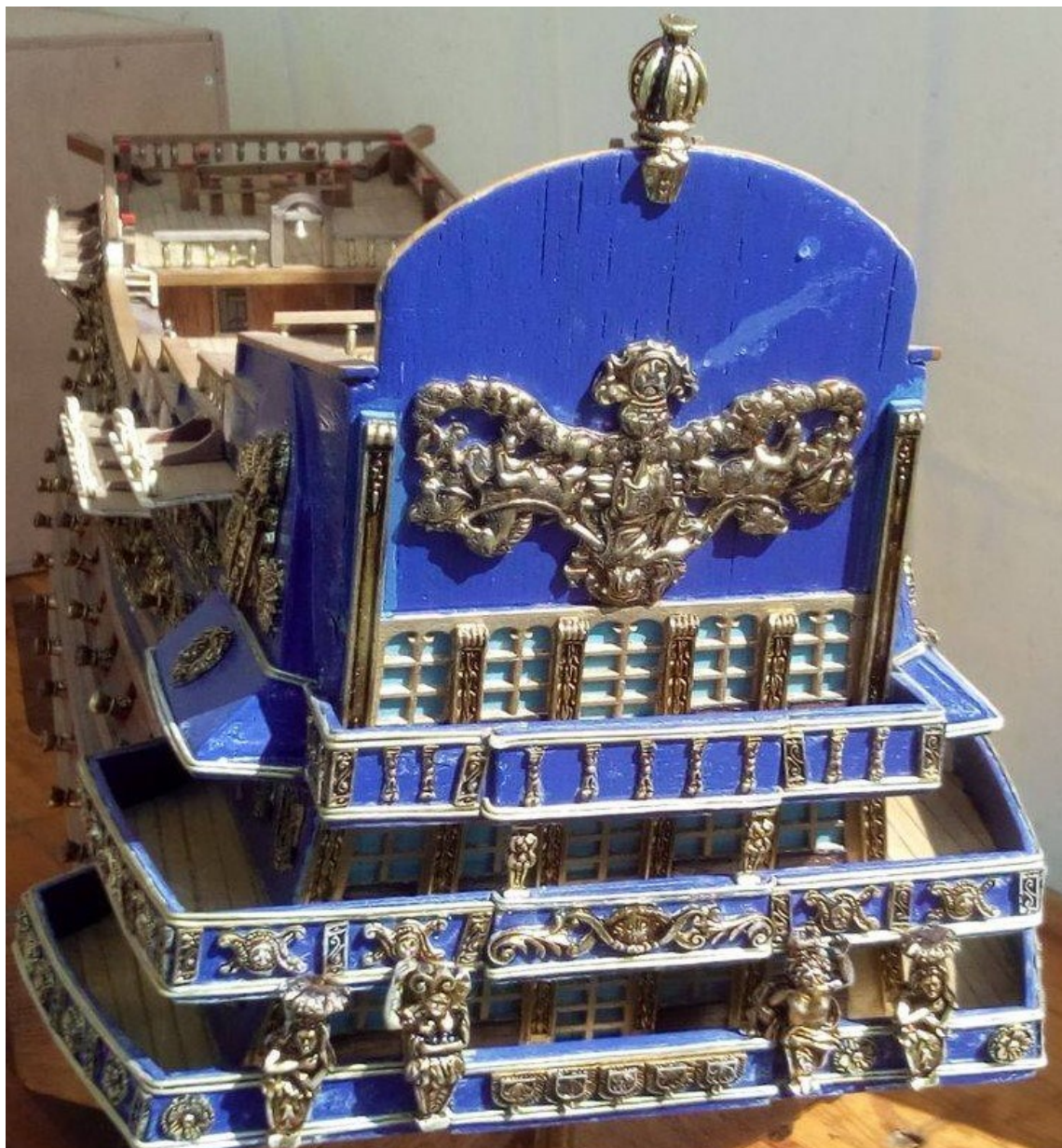




Biodiversité et altérités culturelles

85270 Saint Hilaire de Riez

N° 5, mai 2021



Revue N° 5 des intersections de l'association VERT LA VIE

Directeur de la publication :
Bernard Taillé

Comité de rédaction :
le CA élargi de VERT LA VIE

Rédacteurs/trices :
Intra, inter et extra-associatifs

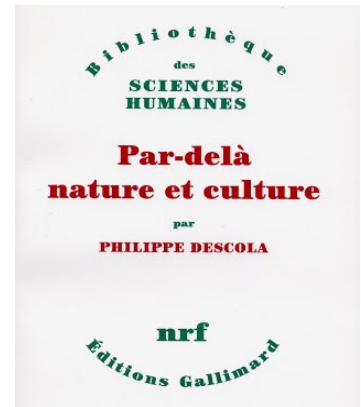
Soleil royal

Une maquette réalisée par l'association
Mini-flotte

<https://miniflotte85.vpweb.fr/>



Par-delà nature et culture

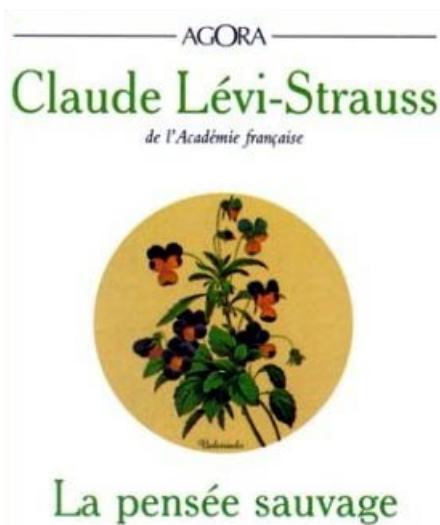


Par-delà nature et culture...

Il s'agit ici d'une réflexion autour du livre de Philippe Descola portant ce titre.

La Pensée sauvage est le logo de nos activités botaniques pour au moins deux raisons :

- en *philosophiture*, comme disait Gilles Deleuze, la pensée sauvage est un beau projet pour repenser notre monde, par delà nature et culture,
- en *littérasophie*, ce logo évoque le livre de Lévi-Strauss :



La pensée sauvage est logique, dans le même sens et de la même façon que la nôtre, mais comme l'est seulement la nôtre quand elle s'applique à la connaissance d'un univers auquel elle reconnaît simultanément des propriétés physiques et des propriétés sémantiques (page 319).

Autrement dit, le projet des espaces botaniques par exemple est de rapprocher *Les mots et les choses* par les voies de l'entendement (distinctions et oppositions de la botanique taxonomique) et de la poésie ethnobotanique (noms des plantes porteurs des mythes du passé). Notre projet est bien de réconcilier

notre cerveau gauche, celui de la raison et de l'esprit, et notre cerveau droit, celui des émotions et de l'âme, c'est-à-dire de rapprocher la science d'un côté, et l'art, la poésie, la littérature d'autre part, dans une intersection complexe, à la fois naturaliste, animiste, peut-être analogique et totémique.

Notre abord naturaliste, c'est ce qui a permis la science, c'est-à-dire l'objectivation du réel, son découpage en objets discernables et analysables... qui nous a empêché de voir l'intériorité des animaux et des plantes.

L'approche animiste, c'est ce qui nous rapproche au contraire des 'non-humains', ce qui nous permet de parler à notre chat tout en reconnaissant nos différences corporelles. Seule une métamorphose physique nous permettrait un rapprochement à ce niveau. La science actuelle fait toute une avancée vers ce mode de pensée (Peter Wohlleben, Stefano Mancuso et Alessandra Viola, etc.).



holidogtimes.com/fr/chat

L'analogisme, c'est ce qui nous fait lire notre horoscope, même sans trop y croire, ou jardiner avec la lune. Du fait même de la différence entre les êtres animés et inanimés, nous cherchons des



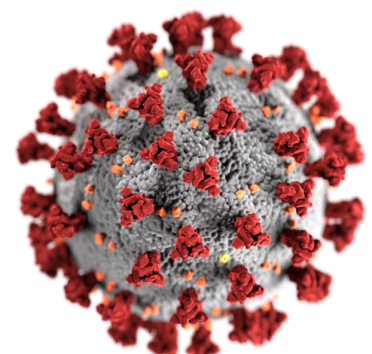
Vert LA VIE

liens, des chaînes (remarquons le double sens de ces deux mots) pour créer de nouveaux sens. Depuis l'abandon de la *Théorie des signatures*, science et analogisme ont bien du mal à se rejoindre... sauf pour quelques scientifiques comme Ernst Zürcher.

Le totémisme, c'est par exemple le domaine des rêves où tout se confond dans une grande chaîne de sens, hybridant plusieurs éléments en rapprochements parfois étonnants dans un même espace-temps. Notre totem moderne, un peu différent de ceux décrits par Philippe Descola, est peut-être *Gaïa*, où se rencontrent la science et le New-Age de façon complexe (complémentarité et antagonisme).



Je suis naturaliste quand je mets la science au service de l'homme, et quand je place l'humain au-dessus du coronavirus.



Je pratique la pensée sauvage quand elle me met en contact avec mes émotions, et me permet l'accès à l'art, à la littérature. Je suis animiste, analogiste, totémiste quand je place l'humain dans la nature qui devient pour moi source d'inspiration.



La colonne vertébrale de notre association, ce pourrait être cette articulation entre la pensée cultivée et la pensée sauvage, ou vivre en être de culture et de nature au sein de cette nature qui nous a faits et que nous (dé) faisons.

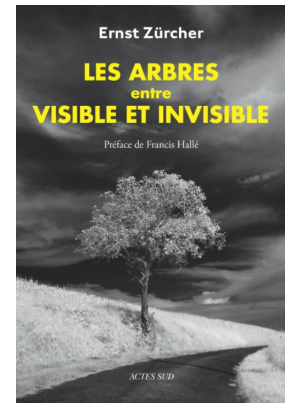
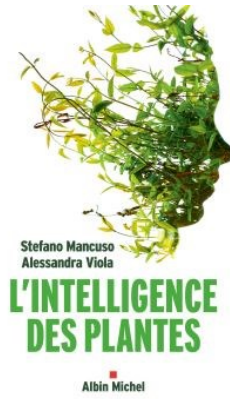
Cette complexité devant la nature et la culture apparaît déjà dans le ET qui les fait cohabiter : il nous faut désormais aller plus loin, dépasser le clivage pour aller vers plus de complexité encore : c'est là que résident, dans la dualité ET dans la complémentarité (cf. Edgar Morin) l'art, la science, la démocratie, l'amitié et l'amour...

Il faut savoir se dépasser pour ne pas l'être.

Bernard Taillé



N° 5, mai 2021



La nature n'est plus ce qu'elle était : c'est pendant longtemps une notion qui semblait aller de soi, qui nous était familière en Europe en tout cas, et qui recouvrait diversement l'ensemble des phénomènes et des entités qui se développent indépendamment de l'action humaine...

L'éthologie... a montré que les différences entre les 'animaux humains' et les 'animaux non humains' étaient du point de vue cognitif par exemple beaucoup moins amples qu'on ne le pensait... Autre question... tout à fait centrale et politique... c'est le réchauffement climatique. Il est évident maintenant que la nature n'est plus quelque chose qui se développe indépendamment d'actions humaines, mais que bien au contraire, ce qu'on a pu appeler l'anthropocène, c'est-à-dire une nouvelle ère géologique dans laquelle les humains sont devenus comme une force naturelle... c'est un état auquel il faut nous accoutumer.

Enfin, il y a la question très importante aussi de la fabrication du vivant : la biologie, la biochimie ne cessent de produire des organismes qui sont en partie naturels, en partie artificiels et donc la frontière entre ce qui est naturel et ce qui ne l'est pas s'est dissipée...

L'idée d'une nature simple et unique constituant la toile de fond en somme devant laquelle se développe la vie sociale est une notion qui est périmée.

Philippe Descola

La nature, une évidence en sursis
Collège de France, le 10/10/2017

<https://www.youtube.com/watch?v=pZ0mET5-xpQ>



	Nature	Culture	Concept-clé
Naturalisme	ressemblance	différence	Objectivation
Animisme	différence	ressemblance	Métamorphose
Analogisme	différence	différence	Chaîne des êtres
Totémisme	ressemblance	ressemblance	Hybridation

Sommaire



<https://chaudfontaine.blogs.sudinfo.be/>

Y a pas photo	1	Les fiches naturalistes	18
Éditorial	2	La Fontaine	20
Pas si sommaire	4	La grande cuisine	22
Le muguet	5	Les débuts de la marine française	26
Le chouchou	7	Le gravelot à collier interrompu	29
Les corbeaux	11	Moby Dick	30
Derya Yildirim	12	Vert la vie	31

Nous commençons à préparer un **Incroyable pique-nique** sur le thème : « Le 17ème siècle, classique et baroque ».

Certains articles de ce numéro font partie de cette préparation.

Votre revue est :

- mensuelle en automne et en hiver,
- périodique au printemps et en été, pour cause de jardinage intensif...

Merci de votre compréhension.



Cette publication n'est pas un bulletin associatif, mais une revue intra-, inter-, et extra-associative. Elle est ouverte à toutes personnes de bonne volonté culturelle.

Elle pratique une politique de l'offre en matière culturelle : c'est l'auteur/trice qui détermine la longueur de l'article.



Des liens internet jalonnent certains articles. Vous pouvez les ouvrir simplement en cliquant dessus.

Les photos sont soit libres de droit, soit signées du site internet originaire.

Vous pouvez bien sûr transmettre cette revue aux ami.e.s de vos ami.e.s.



La signature en bas de chaque article marque à la fois la responsabilité de l'auteur/trice et la reconnaissance de la rédaction. La mise en pages est harmonisée entre les articles, et peut faire l'objet de discussions avec l'auteur/trice.

Un comité de rédaction est constitué pour trancher d'éventuels litiges.



Vous pouvez retrouver cette revue, et les numéros précédents depuis sa publication :

- en version pdf sur le site de l'association <https://vert-la-vie.fr/intersections/> ,
- et en version papier à la médiathèque de Saint-Hilaire-de-Riez (1er étage).

Le muguet



Il est coutume, pour le 1^{er} mai, d'offrir à nos êtres chers, une fleur originaire du Japon apportant, soi-disant, le bonheur : le muguet (*Convallaria majalis*) nommée ainsi en 1753 par le naturaliste suédois Carl Von Linné. Majalis signifiant « qui fleurit en mai ».

Autrefois, il était aussi connu sous le nom de : « Lis des Vallées. Lis de Mai. Clochettes des Bois. Larmes de Notre-Dame »

Cette fleur, vous la cultivez, vous la ramassez dans les bois, vous l'achetez aux vendeurs des rues, autorisés uniquement ce jour, ou chez un fleuriste.

Il est donc inutile que je vous la présente. Je préfère vous conter son histoire de l'Antiquité à nos jours.

Commençons par ses légendes.

Lors de la création du monde, d'après une légende nordique, chaque côté de la porte du paradis était garni de muguet. Dès qu'un homme de bien la franchissait les clochettes sonnaient. On pensait alors que la pureté du muguet avait le pouvoir de reconnaître les vertus.

Dans la mythologie, sur le mont Parnasse qui lui était consacré ainsi qu'à ses neuf Muses, Apollon, le Dieu grec des arts, du chant, de la musique... aurait créé le muguet pour en tapisser le sol, appelé parfois « Gazon du Parnasse », afin que ses Muses aux pieds nus puissent fouler un tapis doux et parfumé.

Chaque année depuis – 114 av J.C, du 27 avril au 2 mai, Rome célébrait les Flo-

rales en l'honneur de Flora, la déesse des fleurs, du jardin et du printemps, par des jeux floraux également appelés Florales. Ils suivirent les conquêtes de Rome et furent introduits dans tout l'empire. Ce culte remonterait, selon la tradition, à la fondation de Rome par Titus Tatius associé à Romulus.

Le muguet était aussi associé aux fêtes célébrées pour la déesse mère nordique à l'équinoxe de printemps. Des « mâts ou des arbres de mai » étaient parfois plantés lors de ces festivités. Le « mât ou l'arbre de mai » est un rite de fécondité qui correspond à l'époque où paraissent les feuilles.

Des larmes versées par la Vierge Marie au pied de la croix auraient donné naissance aux fleurs de muguet, en forme de clochettes d'une blancheur immaculée l'associant à la chasteté de la Vierge Marie. Depuis le brin de muguet a souvent été associé à la Madone.

Selon une légende chrétienne, Saint-Léonard, ermite vivant dans une forêt, dut se battre contre un dragon. Au cours de la bataille, dont il sortit vainqueur, il perdit quelques gouttes de sang qui donnèrent naissance à des pieds de muguet. Ne serait-ce pas l'origine de la croyance que le muguet porte chance.

Passons à l'histoire

Pour les Celtes, la floraison du muguet signifiait le retour du printemps et l'espoir de récoltes abondantes. Ils lui attribuaient des vertus de porte-bonheur. L'année celtique se divisait en deux saisons : la saison sombre et la saison claire

qui débute par une fête religieuse majeure : la Beltaine le 1^{er} mai.

On attribue au Moyen Âge l'arrivée du muguet en France. A cette époque le mois de mai était le mois des mariages ou des « accordailles ». Il était de tradition qu'un bouquet de muguet, dont la blancheur des fleurs symbolisait la pureté, soit accroché à la porte de sa bien-aimée.

Le 1^{er} mai remonterait à la Renaissance. À cette époque, dans les campagnes françaises, pour chasser les rigueurs de l'hiver, il était coutume de s'offrir du muguet.

Selon les récits populaires, en 1560, le roi Charles IX, en voyage avec sa mère Catherine de Médicis dans le Dauphiné, reçoit un brin de muguet d'un noble chevalier de la Drôme. Le roi touché par ce geste décide alors, le 1^{er} mai 1561, d'offrir chaque année à cette date à toutes les dames de la cour, un brin de muguet en guise de bonheur. La tradition était née mais elle ne perdurera pas. Une autre version de cette histoire serait que Catherine de Médicis aurait confié une mission secrète à ce chevalier de la Drôme qui, ayant réussi sa mission, aurait offert au roi un bouquet de muguet.

À la Révolution, dès 1793, le muguet est lié au « jour républicain » le 7 Floréal (le 26 avril) du calendrier républicain de Fabre d'Églantine, pour rompre avec la tradition royale du 1^{er} mai. L'églantine rouge sera associée à la fête du Travail pour le 1^{er} mai.

La tradition du muguet va se perdre.

C'est le 1^{er} mai 1895 qu'elle va revenir sur le devant de la scène. Le chansonnier Félix Mayol, auteur de la célèbre chanson « Viens, Poupoule », lors de sa première sur la scène du Concert-Parisien, va porter au revers de sa veste, un brin de muguet offert par son amie parisienne, Jenny Cook. Ce fut un triomphe, il conserva son brin de muguet qui deviendra son emblème. Il écrira même dans ses mémoires qu'il aurait contribué à relancer l'usage d'offrir du muguet au 1^{er} mai.

À la Belle Epoque, à partir du 1^{er} mai 1900, les grands couturiers parisiens vont offrir à leurs employées, les petites mains, et à leurs clientes, un brin de muguet.

C'est le Maréchal Pétain, le 24 avril 1941, qui officialise le 1^{er} mai comme « la fête du travail et de la concorde Sociale » et qui remplace l'égant rouge par le muguet. Cette dernière étant à ses yeux trop associée à la gauche et au communisme.

Fleur blanche aux grappes de clochettes, le muguet est la fleur fétiche de Christian Dior. Ce grand couturier créera en 1954 une collection à cet emblème de printemps. Il n'hésitait pas à porter un brin de muguet à sa boutonnière. Superstitieux, Monsieur Dior demandait à ses petites mains de coudre dans l'ourlet de ses créations un brin de muguet.

Finissons en chansons

Le temps du muguet -

paroles de Francis Lemarque (1959)

Il est revenu, le temps du muguet,
Comme un vieil ami retrouvé
Il est revenu flâner le long des quais
Jusqu'au banc où je t'attendais
Et j'ai vu refleurir
L'éclat de ton sourire
Aujourd'hui plus beau que jamais

Le temps du muguet ne dure jamais

Plus longtemps que le mois de mai
Quand tous ses bouquets déjà seront fanés
Pour nous deux rien n'aura changé
Aussi belle qu'avant
Notre chanson d'amour
Chantera comme au premier jour
Il s'en est allé, le temps du muguet
Comme un vieil ami fatigué
Pour toute une année, pour se faire oublier
En partant il nous a laissé
Un peu de son printemps
Un peu de ses vingt ans
Pour s'aimer, pour s'aimer longtemps

[\(191\) Francis Lemarque - Le temps du muguet \(sous-titré en français\) - YouTube](#)

Le muguet du premier mai -

Anny et Jean-Marc Versini

Il sort le bout de son nez
Quand arrive le mois de mai.
On le cueille dans la forêt
pour en faire un gros bouquet.

Il est toujours bien venu
Et fleurit au coin des rues.

C'est un vrai porte-bonheur
C'est la plus jolie des fleurs.

Je l'ai mis dans le salon
Il parfume la maison.

Refrain

Le muguet, le muguet,
Le muguet du premier mai.

[\(191\) Le muguet du premier-mai \(Chanson\) - YouTube](#)

Maintenant que vous connaissez son histoire, Il ne vous reste plus qu'à perpétuer la coutume et à offrir à vos êtres chers ce porte-bonheur en leur récitant peut-être un poème ou en leur chantant une chanson.

Mais selon une tradition française, seul un brin de muguet comportant 13 clochettes apporterait le bonheur.

Pour mémoire : La vente du muguet débuta peu après 1932 dans les rues de Nantes et se généralisa au niveau national à partir de 1936 avec l'arrivée des congés payés.

Pierre Laurent de Boisvinet

Février 2021



Geneanet

Voyages avec mon "chouchou"



Si vous aimez voyager, le chouchou peut vous emmener dans les jardins de Vendée mais aussi vers des horizons lointains, là-bas où « les vents alizés inclinent les antennes » de cette belle plante qui donne de la verdure immense, grimpante, surprenante, envahissante partout où elle s'implante.

Maitrisée en treille où en totale liberté, cette plante grimpante crée de véritables remparts comme dans le cirque de Salazie à la Réunion. Il est vrai que ce cirque est un des endroits les plus arrosés du monde (13 mètres d'eau/ année en moyenne), et que le soleil y donne sa lumière et sa chaleur environ 300 jours par an.



Ma plus belle « rencontre » avec le chouchou s'est déroulée en fin de cette magnifique randonnée de quatre journées avec nos collègues et ami(e)s du GHSR (groupement hospitalier sud réunion aujourd'hui CHU sud), qui nous avait conduit sur les chemins du grand raid (ou diagonale des fous) par vaux et par monts dans les fonds et cimes des trois cirques de Cilaos, Mafate et Salazie.

Le dernier jour de cette merveilleuse randonnée nous conduit de l'Îlet Aurère à Grand Îlet via le sentier scout et la descente finale vers le bus qui nous ramène à Saint Pierre par le cirque de Salazie. Dans cette très belle descente, Jacqueline notre super coach, guide paï (pays) nous dit :

« Ou veut un bon peu chouchou pour

zot manger ce soir ? nana qu'a penché ton dos pou emplir zot sac ... » Si vous voulez remplir votre sac de chouchou pour votre dîner il n'y a qu'à se pencher »

En effet sur les bords du chemin en soulevant quelques lianes vertes, des chouchous bien dodus comme des grosses poires avec des sortes d'épines douces, bien verts et en bonne quantité s'offraient à nous. Les sacs à dos furent vite et bien remplis. Sur le chemin du retour notre amie Jacqueline a bien voulu partager quelques recettes dans l'art d'accommoder cet excellent légume. Nous continuerons ce partage un peu plus loin.

Mais voyageons un peu de par le monde avec mon chouchou. (photo chouchou)

En découvrant les « Indes » en Amérique, Christophe Colomb, a donné le nom de « Christophine » à ce légume cultivé par les Aztèques (qui le mangeaient haché ... j'ose le jeu de mot ... aztèque haché !!!). Les espagnols lui ont donné le nom de « La Chayota », les portugais « Xu Xu », plus largement et plus récemment la culture de la « Tayota » de la « Guatilla » de la « Patate chu chu » est très répandue en Amérique du sud ; en Louisiane et Haïti elle est appelée « mirliton »,

Dans les Indes (les vraies), c'est le « chow chow », en Indonésie « iabu siam », à Madagascar c'est le « sa o sety », en Nouvelle Zélande « the choko », « la pimpinella » à Madère, « la chouchoute » en Nouvelle Calédonie et en Polynésie Française

et le meilleur pour la fin : le CHOUCHOU à La Réunion

Mais le mot le plus représentatif est « la Chayotte » car il regroupe l'ensemble du légume « chayotli » pour le fruit épineux et « chinchayote » pour la racine.

La Chayotte ou Chouchou est scientifiquement appelé : ***Sechium edule***

Règne : Plantae,

Division : Magnoliophyta

Classe : Magnoliopsida

Ordre : Violacées

Famille : Cucurbitacées

Genre : *Sechium*

Description de cette courge si peu connue chez nous (photo descriptive)

C'est une plante vivace par sa souche tubéreuse, grimpante par l'émission de longues tiges (jusqu'à 20 mètres) et vrilles trifides qui permettent la culture en treille.



Les feuilles caduques aux cinq lobes pointus sont très couvrantes.

Les fleurs mâles sont en grappe, les fleurs femelles sont solitaires, elles naissent toutes à l'aisselle des feuilles.

Le fruit est une grosse baie piriforme et ovoïde, vert pâle de 10cm de long et pesant de 500g à 2 kilos), parfois bicornue à côtes irrégulières à la peau lisse ou épineuse mais qui tache les mains (peler avec des gants).

Le chouchou est une plante vivipare car la graine (gros noyau central) germe à l'intérieur du fruit tombé à terre.

PROPRIETES de cette plante si bénéfique pour l'homme :

Au risque de paraître à nouveau dithyrambique dans mon propos « plantes miraculeuses », cette plante est une merveille pour notre santé.

Pour faire bref et concis :

Composition

eau 90%,

amidon : 15%,

lipides : 0,1 g pour 100g

glucides : 2g pour 100g de courge

20 calories pour 100g,

vitamines C et Carotène, Vitamines B2 et B3, Potassium, Phosphore, Fer, Calcium, Magnésium, riche en fibres, propriétés anti oxydante

Effets principaux :

Légume de régime par excellence pour ses bienfaits :

Hypocalorique

Diurétique

Drainant, détoxifiant, purifiant de l'organisme

Favorisant de la digestion (fibres et eau) mais aussi excellent coupe faim (gâteau chouchou réunionnais)

Métabolique (diabète car très peu de glucides), hypocholestérolémiant

Rafrâchissant (cru râpé en salade)

Antihypertenseur très reconnu et utilisé par les anciens (infusion des feuilles)

Autrefois utilisé contre les toux rebelles de la coqueluche (râpé, macéré à l'eau fraîche, cuit à feu doux pour faire ressortir l'aspect onctueux et légèrement sucré apaisant les muqueuses oropharyngées) .

Protection cutanée : contre les brûlures, effet cicatrisant puissant (acné), élimine les taches brunes de la peau.

Enfin et ce n'est pas le moindre « The last but not the least »

Le chouchou a un puissant effet galactogène... donc il favorise la lactation post

accouchement

De la culture...



(photo Huguette)

Cette plante est vivace donc très peu de maladies, très peu de nuisibles, elle aime la bonne terre abritée (ti case chouchou avec paille et brins d'osier tressés), pas trop fumée sinon « li va trop courir » avec du soleil et un peu d'eau et surtout bien paillé.

Attention si vous prenez bien soin de votre plantation, la récolte peut largement dépasser vos espérances...

Prévoir de la place et des supports (cf vidéo : la culture du chouchou en Vendée).

<https://www.youtube.com/watch?v=1hN971Mi2r0>

Vivipare, elle se reproduit et bourgeonne toute seule elle devient plus forte chaque année pour former « la touffe chouchou ». (si bonne protection hivernale : paillage épais)

Pour la première plantation, prévoir



deux ou trois beaux fruits épineux (c'est le meilleur, le chouchou « gran zépine » cf vidéo chanson des pat' jaunes) ;

garder vos fruits choisis au frais « mais pas au frigo » jusqu'à l'apparition de jeunes germes sortant au niveau de la fente. C'est bon à planter pas trop profond, mais en bonnes conditions.

Les variétés de fruits sont soit à peau épineuse, soit à peau lisse, petit blanc (variété ancienne), chouchou jaune (moins connu) et chouchou vert qui est le plus répandu.

A la cuisine ...

« *Tout est bon dans le chouchou* »

La racine ou patate chouchou (cuisson à l'eau légèrement salée)

La tige ou brède en sauté (ail, gingembre, piment, sel, beurre, huile (recette Huguette)

L'amande en sauté : tailler les amandes en allumette, faire revenir ti grain d'ail dans la marmite, ajoute safran pays, (curcuma), piment oiseau (selon chacun), faire revenir dans huile et selon Huguette « sa lé bon a tué » (c'est bon en s'en faire péter la peau du ventre)

Le chouchou fruit :

Cueilli jeune : faire macérer dans le vinaigre comme cornichon

A moyenne maturité : en daube (cf recette Aline)

A maturité

chouchou vapeur avec porc boucané puis gratiné sauce béchamel réunion (recette Martine)

cari porc chouchou (recette Aline)

gâteau chouchou (recette Aline)

Les recettes :

Daube Chouchou (Aline : notre meilleure amie que Ti Bon Dieu la mis su not chomin réniön) :

choisir 4 beaux chouchous « gran zépines » à maturité

Epluche sous l'eau ou bien avec gants



DAUBE CHOUCHOU, MASSALE COCHON. | Cultures BioCultures Bio

cuisine

Coupe en morceau (pas l'amande)

Dans la marmite « réunion » verse in ti fond l'huile, chauff doucement, ti l'ail écrasé, oignon, 3 branches thym, mouiller un peu, saler poivrer, goute a li, si ou gan piment prépare li à part. (goûter, si tu veux piment préparer à part)

Fait mijoter doucement à l'étouffée, laisse à li faire sans toucher.

Daube li lé in délice ek in ti cari porc (la daube chouchou est un délice avec la cari porc).

Gratin chouchou : (Martine : ma chère et tendre que j'appelle Chou Chou quand je l'appelle deux fois... à mis au point cette délicieuse recette lors de notre séjour à Ligne Paradis à Saint Pierre).

1 kg de chouchous tendres, bien verts, 1 oignon rose, 2 gousses d'ail, thym, 100g viande fumée (boucanée) ou à défaut



lardons (faire désaler) sel, poivre, fromage râpé.

Peler chouchou sous l'eau tiède, couper en dés .

Cuire chouchous dans un « cuit vapeur », chouchous dans panier en haut et morceaux de viande boucanée dans un peu d'eau au fond.

Préparer béchamel avec ajout d'oignons émincés et ail écrasés, ciboulette, saler poivrer.

Liter dans plat à four chouchou, viande, napper béchamel, gruyère râpé (ou autre bon fromage à râper)

Faire gratiner 15 mn à four chaud.

« Si ou aim piment fé in ti rougail ek zamand chouchou » : (si tu aimes piment, fait un petit rougail avec les amandes)

Emincer finement les amandes chouchous (noyaux)

Ecraser dans le mortier : gingembre mangue, piment fins verts, sel, thym, un fil d'huile, mélanger avec l'émincé amandes.

(Attention goûter avec prudence et bien mélanger un petit grain de rougail avec le gratin dans ton assiette)

Liqueur Marie Brizard (très prisée à la Réunion) plus un ti lamp rhum

Sucre et quelques raisins secs

Faire cuire chouchous vapeur puis écraser tout dans un bol avec œufs, sucre beurre , liqueurs

Disposer pâte chouchou dans un plat four beurré et fariné, badigeon huile et jaune zeuf mettre au four jusqu'à doré dessus

« Laisse à li frédier pi gout a li ek dalon » : laisse refroidir et goûte avec tes amis

(le gâteau chouchou et le gâteau patate douce sont très présents dans les sacs des nombreux randonneurs paï.

In ti sega pou fère danse ton ker en zoukan (un petit séga pour faire danser ton cœur et zouker)

REFRAIN

Un chouchou dans mon gamelle

Ek in ti piment zirondelle (avec piment oiseau)

Dans mon gamelle (bis)



<https://caroline13fle.wordpress.com/tag/gateau-chouchou/>

Gâteau chouchou : (Aline)

2 gros chouchous secs (très matures)

Prévoir cuisson vapeur

3 œufs plus un jaune pour dorer

50g beurre farine pour garnir le fond du plat

2 sachets suc vanillé plus 1 bâton vanille paï

1 - Coté la porte sous la tonnelle

(près de la porte sous la tonnelle)

Ma la pose mon sac bertelle

(je pose mon sac bretelle : sac à dos tressé avec du vacoa)

Mon gratte la terre

(outil pour fouiller le sol)

Mon grand couteau (sabre à canne toujours à portée de main)

Le chouchou lé dans mon gamelle (le repas est prêt)

Refrain

2 - Soleil lé pas kor levé (Le soleil n'est pas encore levé)

Dehors li fé encore frais (dehors il fait encore frais)

Sur le zerbe na la rosée (sur l'herbe il y a de la rosée)

Met ton savate doigt de pied (mets tes savates deux doigts : sorte de tong très portée à la réunion)

Refrain

3 - O té Bon dié (oh mon dieu)

Di à moin pouquoué pouquoué (dis moi pourquoi)

Dé fois mi demande a moin (parfois je me demande)

pouquoué moin l'a peur (pourquoi j'ai peur)

Refrain

4 - Dé fois mi demande à moi (parfois je me demande)

Pouquoué mi lèv bonheur (pourquoi je me lève tôt)

Pouquoué ti pincement au cœur

Pouquoué un ti chagrin tous les matins

Refrain à volonté...

Ce chant créole fut écrit et composé par un des très grands Ségatiers réunionnais



Pat'Jaunes

(la musique Ségá raconte et chante la vie des réunionnais et mauriciens sur des rythmes vifs, percutants, ternaires en dansant de façon énergique, nous y reviendrons dans une autre revue...). Monsieur **Philippe Pauvreze** né à Saint Denis de la Réunion, décédé à 63 ans le 21 octobre 2016, était le « papa » des « ségatiers ».

Musicien et technicien très pointu

dans ce genre musical, il quitte la Réunion en 1975 et s'installe à Paris dans son « home studio » beaucoup de ses « dalons » « amis », le rejoindrons : Jean René Lacaille, René Finisse, Joël Gonthier, Christophe Léopard...

En 2005 il crée une compilation CD collector « Malaguie » ou la musique du soleil !!!

Sa chanson : « Chouchou gran zépine » (chouchou grande épine) fut reprise par le groupe « **les Pat'Jaunes** » (Quatuor génial qui s'exprime dans leur cabaret à la Plaine des Cafres, ouvert toute l'année mais réserver *lontan* avant car vous n'oublierez pas cette soirée), beaucoup d'humour et aussi un immense respect de la musicalité de ce chant

lien YouTube Pat' jaunes :

<https://www.youtube.com/watch?v=Ixsr6oWFMQ0&t=148s>

Didier Prouteau



Philippe Pauvreze



Les corbeaux du Puy du Fou



Vous êtes des milliers à visiter le Grand Parc du Puy du Fou, mais avez-vous remarqué, quand vous avez garé votre voiture sur les parkings et déambulé dans les allées, que des corbeaux perchés dans les arbres vous observaient ?

Ces corbeaux ne font pas partie des spectacles et pourtant ils ne sont pas là par hasard.

En effet, depuis le 13 août 2018, six corbeaux sont devenus les auxiliaires des éboueurs.

Ils ont été dressés par le spécialiste du dressage des rapaces du Puy du Fou, pour ramasser les mégots et les petits débris jetés par des visiteurs négligents.

Une fois que l'un des corbeaux a ramassé un débris, il va le déposer dans une boîte spécialement conçue à cet effet. Dès que le mégot ou autre petit déchet tombe dans la boîte, un mécanisme se déclenche et lui donne une récompense, en l'occurrence une croquette, friandise dont raffolent les corbeaux.

Aux dires de Nicolas de Villiers « Motivés par la récompense, les corbeaux ont vite compris comment fonctionnait le jeu » et « Ils sont très rapides, en trois quarts d'heure un corbeau est capable de remplir un seau ».

L'espèce sélectionnée est le corbeau freux (*Corvus frugilegus*). Depuis la nuit des temps le corbeau a toujours été considéré comme un oiseau de malheur. Ce corvidé a été craint et souvent massacré par le passé, aujourd'hui il est considéré comme l'oiseau le plus intelligent.

Depuis quelques années, les scientifiques l'étudient et ont découvert qu'il possédait une forme d'intelligence ins-

trumentale. Sur certains tests, leurs acquisitions des connaissances sont similaires aux macaques et aux capucins, voire aux grands singes. Il a sens aigu de l'observation et d'une capacité d'apprentissage rapide. De plus ils sont très sociables.

Cette initiative, vendéenne, a fait des émules et une *Start-up* a repris l'idée en l'industrialisant.

Extrait lu dans : Le Monde du Tabac du 17 janvier 2021

Des oiseaux éboueurs pour nettoyer les incivilités.

La Start-up marseillaise *Birds for Change* teste une poubelle high-tech qui incite les corbeaux à collecter les déchets jetés par terre, en contrepartie de nourriture.

Le prototype est testé actuellement à Strasbourg : une poubelle qui permet aux pies, corbeaux, corneilles et autres choucas de déposer les ordures jetées au sol. Y compris les mégots.

« Notre machine est dotée d'un système autonome de récompense : un oiseau conditionné reçoit une ration de nourriture chaque fois qu'il y place un déchet qu'il a récolté, mégot, canette ou papier gras », explique dans Les Échos Jules Mollaret, cofondateur de cette entreprise née pendant le confinement.

La jeune entreprise cible les collectivités locales, les campus universitaires ou encore les stations de ski. La fin de la phase d'expérimentation est prévue au printemps 2021 avec l'installation de bacs dans plusieurs villes.

Les corvidés vont-ils, dans un avenir plus ou moins lointain, remplacer nos balayeurs ?

Pierre Laurent de Boisvinet.

Mars 2021

[\(191\) Au Puy du Fou, les corbeaux sont dressés pour ramasser les mégots - YouTube](#)



koreus.com

Derya Yıldırım & Grup Şimşek

un pont entre deux mondes

Tout le monde est le fruit de son histoire tel l'agrégat des gouttes d'eau à l'origine des stalactites. Par notre façon de nous mouvoir, nous comporter, nous exprimer, nous nous muons en un canal qui chante qui nous sommes. Derya Yıldırım & Grup Şimşek est un groupe dont les membres – dans un savant mélange – chantent leur identité individuelle mais également leur identité en tant que groupe et en tant qu'humanité dans toute sa diversité.

Orient-express : bref rappel historique

À cheval sur le détroit du Bosphore, Istanbul est une ville qui fait la jonction entre deux univers : le continent européen et le continent asiatique. À l'ouest il y a entre autres, la Bulgarie, la Roumanie, les Balkans, l'Europe et en trois mots "Le Monde Occidental" et à l'est s'étend la Turquie avec pour pays frontaliers l'Arménie, la Géorgie, l'Irak, la Syrie et l'Iran.

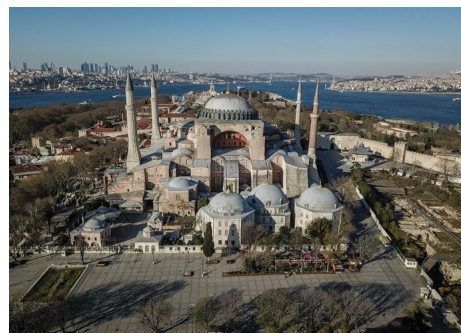
Istanbul connu – au cours de son histoire – de nombreux noms : "Byzance"

sous l'empire Byzantin (VII^e siècle av. J.-C. à 324), "Constantinople" sous l'Empire Romain (324 à 1453) et Ottoman (1453 à 1923) et enfin "Istanbul" à partir de 1930. La ville est à la croisée des chemins et fut tout au long de son histoire un carrefour commercial et une place stratégique incontournable entre Orient et Occident, entre Mer Noire et Méditerranée. À ce titre la ville se fit durant de nombreux siècles le lieu d'un brassage culturel qui se caractérise aujourd'hui par un multiculturalisme palpable. (Pour aller plus loin "Crossing the Bridge – The Sound of Istanbul" est un reportage qui fait état du multiculturalisme musical unique d'Istanbul à travers les rencontres du bassiste Allemand Alexander Hacke avec les musiciens de la ville).

Sainte Sophie – haut lieu de culte de la ville – témoigne à elle seule des turbulences historiques et changements successifs de pouvoirs de la ville. Elle fut l'objet de nombreuses évolutions et ajouts comme autant de stratifications observables et tangibles (Entre autres Mosaïques Byzantines). En 1453 cette basilique fut transformée en mosquée,



en 1934 – dans le cadre de la "Révolution Kémaliste" – elle fut définitivement réformée en musée, aujourd'hui lieu incontournable du circuit touristique de la ville. Sainte Sophie illustre l'histoire de la ville et se fait témoin d'une dualité Orient / Occident autant philosophique que géographique.



Sainte Sophie



Mosaïque à Sainte Sophie



La réforme Kémaliste

La dualité orient / occident fut définitivement entérinée au XXème siècle quand Mustafa Kemal Atatürk (1881-1938) décide de grandes réformes ayant pour objet de moderniser le pays. Parmi les nombreuses évolutions on peut citer celle de la place des femmes dans la société Turque (droit de vote en 1930 pour les élections municipales, 1934 pour les élections nationales, scolarité des filles comme priorité absolue), le passage de l'alphabet arabe à l'alphabet latin, l'instauration de la laïcité, ou encore de l'interdiction de la musique et de la danse orientale (à partir de 1934 la radio ne passe plus que de la musique occidentale). Si on peut considérer que cette course vers la modernité et l'occidentalisation revête des aspects novateurs et positifs, on ne peut nier que certains points de cette réforme prêtent davantage à question quant à leur visée non déguisée de rompre avec le passé et la culture arabo-musulmane, en bref : un pan entier de l'identité turque. On peut s'interroger sur les conséquences d'une telle rupture sur le rapport des Turques à leur identité et leur passé (pour aller plus loin à lire "Cette chose étrange en moi" de l'écrivain Turc Orhan Pamuk, où l'on suit les aventures du marchand de boza Mevlut Karataş ainsi qu'en filigrane les évolutions de la société Turque).

Si la dualité Orient / Occident fut longtemps et est encore aujourd'hui l'objet d'une attraction / répulsion, Derya Yıldırım & Grup Şimşek en propose – à travers sa musique – le mariage et la réconciliation.

Derya Yıldırım & Grup Şimşek

Derya Yıldırım & Grup Şimşek ou littéralement Derya "Éclair" (Ou la vue de la foudre qui touche le sol) & Grup "Éclair" (ou le bruit du tonnerre), est un groupe de Rock Anatolien aux origines multiples. L'ensemble est constitué de la chanteuse Derya Yıldırım multi-



instrumentiste (Saz, oud, piano, saxophone) d'origine germano-turque (issue de la grande vague d'immigration des Turcs des années 60), de la batteuse anglaise Greta Eacott, des français Antonin Voyant à la guitare et flûte traversière et Graham Mushnik au clavier ainsi que d'Andrea Piro d'origine Italienne à la basse. Les membres du groupe usent parfois du terme "Outernational" pour qualifier le multiculturalisme du groupe. On peut traduire cela comme une volonté de s'affranchir des frontières ainsi que des codes musicaux pré-établis. C'est en 2014 au festival New Hamburg que les membres du groupe se rencontrent pour la première fois.

La singularité, la particularité et peut-être même l'essence de la démarche du groupe se caractérisent tout d'abord par son instrumentation : basse, batterie, guitare, clavier, chant et saz. La base instrumentale du groupe est très classique et commune pour une formation musique actuelle. L'élément qui nous extrait du conventionnel, de notre zone de confort et peut être reçu comme un parti pris est l'utilisation du saz ou Bağlama en Turc.

Qu'est-ce que le "Saz" ?

Cet instrument traditionnel est constitué d'un manche, d'une caisse de

résonance et de cordes. Certaines cordes sont employées comme bourdon (c'est à dire qu'elles résonnent en permanence sur une note unique lorsqu'on frappe les cordes), les autres sont utilisées pour jouer les mélodies. Le bourdon sonne en permanence, ce qui limite l'instrument à une tonalité. Pour pallier cela, les joueurs de saz utilisent souvent un capodastre (petite pince que l'on fixe sur le manche pour changer la note des cordes à vide). Les cordes sont frappées à l'aide d'un plectre (ou médiator), ce qui confère à l'instrument un son métallique. Le manche est constitué de frettes ou ligatures proposant des intervalles allant jusqu'au quart de ton. C'est sur ce point que nous allons nous attarder quelques instants.



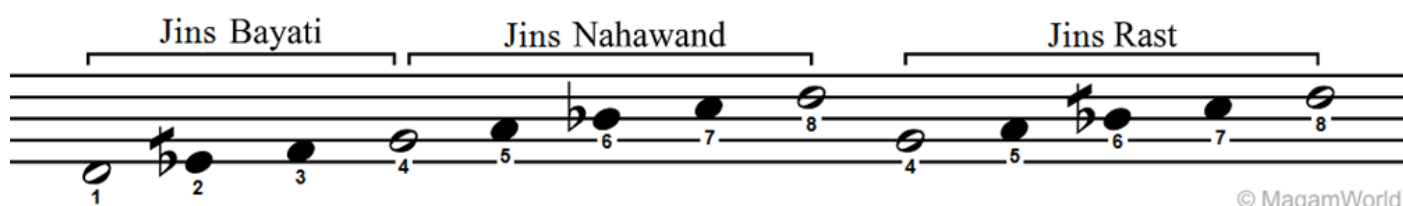
Le plus petit intervalle utilisé dans la musique occidentale est le demi-ton et c'est à partir de cette division de



l'échelle en demi-tons, de cette convention que nous avons basé notre musique, nos gammes ainsi que notre harmonie. L'usage du demi-ton dans la musique occidentale participe de notre manière d'entendre, de percevoir et de concevoir la musique.

Le quart de ton – par les notes et intervalles inédits qu'il propose – nous offre un tout autre univers. De même que les demi-tons déterminent nos échelles et nos gammes, le quart de ton détermine ses propres gammes appelés maqâms.

Exemple de maqâms :



© MaqamWorld

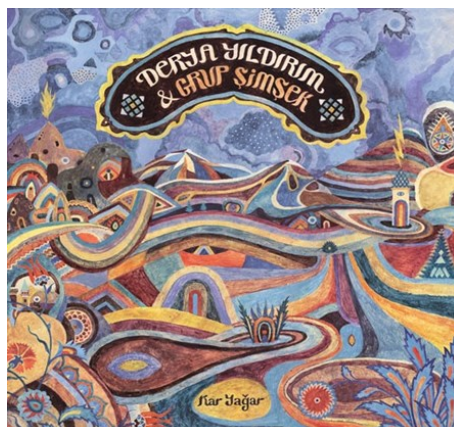
À l'instar de nos intervalles cette particularité engendre une manière de comprendre, de théoriser, de jouer et de concevoir la musique. Derya Yıldırım n'est pas l'unique artiste à utiliser le quart de ton. Nous pouvons également citer Ibrahim Maalouf, Yazz Ahmed ou encore Oum Kalthoum dont le souhait d'utiliser un piano orientalisé par l'ajout de quarts de tons fut avorté par sa mort. Le métissage est un aspect prépondérant dans la démarche Derya Yıldırım & Grup Şimşek. Dès lors qu'il y a rencontre, il y a métissage, mélange et jeu à sommes non nulles. De la rencontre de différentes entités découle un enrichissement qui aboutit à une troisième entité.

Une ode à la culture

Derya Yıldırım & Grup Şimşek par son multiculturalisme et par l'usage du saz combine une musique faisant un pont entre Orient et Occident, mais se pose également – les oreilles grandes ouvertes – comme un groupe hommage à la culture Turque et en particulier au

Rock Psychédélique Turc des années 70. Oui la Turquie a connu sa révolution culturelle des années 60 et 70. L'utilisation du Bağlama pourrait d'ailleurs nous rappeler la popularisation du sitar au cours des années 60 et son inscription dans la musique de l'époque par entre autres les Beatles. Parmi les grands noms de la musique et de la poésie Turque ayant influencé le groupe, on peut citer notamment : les artistes Selda Bağcan, Barış Manço, Moğollar ainsi que les poètes Nazım Hikmet, Mahzuni Serif. Le groupe leur rend tour à tour hommage par des reprises et citations.

Derya Yıldırım & Grup Şimşek sort son premier 4 titres en 2017 et son album en 2019



Derya Yıldırım & Grup Şimşek : la musique

Parfois la parole ou les mots ne suffisent pas, se trouvent limités par leur propre définition pour exprimer l'idée, l'émotion ou le sentiment que peut susciter un groupe, une chanson, une note de musique ou encore l'inflexion de la voix d'une chanteuse chez son auditeur. Il peut se trouver, dans une simple note de musique tout un univers, tout un absolu. On pourrait encore tant dire sur ce groupe, on pourrait s'attarder sur les paroles, le graphisme des pochettes, ou encore faire un commentaire musical de

tous les titres. Pour autant tout cela reste très subjectif. Je me contenterai donc simplement d'exprimer quelques idées et vous laisser le loisir de cliquer sur les quelques liens qui suivent pour vous faire votre opinion et poursuivre vos propres recherches si le groupe ou les quelques points exprimés suscitent votre intérêt.

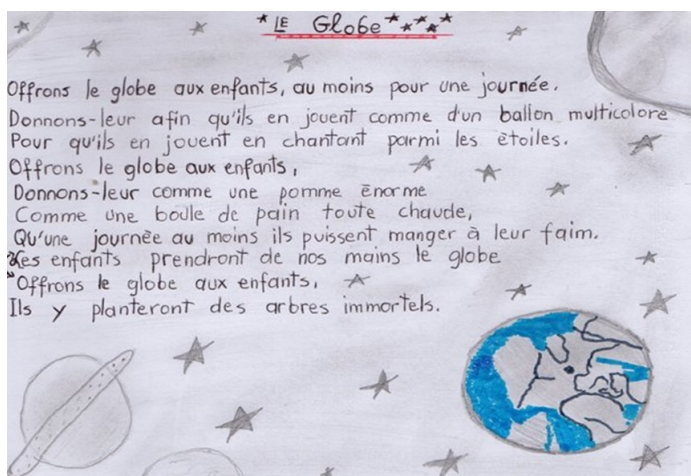
De nombreux aspects de la musique de Derya Yıldırım & Grup Şimşek se distinguent par leur incongruité. Parmi ces aspects il y a l'usage de rythmes irréguliers tels que le 5/4 (mesure à 5 temps) et le 5/8. Je vais m'attarder sur le rythme 5/8. Dans les deux morceaux "Çocuklar 1" et "Çocuklar 2" nous rencontrons donc un rythme en 5/8 nommé Aksak ou "boiteux" en Turc. La particularité de cette mesure est son caractère irrégulier, d'où les termes *boiteux* ou *bancal*. Le 5/8 est une mesure dans laquelle on peut loger 5 croches. De ce chiffre impaire découle une pulsation non régulière. En l'occurrence dans ces morceaux la première pulsation est en ternaire et la seconde en binaire. Les rythmes les plus largement utilisés sont une sicilienne et deux croches. Vous serez à même de juger du caractère irrégulier.

gulier de cette métrique en écoutant les morceaux en question ou en jetant un bref coup d'œil à la transcription en fin d'article.

Dans le morceau "Çocuklar 2" est fait un bref hommage au poète Çocuklar Nâzım Hikmet avec la récitation du poème "DÜNYAYI VERELİM ÇOCUKLARA" (Offrons le monde aux enfants).

DÜNYAYI VERELİM ÇOCUKLARA

Dünyayı verelim çocuklara hiç değilse bir günlüğüne
allı pullu bir balon gibi verelim oynasınlar
oynasınlar türküler söyliyerek yıldızların arasında
dünyayı çocuklara verelim
kocaman bir elma gibi verelim sıcacık bir ekmek somunu gibi
hiç değilse bir günlüğüne doysunlar
bir günlük de olsa öğreysin dünya arkadaşlığı
çocuklar dünyayı alacak elimizden
ölümsüz ağaçlar dikecekler



Derya Yıldırım & Grup Şimşek alterne tour à tour des morceaux entraînants avec mélodies récurrentes, jouées au Saz et reprises par le synthétiseur et des morceaux plus méditatifs et introspectifs frôlant le hiératisme. Il s'agit ici de simplement se laisser aller, se laisser bercer, transporter, faire confiance et se laisser prendre par la main. Laissez-vous happer, vous verrez c'est doux, c'est chaud, ça change, ça ne fait pas mal, c'est plein de bienveillance, empli d'une douce mélancolie, c'est un voyage à travers l'espace et le temps, ça peut même brièvement vous faire entrapercevoir l'éternité (pour peu qu'on fasse attention).

Vous trouverez en fin d'article des petits bonus : liens, transcriptions et extraits de poèmes.

Nem Kaldi

1. Nem kaldı

Ou littéralement "Que me reste-t-il ?" est une reprise du chanteur et joueur de saz Mahzuni Serif.

Version Mahzuni Serif :

<https://www.youtube.com/watch?v=nn2pcgvYuHk>

Version Derya Yıldırım & Grup Şimşek :

<https://www.youtube.com/watch?v=hQSOPgsIOFE>

2. 3223

3. Gurbet

Ou "Expatrié" en français. Cette chanson exprime une forme de mal du pays : la sensation impuissante de voir les choses tourner mal dans sa contrée natale. Ce morceau est une reprise du chanteur / compositeur Özdemir Erdoğan.

Version Özdemir Erdoğan :

<https://www.youtube.com/watch?v=FczUnHuaixE>

Version Derya Yıldırım & Grup Şimşek :

<https://www.youtube.com/watch?v=Kkic4rQcGHg>

4. Davet

Où en français "Invitation" est la reprise d'un poème d'un des grands fondateurs de la poésie moderne Nazım Hikmet.



Dört nala gelip Uzak Asya'dan

Akdeniz'e bir kısırak başı gibi uzanan
bu memleket, bizim.

Bilekler kan içinde, dişler kenetli, ayaklar çıplak
ve ipek bir haliya benziyen toprak,
bu cehennem, bu cennet bizim.

Kapansın el kapıları, bir daha açılmasın,
yok edin insanın insana kulluğunu,
bu dâvet bizim....

Yaşamak bir ağaç gibi tek ve hür
ve bir orman gibi kardeşçesine,
bu hasret bizim...

Traduction

Ce pays qui ressemble à la tête d'une jument
Venue au grand galop de l'Asie lointaine
Pour se tremper dans la Méditerranée,
ce pays est le nôtre.

Poignets en sang, dents serrées, pieds nus,
Une terre semblable à un tapis de soie,
cet enfer, ce paradis est le nôtre.

Que les portes se ferment qui sont celles des autres,
Qu'elles se ferment à jamais,
Que les hommes cessent d'être les esclaves des hommes,
cet appel est le nôtre.

Vivre comme un arbre, seul et libre,
Vivre en frères comme les arbres d'une forêt,
cette attente est la nôtre.

Autres exemples de reprises

- Zeki Müren "Senede Bir Gün"

Que l'on peut traduire par "Ne serait-ce qu'une fois par an"

Version Zeki Müren :

<https://www.youtube.com/watch?v=zpLpjUvHchU>

Version Derya Yıldırım (sans le groupe) :

https://www.youtube.com/watch?v=fU_-Uvs3abE

- Selda Bağcan "Yuh Yuh"

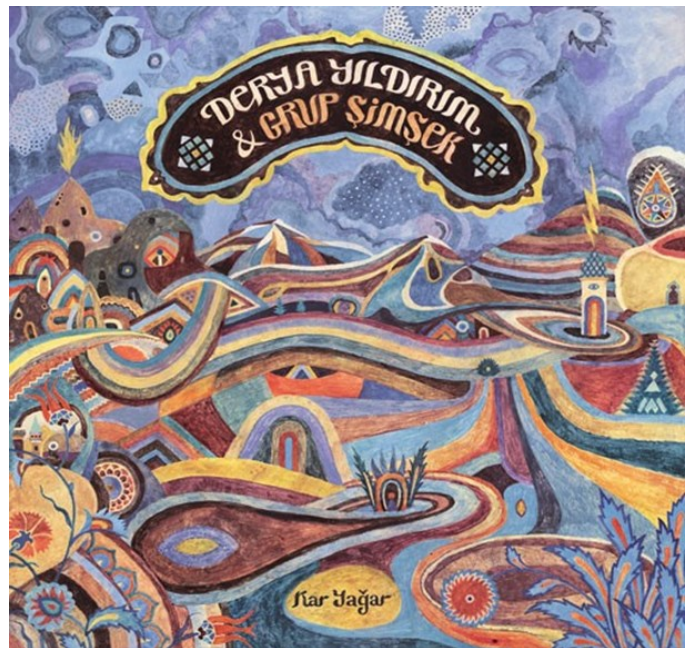
Version Selda Bağcan :

<https://www.youtube.com/watch?v=NZPm3ibPZj0>

Version Derya Yıldırım & Grup Şimşek :

https://www.youtube.com/watch?v=1Ukc5_3ZKwc

kar yağar



1. Üç Kız Bir Ana (en 5/4)

Version Arif Sağ :

<https://www.youtube.com/watch?v=eMlcu2Y9voM>

Version Derya Yıldırım & Grup Şimşek :

https://www.youtube.com/watch?v=DdAAqEYMHuk&list=PL8xI37x34OToruce6Qm_HmkDKDW_ZfPREX

Üç Kız Bir Ana

Derya Yıldırım & Grup Şimşek

Moderate ♩ = 120

Sheet music for the song "Üç Kız Bir Ana" by Derya Yıldırım & Grup Şimşek. The music is in 5/4 time and marked Moderate (♩ = 120). The score is written for a single melodic line (Piste 1) and a bass line (Piste 2). The melody is in G major and consists of two staves. The first staff contains the main melody, and the second staff contains the bass line. The melody is written in a single line, and the bass line is written in a single line. The melody is in G major and consists of two staves. The first staff contains the main melody, and the second staff contains the bass line. The melody is written in a single line, and the bass line is written in a single line.

2. Kürk

8. Bir Kardeşim

Version Derya Yıldırım & Grup Şimşek :

3. Kar Yağar

9. Çocuklar 2 (Çocuklar, poème de
Nâzım Hikmet lu par le père de
Derya)

<https://www.youtube.com/watch?v=rcKzeQzEWYw>

4. Nefes

12. Oy Oy Emine

5. Dom Dom Kurşunu

10. Hekimoğlu

Matthias Bessonnet

Assistant d'enseignement artistique

guitare, basse...

L'ATELIER-ÉCOLE DES ARTS

Saint-Hilaire-de-Riez

02 51 59 94 34

atelier@sainthilairederiez.fr

Version Derya Yıldırım & Grup Şimşek :

<https://www.youtube.com/watch?v=fZdd60mGHbQ&list=PL8xI37x34OToru>
[ce6Qm_HmkDKDWZfPREX&index=6](https://www.youtube.com/watch?v=ce6Qm_HmkDKDWZfPREX&index=6)

Version Grup YORUM :

<https://www.youtube.com/watch?v=EvijNAhUoSs>

Version Aşık Mahzuni Şerif

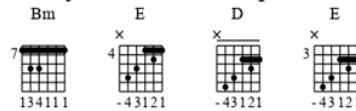
<https://www.youtube.com/watch?v=UIJAJY2I--w>

6. Çocuklar

1

Çocuklar

Derya Yıldırım & Grup Simsek



7. Seni Hala

Moderate ♩ = 100

Les pages naturalistes



LA STERNE CAUGEK *Thalasseus sandvicensis* Famille des Laridés



REPRODUCTION

Une couvée par an
Nombre d'œufs : 1 à 2 œufs
Incubation : 22 à 26 jours
Envol : à environ 35 jours
Maturité sexuelle à 3 ans

STERNE EN VOL

HABITAT

Rare à l'intérieur des terres. Elle fréquente les côtes basses, caillouteuses, sablonneuses avec une végétation clairsemée. Elle nidifie en colonies, dans une cuvette de sable ou de galets, sur des îlots rocheux des dunes, des lagunes et des bancs de sable des rivages.

Pierre Laurent de Boisvinet

NOURRITURE

Exclusivement des petits poissons : lançons, sardines, anchois..., des vers marins.



CARACTERISTIQUES

Taille : 35 à 46 cm
Envergure : 95 à 105 cm
Poids : 210 à 260 grammes
Durée de vie jusqu'à 25 ans
Pas de dimorphisme mâle - femelle

STERNE EN PLUMAGE ADULTE EN ETE

Dos gris argent, ventre blanc
Calotte noire en huppe hirsute
Bec long, noir à pointe jaune
Pattes noires
L'œil est bordé de blanc



STERNE EN PÊCHE

Dès qu'elle a repéré une proie elle fait du sur place avant de piquer dessus.

OIGNON, OGNON
'Ougnun, Egnun, Ignun ;
(de l'année précédente) Cibot ;
L'oignon fait la force !
A la différence de l'ail
ou de l'échalote, il a un bulbe
unique, du latin ūnio :
le nombre un, et l'oignon.
L'union, l'unité, rappellent aussi
cette particularité botanique.

Zwiebel

Onion

Allium cepa L.

Liliaceae

Légumes-bulbes



PEUPLIER BLANC

'Boes-bllan,
Piblle, Pibe, Poublle, Poupe,
Popellun, Populun, Punpllun,
Plène, Alàe, Allar, Ollar,
Carolin', Peuplier argenté,
 Aube, Ypréau, Abèle,
 Peuplier de Hollande,
 Blanc de Hollande, Piboule,
 Bouillard, Franc Picard
 Peuplier à feuille d'érable,
 Peuplier argenté
 Silber-Pappel Silver poplar
 Populus alba L.

Salicaceae

Arbre



PEUPLIER BLANC

Un seul arbre, un peuplier à jeunes feuilles
 vernissées, recueillait la clarté lunaire et dégouttait
 d'autant de lueurs qu'une cascade.

Colette
 La Chatte (1933)

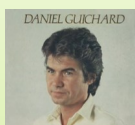


*Le vent souffle, dans les ramures,
 Dans les genêts, dans les sentiers
 Entendez-vous ces doux murmures ?
 C'est la chanson des peupliers !*

Armand Mestral,
 La chanson des peupliers (1931)
[youtube.com/watch?v=x12yKslth8Y](https://www.youtube.com/watch?v=x12yKslth8Y)



Le chemin des écoliers Est bordé de peupliers
 Et comme je vois passer Les saisons et les années
 Comme l'on grandit on vit on part
 Chaque jour nouveau est un espoir
 De mieux recommencer l'histoire



Ils ont l'air quelquefois De fredonner tout bas
 Que le temps s'en va Qu'on ne le retient pas
 Et puis passe la nuit Passe la vie
 Ils restent en redisant tout bas
 Le temps s'en va Le temps s'en va...

Daniel Guichard, Les Peupliers (1984)
<https://www.youtube.com/watch?v=JSh6nIPeFY4>



Claude Monet
 Sous les peupliers, effet de soleil (1887)

**Jamais une statue ne sera assez grande
 Pour dépasser la cime du moindre peuplier
 Et les arbres ont le coeur infiniment plus tendre
 Que celui des hommes qui les ont plantés**

Renaud, Fatigué (1985)
[youtube.com/watch?v=UA36Am40BP0](https://www.youtube.com/watch?v=UA36Am40BP0)



Champignons du peuplier

Bernard Taillé

LA FONTAINE

Pot... pas pourri

Le 17^{ème} siècle :
classique et baroque

Perrette, sur sa tête ayant un pot au lait
Bien posé sur un coussinet
Prétendait arriver sans encombre à la ville.
Légère et court vêtue elle allait à grands pas
Ayant mis ce jour-là, pour être plus agile,
Cotillon simple et souliers plats.
Perrette, là-dessus, saute, transportée
Le lait tombe. (1)



Dessins : Gustave Doré et all.

Un riche laboureur fit venir ses enfants, leur parla sans témoins.
Je ne sais pas l'endroit, mais un peu de courage vous la fera trouver.
Ne laissez nulle place où la main ne passe et repasse,
Un trésor est caché dedans. (2)



Rapportons-nous, dirent-ils, à Raminagrobis.
C'était un chat vivant comme un dévot ermite,
Un saint homme de chat,
Arbitre expert sur tous les cas. (3)



La belle les trouva trop chétifs de moitié
Quoi ? Moi ? Quoi ? ces gens-là ! L'on radote, je pense.
A moi les proposer !
Hélas ils font pitié,
Voyez un peu la belle espèce.
L'un n'avait en l'esprit nulle délicatesse,
L'autre avait le nez fait de cette façon-là. (4)



Un homme de moyen âge et tirant sur le grison
Jugea qu'il était saison de songer au mariage. (5)



[Elle] lui tint à peu près ce langage :
Que vous êtes joli, que vous me semblez beau,
Sans mentir, si votre ramage se rapporte à votre plumage,
vous êtes le phénix des hôtes de ces bois.
A ces mots il ne se sent plus de joie
Et pour montrer sa belle voix,
il ouvre un large bec. (6)



Ce bec elle le lui cloue par un large baiser.
Ce qui s'est alors passé je ne puis le raconter
Mais vous avez deviné.
Ils se marièrent, vécurent heureux et eurent de nombreux enfants. (*)



Ceci soit dit en passant : je me tais (7)



- | | | | |
|-----|---------------------------------------|-----|-----------------------------|
| (1) | La laitière et le pot au lait | (5) | L'homme entre deux âges |
| (2) | Le laboureur et ses enfants | (6) | Le corbeau et le renard |
| (3) | Le chat, la belette et le petit lapin | (7) | Les vautours et les pigeons |
| (4) | La fille | (*) | emprunté à Charles Perrault |

Compilation : Jean Taillé

Le XVII^{ème} siècle ou la naissance de la Grande Cuisine

Le 17^{ème} siècle :
classique et baroque

Le règne de Louis XIII est marqué par une éclipse culinaire après les fastes de la Renaissance.

Cependant, l'on apprend en parcourant le livre d'André Castelot, « L'histoire à table. Si la cuisine m'était contée » que, selon ce qu'indique l'historien Emile Magne (1877-1953), le futur souverain se distinguait déjà dans cet art, dès l'âge de 10 ans, « en préparant des potages au lait pour la duchesse de Guise ». « Ses spécialités furent ensuite surtout les pâtisseries, c'est à dire ce qu'on entendait par là de son temps : massépains, gelées de coings, beignets et confitures ».

Gros mangeur, Louis XIII engouffrait avec une satisfaction visible, viandes, pâtés, venaisons, truffes à l'huile, tous les mets pesants et le vin clair et des vignobles parisiens » raconte André Castelot, toujours sur la base des déclarations d'Emile Magne. Ce dernier explique d'ailleurs qu'un tel régime contribua à ruiner prématurément sa santé, le souverain décédant alors qu'il n'était âgé que de 41 ans.

Sous le règne de Louis XIV, la gastronomie est à l'image de de la monarchie, somptueuse et raffinée.

La grande cuisine française va établir des règles dans ses cuisines avec ce qui doit être « le bon goût, le vrai goût », celui des aliments.

Ci-dessous : « Les cinq sens-Le Goût » d'Abraham Bosse



Les champignons deviennent vite indispensables, ainsi que de plus en plus de végétaux comme les pois verts dont le roi et donc toute sa cour raffolent. Ce goût pour les légumes entraîne chez les gourmets une exigence nouvelle : retrouver la vraie saveur des aliments.

Ce qui ne veut pas dire qu'on dédaigne les sauces, mais on les aime, différemment.

On limite l'utilisation des épices essentiellement au poivre, au clou de girofle et à la noix de muscade.

Mais si les épices s'effacent, le gras ar-

rive en force avec un ingrédient négligé jusque là : le beurre. Ce dernier devient un élément essentiel des sauces. C'est ainsi que l'on crée le « beurre blanc » qui se confectionne à l'époque avec du vinaigre, du vin blanc et du verjus mélangés à du beurre. On met également au point la « sauce blanche » avec du beurre, de la farine et de l'eau à laquelle on ajoute des câpres, des anchois et des tranches de citron ou d'orange.

Autre innovation : l'utilisation de la farine à la place du pain pour assurer la liaison des sauces.



Louis le Grand, l'amour et les délices de son peuple. Réception et dîner du roi à l'Hôtel de Ville de Paris, le 30 janvier 1687. Gravure, 1688.



On assiste à la naissance de l'art des confitures désignant les compotes, les gelées, les marmelades tandis que se généralise l'utilisation des glaces et des sorbets venus d'Espagne et de Sicile.

Thé, café et chocolat deviennent des boissons à la mode. Le premier café ouvre ses portes en 1686 à Paris sous l'enseigne « Le Procope » et deviendra le lieu privilégié des écrivains et philosophes.

La « grande cuisine » n'est pas seulement l'apanage de l'aristocratie ; la bourgeoisie s'en empare également et les uns et les autres accordent une importance majeure au raffinement des manières de table comme en témoigne notamment le « Bourgeois Gentilhomme » de Molière en 1670.

Orchestré par le maître d'hôtel dont la fonction est grandissante, le service est de plus en plus raffiné, faisant plus de place à l'hygiène et au savoir-vivre. L'usage individuel du couteau, de la fourchette et de la cuillère se répand ainsi que celui de la serviette.

La vaisselle est avant tout métallique, les assiettes creuses introduites à la Cour par Mazarin ; les domestiques apportent les verres à pied aux convives qui boivent et le leur rendent aussitôt.

Quant à l'alimentation populaire, elle s'appauvrit pour s'orienter vers une consommation de céréales sous la forme de pains levés cuits au four mais aussi d'une bouillie plus ou moins épaisse. La soupe est une eau bouillie dans laquelle

sont plongés différents légumes : navets, poireaux, blettes, épinards, oignons et surtout du chou. Au mieux, la soupe est rehaussée d'un morceau de lard découpé dans de la viande de porc salée. La viande est peu présente, excepté les jours de fête ainsi que les morues et les harengs les jours maigres.

Ci-dessous « Le repas paysan » par Le Nain.



Le Grand siècle voit l'apparition des premiers ouvrages de cuisine majeurs dans la naissance de la cuisine moderne française.

En 1651 est publié « Le cuisinier français » de François Pierre de La Varenne, livre fondateur de la cuisine française.

Il marque le passage de la cuisine du Moyen Age à l'âge classique, en France comme à l'étranger et rencontre le succès dès sa sortie, c'est l'un des grands best-sellers de son temps.

L'auteur fonde sa légitimité sur son ex-

périence de cuisinier et les dix ans qu'il aurait passés chez le marquis d'Uxelles, qui lui aurait permis de découvrir « le secret d'apprêter délicatement les viandes », objet de préoccupation de l'ouvrage censé apprendre aux cuisiniers des grands comme aux particuliers, à « apprêter et assaisonner » les viandes pendant les quatre saisons de l'année.

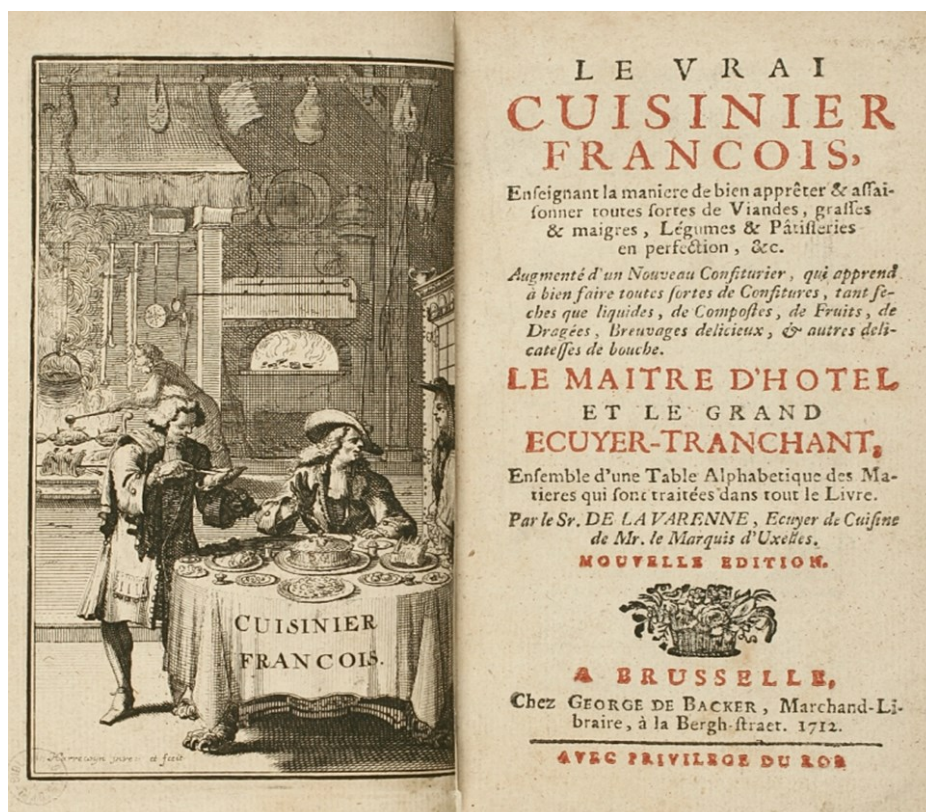
En fait, le livre qui se divise en deux parties : jours gras et jours maigres, conformément aux exigences de l'Eglise, fourmille de recettes variées présentées dans l'ordre d'un menu de grande maison : potages, entrées, second service, entremets...

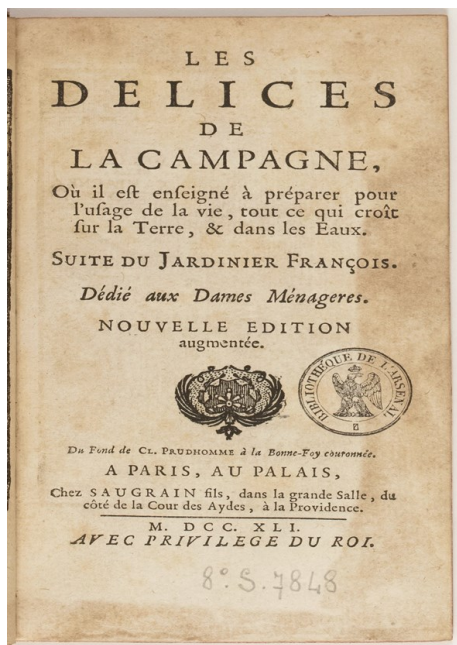
On trouve aussi dans le livre des chapitres sur la fabrication des pâtés, les liaisons à conserver, la méthode pour faire les jus et les confitures.

La Varenne est le premier à donner la recette du millefeuille et des œufs en neige.

En 1651, Nicolas de Bonnefons, agronome et valet de chambre du Roi publie « Le Jardinier français » et en 1654 une suite : « Les délices de la campagne »... Dans ce dernier, il dispense ses conseils pour dresser la table.

La symétrie est de rigueur : autant de convives de part et d'autre de la table rectangulaire, un à chaque bout ; on compte trois services distincts eux-mêmes subdivisés en trois séries de plats présentés simultanément et installés en fonction de leur importance -les





Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

hors d'œuvre encadrant par exemple un rôti considéré comme une grande entrée -, de la répartition des hôtes et de la variété des plats.

Les mets ne restent qu'une vingtaine de minute sur la table, ainsi chacun mange-t-il chaud ; chaque convive en goûte deux ou trois, les propose à des hôtes éloignés. L'échange culinaire sert de truchement aux mondanités comme à la galanterie, l'homme bien élevé n'oublant jamais de porter la main à son chapeau (on dîne couvert sauf le roi) lorsqu'il sert une femme.

En 1674, L.S.R. publie « L'Art de bien traiter ». Personne ne sait qui est ce mystérieux L.S.R. Lui-même affirme avoir servi dans de grandes maisons, notamment à Fontainebleau, Saint-Cloud, Rueil, Vaux-le-Vicomte et Liancourt. Son livre témoigne d'une grande connaissance de la haute société et de ses besoins et s'il fait parfois allusion au « bourgeois » notamment quand il conseille des vins, c'est surtout à l'aristocratie fortunée qu'il s'adresse.

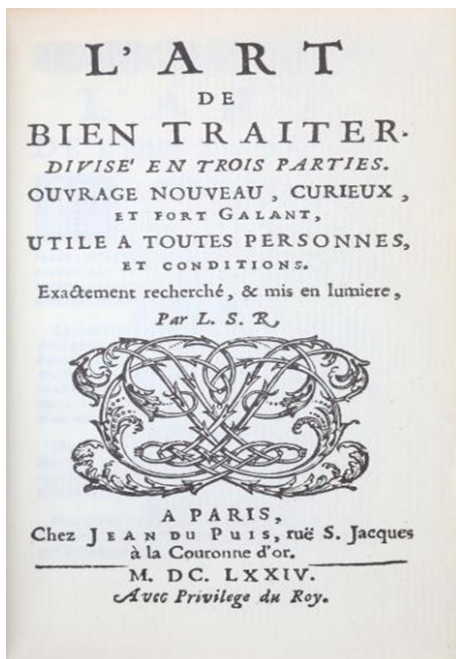
Dans son livre, il propose des recettes de potages, tourtes, pâtés, viandes, poissons, bouillons, desserts, confitures et des conseils pour le service, les collations, conserver et servir les vins...

Il ainsi participe au débat qui occupe au XVII^e siècle les architectes sur la meilleure manière d'installer une cuisine capable de répondre à la logistique dans les conditions les plus saines possible. Il se montre aussi très précis sur l'organisation des tables et du service, dont dépendent les menus eux-mêmes. A l'époque, les repas s'organisent en diffé-

rentes vagues de plats, chaque service impliquant des mets très différents.

Les hôtes, placés en fonction de leur rang, se servaient dans les plats posés devant eux. Mais comme l'explique L.S.R. dans sa préface, un repas réussi est celui au cours duquel tous les goûts sont satisfaits, y compris les plus difficiles. D'où des menus d'une abondance et d'une variété inusitée pour nos estomacs contemporains.

Qu'importe ! Son livre plusieurs fois réédité est un grand témoin de la cuisine du XVII^e siècle.



« Le cuisinier roïal et bourgeois » de François Massialot, paraît pour la première fois en 1691. Cet ouvrage est le dernier des grands traités de cuisine du XVII^e siècle.

Centré sur la cuisine des viandes, des légumes et des desserts, il sera suivi en 1792 par un traité supplémentaire : « Nouvelles Instructions pour les confitures, les liqueurs et les fruits ». En 1702, il est publié outre-Manche sous le titre : « The Court and the Country Cook » où il conforte l'influence de la cuisine française.

On sait peu de choses sur François Massialot. Ce cuisinier a peut-être servi Philippe d'Orléans, son fils, le futur régent et Louis XIV lui-même.

Comparé à ses prédécesseurs, son recueil évolue vers une cuisine plus sophistiquée : ainsi Massialot donne des recettes d'essence à base d'ail de jambon ou d'oignon où les aliments sont fondus, associés à un fond de veau et gardés pour servir de base à des sauces préparées ultérieurement.

LE CUISINIER ROÏAL ET BOURGEOIS;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure manière des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode.

Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulièrement nécessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuyers de Cuisine.

Nouvelle Edition, revue, corrigée & beaucoup augmentée, avec des Figures.



A PARIS, Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixième Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée. M. DCCV. AVEC PRIVILEGE DU ROI.

L'ouvrage contient une série de menus adaptés non seulement aux saisons, mais aussi au rang des hôtes. On peut y trouver des recettes de tout niveau de sophistication et de prix

Mais c'est aussi dans son rapport au lecteur que le livre innove en classant ses recettes par ordre alphabétique et non plus selon l'ordre des services ou en fonction des jours gras et des jours maigres, ce qui rend l'usage de son ouvrage, beaucoup plus aisé.

Aucun des trois ouvrages cités ci-dessus ne donne toutefois pas d'indication sur le temps de cuisson des plats ni les quantités à utiliser pour les préparer.

La « grande cuisine » qui s'écrit au XVII^e siècle est une cuisine singulière dont la renommée et le prestige ne cesseront plus de grandir. La gastronomie, durant ce siècle, est devenue un art. Les maîtres queux sont obligés de déployer imagination pour les saveurs, les couleurs, les décors et les présentations des mets.

Cuisine de paradoxe entre ostentation et vrai goût : le retour au naturel sur lequel est fondée la « nouvelle cuisine » est plus souvent l'expression d'un vœu pieux que d'une réalité tangible.

Sources :

« La gourmandise » de Philippe Jost
(Le Pré aux Clercs)

« A table ! La fête gastronomique »
de Anthony Rowley
(Découvertes Gallimard)

« La Gastronomie française »
(Le Point références n° 83
décembre 2020-Janvier-Février 2021)

« Au XVIIème siècle -
La naissance de la grande cuisine »
Magazine Géo Histoire n° 14
(janvier 2011)

« cuisinealafrancaise.com »

« Gallica »

Pour l'inauguration de l'exposition «Louis XIV, l'homme et le roi», en octobre 2009, un dîner a été organisé à Versailles, inspiré de ceux qu'y donnait le souverain pour sa Cour. Le célèbre chef Jean-François Piège s'est vu charger de composer le menu de ce banquet inouï, véritable voyage dans le temps. Il raconte sa conception, qui lui a demandé près d'un an.

Extrait de l'entretien donné à « Géo Histoire » (référence supra) à cette occasion :

« Quels problèmes ?

Exactement comme cela se passait sous Louis XIV, les plats, lors de notre repas, n'étaient pas servis les uns après les autres. Ils s'accumulaient sur la table, de façon à ce qu'elle ne soit jamais vide. Or, on ne conçoit pas de la même manière un hors-d'œuvre qui va rester pendant tout le dîner sur la table. Il faut que sa texture reste intéressante au bout de deux heures si les convives veulent en reprendre. C'est une toute autre mécanique culinaire que lorsque le mets est mangé immédiatement...

Les aliments étaient-ils identiques à ceux d'aujourd'hui ?

En fait, oui. On parle toujours des légumes du potager du roi, des légumes soi-disant oubliés, mais c'est une erreur: ces légumes, je ne les ai jamais oubliés et les autres cuisiniers non plus. Simple-ment, ils ne sont pas dans la grande distribution, mais ils n'y ont jamais été. Donc, du côté des légumes, rien n'a vrai-

ment changé. Le plus intéressant n'est pas là, mais dans la cuisson, par exemple. Pour nous rapprocher des saveurs de cette époque, nous avons proposé un lièvre en charpie, car la sur-cuisson, qui était alors pratiquée, donnait souvent ce style de consistance aux mets. Par rapport à ce que nous connaissons, on notait aussi des différences dans les liaisons des sauces. On les liait avec du pain brûlé ou encore du riz, ou des légumes pilés. La liaison n'était pas lisse comme dans une sauce ou un velouté actuels, le liquide n'était pas brillant, il y restait des morceaux de légumes. Nous avons conservé certaines de ces caractéristiques culinaires de l'époque, mais pas toutes. Le but était de donner une interprétation d'un repas à la Cour, pas d'en refaire un à l'identique.

Avez-vous retrouvé des vieilles recettes, pour vous aider ?

Pas vraiment. Les livres de cuisine édités du temps de Louis XIV ne ressemblent pas aux nôtres. Il s'agit plutôt de guides. Par exemple, pour réaliser des côtelettes d'agneau, on y trouve ce genre de conseil: «Choisissez le plus beau des agneaux, prenez-en les côtelettes que vous aurez soin de cuire au grill.» Il n'y a ni les durées, ni les quantités, tout ce que l'on trouve dans les livres de recettes modernes. En revanche, c'est vrai que c'est écrit dans un français très élégant! »

-- Vingt plats au menu --

Les hors-d'œuvre

- Ballotine royale de faisan
- Petit pâté en croûte à la bourgeoise
- Huîtres de pleine mer
- Aspic de homard bleu en chaud et froid .

Les potages

- Consommé de boeuf madrilène aux paillettes d'or
- Velouté de châtaignes truffé de la Cour d'Italie
- Bisque de crustacé en infusion de cèpes
- Soupe de potiron

Les rôts

- Coquilles Saint-Jacques à la liqueur d'huître
- Cromesquis de colvert à la Villeroy
- Lièvre en charpie
- Rôti de bœuf aux carottes et anguilles fumées
- Saumon sauvage en sel

Les entremets

- Salade et herbes en feuille d'or
- Salade de riz à la royale
- Soufflé aux morilles
- Fromage glacé
- Œuf dur
- Fruits
- Bougie en chocolat

-- Recette : Le velouté de châtaignes truffé de la Cour d'Italie --
(pour 4 personnes)



Ingrédients:

- 1/2 poule faisane
- 1l de bouillon de volaille
- 500 g de châtaignes
- 3 échalotes
- 100 g de mamia (lait caillé)
- 3 branches de fenouil sec
- 30 g de beurre
- 15 cl de jus de viande sel et poivre du moulin

Ingrédients de la garniture : mamia, huit belles châtaignes, truffe blanche.

Ustensiles de préparation : une russe (casserole à bord haut), un fouet, une petite sauteuse, une assiette.

Ustensiles de présentation : une grande assiette creuse, une soupière.

Réalisation

- Tailler la demi-poule faisane en cubes puis émincer les échalotes.
- Sur les 500 g de châtaignes, en garder huit belles que l'on cuira à l'étuvée pendant 1 h 30 à 80°C avec de l'huile d'olive et une branche de fenouil sec.
- Faire rissoler la volaille afin d'obtenir une belle coloration, puis ajouter les échalotes, le reste des châtaignes et de fenouil sec. Mouiller à hauteur avec du bouillon très chaud. Puis cuire à petit bouillon pendant 1 h 30.
- Glacer les huit belles châtaignes au jus.
- Dresser: mettre le mamia assaisonné au centre de l'assiette puis la volaille autour. Disposer deux châtaignes au centre et parsemer de copeaux de truffe blanche.

Dominique Guézennec

COCHON FARCI

Il faut le prendre sous la mère, le saigner dans de l'eau prête à bouillir, le peler, le couper entre les cuisses, lever la peau, la queue, les pieds et la tête.

Puis mettez-le tremper jusqu'à ce que vous en ayez affaire ; laissez le corps, vous le trouverez bien après.

Pour le farcir, prenez du veau et graisse de bœuf, fraisez-les bien en façon de godiveau*.*

Puis vous remplissez la peau avec champignons passés par la poêle, pigeonneaux, ris de veau, un brin de fines herbes, et de tout ce que vous aurez jusqu'à ce qu'elle ait la forme de cochon.

Vous recondez ce qui sera ouvert, le trousserez et ferez blanchir* dans l'eau tout prêt à mettre à la broche.*

Une heure et demie avant dîner, l'embrocherez au travers de la tête, l'enveloppez avec du papier beurré, et le lierez par les deux bouts avec des éclipses de bois et à mesure qu'il cuit l'arrosez de beurre.*

Étant cuit, le développerez et ôterez le filet, en sorte qu'il ne paraisse avoir été farci, puis servez.

La Varenne, Le Cuisinier français, 1651.

COMMENT IL FAUT PRÉPARER LE THÉ

*Prenez une pinte d'eau et la faites bouillir, puis vous mettez un demi-gros** de thé ou bien deux pincées, et le retirez aussitôt du feu, car il ne faut pas qu'il bouille.*

Vous le laisserez ainsi reposer et infuser l'espace de deux ou trois Pater, puis vous le servirez avec du sucre en poudre sur une porcelaine, afin que l'on y en mette à discrétion.

Audiger, La Maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur et autres, 1692.



*La composition de la pâte se fait avec une livre de farine, une livre de miel, deux œufs et une chopine** d'eau.*

Il faut fondre le sucre dans l'eau à froid, et délayer de la farine un peu ferme avec de l'eau sucrée.

*Puis y mettre les œufs, bien battre le tout y mêlant le reste de l'eau petit à petit, après quoi vous y ajouterez une once** de bon beurre frais, que ferez fondre avec un peu d'eau, et le verserez bien chaud dans votre pâte, mêlant le tout bien promptement ensemble, vous en ferez essai dans vos fers, préparez comme pour le pain à chanter.*

Si elle est trop faible, vous y ajouterez la farine ; et si trop forte l'eau pour les lever, il faut les rouler sous la paume de la main en la retirant à vous avec promptitude, et les serrez sèchement.

Les oublies se font de la même façon, réservé que pour épargner le sucre, on y emploie du bon miel.

Nicolas de Bonnefons, Les Délices de la campagne, 1654.



**Oublie sucrée,
Bugnets cornus, &
Gauffre fretillante.**

POUR FAIRE COTIGNAC¹

Prenez des coings qui soient un peu verdelets, que pèlez et ferez bouillir dans un chaudron avec de l'eau en quantité, jusqu'à ce qu'ils viennent à crever.

Puis vous les passerez par un tamis ou par une toile bien grosse et nette afin qu'il n'y demeure que le marc que l'on jettera.

Et pour six livres de pulpe de coings passée par le tamis ou toile, vous prendrez trois livres de sucre en poudre, ou davantage s'il en est besoin.

Et puis mettre le tout dans un grand chaudron et le faire cuire à petit feu de charbon, le mouvant très bien avec la spatule de bois large, de crainte qu'il ne se brûle, tant que le tout soit bien cuit et que vous reconnaissiez que ledit cotignac ne tienne plus au chaudron, ni à la spatule, qui est le signe de sa parfaite cuisson.*

Et si vous voulez ajouter des épices, comme de la cannelle, clous de girofle, noix muscade et macis, il les faudrait jeter et mêler sur la fin de sa cuisson avec ladite spatule.*

Et après, étant refroidi, vous le mettrez dans des boîtes de sapin.

Anonyme, Traité de confiture ou le nouveau et parfait confiturier, 1689.

PÂTÉ D'ANGUILLE

Coupez l'anguille par rouelles, et la mettez dans votre abaisse bien assaisonnée avec jaunes d'œuf, persil, champignons, asperges, laitances, verjus* de grain ou groseilles en la saison et ne plaignez ni beurre, ni sel, ni poivre.*

Couvrez votre pâté et le dorez.

Pour le soutenir, prenez de petites bandes de papier et les beurrez.

Mettez-les autour et les serrez doucement avec un filet.

Faites-le cuire, et étant cuit, délayez trois jaunes d'œuf avec un filet de verjus et un peu de muscade.

Et lorsque vous serez prêt à servir, mettez-y votre liaison et la mêlez bien.

Ouvrez-le ensuite et le servez garni autour de la croûte coupée en quatre.

La Varenne, Le Cuisinier français, 1651.



Le XVII^{ème} siècle ou les véritables débuts de la marine française

Le 17^{ème} siècle :
classique et baroque

Il est de nos jours communément admis que les fondations de la marine française ont été posées par Richelieu et Colbert au Grand Siècle. Ces deux éminents serviteurs de l'Etat sont effectivement largement à l'origine des structures administratives et portuaires de l'actuelle institution.



Triple portrait de Richelieu par Philippe de Champaigne

Louis XIII et le désordre maritime

Quand le cardinal de Richelieu arrive aux affaires en 1624, les côtes de France sont écumées par des corsaires, plutôt pirates, français et étrangers qui vont jusqu'à faire des descentes dans les hameaux de l'intérieur pour y prélever butin ou rançon.

Dans le sud, les pirates barbaresques règnent en maîtres autour des îles provençales. Le cabotage, c'est à dire alors l'essentiel du commerce, s'en trouve pratiquement anéanti. Faute de navires de guerre disponibles, le Cardinal affrète et fait armer ce qu'il trouve de bateaux pour patrouiller sur les eaux littorales. Peine perdue : leurs capitaines, attirés par les profits faciles, ont une fâcheuse propension à grossir les rangs de ceux qu'ils sont censés combattre. Cette expérience infructueuse convainc la Monarchie de construire une force maritime dédiée.

Le besoin devient même urgent : certains partis protestants, auxquels l'Edit de Nantes a concédé des places fortes

de sûreté, ont tendance à remettre en cause l'autorité royale, au risque de voir se développer un Etat dans l'Etat et une nouvelle guerre civile. A cela se rajoute la menace étrangère et notamment l'Angleterre, qui, chassée de Calais au siècle précédent, se verrait bien retrouver une tête de pont dans l'Aunis réformée. Une première tentative contre l'île de Ré en 1627 est déjouée grâce à la loyauté à la France de ses habitants mais La Rochelle qui s'est ouvertement révoltée doit faire l'objet d'un long siège l'année suivante.

Isolée du pays par les troupes royales, son port est fermé par une grande digue, remarquable ouvrage d'art en pierre et bois, garni de batteries d'artillerie.

Au-delà patrouillent des vaisseaux qui vont déjouer les tentatives des Anglais de ravitailler la cité affamée. Afin d'ouvrir une brèche dans la digue, ceux-ci vont d'ailleurs tenter -sans succès- d'utiliser des charges explosives dérivantes, ancêtres lointains des futures mines marines.



La digue de La Rochelle lors du siège de la ville en 1627-1628.

« Les sièges célèbres », gravure de Gilbert

L'œuvre navale de Richelieu

Pendant que l'armée et la flotte étaient concentrées autour de La Rochelle, les pillards côtiers ont prospéré. Une paix précaire rétablie, Richelieu, toujours

convaincu de l'importance des questions maritimes pour le commerce et la prospérité du royaume, entreprend d'y mettre bon ordre.

Un programme initial de 50 vaisseaux et 40 galères est lancé. La construction et l'armement de navires marchands sont encouragés. Les architectes navals, maîtres charpentiers et marins manquant en quantité et parfois en qualité, le cardinal entreprend d'en recruter à l'étranger, notamment en Hollande, et leur offre toutes sortes de privilèges s'ils s'installent en France. Pour ne plus avoir à recourir à l'embarquement forcé des marins dans les ports, un projet d'organisation des populations littorales est établi dans le code Michaud de 1629.



Jacob Gerritz : bateau de guerre construit à la demande de Louis XIII aux Pays-Bas

Le recrutement d'officiers compétents et fiables est plus complexe : il faut aller les chercher dans l'armée de terre et l'Ordre de Malte. Deux noms s'illustrent à cette époque marquée par le conflit contre l'Espagne qui fait rage à partir de 1635, en marge de la guerre de Trente Ans : Henri d'Escoubleau de Sourdis et Maillé-Brézé, ce dernier devenant grand maître de la navigation en 1642 à la mort de Richelieu. A cette date, la réorganisation maritime est encore loin d'être achevée mais la flotte royale compte néanmoins une petite cinquantaine de vaisseaux et dispose de ports plus ou moins équipés : Le Havre, Brest, Brouage, Agde, Marseille et Toulon.

La Fronde et les débuts de Colbert

Lorsque Richelieu disparaît, les finances du Royaume sont minées par la guerre de Trente Ans. Celle-ci étant avant tout terrestre, la marine intervient peu et commence à déperir dans les ports, faute de subsides pour l'entretenir. De 1647 à 1655, elle ne se distingue que par l'action efficace mais souvent solitaire, en Méditerranée, de la petite escadre du chevalier Paul, issu de l'Ordre de Malte.

En France, la pression fiscale et la volonté des grands du royaume de recouvrer leur indépendance perdue conduisent aux troubles de La Fronde, que Mazarin peine à contenir et qui achèvent de détruire l'oeuvre navale de son prédécesseur : il ne reste plus en 1661 dans les ports que 18 vaisseaux et une dizaine de galères en mauvais état. Le brigandage sévit à nouveau sur nos côtes.

La politique maritime de Richelieu est reprise pendant le règne personnel de Louis XIV par Colbert, formé à l'école de Mazarin. Constatant le problème majeur de disponibilité des équipages, il organise à partir de 1666 ce qui va devenir l'inscription maritime. En parallèle, il lance avec l'appui du roi un programme de construction navale. Il faut également pour cela un fort développement des arsenaux. Rochefort remplace ainsi Brouage qui s'ensable alors que Brest et Toulon font enfin l'objet de grands travaux d'infrastructures nécessaires à la construction et à la mise en œuvre de nombreux vaisseaux. Le port de Lorient est créé en 1667 et attribué à la Compagnie des Indes.



Portrait de Colbert par Claude Lefebvre

L'apogée de la Marine de Louis XIV

Sous l'impulsion de Colbert, la marine de Louis XIV connaît un développement fulgurant : 133 vaisseaux et 30 galères sont ainsi construits de 1661 à 1675. La Royal Navy, considérablement modernisée peu de temps avant par Cromwell, sert de modèle.

C'est d'ailleurs aux côtés de celle-ci que vont être entamées les grandes opérations navales du règne.



Uniformes de marins et d'officiers de vaisseaux de la seconde moitié du XVII^e siècle (P. Dantec)

Colbert met à profit les années de la paix de Nimègues, à partir de 1678, pour parachever l'organisation maritime du royaume. A sa mort en 1683, son action est poursuivie par son fils et associé Seignelay. En appui des navires construits, leur œuvre administrative culmine avec l'ordonnance administrative de 1681, relative à la marine en général et celle de 1681 concernant le service à bord des vaisseaux du roi.

Les ports militaires, bases de départ indispensables à la flotte et devenus cibles de choix, doivent pouvoir se défendre par eux-mêmes et abriter le cas échéant une flotte en retraite.

C'est à Vauban, l'organisateur de la ceinture de fer terrestre, qu'est encore confiée cette mission, dont il s'acquitte de 1678 à 1688. Il crée ainsi en avant des ports un système de profondeur de batteries côtières destiné à empêcher les vaisseaux ennemis de parvenir jusqu'à portée de canon de l'arsenal et des rades. Brest, Rochefort (en particulier l'île d'Aix) et maintes autres places maritimes sont ainsi fortifiées, mais c'est devant Dunkerque que l'illustre ingénieur réussit la prouesse de construire en mer, sur des pilotis, l'ouvrage avancé du Risban.

La situation se dégrade cependant à partir de 1688 et la prise du pouvoir en Angleterre par Guillaume III d'Orange-Nassau ennemi acharné de Louis XIV. La guerre de la Ligue d'Augsbourg qui commence alors, est la première d'une longue série de conflits franco-britanniques pour l'hégémonie en Europe, qui ne s'achèvera qu'à Waterloo en 1815.

Sur mer, les premiers contacts tournent à l'avantage des Français quand Châteaurenault remporte la bataille de Bannockburn en 1689, en soutien de Jacques II débarqué en Irlande. L'année suivante c'est l'éclatante victoire de Tourville à Béveziers, hélas insuffisamment exploitée ensuite pour éliminer durablement la flotte anglo-hollandaise de la Manche.

Le tournant de La Hougue (1692)

Au décès de Seignelay, l'arrivée de Pontchartrain et le retour des cabales versaillaises marquent une évolution notable de la politique navale. Coûtant cher, alors que le Trésor est déjà exsangue et n'obtenant pas le succès décisif attendu, la flotte est progressivement réorientée vers une guerre d'attrition contre le commerce britannique. Tourville effectue ainsi sa « Croisière du Large » en 1691, faite de ruses tactiques et de prises sans coûteuse bataille rangée, au grand dam de l'ennemi.

L'été suivant, Tourville est chargé de transporter en Irlande Jacques II et une armée rassemblée dans le Cotentin. En chemin il rencontre devant Barfleur une escadre anglo-hollandaise double de la sienne qui l'oblige à s'enfuir. Les vaisseaux français sont victorieux mais très endommagés et à court de munitions. Faute de port pour les accueillir, certains navires tentent de rentrer à Brest. Les plus délabrés vont par précaution s'échouer sur les grèves à proximité ou dans la rade de La Hougue. Ils y sont incendiés sans réel combat trois jours plus tard par des forces envoyées de Grande-Bretagne. Même si les pertes sont modérées, le choc psychologique est terrible et se répand dans tout le pays. Le prestige de la Marine royale ne s'en relèvera pas. Il aurait pu en aller tout autrement si Louvois, dans un accès de jalousie, n'avait fait en 1689 raser les fortifications de Cherbourg, construites

deux ans plus tôt par Vauban pour Seignelay qui voulait justement y créer un port de refuge couvrant les opérations dans la Manche. Ainsi vont les rivalités de cour...



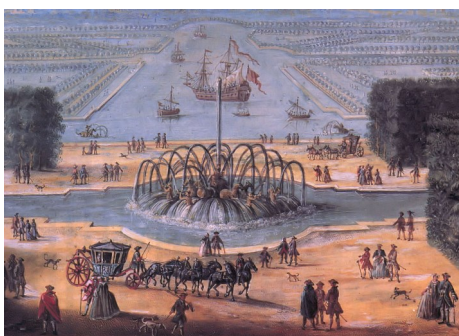
Le Soleil Royal en feu à la bataille de La Hougue (Adrien Van Diest)

L'oeuvre de Colbert mise à mal

Le traité de Ryswick, en septembre 1697, laisse une France exsangue. Contrairement à ses ennemis de la veille, celle-ci ne construit plus de vaisseaux ce qui accroît le déséquilibre naval.

A la mort du Roi-Soleil en 1715, la France est ruinée. L'oeuvre maritime de Colbert n'est plus. Les impayés des soldes des officiers peuvent atteindre une année et l'on meurt littéralement de misère dans les arsenaux désœuvrés.

Pour sensibiliser la cour aux questions maritimes, Colbert fait évoluer des modèles réduits de vaisseaux sur le Grand Canal à Versailles.



Peinture à la gouache et aux rehauts d'or de l'Ecole française (vers 1705)

Sources biographiques et iconographiques :

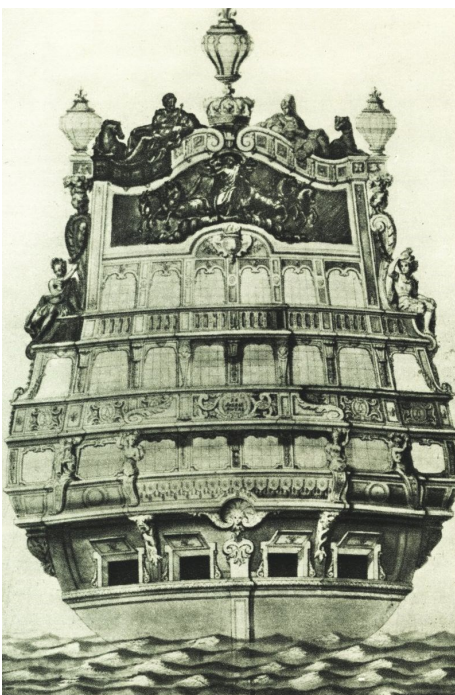
« Le Grand Livre de la Marine » d'Emmanuel Boulard et Alain Popieul (Michel Lafon/Musée National de La Marine)

Wikipédia

Association Miniflotte 85

<https://miniflotte85.vpweb.fr/>

Le Soleil Royal



La poupe du Soleil Royal par Jean Bérain (Musée du Louvre)

Construit de 1668 à 1670 à Brest par le maître charpentier Laurent Hubac, c'est un vaisseau de ligne de premier rang doté comme le Royal-Louis d'un gaillard d'avant ; seuls ces deux vaisseaux disposaient à l'époque de cette caractéristique sur ordre de Louis XIV. Ces vaisseaux-amiraux disposaient en outre comme marque distinctive de trois fanions au sommet de leur poupe et un sur le mât d'artimon. Autre caractéristique propre à ces vaisseaux, tous les canons à bord sont en bronze et non en fonte.

Avec ses 2500 tonneaux et ses 104 canons, sa coque noire, blanc, bleu et ventre-de-biche, coupée de listons d'or, c'est un bâtiment superbe. Avec les mantelets rouge et vif de ses sabords et les éclatantes couleurs du bordé, il est décoré avec magnificence. Les peintres François Verdier, Claude Audran II, Gabriel Revel et François Bonnemer ont participé aux décors du navire. Coysevox a taillé lui-même dans le cœur de chêne

les figures de la poupe et de la proue, une sirène tenant à la main un globe terrestre. Les ornements de l'arrière sont sculptés par Puget.

Cette magnificence sur un vaisseau de guerre peut surprendre. Elle ne doit cependant rien au hasard. Le navire, par la combinaison de ses canons et la richesse de son décor doit illustrer toute la puissance de Louis XIV, le « Roi Soleil », alors en pleine gloire.

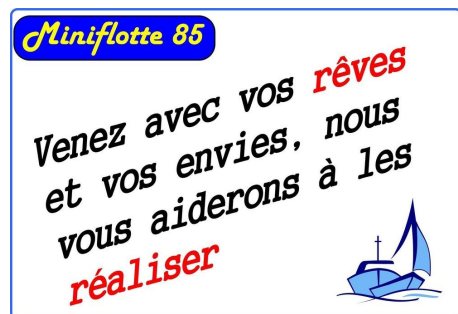
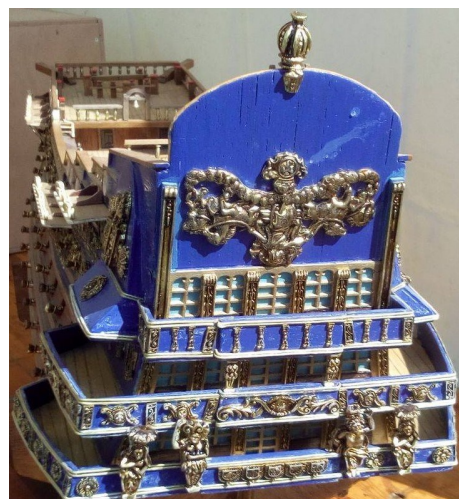
Après la Bataille de Béveziers en 1690, le navire participe à celle de La Hougue en 1692 où il sera brûlé le 2 juin.

Le nom de Soleil-Royal est perpétué dans la Marine royale : le deuxième vaisseau portant ce nom est lancé en 1693 et le troisième exemplaire en 1749.

Ce bateau magnifique et historique est devenu mythique.

Il sert ainsi de modèle pour la réalisation de maquettes par de nombreux férus de modélisme naval.

Ainsi, l'association Miniflotte 85 (<https://miniflotte85.vpweb.fr/>), basée à Saint-Hilaire-de-Riez en présente un superbe modèle qui constitue l'admiration de tous lors de chaque manifestation.



Le gravelot à collier interrompu

C'est Monsieur Linné en 1758 qui m'a donné mon nom : Gravelot à collier interrompu ou *Charadrius alexandrinus* pour les scientifiques.

Merci Monsieur le Président de la République d'avoir, au mois de mars 2020, confiné les êtres dits supérieurs et de leur avoir interdit les plages, ainsi qu'à leurs amis à quatre pattes.

Pour la première fois depuis des décennies et si j'exagérerais, je dirais un siècle, j'ai pu sereinement couvrir et élever ma nichée car je fais mon nid en haut de plage. Un nid cela est vite dit : un creux dans le sable ou au milieu de petits galets avec parfois quelques algues séchées.



D'ailleurs, pour me protéger, mes amis de la LPO ont lancé une campagne par voie d'affiches et articles dans les quotidiens locaux.

Quelle chance ! J'avais la plage pour moi tout seul et mes poussins pouvaient jouer sans surveillance sur le sable.

Finis le nettoyage mécanisé, j'avais mon garde-manger à portée de pattes, la laisse de mer. Mollusques, vers, insectes, crustacés et « les puces de mer » qui, elles aussi, sautaient de joie sur les algues humides rejetées à chaque marée.



De plus, la plage, qui n'avait plus que son nom, était envahie par la roquette de mer qui assurait une protection aérienne à ma progéniture.

Je sais que, pour vous les humains, cela a été dur à supporter. Ne plus pouvoir fouler le sable blanc et faire bénéficier à votre corps des rayons du soleil printanier.

Pour moi ce fut une période de bonheur et j'espère que ce méchant virus qui



vous détruit vous fera prendre conscience que nous vivons tous sur la même planète et que nous devons respecter sa biodiversité ; si vous souhaitez que vos enfants comme les miens puissent en bénéficier encore longtemps.

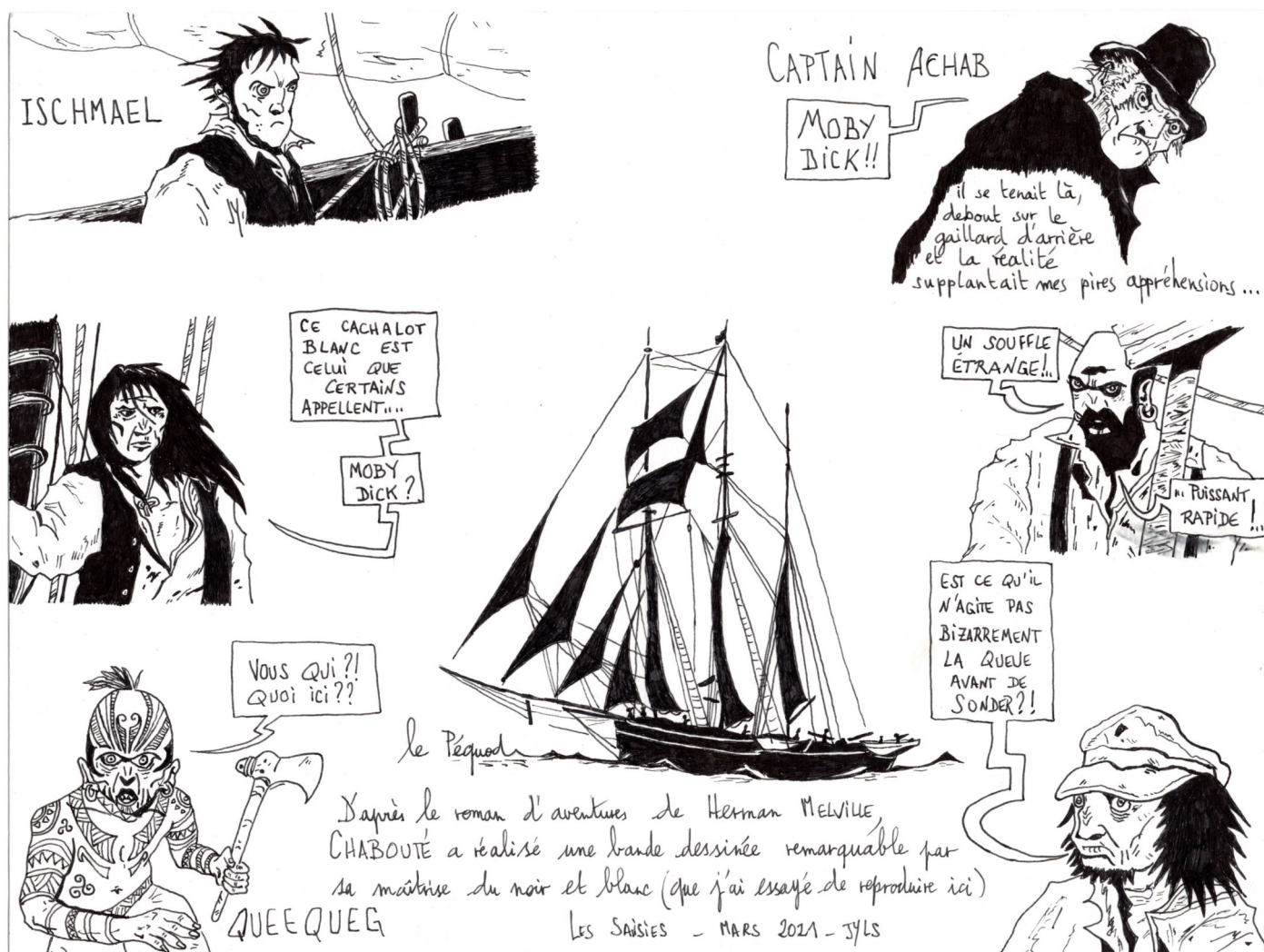
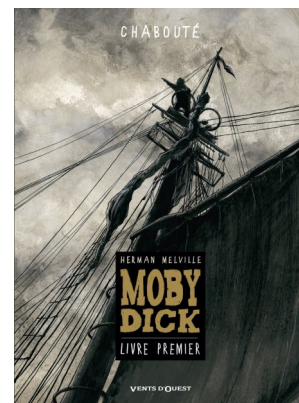


Monsieur le Président, cette année, pourrait-il y avoir un nouveau confinement comme en 2020 ?

Laurent Para
Novembre 2020



Moby Dick



Prenez le plus distrait des hommes, absorbé dans la plus profonde des rêveries, dressez-le sur ses deux jambes, invitez-le à poser un pied devant l'autre, et il vous conduira infailliblement vers l'eau...

Moby Dick, le cachalot blanc, un vrai coup de cœur, est le roman d'aventures, roman philosophique et initiatique de Herman Melville. Et pourtant, à sa parution en 1851, Moby Dick, ignoré des critiques, ne rencontre pas le succès et fait sombrer Melville dans un véritable

nauffrage personnel : il deviendra un auteur maudit. Aujourd'hui, Moby Dick est considéré à juste titre comme une œuvre fondatrice de la littérature.

Si la lecture d'un tel roman peut sembler rébarbative par son nombre de pages, je vous conseille la Bande Dessinée de Chabouté, remarquable par sa maîtrise du noir et blanc ; cette BD est disponible à la médiathèque de Saint-Hilaire-de-Riez.

Voyez Ishmaël, le narrateur, qui nous embarque sur le baleinier Péquod (trois-mâts barque). Le capitaine tyrannique Achab, une sorte de Don Quichotte des mers, est animé par sa quête obsessionnelle. Tous les membres de l'équipage participent activement à l'aventure de la chasse à la baleine qui est avant tout une aventure humaine.

Texte et dessins :
Jean-Yves Le Saoût



2020 - 2021

Biodiversité et patrimoine en Vendée littorale

Siège social :

4 rue du Fief Guérin
85270 Saint-Hilaire-de-Riez
06 66 19 57 82

vertlavie@laposte.net

Site internet :

vert-la-vie.fr

Flore

- gérance du Parcours botanique de Saint-Hilaire-de-Riez (Grosse Terre, Biocoop, Pharmacie du Terre Fort, Sentier botanique des Vallées, particulier)
- petit jardin expérimental, thématique et systémique, sur la base de la permaculture et du jardin naturel,
- recherches sur les 4 thèmes de la botanique : floristique (description physique des plantes), pharmacognosie (description chimique), phytosociologie (environnement naturel) et ethnobotanique (environnement culturel),
- ...

Faune

- les abeilles et les ruches,
- les coquillages,
- les insectes,
- les oiseaux (nichoirs...),
- les poissons, d'eau de mer et d'eau douce,
- ...

Patrimoine

À la biodiversité naturelle correspond l'altérité culturelle, qui est explorée par des prismes divers comme

- la musique et la chanson (groupe « Chansons bio »),
- les noms de rues,
- l'architecture
- ...

Intersections

- une revue, comme lieu d'intersection de ces 3 pôles et qui fédère au-delà, sur des thèmes naturalistes et culturels,
- un site internet sur la biodiversité, le patrimoine et les chansons,

Bulletin d'adhésion

(à imprimer)

VERT LA VIE

Biodiversité et patrimoine en Vendée littorale

J'adhère à VERT LA VIE pour l'année 2020/2021 :

Nom : Prénom :

Adresse :
.....

Tél :

Courriel :@.....

(Écrivez bien lisiblement votre adresse mail.)

☐ Je demande que mon adresse mél soit cachée sur les envois de l'association.

Cotisation : individuelle

☐ Demandeur d'emploi 2 €

☐ Autre membre actif 5 €

(10 euros prévus en 2021 - 2022)

Informations et/ou participation aux activités suivantes :

Flore

Faune

Patrimoine

Intersections

Ci-joint le montant de ma cotisation (par chèque de préférence, à l'ordre de VERT LA VIE), adressé 4 rue du Fief Guérin 85270 St-Hilaire-de-Riez).

à, le

Signature :

- des vidéos, diffusées sur YouTube (chaîne **VERT LA VIE**),
- des conférences, des expositions et des sorties,
- l'Incroyable pique-nique l'accès à des réseaux sociaux (à venir),
- ...

VERT LA VIE

est une association loi 1901, fondée le 3 novembre 2020.

Elle se donne pour objectifs de :

- faire connaître, respecter et aimer la nature, sa flore et sa faune, dans toute leur biodiversité ;
- participer à l'animation culturelle et patrimoniale locale ;
- mettre en place toute autre activité pouvant entrer dans l'appellation **VERT LA VIE**.

Elle dispose d'un site internet
présentant l'ensemble de ses activités :

<https://vert-la-vie.fr/>