EVEILS D'AUTOMNE

www.utacentreluxembourg.be

N°453-P501138

Novembre 2024

SOMMAIRE

- Un jardin clos
- En passant par la Lorraine...
- « Quand le pastiche devient culinaire »
- Portrait
- « Le barman du Ritz »

Editeur responsable : Albert Fraipont 061 / 61 17 14 Bureau de dépôt : SAINT-HUBERT

Une conférence de Richard JUSSERET :

"UN JARDIN CLOS : L'APPARITION À SAINT HUBERT"

Une boîte à deux battants de 36 cm sur 38 et 12,5 de profondeur s'ouvre sur la célèbre apparition : Hubert, l'impénitent nemrod accompagné de deux écuyers s'incline devant le cerf crucifère. La Vierge Marie, l'enfant Jésus, Saint Michel piétinant le dragon, une colombe complètent la scène de cet autel portatif de dévotion. Hubert est habillé en officier royal à cheval du 18ème, la mode confirme la datation de cette boîte de colporteur ou montreur de saint Hubert. Le talent à faire revivre cette scène laisse bien augurer quant à la vente des médailles et autres cornets préservant de la rage et rangés dans le tiroir de cette boîte :

à l'époque 17 orfèvres officiaient à Saint-Hubert en fabriquant des béatiles ou médailles ! L'invention du vaccin en 1885 n'a pas entraîné la fin d'une légende merveilleuse ancrée dans la mémoire populaire pour laquelle la sainteté de Hubert est signifiante, mais elle a en fait du sens pour tous les humains de quelque obédience qu'il soit. Du sens pour tous les humains car cette rupture de vie qui caractérise le parcours d'Hubert nous rappelle que face à l'évolution climatique, face à l'épuisement progressif des ressources naturelles par exemple, nous devons réfléchir à des changements fondamentaux de comportement, de consommation.

EN PASSANT PAR LA LORRAINE…

Voici le groupe des 30 étudiants "tous âges" rassemblés devant la fontaine de Neptune sur la place Stanislas à Nancy. Du 7 au 9 octobre 2024, nous avons eu le plaisir de faire un court séjour en Lorraine, où nous avons plongé dans le riche passé historique des villes de Metz et de Nancy. Bien sûr, nous n'avons pas oublié de nous régaler avec la gastronomie locale ! À tel point que nous sommes désormais incollables sur toutes les façons d'utiliser la mirabelle – de la tarte à l'apéritif, elle n'a plus de secret pour nous !

"QUAND LE PASTICHE DEVIENT CULINAIRE" par Annick Englebert

Depuis qu'il existe des livres, il existe des livres de cuisine.
La conférencière nous a montré que ces livres ont beaucoup évolué au fil des siècles. Elle a abordé le thème sous un angle historique et mis l'accent sur le contenu, la trame et le vocabulaire. A travers les livres de cuisine, on peut lire l'histoire de France et le mode d'alimentation des Français et des Belges évidemment.

Les livres de cuisine ne se mettent pas dans nos bibliothèques mais sur le plan de travail…gardant ainsi des traces d'utilisation, de manipulation…ce qui explique que peu de livres anciens de cuisine sont parvenus jusqu'à nous en bon état.

Les premiers livres de "cuisine" sont apparus au XIVe siècle. Ce sont des pense-bêtes écrits par le cuisinier pour son usage personnel, éventuellement pour ses apprentis…pas de listes d'ingrédients, ni de temps de cuisson…7 recettes différentes étaient écrites en seulement 12 lignes…
La conférencière a analysé le livre : "Le cuisinier gascon" écrit en 1740. Il a été dédié au prince de Dombes, Auguste de Bourbon, et serait traditionnellement attribué à… Louis-Auguste de Bourbon lui-même ! Ce livre laisse penser que l'on va trouver des recettes régionales mais en lisant les noms de recettes, il nous fait voyager : Omelettes farcies à la suisse, Filets de bœuf grillés à la polonaise, Choux à la turque….
La part belle est laissée à l'Italie : Capoucy à l'italienne, Écrevisses à la napolitaine, Pâté de macaronis à l'italienne…
Les temps de cuisson sont parfois indiqués par exemple : le temps d'une prière…. Les parties du corps sont prises comme instruments de mesure : de l'épaisseur d'un doigt, de la taille d'une main…
Si les recettes données sont peu susceptibles d'être réalisées, et les plats peu susceptibles d'être consommés, il n'en reste pas moins que le texte est le fait de quelqu'un de remarquablement documenté. Il n'y a aucun doute : on a affaire ici à un pastiche, très réussi, puisqu'un spécialiste comme Vicaire s'y est laissé abuser, soulignant les recettes simplement dans son répertoire bibliographique de la gastronomie : les Poulets à l'allure nouvelle, en Chauves-Souris, en Culottes, les Poulets vilains… La construction de ces recettes reproduit notamment un modèle que l'on trouve de manière récurrente chez Lancelot de Casteau, un Montois qui fut au XVIe siècle maître-cuisinier de trois princes-évêques de Liège.

Aujourd'hui, malgré la possibilité de trouver toutes les recettes sur le net, des "tutos"…des livres de cuisine continuent à être édités, vendus…l'avenir nous en dira plus…

Et maintenant, joignons l'histoire et la cuisine…

Le Matoufèt, Matoufè, Touwis ou Touiss est une préparation parmi les plus populaires dans les provinces de Luxembourg, de Liège ou de Namur.
Partout il connaît ses variantes, mais son point commun partout, c'est qu'il se mange bouillant, tiède, ou froid et qu'il est crémeux, tendre et surtout ... fondant ...

Il y a une trace culinaire du Matoufèt dans les livres depuis le XVIe siècle.
Les fermiers et les saisonniers le prenaient en "miches" aux champs ...
Ces robustes campagnards Ardennais le mangeaient, chaud ou froid ...

Ma Maman nous en cuisinait quand il n'y avait plus de beurre…et nous adorions…je l'apprécie d'ailleurs toujours autant !

Ingrédients pour ma version (4 à 5 personnes)	**Préparation**
- 200 g de lard maigre. + 4 c. à s. de farine + 1/4 l de lait + 1/4 l d'eau + 8 œufs + Sel + Poivre	**1-** Couper le lard en petits lardons et les faire rissoler dans la poêle. **2-** Pendant ce temps, délayer la farine dans le mélange lait/eau. Ajouter les œufs, assaisonner et battre vigoureusement à la fourchette. **3-** Verser le surplus de graisse des lardons de la poêle. **4-** Verser ce mélange sur les lardons et le faire cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que les œufs soient pris. **5-** Servir chaud sur des tranches de pain de campagne.

PORTRAIT DE CHANTAL SIMON ET D'ERIC GUÉRISSE

C'est à l'invitation de Josiane Bourdon que ce couple habitant Tenneville a rejoint l'UTA en 2023.
Eric Guérisse, Borquin de pure souche a été assistant social et thérapeute familial. Après avoir suivi ses humanités à l'athénée de Saint Hubert, il a fait ses études à l'école supérieure sociale de Bruxelles.
Originaire de Tenneville, Chantal Simon a suivi des études d'éducatrice et de psychomotricité. Elle a travaillé jusqu'à sa retraite pour Andage, notamment à Bouillon.
Ensemble ils ont eu trois filles qui leur ont donné trois petites-filles et deux petits-fils.
Veiller à ce que l'esprit ne soit pas trop au repos, attiser la curiosité, se divertir, se socialiser, voilà les principaux motifs de leur venue à l'UTA.
Depuis leur retraite, le couple voyage énormément et anime de très nombreuses activités, notamment avec les cousins de Tenneville. Chantal est surtout intéressée par le bricolage, le jardinage et tous les sujets artistiques.
Depuis leur arrivée à l'UTA, Chantal et Eric ont apprécié la programmation. Séduits par les conférences sur les narco-trafiquants au Mexique et sur Erdogan, ils ont moins apprécié la conférence sur la Croatie et une présentation un peu vieillotte à leur goût.
Si pour Chantal, la retraite est synonyme de *liberté*, pour Eric, la retraite, c'est *revivre*.
Passionnés par les voyages, ils verraient d'un bon œil la création par l'UTA d'un groupe qui partagerait les mêmes passions.
Souhaitons-leur de vivre pleinement leur prochain voyage à Vancouver au Canada.

"LE BARMAN DU RITZ"

L'historien et homme de radio **Philippe Collin** restitue avec virtuosité et une méticuleuse précision historique une époque troublée. A partir de l'histoire vraie de Frank Meier, barman juif du palace durant l'Occupation, il se fait l'œil et l'oreille d'une France occupée, et raconte l'éternel affrontement entre la peur et le courage.

REPRISE DES COURS D'INFORMATIQUE

En cas d'intérêt, consultez notre site www.utacentreluxembourg.be où vous trouverez la feuille de sondage que vous pouvez remettre à la prochaine conférence ou adresser à fa850738@skynet.be. Saisissez cette chance pour rester en prise avec notre temps. Les cours s'adresseront aussi bien aux débutants qu'aux personnes soucieuses de se perfectionner.

PROCHAINES CONFÉRENCES

- 05 novembre : "Nuages noirs sur Laeken, Leopold II au banc des accusés"
- 19 novembre : "L'Ecosse"