

Paroles de vie

Journal des communautés catholiques
de Bazoches, Bray, Villenauxe, Cesso, Maison-Rouge, Donnemarie, Longueville, Sourdun



Dossier p. 5 à 10

**Tout savoir
sur notre pain**



pour tout renseignement
paroissesbmsp@orange.fr



Nos paroisses

Maison-Rouge-en-Brie

Cessoy, La Chapelle Saint-Sulpice, Lizines, Meigneux, Mons-en-Montois, Savins, Sognolles-en-Montois, Thenisy, Vieux Champagne

Longueville - Sourduin

Chalautre la Petite, Herme, Melz-sur-Seine, Blunay, Poigny, Sainte-Colombe, Saint-Loup de Naud, Soisy Bouy

Villenauxe-la-Petite

Baby, Fontaine Fourches, Grisy-sur-Seine, Jaulnes, Noyen-sur-Seine, Passy-sur-Seine, Villiers-sur-Seine, Villuis

Bray-sur-Seine

Chalmaison, Everly, Gouaix, Jutigny, Mousseaux-les-Bray, Mouy-sur-Seine, Les Ormes-sur-Voulzie, Saint Sauveur-les-Bray

Bazoches-les-Bray

Balloy, Gravon, Montigny-le-Guesdier

Donnemarie-Dontilly

Chatenay-sur-Seine, Coutençon, Egligny, Gurcy-le-Chatel, Chalautre-la-Reposte, Luisetaines, Montigny Lencoup, Paroy, Sigy, Villeneuve-les-Bordes, Vimpelles

Photo de couverture

Christian à Maison Rouge
Photo Paroles de vie

Centre Inter Paroissial

21 rue de Sigy
 77520 Donnemarie Dontilly
 Père Thierry Leroy
 Père Bernard Pajot
 Père François Labbé
 Pour prendre rendez-vous
 contacter le : 01 60 67 31 19

Site internet

www.paroissesbmsp.fr

Evènements paroissiaux du trimestre et permanences

voir page 15

édito L'été, saison idéale pour découvrir



Paroles de vie

SOMMAIRE

Édito p. 3
L'été, saison idéale pour découvrir

Vie d'Église p. 4
20 ans de sacerdoce

Dossier p. 5 à 10

- Il était une fois le pain
- Témoignage d'un meunier à la retraite
- Faire du pain... peut-être pas si simple

Page jeunes p. 11
Lettre à Lauriane

Détente p. 12 à 13

Ça se passe chez nous p. 14
La fête du pain

Agenda et horaires p. 15
Calendrier paroissial

Voici l'été de retour. Comme chaque année certains partiront en vacances, d'autres resteront chez eux. C'est peut-être un choix personnel, comme une question de moyens. L'été reste malgré tout synonyme de changement, changement d'horizon, changement de rythme. L'été est aussi la saison privilégiée pour découvrir des choses toutes simples et parfois tout près de chez-soi.

« *Paroles de vie* » vous propose de vous emmener à travers les siècles dans

l'histoire du pain, ce pain quotidien que tous devraient pouvoir manger à volonté dans notre monde. Alors découvrons le rôle du pain dans l'histoire de l'Homme, découvrons ses différentes saveurs et pourquoi elles sont différentes, découvrons ce qu'il représente dans nos civilisations, comment il est fêté, comment on peut faire son pain.

Bonne découverte et bonnes vacances.

JOSÉ VAUDOIX



Ingram



Ci-contre :
« Vous ferez cela
en mémoire
de moi » ;
De haut en bas :
les pères Pouyé
et Leroy réunis ;
le père Thierry
va arriver
au niveau
de sa maman ;
animation
pendant le repas.

PÈRE THIERRY LEROY :

20 ans de sacerdoce !

Ce lundi de Pentecôte, le père Thierry Leroy, curé des 84 villages composant le pôle Missionnaire de Provins, a fêté ses vingt ans de sacerdoce.

Pour célébrer cet anniversaire, le père Thierry Leroy a invité seize de ses confrères, prêtres et diacres, parmi ceux qui, d'une façon ou d'une autre, ont marqué sa vie ecclésiale.

L'un d'eux, le père Charles Pouyé, représente un symbole particulièrement fort. En effet c'est lui qui l'a accueilli lors de son entrée au séminaire, mais aussi c'est ce même prêtre qui l'a baptisé ! Il est rare de pouvoir réunir le prêtre qui a célébré le baptême et le baptisé lui-même devenu prêtre entre temps...

Autre grande joie pour notre curé : la présence de sa maman. Le père Thierry a rappelé que, alors qu'il n'était qu'un adolescent, elle faisait partie d'un groupe du Rosaire et priait pour qu'il y ait des vocations. Cette heureuse mère ne se doutait

pas que ses prières seraient exaucées au sein de sa propre famille. Mais la vie d'un prêtre se forge aussi auprès des communautés chrétiennes qui lui sont confiées dans le cadre de son ministère. Des invitations ont largement circulé auprès de ces communautés et ce ne sont pas moins de trois cents fidèles qui ont répondu présents en participant à la messe célébrée à cette occasion en l'église de Donnemarie-Dontilly.

A la sortie de la messe, tout le monde était convié dans le cloître autour d'un apéritif très convivial qui a permis d'échanger avec les autres personnes, avant de se diriger vers la salle des fêtes de Longueville où un repas partagé a clôturé cette journée.

Bon anniversaire père Thierry !

MIREILLE CANZIANI





Saviez-vous que lorsque vous mangez une tartine, vous perpétuez un plaisir très ancien ? A la base de notre alimentation depuis des millénaires, le pain est le témoin privilégié de l'histoire des civilisations. Aliment de base et symbole spirituel, il accompagne tous nos repas, les fêtes et les rites religieux. Au gré des caprices de la nature et des guerres, le pain est signe d'opulence ou de misère, de servitude ou de liberté.

Il était une fois... le pain

Dans son histoire, le pain est successivement bon, cher, moins bon, moins cher, de seigle ou de froment, tantôt blanc, tantôt noir. Aujourd'hui, il est meilleur que jamais, lorsque les « artisans boulangers » renouent avec les produits authentiques et le souci de la qualité.

Les galettes préhistoriques

L'histoire du pain remonte aux origines de l'agriculture, à l'ère néolithique, au début de la sédentarisation et de l'apparition des premiers villages. Les chasseurs-pêcheurs-cueilleurs se mettaient à récolter des céréales sauvages à la faucille pour les moudre et les broyer. Ils stockaient le grain dans des grandes fosses. Plus tard, entre 10.000 et 9.500 ans avant notre ère, ils commencèrent à semer et s'installèrent sur des terrains propices à la culture.

5000 ans avant l'Empire romain et le christianisme, l'Europe était déjà une civilisation d'agriculteurs-éleveurs qui mangeaient des galettes de céréales.

Il était une fois le pain

Repères

Le pain et la Révolution

A cette époque, le pain représentait le sacré, l'espoir, la justice, la stabilité... En 1789, le problème le plus grave ne fut pas le manque de pain mais son prix. Ce fut l'une des causes de la Révolution française.

Les années 1788-1789, alliant mauvaises conditions climatiques et conditions économiques dramatiques, ont connu une des plus importantes famines de l'histoire. Le prix du pain a atteint des sommets et plus personne ne pouvait le payer. Des émeutes ont donc éclaté dans les villes de province, et l'on s'est emparé de la Bastille pour, entre autres, y saisir les stocks de blé destinés aux prisonniers. Des boulangeries ont été attaquées et le peu de farine disponible, pillé.

Le pain azyme

Le pain azyme est un pain que les Juifs font cuire durant la fête de Pessa'h, en mémoire de ce que leurs ancêtres, au moment de quitter l'Égypte et dans leur hâte à quitter ce pays où ils étaient retenus en esclavage, firent un repas avec du pain sans levain.

Par ailleurs, pour les Hébreux, le pain levé était un pain de tous les jours, par opposition au pain azyme, non levé, consommé lors de la Pâque. En effet, la fermentation, qui évoque le putride, l'impureté, est semblable à l'origine de cette distinction.

De même, la technique du pain au levain étant déjà maîtrisée à cette époque, chaque année, le levain ayant presque un an, était épuisé. Il fallait donc cuire du pain sans levain

le temps de refaire un nouveau levain, et on faisait coïncider cette nécessité chimique avec la fête de la Pâque.

Ce pain sans levain est donc plat, et rond. Il est plus que probable que c'est là aussi l'origine de la forme de l'hostie utilisée pour l'eucharistie chez les chrétiens...



Le mystère du levain

L'origine du levain est incertaine. On sait cependant que les Égyptiens faisaient du pain avec levain, et ce plus de 1000 ans avant Moïse ! Ils connaissaient donc les principes de la fermentation. Ils avaient des moulins, des fours et tout ce qui sert à la fabrication du pain. Si l'Égypte est le berceau des arts et des sciences, elle est très probablement aussi celui de la boulangerie.

Son invention serait due au hasard : la première personne qui a confectionné un pain levé ne l'a pas fait exprès. Ce serait un Égyptien distrait qui, après avoir préparé sa pâte de céréales, l'a oubliée dans un coin au lieu de la cuire tout de suite. La pâte a donc fermenté et a donné naissance au premier pain levé du monde.

De plus, l'on sait que les Égyptiens pétrissaient leur pâte avec l'eau du Nil qui est riche en ferments saccharomyces, les mêmes que les composants de la levure...

Les premières représentations de pain levé datent de l'ancien Empire égyptien. Elles ornent des tombeaux et témoignent du double rôle du pain : il était à la fois une offrande aux dieux et un viatique¹ pour les défunts, partis pour un long voyage dans l'au-delà.

Des peintures funéraires plus tardives (2000 av. J.-C.) ont pour sujet les travaux des champs et représentent des artisans boulangers.

Les boulangeries d'Athènes

Homère appelait les hommes « des mangeurs de farine » : les Grecs de l'Antiquité étaient des grands consommateurs de pain. Ils mangeaient le plus souvent des galettes d'orge non fermentées, cuites sur des pierres chaudes, et réservaient le pain de blé aux jours de fête.

On leur doit le perfectionnement du four qui, avant eux, consistait en un simple moule chauffé ou une cloche de terre posée sur une pierre.

Au II^e siècle avant J.-C., on dénombre dans les boulangeries d'Athènes pas moins de soixante-douze variétés de pains : pains d'orge pour les pauvres ou pain de seigles importé d'Égypte, pains de farine d'épeautre ou de froment barbu, miches rondes de farine de blé, pains à l'huile au lait et au poivre, pains au fromage, pain blanc de farine de froment, pain levés aromatisés aux herbes ou garnis d'olives...

Du pain à Rome !

Les légions romaines ont ramené à Rome des boulangers grecs, réduits en esclavage, qui leur ont enseigné leurs connaissances. Les premiers boulangers sont donc apparus à Rome au II^e siècle avant J.-C. Les fresques de Pompéi témoignent de la fantaisie avec laquelle ils travaillaient : on y voit des pains en forme de lyres, d'oiseaux, d'étoiles, d'anneaux entrelacés (pour égayer un banquet de noces).

Le pain le plus répandu à Rome était « la miche d'orge ». C'était la nourriture des gladiateurs. Les soldats eux, recevaient du blé. Ils devaient le moudre et préparer eux-mêmes leurs galettes.

Du Moyen-âge au pain industriel

Au Moyen-âge, de nouvelles techniques sont apparues (notamment avec les invasions barbares) qui en théorie devaient faciliter la confection du pain : le collier d'attelage et la charrue à roue pour travailler la terre, le fléau à battre et le moulin à vent pour travailler le grain.

Originaires des pays d'Orient, le moulin à vent a remplacé le moulin à eau qui avait lui-même supplanté le moulin actionné par des animaux, successeur du moulin à bras.

Les fours et les moulins appartenaient aux seigneurs et les paysans devaient payer une redevance pour avoir le droit de les utiliser. On cuisait une fois par mois.

Les premières boulangeries publiques s'ouvrirent en France au VI^e siècle. A cette époque, le mot « boulanger » n'existait pas ; dérivé du picard « boulang » (qui signifie fabriquer des pains en boules), il est entré dans l'usage au XV^e siècle. On parlait des « fourniers » (de four) ou des « pesteurs » (du latin *pistor*). Les boulangers étaient alors appelés « Talemeliers ». Le pain ordinaire ou pain bis était fabriqué avec une farine grossière. Contrairement à aujourd'hui, le son n'était pas séparé.

L'histoire du pain connaît au XVIII^e siècle un tournant important grâce à des améliorations décisives dans plusieurs domaines : des progrès en levurerie, la mise au point des premiers pétrins mécaniques, d'importants perfectionnements en matière de fours...

C'était le tout début, les premiers germes de la boulangerie industrielle.

La moisson est améliorée. Les premières batteuses, puis moissonneuses, puis lieuses apparaissent vers 1850. Ce n'est que pendant l'entre-deux guerres qu'apparaissent les premiers tracteurs. Quant aux moissonneuses-batteuses, elles n'ont conquis nos campagnes qu'au milieu du XX^e siècle.

La rivalité seigle-froment Le prix du pain

Le froment est l'autre nom du blé. Il vient de *frumentum*, le nom latin pour signifier la récolte du blé.

Vers 1850, le pain de froment était en moyenne deux fois plus cher que le pain de seigle. Plus les gens étaient aisés, plus leur pain était blanc. Le pain blanc se dégustait chez les nobles et les bourgeois qui l'achetaient chez leur boulanger... Les paysans se contentaient d'un pain noir qu'ils réalisaient eux-mêmes à partir des céréales disponibles. Les riches indépendants refusaient catégoriquement de manger du pain de seigle.

Puis, les habitudes de consommation des familles changèrent : le pain de froment, produit en plus grande quantité et donc moins cher, évinça le pain de seigle. Dès qu'un ouvrier en avait les moyens, il préférait des pains coûteux... A cette époque, le pain était encore l'aliment de base de la population.

Vers 1900, le pain de seigle n'existait plus que dans les campagnes, qui l'ont elles aussi abandonné après 1950. Mais plus tard, il est redevenu à la mode dans



DR

les villes et a séduit les classes aisées...

Pendant les années 20, régnait une insouciance propice à l'imagination : la fameuse baguette est née au cours de ces légendaires années folles et a connu un succès immédiat.

Pain blanc, alimentation et niveau de vie

Après la seconde guerre mondiale, on gardait un mauvais souvenir du pain complet et on se mit à adorer le pain blanc. Pour qu'il soit encore plus blanc, de nouvelles techniques de pétrissage furent mises au point.

Hélas, le pain devint ainsi de plus en plus insipide à cause des farines de fève qui, si elles satisfaisaient les consommateurs au plan visuel, lui donnaient un goût amer. Peu à peu, les consommateurs se lassèrent de lui. Ils en mangèrent de moins en moins. A titre de comparaison, en 1945, la consommation moyenne de pain blanc était de 140 kg par an et par personne. Elle n'était plus que de 80 kg en 1970, et a dégringolé à 50 kg au début des années 90. Parallèlement, la consommation de produits de substitution (biscuits, tartes, sandwiches...) a augmenté.

Aujourd'hui encore, on peut supposer que les mangeurs réguliers de biscuits, de petits pains, croissants et autres viennoiseries, sont en général plus aisés que ceux qui consomment plus de 50 kg de pain par an.

En effet, si dans une famille qui voit régulièrement à son menu de la viande, du poisson et des fruits et légumes frais on ne consomme le pain que par pur plaisir et pour saucer ou tartiner, pour une famille modeste, il reste un aliment à part entière, et l'on en mange davantage.

ALAIN VOLLÉ

¹ Nourriture déposée dans le tombeau pour faciliter le voyage du défunt

Le pain béni



DR

Autrefois, les gens venaient à jeun à la messe (ils ne mangeaient pas depuis minuit) pour pouvoir communier. À la fin de la messe, on distribuait (et on distribue encore parfois) du « pain béni ». Ce pain était apporté par une famille de la paroisse, béni pendant la célébration puis découpé en petites parts et distribué à la sortie de la messe. En mangeant le pain béni, les gens récitaient souvent une prière.

Evidemment très différent de l'Eucharistie, le pain béni en rejoint un des aspects essentiels : la fraternité, le partage.

Il permettait aussi à ceux qui, pour différentes raisons, n'avaient pas pu communier au corps du Christ, de signifier qu'ils ont, eux aussi, faim de vie spirituelle.

L'origine de cette pratique s'explique par le fait qu'autrefois, c'étaient les fidèles qui procuraient le pain et le vin qui étaient apportés en « procession d'offrande ». Lorsqu'elle fut remplacée par la quête, la bénédiction du pain persista longtemps, et n'a pas totalement disparu.

Meunier : pour du métier

Paroles de vie a demandé à Christian, meunier aujourd'hui à la retraite, de nous présenter son activité professionnelle passée : la vie du moulin, le circuit du blé à la farine au pain...

J'ai toujours eu un profond attachement à cette vie du moulin. Cela reste vrai maintenant, en retraite. Par mes racines d'abord, huit générations du même nom sans interruption depuis 1757 se sont succédé au moulin. Puis ce fut la coupure, le départ du moulin. Cette rupture ne pouvait être ressentie que comme un regret. Mais la vie est ainsi faite. Il faut s'adapter, vivre autrement.

Ainsi au cours des années, le moulin a connu des motricités différentes, passant de la force de l'eau au moteur à deux temps, pour arriver à l'électricité.

Avant les années 60, nous recevions des blés venant des localités environnantes.

Une fois transformée, une partie du blé était reprise par les agriculteurs qui faisaient eux-mêmes leur pain, et l'autre partie était livrée en boulangerie.

Puis nous avons dû produire des qualités de farine plus élaborées, d'où la nécessité d'avoir des blés plus suivis. Nous allions chercher par camion de vingt-cinq tonnes du blé en Touraine et en Beauce.

Dans les années 70, les minoteries remplacent les moulins artisanaux et nous devons faire face à une demande plus ciblée des boulangers avec toutes les catégories de pains spéciaux, les biscuiteries et leurs spécialités. Chaque livraison est accompagnée d'un alvéogramme (test d'élasticité des pâtes) qui déter-

l'amour

mine la texture du produit livré.

Ce virage des années 70/75 m'a personnellement beaucoup marqué.

Les contacts avec les clients boulangers, les biscuiteries, les fournisseurs, les coopératives et les exploitants beaucerons ont pris un aspect différent, moins familial, plus « affaire ».

Mais heureusement nous avons pu garder notre clientèle de « petits boulangers » ; ceux-ci ont été touchés par la sous-consommation du pain.

Aujourd'hui, je garde toujours contact avec d'anciens clients ou fournisseurs. Chaque rencontre est une joie de pouvoir discuter. Je vois ainsi quelle fut l'évolution de ma vie. Ces rencontres m'apportent beaucoup.

CHRISTIAN ROUSSEAU

Ingram



Un jeune boulanger à La Bazoches !

Depuis quelques mois, un jeune couple, Vincent et Mélanie, s'est installé à Bazoches-les-Bray pour reprendre la boulangerie du village. Vincent raconte.

« A l'issue de ma quatrième, je savais que je ne me destinais pas à des études longues. J'ai préféré m'orienter rapidement vers un métier manuel. C'est à l'occasion d'un stage que j'ai découvert le métier de boulanger. J'ai donc suivi la formation d'apprenti boulanger et j'ai travaillé dans les boulangeries des environs de Bray-sur-Seine, pendant cinq ans.

Après avoir fait d'autres métiers pendant environ trois ans, je suis retourné à la boulangerie et j'ai effectué des remplacements sur le secteur. Quand la boulangerie de Bazoches a été mise en vente, mon épouse et moi avons fait le choix d'être responsables de notre propre entreprise.

L'accueil dans le village a été très chaleureux. La boulangerie travaille avec un petit moulin de Seine-et-Marne qui fournit des farines de qualité. Cette installation a permis la création de deux autres emplois et contribue à la sauvegarde de nos campagnes. »



DS

Faire du pain... Peut-être pas si simple ?

Pour faire du pain, il faut différents ingrédients

Les essentiels :

- La farine issue de blé tendre,
- L'eau qui hydrate la farine, fait gonfler les grains d'amidon et assure l'assouplissement et l'allongement du gluten,
- Le sel qui améliore sensiblement la saveur du pain,
- La levure, êtres vivants microscopiques qui appartiennent à la famille des champignons. Elle transforme les sucres en alcool et en gaz carbonique.

On peut rajouter d'autres produits selon le type de pain que l'on souhaite fabriquer :

- Farine de seigle pour les pains de seigle,
- Farine de fèves qui a une action sur le blanchiment de la mie mais qui fait perdre le goût du pain.
- Produits maltés,
- Vitamine C, acide citrique.

La fabrication de la pâte

Le pétrissage assure la première étape de la panification. Dans le pétrin se fait le mélange des matières premières de la pâte. On ensemence la pâte soit avec de la levure industrielle soit avec du levain. Le pétrissage se fait en deux étapes, l'une de trois minutes en vitesse lente, l'autre de douze minutes en vitesse rapide.



DR

Le pétrissage du pain

La fermentation

C'est une fermentation alcoolique provoquée par l'action des levures sur les sucres présents dans la pâte et qui les transforment en alcool et en gaz carbonique. Le rôle de la fermentation est d'engendrer l'alvéolage interne de la levée de la pâte, ainsi que des transformations physico-chimiques qui participent à la formation de l'arôme du pain.

Deux étapes jalonnent la fermentation :

- Le pointage : première fermentation depuis la fin du pétrissage jusqu'à la mise en forme des pâtons (environ 1h30 à 2h).
- L'apprêt : de la mise en forme des pâtons jusqu'à l'enfournement (30 à 60 min)

On effectue ensuite la division de la pâte et la mise en forme des pâtons (la tourne). Il faut manipuler les pâtons avec ménagement. Après la tourne, on loge les pâtons dans des panetons.

La cuisson

Préalablement à leur entrée dans le four, les pâtons sont entaillés (la coupe). Cela permet d'en briser la paroi extérieure. Les pâtons sont enfournés dans un four chaud saturé en vapeur d'eau.

La cuisson résulte de l'échange de chaleur entre le four et la pâte. Il y a une forte évaporation et une dilatation du gaz carbonique. Les levures sont détruites à 45-50 °C ; la fermentation est alors terminée. Sous l'effet de la chaleur, la pâte continue à se développer. La croûte se forme, s'épaissit et caramélise en don-

nant au pain sa couleur jaune brun caractéristique. La température interne du pain ne dépasse pas 100° C alors que la température extérieure est proche de 220° C. La durée de cuisson pour un pain de 500 g est de 25 à 30 minutes et de 18 à 20 minutes pour une baguette.

De nos jours des machines à pain simplifient toutes ces étapes...



DR

Après la tourne, on loge les pâtons dans des panetons

JACQUES VERNEREY

L'homme, pour survivre, a toujours été préoccupé par son alimentation. Sans eau ni nourriture, pas de vie possible, pas d'humanité. C'est peut-être ainsi que naquit la notion de travail avec l'obligation de chasser et cueillir des plantes pour subsister.



Paroles de Vie

Pourquoi parle-t-on du « pain de vie » ?

Depuis la nuit des temps, l'intelligence de l'homme lui a permis de conserver certains ingrédients ou de les transformer. Ce fut le cas de graines (blé, mil, sorgho, manioc, maïs...) dont il fit des galettes ce qui devint la base de son alimentation, chacune selon la région de production. Oui, le pain est synonyme de survie sur notre Terre. Il y a peu de temps encore, nous mangions près d'1 kg de pain par jour. Aujourd'hui, environ 300 g. D'autres aliments garnissent nos tables pour le repas. Voyons la richesse de ce pain, fruit de la terre et du travail des hommes. Il nourrit indirectement, par le travail que demande sa fabrication, de nombreuses familles : semenciers, cultivateurs, ouvriers agricoles, routiers, meuniers, bou-

langers, vendeuses... Tous ces emplois représentent une grande chaîne solidaire appelée corporation. Et alors, me diras-tu, et Jésus dans tout cela ?

Jésus ! Il ne s'est pas trompé en choisissant ce symbole et en faisant du pain son corps lors de l'Eucharistie. Christ, nourriture de l'Humanité, pour nous sauver de la mort et nous mener à la vie éternelle. L'eau du baptême, indispensable à nos vies, nous a purifiés de nos fautes et abreuvés de l'amour du Père en entrant dans la famille de l'Eglise. Le Seigneur nourrit notre foi par l'Esprit comme lors de la confirmation que tu as reçue il y a peu de temps ainsi que certains catéchumènes adultes.

Par la communion, nous recevons l'hostie, corps du Christ, qui agit en nous et renouvelle nos forces pour la semaine qui suit. Nourriture spirituelle qui guide nos vies sur les

voies que nous a données notre Dieu pour rester en union avec Lui.

D'autres mets délicieux nous sont proposés pour ce repas de Roi, tels les textes que nous ont laissés les disciples : Evangiles de Jésus Christ selon saints Matthieu, Marc, Luc ou Jean.

Oui, dans cette eucharistie qu'est la messe, nous recevons ce pain de vie éternelle. Il nous aide pour notre vie terrestre et nous donne la force qui nous mène vers Dieu après notre passage sur Terre. C'est le pain pour aujourd'hui et pour demain ; ainsi dans l'espérance nous pouvons chanter : « Pain rompu pour un monde nouveau, gloire à toi Jésus Christ. Pain de Dieu vient ouvrir nos tombeaux, fais-nous vivre de l'Esprit » !

GÉRARD JAQUET

MOTS MÊLÉS

D	L	E	N	M	F	I	C	E	L	L	E
E	H	C	I	M	E	U	B	E	I	A	S
T	E	E	A	E	R	V	A	E	M	C	N
T	C	A	V	E	M	I	G	R	E	R	O
E	R	U	E	S	E	E	U	C	R	N	N
B	O	U	L	A	N	G	E	R	I	E	G
C	U	A	D	P	T	E	T	A	B	L	I
U	T	C	E	C	A	A	T	S	E	I	P
E	E	T	H	U	T	E	E	S	S	E	M
R	R	A	C	E	I	R	O	I	I	R	A
I	U	E	U	E	O	I	M	S	V	R	H
D	R	E	H	C	N	A	R	T	A	E	C

Retrouvez le mot magique de 6 lettres,
dont la définition est « fait lever le pain » :

amis - avisé - baguette - boulangerie - bûche -
cave - champignons - chaud - couvée -
créée - croûte - cure - dette - dur - établi -
étain - étals - état - fermentation - ficelle -
huche - lac - levain - liège - lierre - limer -
messe - miche - mie - migrer - pétri -
rassis - reçu - rue - soin - thé - tranche.



LES MOTS RIGOLOS DU PAIN

Reliez la bonne définition - solutions en page 14

- | | |
|---|--|
| A - Ne pas manger de ce pain-là | 1 - Être ruiné mais aussi être puni |
| B - Ça ne mange pas de pain | 2 - Pour une petit somme |
| C - Avoir du pain sur la planche | 3 - Se mettre au travail |
| D - Coller un pain | 4 - Ne pas accepter ces procédés |
| E - Il mange son pain sous son manteau | 5 - Priver de quelque chose |
| F - Long comme un jour sans pain | 6 - Avoir un travail rémunéré, gagner sa vie |
| G - Pour une bouchée de pain | 7 - Ça ne peut pas nuire |
| H - Séparer le bon grain de l'ivraie | 8 - Être avare |
| I - Comme dans un moulin | 9 - Excellent |
| J - Mettre la main à la pâte | 10 - Frapper |
| K - Comme des petits pains | 11 - Facilement |
| L - Enlever le pain de la bouche | 12 - Mourir |
| M - Bon comme du bon pain | 13 - Se vendre, partir ou s'écouler très bien |
| N - Gagner son pain | 14 - Interminable |
| O - Au pain sec et à l'eau | 15 - Avoir beaucoup de travail en perspective |
| P - Perdre le goût du pain | 16 - Séparer le bien et le mal |

BLAGUE

POUR LA PETITE HISTOIRE

Honoré, jeune homme dissipé, dit un jour à sa nourrice qu'il voulait devenir prêtre... elle était en train de faire son pain et s'exclama : « Et quand ma pelle aura à nouveau des feuilles, tu seras évêque ! ». Elle se moquait... mais la pelle se mit à reverdir. En souvenir de ce prodige, un boulanger parisien offrit 9 arpents de terre pour construire une chapelle à saint Honoré, désormais saint patron des boulangers !



Saint Honoré
(église St-Roch à Paris)

« Manger le pain des Français... »

J'suis pas un imbécile ! Mais, j'aime pas les étrangers ! Non ! Parce qu'ils viennent manger le pain des Français ! Je suis Français ! Oui ! Et je suis fier d'être Français ! Mon nom, c'est Koulakerstersky du côté de ma mère et Piazanobenditti, du côté de mon père. Dans le village où j'habite, on a un étranger. On l'appelle pas par son nom ! On dit : « Tiens ! v'là l'étranger qui arrive ! » Sa femme : « Tiens ! v'là l'étrangère ! » Une fois, au café, il m'a pris à part. J'ai pas voulu trinquer avec lui, un étranger, dites donc ! Je vais pas me mélanger avec n'importe qui ! Parce que moi, j'suis pas un imbécile ! Il m'a dit : « Et pourtant, je suis un être humain, comme tous les autres êtres humains, et... » Évidemment ! Qu'est ce qu'il est bête, alors, celui-ci ! « J'ai un corps, une âme, comme tout le monde... » Évidemment ! Comment se fait-il qu'il puisse dire des bêtises pareilles ! Enfin, du haut de ma grandeur, je l'ai quand même écouté, cette espèce d'idiot ! « Fous le camp ! Tu viens manger le pain des Français ! » Alors, un jour, il nous a dit : « J'en ai ras le bol ! Vous, vos Français, votre pain et pas votre pain... Je m'en vais ! » Alors, il est parti, avec sa femme et ses enfants. Il est monté dans un bateau, il est allé loin au-delà des mers. Et, depuis ce jour-là, au village, on ne mange plus de pain... C'était le boulanger !

Fernand Raynaud (extraits d'un de ses sketches)

DEVINETTE

Comment appelle-t-on un pain qui cherche son chemin ?

→ Un pain perdu !

Comment appelle-t-on le cahier où le boulanger note ses commandes ?

→ Le petit qu'a l'pain !

Que dit-on d'une blague toute simple, très racontable ?

→ On dit qu'elle mange pas d'pain !

Que dit le pain quand on le coupe ?

→ Il dit « minue ».

Quel est le comble du boulanger le jour d'un orage ?

→ C'est de faire des éclairs.

Quel est le comble pour un magicien ?

→ D'oublier sa baguette chez le boulanger.

« La fête du pain »

Fondé en 2002, l'association Culture et Animation de la G.E.R.B.E. organise chaque année la « Fête intercommunale du pain » qui a lieu alternativement dans les villages de Chenoise, Cucharmoy, La Chapelle Saint Sulpice, Longueville, Mortery, Poigny, Rouilly, Saint-Hilliers et Saint-Loup de Naud.



M. Becherot

Les fours à pain mobiles « Chante la vie »

Labrocante accueille les visiteurs dès 6h du matin, pour ensuite faire place au marché artisanal vers 9h, avec généralement :

- Boulangers, cidre, confitures, champagne, fromage, vins, charcuterie, fruits et légumes, biscuits, sucre d'orge, produits régionaux, escargots, charcuterie catalane, de quoi remplir un panier.
- Et pour se faire plaisir : couture et patchwork, peinture et gravure sur verre, dessins, BD, faïences déco-

rées, porcelaine froide, romans, tableaux, vieux outils et bijoux.

- Des associations participent à la réussite de cette fête par une démonstration : fitdanse, karaté club de Poigny, multi tempo de Poigny, « La Joyeuse Troupe » de Longueville, Kentucky Western Dancers, la troupe Sambawoulé, etc.
- Les Arts en Boule offrent aux visiteurs de nombreuses prestations avec des animations de rue tout au long de la journée, un espace dédié aux enfants, espace photographie, espace maquillage et la création d'un grand mandala...

- Et bien entendu, clou de la journée, le Four à pain mobile « Chante la vie » avec lequel les boulangers cuisent sur place et nous parfument la fête avec la bonne odeur du pain chaud.

La 6^e édition de cette fête très attendue a eu lieu le 24 mai 2009 à La Chapelle Saint-Sulpice avec plus de 4000 visiteurs.

Un grand bravo à tous les organisateurs et participants et à sa présidente, Marie-Cécile Billy !

PATRICE LIBERT

Solutions des mots rigolos de la page 12 :

A-4, B-7, C-15, D-10, E-8, F-14, G-2, H-16, I-11, J-3, K-13, L-5, M-9, N-6, O-1, P-12