



A l'Orée du Petit Bois

N° 90 Février 2026

Publication périodique ISSN 2678-3576



SOMMAIRE :

Éditorial :

Page 1

Paroles

de résidents

Pages 2 à 7

Événements

Page 8

L'origine de la crêpe remonte à plus de 7000 ans. Son aspect ressemblait à une grosse galette épaisse. Elle était fabriquée à partir d'un mélange pâteux comprenant des céréales, moulues en farine et mélangées à de l'eau pour former une pâte.

Les crêpes, par leur forme ronde et leur couleur dorée, figureraient le retour du soleil, attendu en cette fin d'hiver. Leur confection, à partir de restes de farine de l'année précédente, serait un symbole de prospérité pour l'année à venir.

Le 2 février, la Chandeleur est l'occasion de se retrouver autour des crêpes.

C'est un moment de partage et de gourmandise. On profite en famille ou entre amis d'un instant simple et chaleureux.

Varela Gaelle

Responsable hôtelière.

Les fêtes de fin d'année se sont éloignées.

La Chandeleur réunit à nouveau familles et amis.

Les résidents du Petit Bois se souviennent de cette tradition quand ils étaient jeunes.

Avant même la lecture de leurs témoignages, nous devinons de quoi sont faites les sensations autour de cette fête célébrée le 2 février .

Salivons et dégustons...

Françoise Vandermesse



Quand on dit Chandeleur, on dit « Les Crêpes ! »

Mes grands-mères disaient qu'il fallait faire sauter les crêpes avec un Louis d'Or dans la main. C'était un gage de prospérité dans l'année.

Encore fallait-il avoir un Louis d'Or !

Moi j'ai toujours tourné les crêpes avec une spatule, sans jamais réussir à les faire sauter.

J'aimais les manger avec du chocolat fondu ou de la confiture de myrtilles .

J'habitais pas loin de Biars, là où il y a les usines Andros . Je connaissais la confiture « Bonne Maman ».

Madame Patricia De Labaca



Les crêpes étaient le dessert préféré des enfants .

C'était les grands-mères qui faisaient les crêpes ou une vieille tante qui vivait à la maison .

On les agrémentait avec de la confiture. Elles étaient très prisées. Les voisins venaient chez nous les manger.



Mon frère jumeau et moi partageons tout. On partageait les crêpes !

J'aimais la confiture de coings .

Nous étions 7 dans la famille.

C'est qu'il en fallait des crêpes !

Madame Suzanne Larroque



C'était une fête de famille .

A la campagne, on aimait se rassembler autour des crêpes.

Les gens allaient à la Messe pour la Chandeleur .

J'habitais en face de l'église. J'étais enfant de chœur. Le dimanche il y avait 2 messes, la petite et la grande.

Monsieur Yves Noyrigat



Quand je travaillais je n'avais pas le temps. C'était ma mère qui les faisait . En sortant de mon travail, je passais chez ma mère chercher les crêpes!

À la retraite on faisait les crêpes tout simplement.

Je préparais la pâte le matin. Je la laissais reposer et je les cuisinais en fin d'après midi pour le souper.

C'était notre repas: un peu de potage et des crêpes . Ça suffisait pour le soir.

Je les suçais tout simplement.

Il y en a qui mettent beaucoup de choses . Moi je les suçais.

Madame Suzanne Bernatas



*Ce que signifiait la Chandeleur? On ne savait pas trop.
Je n'en sais pas plus aujourd'hui.*

*C'étaient les préparatifs qui nous amusaient !
On marquait le coup. Il fallait faire la pâte à l'avance.*

Quand j'étais enfant, on me montait sur une chaise pour que je tourne la pâte. C'était parfois fastidieux...mais c'était une promotion !

Pour faire les crêpes, il fallait se servir de la louche d'une façon spéciale pour doser la pâte de chaque crêpe. Il fallait ensuite les faire sauter !

Tout petit on rêvait de faire tourner la poêle, de faire sauter la crêpe , mais gare à la mauvaise étoile si tu mettais la crêpe à côté !

Les aïeux nous montraient comment faire. On s'essayait avec plus ou moins de réussite. Puis on les mangeait souvent avec du sucre. Parfois on mettait de la confiture.

Pour les occasions spéciales on buvait du cidre ou du cidre « allongé » préparé en Normandie, ma région d'origine.

Madame Huguette Guilhem

C'était traditionnel ! En famille on mangeait des crêpes .

Ce n'était pas nous qui faisons la pâte mais les mamans. Enfant, nous les faisons sauter.

Le dicton disait que si on réussissait ça assurerait la fortune dans l'année .

Avec de la confiture de châtaignes, c'était délicieux. J'en ai encore le goût à la bouche...

Madame Esther Laborie



La Chandeleur c'était la fête !

Petits on attendait la Chandeleur pour manger des crêpes préparées par Maman ou par des membres de la famille.

C'était une fête familiale .

Madame Jacqueline Travart



On ne marquait pas tellement la Chandeleur.

Mes parents travaillaient. Mon père était dans l'hôtellerie.

Des crêpes on en faisait toute l'année. Crêpes sucrées ou avec de la confiture .

Maintenant, je les mange sans sucre.

Ici régulièrement on nous sert des crêpes qui sont très bonnes.

Madame Françoise Balduc

De la farine, des œufs, du lait, un peu d'eau pour qu'elles soient plus légères.

Il me tardait d'aller manger les crêpes à la cuisine, chez moi, quand elles étaient toutes chaudes, préparées par Maman sur une plaque en fonte. On graissait avec du beurre ou de l'huile.

Quand c'était cuit on mangeait naturel, sans sucre.



Elles étaient parfumées à la fleur d'oranger. Ça suffisait. C'était bon !

Madame Odette Bessières

Ma mère faisait des crêpes. J'appréciais. J'ai toujours aimé les crêpes. On aimait les manger nature, peut être avec un peu de sucre mais à peine. Tout le monde se régala.

Enfant, c'était un plat courant.

Adulte, quand j'avais des invités, c'était la fête... je faisais des crêpes .

Ici quand on nous présente des crêpes je ne refuse pas. Il y a chez moi un peu de gourmandise.

Madame Chibarry



On était paysan.

Chez moi en Espagne on avait l'habitude de faire des omelettes. Nous avions des cocottes qui piochaient partout avec leur bec. Elles allaient parfois là où il ne fallait pas, dans les réserves de ma grand-mère. Elle n'était pas contente .

Ma mère battait les œufs. Elle faisait tout à la maison. Elle labourait même la terre !

Madame Maria Sasiani-Iturriaga



Il fallait bien faire sauter les crêpes parce que ça portait bonheur. Avec ma sœur on faisait les crêpes dans la poêle.

Des fois, elles s'abimaient en retombant . Mais on les mangeait quand même!

On avait un trépied pour faire chauffer la poêle. Il fallait se baisser mais on était jeune !

On mettait du beurre ou de la gelée de groseilles, de la confiture de prunes, de fraises. Tout était fait à la maison avec les fruits des arbres fruitiers .

Madame Arlette Bourgoin

L'association entre la Chandeleur et les crêpes remonte au Moyen Âge.

À cette époque, on croyait que la prospérité de l'année dépendait de la façon dont on cuisinait les crêpes.

La forme ronde et dorée des crêpes rappelle le disque solaire, symbolisant la lumière croissante et le retour du printemps.

A la fin du Ve siècle, le Pape Gélase 1er décide de christianiser la fête des chandelles païenne et organise des processions aux chandelles, revisitées dans une symbolique chrétienne. Il se saisit ainsi du **symbole de la lumière** et décrète le 2 février fête de la **Présentation de Jésus au Temple** car il est « la lumière du monde » (Jean 8.12-59). Cela représente la clôture d'un cycle de quarante jours après Noël qui s'inscrit dans une tradition juive : « Quand fut accompli le temps prescrit par la loi de Moïse pour la purification, les parents de Jésus l'amènèrent à Jérusalem pour le présenter au Seigneur »

À la Chandeleur nous sommes à mi-chemin entre le Solstice d'hiver et l'Equinoxe de printemps. En observant la nature, nous pouvons remarquer qu'elle commence à se réveiller tout doucement..

Le soleil revient petit à petit et les journées rallongent.

Chandeleur vient du mot latin candela, signifiant chandelle. C'est le symbole du retour de la lumière.



Un concours d'éloquence, en lien avec l'école Daniel Roques et la médiathèque de Pradines a été organisé en janvier.

Les jeunes et les résidents se sont régalés sur les lectures endiablées !



Vous connaissez le jeu « le baccalauréat » ?

A partir d'une lettre, vous devez trouver une ville, un pays, un légume, une fleur le plus rapidement possible.

A vos stylos !

L'atelier équilibre avec Camille, qui remporte toujours un grand succès !



Ah ! Les parties de bowling virtuelles avec la console de jeu, cela permet de rajeunir à chaque partie, en attendant la compétition prochainement avec Souillac.

Toutes nos pensées accompagnent les familles et les proches de Reine Bérail, Marie Bouzou, Marie Couzinié, Micheline Martret, Paulette Diet. Nous souhaitons une bonne continuation à Carole Malique dans son nouvel appartement.

Nous souhaitons la bienvenue à Marie Aparad, Madeleine Béranger, Agnès Besse, Anne-Marie Laborie Esther, Mireille Lefauchaux, Yves Noyrigat, Hubert Viart.