A l'Orée du Petit Bois

N° 59 Février 2020 Publication Périodique ISNN 2678-3576

Les crêpes

SOMMAIRE :

Éditorial :

Page 1

Paroles de résidants

Pages 2 à 7

Événements

Page 8

En 2007, j'ai cessé mon activité professionnelle. Je tenais le pressing Boulevard Gambetta à Cahors.

Le contact avec la clientèle me manquait. Il me fallait trouver une occupation. Ma belle-mère était alors à la Résidence du Petit Bois . Lors de mes visites, j'entrais en relation avec le personnel, avec le directeur et avec Monsieur Moretti, Président de l'Association. Ce dernier m'a invité à prendre contact avec l'animatrice. L'approche des résidants m'a encouragée à m'investir comme bénévole.

Depuis 13 ans, je vis quotidiennement des moments merveilleux. Je partage aussi la peine des familles lorsque leurs proches nous quittent.

L'émotion des échanges est profonde. Il est aussi des plaisirs qui sentent bons!

J'aime cuisiner et partager mon savoir faire. Régulièrement je prépare crêpes ou crème au caramel « comme à la maison ». Je suis attendue pour un moment de dégustation apprécié de chacun. Résidants, salariés, directeur, kinés, par l'odeur alléchée, élargissent parfois, le cercle du goûter ! C'est bon pour tous ! **Jackie Theil**

« Super Bénévole à l'Association du petit bois »

Vincent Castel

Ce Dimanche 2 Février, c'était la Chandeleur, jour de l'année où l'on se retrouve pour manger des crêpes.

D'abord fête païenne pour célébrer l'allongement du jour : on mangeait des genres de crêpes pour symboliser le soleil .

Devenue fête chrétienne à partir du 5ème siècle : le Pape faisait distribuer des galettes aux pèlerins de Rome.

Tradition bien vivante, dans les familles des résidants, qui aiment faire mémoire de ce moment et le savourent .

Françoise Vandermesse

C'est ma mère qui faisait les crêpes pour la Chandeleur .

J'en mangeais à midi et le soir, s'il en restait. On mettait soit du sucre, soit de la confiture .

J'essayais parfois de la faire sauter, sans grand succès ! Elle atterrissait sur le coté ou pliée en deux !

C'était une tradition familiale pour cette fête.

On ne mangeait pas de crêpes, hors de ce jour là .

Pendant la guerre, période de restriction, ma mère faisait des « crépads » , crêpes épaisses.

Monsieur Arrivets

Comme on les aimait !

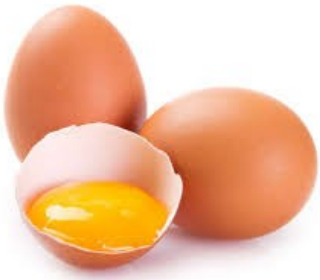
On n'en faisait pas tous les jours . C'était 2 ou 3 fois par an . C'est pour cela qu'on les appréciait !

A la maison, nous étions nombreux : 8 enfants - j'étais l'ainée - et des parents pas trop riches. Il fallait compter.

Madame Teil

La pate était vite faite !

On y mettait de l'eau de vie de prunes , quand on en avait .On l'économisait l'eau de vie de prunes !



On y mettait aussi un peu de fleur d'oranger, de la vanille, des bons œufs de nos poules. Ils étaient jaunes et gros ! Il arrivait que les poules fassent 2 œufs dans la journée .

La farine, on la faisait au moulin. Nous avions un moulin à farine et on moulait le blé. Ensuite, on la tamisait pour obtenir une farine blanche et bien fine . C'était de bonnes crêpes !

Le soir, on faisait aussi la « pescajoune » épaisse et salée avec une salade du jardin.

Qu'est ce qu'on se régalait ! On en parle encore. J'y pense souvent.

On faisait sauter la crêpe dans la poêle le plus haut possible. On recevait alors un pièce cuivrée -un sou - qu'on gardait précieusement pour s'acheter un petit quelque chose, nos petits trucs à nous.

Madame Lamolère.

Les crêpes!… On nous les faisait faire ! On nous a habitué à faire un peu de tout.

À 4 ans, on m' a enlevé ma poupée parce que je ne faisais pas la vaisselle…

On les cuisait sur le feu . On n'avait pas de gaz .

On faisait sauter pour la retourner sans la tomber.

On mangeait la crêpe en dessert - nature - juste un peu de sucre parfois.

Les jours de pluie on disait « Tiens, on va faire des crêpes ! »

Madame Faurie

Le repas du soir se composait souvent de la « pescajoune ». C'était une pate plus consistante et plus épaisse que celle des crêpes . On l'accompagnait d'une salade.

La pescajoune, nous la faisions à l'eau car ma mère n'aimait pas le lait .

Il fallait surveiller la poêle et la couleur, pour éviter qu'elle sèche !

Madame Chibarry

Chez ma grand-mère , on faisait des crêpes en saison froide , la samedi et quand on était sage !

Si c'était maman, elle était plus sévère. Mais ma grand-mère, elle, était adorable, toujours contente. C'était formidable !

Elle faisait aussi des gaufres dans un fer à gaufres .

J'aimais tout … surtout si c'était ma grand-mère, tout était bien !

Madame Laparra

Pour la Chandeleur, c'était la coutume.

On s'amusait à faire sauter les crêpes sans les tomber ! Ça allait de plus en plus haut. Plus ça montait, plus il y avait un pourcentage qui atterrissait au sol !

Bon souvenir !

Mes parents invitaient la famille, question de passer une soirée. On faisait le concours entre tous ceux qu'on était .On cherchait à en tomber le moins possible !

Monsieur Tedesco

Il fallait tenir une pièce d'or dans la main gauche, tandis que, de la droite, on faisait sauter la première crêpe .

Si la crêpe retombait , correctement retournée , on ne manquait pas d'argent pendant l'année.

La tradition de la Chandeleur est restée . La preuve : on a eu des crêpes ici à la Résidence .

Madame Gutin

À la campagne, on faisait surtout des oreillettes et des gaufres.

Maman avait un gaufrier qui faisait 2 gaufres à chaque fois.

Quand j'ai eu mes enfants, je leur faisais bien des crêpes. Mais je préférais faire un plat de beignets. Parce que, les crêpes, c'est plus vite fait de les manger que de les faire !

C'est long à faire les crêpes, une à une !

Maman les servait avec du miel parce que nous avions un voisin qui avait des ruches .

Madame Bourgoin

C'était la tradition : pour la Chandeleur, on faisait toujours des crêpes !

On en faisait bien, un peu, dans le courant de l'année. Mais pour la Chandeleur, on n'oubliait pas ! On mettait juste un peu de sucre et on roulait ! On les mangeait aussi nature, toutes chaudes .

Maintenant on y met du chocolat, du Nutella . On les fait aussi avec de la béchamel et du jambon . Mais pour moi, la crêpe, c'est sucré!

La tradition continue. Ici, à la Résidence, on nous a servi des crêpes , mais ça n'avait pas le même gout .

À la maison, on faisait parfois les crêpes sur le feu, dans la cheminée avec une poêle spéciale. La fumée, la braise donnaient un gout particulier. Et puis on graissait la poêle avec de la graisse de canard, ce qui ajoutait encore au gout. C'était un autre gout !

Madame Faydi

Maman faisait très bien les crêpes. Elle mettait du sucre et les présentait.

On n'était pas difficile. On mangeait de tout.

Au sud de l'Espagne, nous avions tout ce qu'il fallait, des fruits, des légumes.

On n'était privé de rien, simples mais heureux. C'est la guerre qui a détruit notre famille. Arrivés en France, nous avons été accueillis. On n'a pas peiné. J'avais 10 ans.

Madame Figueras

Je travaillais dans les fermes . Je peux vous dire qu'on n'avait pas de crêpes ! C'était des pommes de terre tous les jours, salade, le soir. Jamais de dessert. Toute l'année... pareil !

Plus jeune, maman me faisait des crêpes . Elle les faisait un peu

épaisses. C'était les « pascades ». On les mangeait nature. C'était nourrissant : de la farine, des œufs, un peu de lait .

À la maison, on était gâté. Dans les fermes, ce n'était pas pareil !

Hier chez mon gendre , j'ai dégusté des crêpes .C'est un fin pâtissier, un peu gourmand !

Madame Teyssier

A la maison, je ne me souviens plus qu'on en faisait . On faisait plutôt des beignets .

En 1930, en arrivant de Pologne en France, on se contentait d'un morceau de pain avec un carré de sucre . On vivait, comme on pouvait.

Depuis , j'en ai fais des crêpes ! J'en faisais suffisamment pour en manger le lendemain.

Madame Kuras

C'était un moment exceptionnel !

On se disait longtemps à l'avance, avant la fête des crêpes : « on va se régaler ! » car on n'en faisait pas souvent. On dégustait les crêpes entre nous, dans la famille.

Au début, on les sucrait. Par la suite, en parlant avec d'autres, on a amélioré en mettant de la confiture. C'était la confiture à la groseille que faisait ma mère. On n'a jamais acheté de confiture .C'est moi qui cueillais les groseilles. C'était un peu ennuyeux. Il fallait rester tranquille. Alors que moi, j'étais plutôt du genre bougeotte . C'était le fait de l'immobilité qui m'ennuyait.

On a gouté ensuite à d'autres confitures, la fraise, la framboise.

Quand on mangeait des crêpes, c'était le repas à la crêpe . On se délectait uniquement de crêpes.

Monsieur Pajot

Recette de Jacky, spécialiste de la bonne crêpe, légère, à l'EHPAD.

- 6 œufs de la ferme, bien jaunes.
- 1litre de lait
- 500 g de farine
- 2 cuillérées à soupe d'huile

Parfumer à la liqueur d'orange

Préparer la pate la veille .

La laisser reposer au frigo.

Servir, une fois cuite, avec du sucre et du sucre vanillé.

3 mois de travaux….

Cela faisait 22 ans qu'aucun coup de peinture n'avait été donné dans le hall d'accueil de l'EHPAD.

Ces travaux « faits maison » par José et Lionel, ont été l'occasion de repenser l'accueil, épurer l'espace et le rendre plus chaleureux. Les murs sont entièrement repeints. Le sol va être décapé et ciré, l'aquarium déplacé au salon 1 pour que les résidants en profitent davantage, un écran de grande dimension installé pour diffuser le trombinoscope, les photos des animations, les évènements et, enfin, un mobilier tout neuf…

Bref, une mise en beauté intégrale pour mieux vous accueillir !

Le SAS d'accueil avec les nouveaux panneaux d'informations en verre.

Un remerciement

tout particulier à Eve Gleizes, aide soignante au secteur protégé, pour son investissement élevé dans la « construction » et l'entretien de ce bel aquarium.

Une banquette, de nouveaux fauteuils, un grand écran vont bientôt transformer la physionomie de ce lieu.

Nous souhaitons la bienvenue à **Laure Theil**, née à Cremps, dans une famille de 8 enfants. De parents agriculteurs, elle est allée à l'école jusqu'à 12 ans, puis a vécu sur Bordeaux comme femme de ménage.