A l'Orée du Petit Bois

N° 52 Avril 2019 Publication Périodique

Éditorial :

Page 1

Paroles de résidants

Pages 2 à 7

Événements

Page 8

Le pain…

Une nouvelle fois, avec ce merveilleux journal, il est aisé de constater l'évolution de notre société et en particulier dans la manière de consommer le pain.

Autrefois cuit dans le four du village ou chez le boulanger, le pain était conservé dans des endroits frais une semaine, voire plus.

Aujourd'hui, la baguette est devenue reine d'un jour et se contorsionne dès le lendemain. C'est le symbole de l'immédiateté dans laquelle nous vivons et qui se développe.

Dans un superbe EHPAD, à Montredon, près de Figeac, il y a un four à pain dans l'établissement. Le pain est fait tous les 15 jours, à l'ancienne ! Un vrai régal pour les yeux et les sens.

Peut être qu'un jour, à Pradines, un four à pain verra le jour, après la nouvelle cuisine… Car, pour finir son pain, rien n'est plus agréable que de saucer le fond de l'assiette remplie d'un plat dont on s'est pourléché les babines !

Vincent Castel

Croissants, chocolatines, muesli, pancakes, garnissent les tables de nos petits déjeuners.

La baguette accompagne les repas de la journée.

Quelle était la place du pain dans le quotidien de nos ainés, et en période de guerre ?

Découvrons... avec infini respect.

Françoise Vandermesse.

A la maison, nous avions du levain, un petit levain comme une boule, que l'on gardait.

Mon mari se levait très tôt pour commencer de pétrir la pâte. Elle était mise dans un paillasson enfariné et plié . On la laissait reposer.

Chez le voisin, il y avait un four. On l'allumait . Il fallait qu'il soit bien chaud pour commencer la cuisson. On enlevait la braise et on enfournait la pate coupée en morceaux.

On faisait cuire. Et pour profiter de la cha leur du four, on faisait un « prunat » , gâteau aux prunes.

On y faisait aussi sécher les champignons, les châtaignes, les noix, les prunes.

Et ce pain était bien bon. Il conservait 8 jours.

On se prêtait ainsi le four de l'un à l'autre .On dédommageait le propriétaire qui était âgé en lui offrant du pain.

Le pain, c'était le principal. On ne mangeait rien sans pain. On faisait la soupe en y mettant du pain . Une fois prête, on mettait la soupière dans le lit, sous l'édredon pour qu'elle reste chaude jusqu'à midi. On mangeait toujours bien à la campagne.

Madame Faurie.

On avait la boulangerie, à coté.

Il était bon le pain à ce moment là !

Nous allions chercher notre tourte . On la gardait précieusement.

On ne jetait jamais de pain. Les choses ont changé !

Madame Peyrus.

Le pain...c'était un miracle ! J'étais en Italie .C'était important.

On attendait qu'il gonfle . Il y avait un four à la maison.

C'était le travail de mes parents .

C'était le pain de la vie.

Ils ont tant travaillé mes parents pour nous donner du pain !

Madame Grotto.

Il n'y avait pas de village sans boulanger.

Il nous portait le pain avec une charrette attelée à un cheval.

Il faisait la distribution dans la commune, appelée « Monheurt » dans le Lot et Garonne.

A cette époque, on faisait des pains de 2,5 kg.

On faisait échange du blé porté à la coopérative, au nom du boulanger. Ils nous délivraient des bons en fonction des sacs de blé à échanger ensuite à la boulangerie.. Des fois, le boulanger nous coupait une tranche supplémentaire.

Le chien était aussi nourri au pain et à la soupe, car il nous aidait bien !

En cas d'inondation, lorsque la Garonne débordait, il y avait des bateaux qui distribuaient les produits, dont le pain lorsqu'on ne pouvait pas se déplacer par la route.

Madame Kuras.

Le pain de maïs pendant la guerre ! C'est un souvenir désagréable !

Depuis, je ne suis plus fan de pain. J'en mange juste au petit déjeuner.

Ce goût de maïs me revient quand je vois du pain. Et pourtant , je mange de la salade de maïs !

Madame Labatut.

Ma mère achetait du bon pain. Il fallait le manger.

Mon père disait que c'était dur à gagner et qu'il fallait ne rien en perdre.

Madame Rossignol.

Quand j'étais aux chantiers de jeunesse, dans la Montagne Noire, on avait une boule de pain à huit. C'était la période de restriction en 1943.

Ça ne faisait pas un gros morceau, surtout quand on a 20 ans et qu'on a faim !

Ma mère m'envoyait des colis qui pour la plupart n'arrivaient pas, pris par les maquisards de l'endroit.

Enfants, nous allions chercher « un pain de 4 » , un pain de quatre livres. La boulangère faisait « le poids » en ajoutant un morceau de pain que je mangeais en cours de route avant d'arriver chez moi.

Monsieur Arrivets.

« Le peuple a faim. Il n'a pas de pain .

Qu'on lui donne de la brioche »

aurait répondu Marie Antoinette. Ça lui a valu d'avoir le cou tranché.

Madame Le Houérou.

On a été gâtés de tous les cotés ! Aussi bien en Espagne, qu'en France.

Je suis née en Espagne. Nous sommes venus habiter en France. On a été bien accueillis. Mon père était ouvrier agricole.

Dans ma famille on n'a jamais manqué de rien.

On allait chez le boulanger. On s'intéressait à la façon dont on faisait le pain, cuit au bois !

Madame Figueras.

Le pain… ! C'était sacré !

On n'aurait jamais laissé un bout de pain sur la table !

Je le fais encore. A table, à la fin du repas, le bout de pain qui me reste, je le sauce dans la tisane.

Le pain pour moi, c'est du gâteau !

Un frère de mon mari était boulanger et mon frère aussi.

En vacances, chez ma tante, j'ai vu pétrir le pain de seigle, cuit dans leur four à bois.

C'était une grosse miche qui se conservait. On pouvait la garder 15 jours. On la mettait dans les grands tiroirs , profonds de la table. Elle y rentrait !

Le couteau était en forme de serpe, régulièrement aiguisé.

On tranchait la miche très fin avant de mettre les morceaux dans la soupe.

Avant d'entamer le pain, on traçait le signe de la croix sur la partie plate , pour remercier d'avoir du pain chaque jour. C'était sacré !

Quand il y avait des restes, nous faisions du « pain perdu ». Que c'était bon ! Trempé dans du lait et des œufs battus et cuit à la poêle

On pouvait sucrer ou pas !

Madame Lamolère.

Pendant la guerre, on avait un boulanger chéri qui avait l'habitude de nous donner un peu plus de pain que notre carte d'alimentation nous y autorisait.

Il servait les Allemands et les résistants.

Un beau jour le boulanger a été arrêté. Le quartier de Nice a réussi à le libérer en allant le chercher au Commissariat.

Madame Dugas.

Maman faisait le pain.

Ma grand-mère avait commencé. Maman a continué

Elle le faisait bien. C'était du bon pain.

On avait 2 boulangers. On allait faire cuire le pain chez eux à jour fixe.

Madame Jammes.

Pendant la guerre, mon frère ramassait les miettes de pain qu'il mettait sous son oreiller pour ne pas qu'on les lui prenne.

Ça nous faisait rire . Il avait 6 ans, peut-être peur d'en manquer .Il se souvenait qu'on ne gaspillait pas le pain.

Madame Laurie.

J'étais en Algérie . Nous habitions dans les fermes.

Ils faisaient surtout des galettes avec de la farine de blé. C'était bon ! On les mangeait au repas .

Avec le café, elles étaient un peu sucrées.

Ça a été dur pour nous de quitter l'Algérie. Les Arabes nous disaient : « *Ne pars pas* ». Ils pleuraient.

J'étais la plus jeune, mais je m'en souviens.

Madame Ferrenbach.

Maintenant on jette le pain, plein de corbeilles, lorsqu'il en reste. Quel gaspillage !

A la maison , dans l'Aveyron, on n'en manquait pas.

Mes parents avaient un four à pain. On préparait la pâte . Quand elle était gonflée, on enfournait sur une pèle ovale avec un long manche. On cuisait.

Après, on se régalait. Il était tendre et si bon !

Des voisins disaient à mon père : « Est-ce qu'on peut venir enfourner nos préparations ? »: des farces de côtes de blettes avec des œufs .

Il leur demandait de les mettre dans des plats assez profonds pour que ça ne déborde pas à la cuisson.

Si ça débordait , ça esquintait les briques et il fallait nettoyer.

On ne cuisait le pain que tous les 15 jours. On le mettait ensuite à la cave pour qu'il reste frais.

Madame Teyssier.

Adhérez à l'association du petit bois !

L'association du petit bois est essentielle pour l'animation et les actions initiées tout au long de l'année pour les résidants.

Vous avez reçu, dans votre boite mail, le coupon pour adhérer à l'association. Merci pour vos nombreux retours ! L'association a besoin de votre soutien pour mener à bien ses projets!

Dans le dernier journal, un appel avait été lancé. Aujourd'hui, une équipe, partiellement renouvelée, a pris en main les destinées de l'association. Merci à tous les bénévoles qui ont décidé de poursuivre cette action !

Merci à Louis BRUERE, Ghislaine BERAIL, Philippe FAYDI, Christine ARRIVETS, Claude RIFFAULT d'avoir rejoint le conseil d'administration de l'association et à Colette MAURY, Jackie THEIL et Françoise VANDERMESSE de poursuivre leur action en son sein !

Vincent Castel.

Toutes nos pensées accompagnent les familles et les proches de **Gina Soatto, Francisca Royo et Ginette Bouscary** décédées récemment. **Monsieur Sabatié** a quitté l'établissement .

Nous souhaitons la bienvenue à :

Jacqueline Testut, née à Cahors. Elle a été institutrice toute sa vie et a épousé un agriculteur de Castelnau Montratier. Ils n'ont jamais quitté Cahors.

Josette Breton, fille unique, née dans le Finistère, a vécu au Canada et n'est venue sur Cahors que depuis peu, pour rejoindre un de ses fils.

Viviane Hoorens, vient du Nord. Avec son mari, ils ont eu 4 enfants et sont venus à Belveze pour la retraite. Couturière, elle est entourée par ses 8 petits enfants .

Monique Gadonnet est née dans le Lot. Comptable, elle a suivi son mari, gendarme, aux quatre coins de France pour s'installer ensuite définitivement à Cahors.

Huguette Laparra est cadurcienne. Elle a tenu un magasin de tissu de luxe à Cahors, place du marché. Elle vient de la résidence des Pins à Cahors.

Denise Dubois, est née et a vécu de nombreuses années en Seine Maritime puis Seine et Marne. A la retraite elle s'est rapprochée de sa fille qui habite Lalbenque.