casses les œufs dans le saladier puis mélanges avec la cuillère en bois et ajoutes le lait progressivement sans cesser de mélanger.
3. Laisse reposer la pâte pendant 1 heure.
4. Fais chauffer la poêle puis verses une louche de pâte, bien répartir en bougeant la poêle.
5. Laisse cuire et retournes la crêpe.

Il ne te reste plus qu'à déguster les crêpes avec toute ta famille en y ajoutant de la confiture, de la crème de marron ou du beurre salé !