

LA LETTRE

La gazette de l'association LAC

N°16
mars
2010



UN PEU D'HISTOIRE

Bonjour à tous et à chacun,

Peu de gens le savent, mais l'association LAC a une longue histoire. Créée en 1816, à Brandon (Saône-et-Loire), par Pierre Berthoux, son but principal d'alors était de lutter contre la monarchie renaissante et les dictats de l'église catholique. Son action préférée était l'organisation de repas gargantuesques dans les églises, les monastères et autres prieurés. Repas qui ne manquaient jamais de finir en bacchanales et orgies, et où, la chair à nue, les sens à vif, les corps, se mêlant aux corps, jouissaient sans entraves.

Ces « déjeuners » païens en des lieux saints se perpétuèrent jusqu'en 1901, année de la loi sur les associations.

Ci-dessus, une esquisse à la mine de plomb, plume et encre brune, où nous pouvons voir des hommes et des femmes d'églises se laissant aller à des débordements gastronomiques et sur le mur du fond, la signature des adhérents du LAC, comme disaient autrefois ceux qui ne savaient pas que LAC signifiait *Ligue Anti-Cléricale*.

Comme il est loin le temps de ces folies culinaires et sensuelles. Toutefois, avec les ateliers ACU, l'association LAC renoue avec ces agapes joyeuses et bon enfant, sans tomber, bien évidemment, dans la pornographie qui était la marque de ce 19ème siècle décadent, car à ces plaisirs de la bouche toujours sont liés des plaisirs culturels.

Franck Berthoux

Caillette et saucisse



Pour faire des caillettes et des saucisses, prenez de bons produits. D'accord, il faut aimer le porc, mais le cochon n'est-il pas est l'animal biologiquement le plus proche de l'homme. Notre cousin, tour à tour symbole de goinfrerie et de saleté, de courage et de prospérité.

Domestiqué depuis des millénaires, le porc est pour l'homme une véritable source de richesse : sa chair est synonyme de ripailles, son sang et ses boyaux finissent en boudins et saucisses, sa graisse en chandelles, son cuir et ses tendons deviennent les cordes d'instruments de musique, ses soies, des brosses et des pinceaux. *Dans le cochon tout est bon* : rarement un adage n'aura été aussi justifié.

Au XIX^{ème} siècle, tout le monde aimait le cochon et ses produits dérivés. Les artistes ne se privaient pas de les chanter. Voici, en avant goût, quelques couplets d'une chanson du chansonnier Gagneux, intitulée comme de juste, **le Cochon** :

Vive, vive à jamais l'cochon !

Comme moi-même,

Je l'aime,

Vive à jamais l'cochon !

D' la tête aux pieds tout en est bon.

S' fier aux bonn' gens qui s' dis'nt sincères.

C'est viande creuse, ironies amères :

J' dis, et j'ai des motifs fort bons,

Qu' faut mieux compter sur des *Jambons*.

Les beaux arts, les scienc's à la ronde

Ont de ferm' soutiens dans ce monde,

Grâce au cochon, soit dit sans fard,

On a des amateurs de *lard*.

La vie est l'immense rivière

Où chaqu' femm'pêche à sa manière,

Mon Dieu ! que l'homme est *sot si son*

Cœur se laiss' prendre à leur hameçon.

Vive à jamais l'cochon !

D' la tête aux pieds tout en est bon...



CRÉPINES

Nous les trouvons soit emballées, dans certains commerces, soit chez les charcutiers traiteurs. Ne pas oublier de les commander chez votre fournisseur habituel.

Si elles sont encore roses, les faire tremper dans de l'eau froide pour enlever le reste de sang.

Puis, pour faciliter le travail de confection des saucisses et des caillettes, les tremper dans de l'eau tiède pour les assouplir.

SAUCISSES

Ingrédients pour 8 personnes (15 saucisses de 80 g.)

Echine de porc : 400 g.

Joues : 300 g.

Poitrine fraîche : 300 g.

2 Crépines de porc

2 Oignons blancs

Ail : 3 gousses

Sel, poivre

Fenouil en grains

Confection

Hacher tous les ingrédients + ou – grossièrement selon les goûts.

Assaisonner selon les goûts.

Mélanger

Rouler chaque portion dans un morceau de crépine pour confectionner une saucisse.



CAILLETTES

Cette recette adaptée d'une recette de « La cuisine du divin lard » de Noëlle NOEL

Ingrédients pour 8 personnes (12 à 14 caillettes de 100 g.)

Joues : 400 g.

Poitrine fraîche : 400 g.

Foie de porc : 300

Coeur : 100 g.

Feuilles de blettes : 500 g.

2 Crépines de porc

2 Oignons blancs

Ail : 3 gousses

Sel, poivre

Feuilles de sauge



Confection

* Couper tous les morceaux de viande en morceaux de 1 cm. au plus.

* Faire blanchir les feuilles de blettes, laisser refroidir, les presser pour extraire le plus d'eau possible, puis hacher.

* Hacher Ail et oignon (il est possible de faire suer oignon et ail hachés dans un peu d'huile d'olive avant de les ajouter aux morceaux de viande.

* Assaisonner & mélanger

* Confectionner les caillettes en enveloppant 100 à 120 grammes de la préparation dans un morceau de crépine, en y déposant une feuille de sauge avant de fermer.

Cuisson

* Ranger les caillettes dans un plat à four huilé.

* Cuire 20 minutes dans four préchauffé à 210 ° C.

« La cuisine c'est bien, mais découper du foie en petits morceaux, c'est vraiment dégueulasse, on s'en fout plein les mains. J'ai les doigts plein de sang. Beurk ! » Une participante.



Irish stew

Pour le repas du soir, après avoir goûté une caillette, nous avons englouti un Irish stew, dont voici la recette. Il s'agit d'une recette parmi beaucoup d'autres.

Pour 4/6 personnes (selon les appétits!)

- 1,5 kg de collier et de côtes découvertes d'agneau
- 1 kg de pommes de terre
- 500g d'oignons
- 25g de persil haché
- 1 cuillère à café de thym
- Sel, poivre

Mettez la viande dans une grande casserole.

Couvrez d'eau, salez et poivrez.

Portez à ébullition et laissez frémir doucement 30 mn.

Pendant ce temps épluchez les pommes de terre et lavez-les.

Pelez les oignons, coupez-les en tranches très fines ainsi que les pommes de terre.

Egouttez la viande et conservez le bouillon.

Coupez la viande en morceaux.

Faites chauffer le four à 140°, thermostat 4.

Couvrez le fond d'une cocotte allant au four d'une épaisse couche de pommes de terre.

Parsemez-la de persil et de thym, ajoutez une couche de viande, puis une couche d'oignons.

Salez et poivrez.

Recommencez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés en terminant par une couche de pomme de terre.

Dégraissez le bouillon et versez-le dans la cocotte.

Couvrez d'aluminium ménager, puis placez le couvercle.

Glissez au four et laissez cuire pendant 1h30.

Ajoutez un tout petit peu de liquide si les ingrédients ont tendance à se dessécher. Servez brûlant.

C'est encore meilleur avec de la Guinness dans la sauce !



Les Ateliers culinaires de LAC

OBJECTIFS

- 1- Transmettre des savoir-faire
- 2- Mutualiser des connaissances et des pratiques culinaires
- 3- Permettre de faire provisions de bouche en fabriquant collectivement des plats

FREQUENCE

Tous les deux mois

CONSTRUCTION D'UNE SEANCE

- 1- Conception de la séance (plats, lieu, interludes)
- 2- Marché : achat des ingrédients (volontariat)
- 3- Installation de l'atelier
- 4- Confection des plats à emporter et à déguster sur place

5- Partage et emballage des victuailles

6- Interludes culturels : musique, conte, histoire d'un plat ou d'une denrée, lectures...

7- Repas du soir pris par les participants

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Entre 8 et 12 personnes selon le lieu

APRES LA SEANCE

Parution d'un compte-rendu dans le journal de l'association

CONDITION D'INSCRIPTION

- 1- Etre adhérent de LAC
- 2- S'inscrire auprès de l'association
- 3- Participer aux frais (achats des denrées, énergies)
- 4- Empaquetage à la charge des participants

Intermède culturel

Les thèmes de l'intermède culturel de cet ACU qu'il nous fallait traiter étaient :
l'Espagne, l'Irlande ou le Cochon. Voici les résultats de nos cogitations.

Soleil ou crachin
Taureaux ou moutons
Jerez ou Guinness
Joyce ou Cervantes
Je ne sais que choisir

Alhambra ou Connemara
Harpe ou Guitare
Vert ou Rouge
Gaspacho ou Stew
Je ne sais quoi manger

Orange ou Trèfle
Conchita ou Jennifer
Corrida ou Rugby
O'Connor ou Ramirez
Comment vous appeler

Saint Patrick ou Compostelle
Iberia ou Aer Lingus
Beckett ou Lorca
Flamenco ou Bono
Et nous pourrons chanter

Marie



Croagh Patrick, la montagne sacrée de l'Irlande

l'Espagne ou l'Eslande

Inquisition ?

J'ai choisi l'Espagne et feuilletant un de mes livres de chevet, le « *Dictionnaire amoureux de l'Espagne* » par Michel del Castillo, je suis tombée sur un article concernant l'Inquisition et ça m'a semblé une bonne idée, dans le contexte actuel d'emprise grandissante des religions dans leur version intégriste notamment, de rappeler où ont pu mener les soifs de pouvoir et de domination de l'Eglise catholique.

J'ai trouvé un autre rapport avec le thème de l'atelier culinaire du jour, en l'espèce, le cochon dont nous allons faire saucisses et caillettes : en effet parmi les premières victimes de l'Inquisition, figurent les « *marranes* » juifs convertis sous la pression au christianisme après les très nombreux pogroms et de ce fait suspects de non sincérité et du coup persécutés. Or d'où vient ce mot de marrane : de l'espagnol « *marrano* » : cochon...lui-même dérivé de l'arabe muharram signifiant « *rituellement interdit* » se référant à la prohibition de la viande de porc des religions juive et musulmane.

N'y connaissant pas grand chose j'ai choisi de ne pas faire d'exposé mais de poser quelques questions à notre assemblée et d'y répondre ensemble.

- * À qui s'est attaquée l'Inquisition ?
- * Qui était Torquemada ?
- * Qu'est-ce qu'un morisque ?
- * Que signifie Marranes ?
- * Combien de victimes a fait l'Inquisition en Espagne ?
- * Combien de temps a duré l'Inquisition en Espagne ?

Les échanges ont été nombreux, certains d'entre nous très informés de la question, d'autres moins... ont une fois de plus accru leurs connaissances grâce à l'ACU !

Je vous renvoie pour plus d'infos si vous le souhaitez sur internet comme je l'ai fait ou sur la lecture de Castillo que je vous recommande en entier si vous voulez approcher l'Espagne d'une originale façon.

Si cela vous tente j'ai fait un petit condensé de ce que j'ai trouvé sur Internet et je peux vous l'envoyer car il est trop long (9 pages) pour paraître dans la lettre ACU.

Anne

Exaltation du cochon

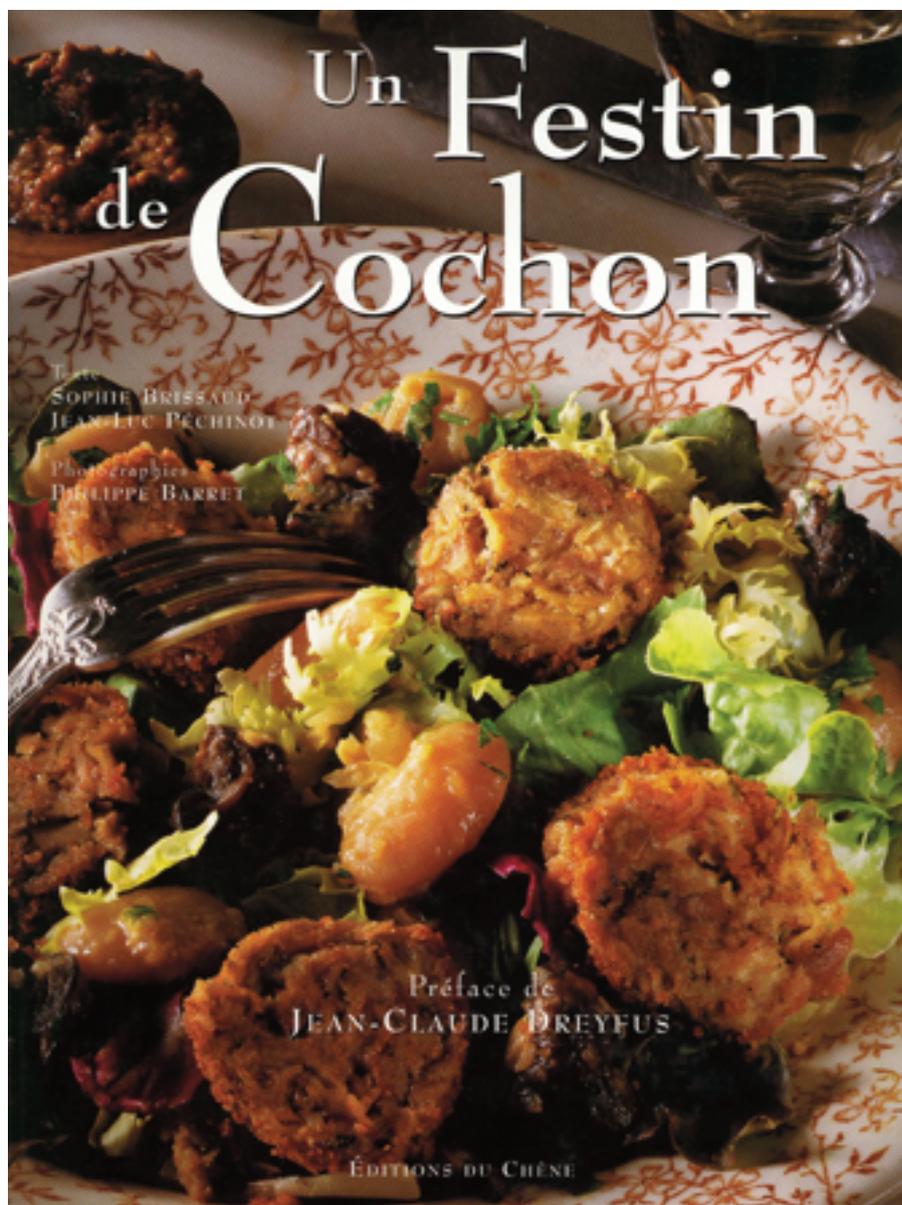
Claude nous a concocté un bel exposé sur le cochon. Les informations présentées ont été tirées de l'ouvrage : **Un festin de cochon**, éditions du Chêne, 1998 (voir photo ci-après). Les textes issus de cet ouvrage sont en violet et entre crochets.

Le cochon a de tout temps été considéré de manière ambivalente selon les cultures. Honni, honoré, adulé, il a fait l'objet, à travers les âges, de nombreux écrits : contes, essais, romans, précis de cuisine, poésies... Il a été parfois un héros de cinéma, confer Babe, le cochon devenu berger, 1995. Dans l'imagerie de la BD, il constitue le mets favori de nos irréductibles gaulois.

La domestication du porc remonterait à sept millénaires avant notre ère, en Chine et en Asie Mineure.

[Il faudra attendre les Égyptiens pour que le cochon, associé à leur mythologie, laisse des empreintes précises dans l'Histoire de l'humanité... et que, déjà, se dessine l'ambivalence de l'homme vis-à-vis de cet animal auquel, du temps des pharaons, on attribuait la décroissance de la Lune, sa goinfrerie l'amenant à dévorer l'astre chaque nuit un peu plus, jusqu'à sa ronde renaissance. Les Grecs, quant à eux, ne verront que du bon dans le cochon. Une truie n'avait-elle pas eu le privilège de nourrir Zeus ? Bien qu'il n'ait joué qu'un second rôle dans la mythologie hellénique, le porc occupa une place majeure dans plusieurs légendes, la plus connue ayant pour héroïne la redoutable magicienne Circé. Celle-ci transforma les compagnons d'Ulysse en pourceaux : « À peine leurs lèvres ont-elles touché le perfide breuvage, la déesse les frappe d'une baguette et les enferme dans l'étable à porcs. Ils ont le corps, les soies, la tête, le grognement des pourceaux, quoiqu'ils aient conservé la pensée. »]

[Sevré à deux mois et engraisé à l'orge et au moût de raisin, le porcelet fut aussi l'un des mets préférés des Romains. Lesquels donnèrent au cochon son véritable éclat culinaire. Une loi, la loi Porcella, déterminait d'ailleurs la manière d'élever, de nourrir, de tuer et de préparer le porc. De maintes façons ! Sa chair « aux saveurs multiples » donna lieu à des compositions raffinées. Apicius, auquel on doit le premier vrai livre de cuisine, eut ainsi l'idée de gaver les cochons de figues sèches et de vin miellé afin d'hypertro-



phier leur foie, qui n'en était que meilleur. Les plus prestigieux banquets patriciens permettaient aussi aux convives de se régaler de « porc à la troyenne », ce plat d'exception, allusion au mythique cheval de Troie, mettant en scène une truie farcie de becfignes, de grives, d'huîtres et d'autres mets non moins délicats. Si, de la cervelle aux oreilles et des pieds aux rognons, les citoyens romains aimaient le cochon dans toutes ses expressions, leurs plats de prédilection se révélaient pour le moins singuliers : flagrant délice qu'un plat de testicules de verrat, de vulves ou de tétines de truie... D'Horace à Martial,

les plus illustres personnages de l'Empire en raffolaient, l'extravagant empereur Héliogabale s'étant ainsi fait servir des tétines pendant dix jours consécutifs. De tavernes en palais, ces morceaux choisis nourrissaient aussi les conversations, ces frivolités donnant lieu à des subtilités. À chacun son point de vue sur la vulve ! Ainsi, alors que certains auteurs prétendaient que celle d'une coche vierge est la meilleure, Pline l'Ancien disait préférer celle d'une truie primipare et ayant avorté. Les tétines, qu'on servait en abondance lors des bombances d'Antoine et Cléopâtre, étaient aussi su-

jettes à débats entre partisans de celles d'une truie stérile et partisans de celles d'une truie venant de mettre bas et prête à allaiter.]

En France, même Vauban s'est intéressé à l'élevage prolifique du cochon, [dans un drôle de traité intitulé « De la Cochonnerie » et ayant pour sous-titre : « Calcul pour connaître jusqu'où peut aller la production d'une truie pendant dix années de temps ». L'ancien maréchal, qui avait aussi été ingénieur, entendait prouver qu'on pouvait largement tirer profit de l'exceptionnelle fécondité de la truie : « Une truie âgée de sept ans, « époque où elle cesse de porter, aura produit en dix générations, soit elle-même soit par les femelles issues d'elle, 1.072.473 ventrées, qui, estimées avoir donné en moyenne six cochons mâles et femelles, produiront 6.434.338 animaux, soit 6.000.000, défalcation faite des maladies, des accidents et de la part du loup pour environ un quinzième. » Lorsque le prophétique essai fut pour la première fois imprimé, en 1843, l'élevage de porcs méritait déjà d'être qualifié d'intensif, voire d'industriel, en Angleterre surtout, où l'on tentait depuis des lustres déjà d'améliorer les races porcines, notamment à travers le croisement de truies anglaises avec des verrats asiatiques.]

Animal encyclopédique, le porc força l'admiration de Grimod de La Reynière : « Le porc est comestible depuis l'extrémité de ses pieds jusqu'au bout de son groin ».

[Dans le cochon, c'est bien connu, tout est bon. Dans la cochonne, plus encore, puisque ses tétines et sa vulve faisaient le régal des Romains. Les vulves de truies farcies constituaient même le mets plus recherché de la bonne société. Un plat sur lequel le judéo-christianisme semble avoir jeté un voile pudique. Aussi, en ces temps impies où les restaurants comptent plus de fidèles que les églises, se trouvera-t-il un chef suffisamment audacieux pour réhabiliter la recette du grand Apicius : « Pour la farce, broyer ensemble de la chair de porc hachée, du poivre pilé et du cumin, deux blancs de poireaux, de la rue et du garum. Ajouter à ce mélange des grains de poivre et des pignons. En farcir les vulves bien nettoyées, les faire cuire à l'eau, avec huile, garum, aneth et un petit bouquet de poireaux. »]



Cependant, bien que le cochon ne puisse souvent « se soustraire à son avenir de jambon », il fut parfois accueilli comme animal de compagnie et trouva, au fil des âges, d'ardents défenseurs.

[« Les contours d'un porc, j'entends d'un porc vraiment gras, sont parmi les plus ravissants, les plus opulents qu'offre la nature. Ce sont les mêmes superbes courbes, à la fois lourdes et gracieuses, que l'on voit dans les volutes des nuages ou dans les flots impétueux d'un torrent », s'extasiait l'essayiste anglais Gilbert Keith Chesterton. L'un ses concitoyens, le naturaliste Hudson, se montra aussi séduit : « J'ai généralement un sentiment amical envers les porcs, et je les considère comme les plus intelligents des animaux, sans excepter l'éléphant et le singe anthropoïde... Tenan pour acquis que nous comprenons sa langue, sans servilité ni insolence, il adopte envers nous une attitude de camaraderie, plaisante et naturelle. » Churchill fera le même constat : « Alors que les chats nous observent de haut et les chiens de bas, les cochons nous regardent en face, d'égal à égal. »

« Cette bête solide et tout d'une pièce, sans jointures et sans cou, fonçant comme un soc et cahotant sur ses quatre jambons trapus » (Paul Claudel) serait-elle intelligente ? Aristote la considérait en tout cas

comme un animal supérieur. Dans sa fable politique *La Ferme des animaux*, le visionnaire George Orwell ne s'y trompera pas. Lorsque les bêtes de ladite ferme, lassées de la brutalité de leurs maîtres, s'allièrent enfin pour décider de leur destinée, « la double tâche d'instruire et d'organiser échut bien normalement aux cochons, qu'en général on regardait comme l'espèce la plus intelligente ». Napoléon, « un grand verrat du Berkshire d'aspect plutôt féroce », et ses acolytes Squealer et Snowball mèneront la rébellion et finiront par imposer une police d'Etat, l'opposition intérieure ayant été matée. Devenus les nouveaux maîtres, les cochons attesteront que si « tous les animaux sont égaux », certains « sont plus égaux que d'autres ».

Finaud, notre suidé ! Et volontiers familial, au point d'en faire un compagnon. L'idée n'a rien de saugrenu, tant cet animal, bien que récalcitrant aux numéros de cirque, se prête volontiers à la domestication. Par nature affectueux, il se montre vite caressant, n'hésitant pas à se frotter à vos jambes pour solliciter vos mains à fleur de couenne. Laissez courir vos ongles sur son dos et son cou, ou grattez-le énergiquement, et vous le verrez se trémousser et vous remercier par de doux grognements.

Gastronome à la plume fertile, Grimod de La Reynière attesta de cette familiarité avec son très raffiné cochon de salon, qu'un valet avait notamment pour mission de baigner et de brosser, cet « habillé de soie » (dixit La Varande) ayant eu le privilège d'être soigné par les médecins les plus réputés. Bien d'autres personnages plus ou moins célèbres eurent aussi leur goret d'appartement, Alexandre Dumas ayant ainsi offert à son ami acteur Parel un porcelet qui partageait sa couche.]

Quoiqu'il en soit, le porc (celui qui élevé dans des conditions naturelles décentes) mérite notre respect pour tous les bienfaits qu'il procure à travers le don qu'il nous fait de son corps.



Cochons tatoués de Wim Delvoye



Marie-Pierre a lu un poème de Charles Monselet et Franck nous a appris une chanson de Gustave Nadaud tirée d'un recueil intitulé « Chansons légères » de 1885.

Le cochon

*Car tout est bon en toi : chair, graisse, muscle, tripe !
On t'aime galantine, on t'adore boudin.
Ton pied, dont une sainte a consacré le type,
Empruntant son arôme au sol périgourdin.*

*Eût réconcilié Socrate avec Xanthippe.
Ton filet, qu'embellit le cornichon badin,
Forme le déjeuner de l'humble citadin ;
Et tu passes avant l'Oie au frère Philippe.*

*Mérites précieux et de tous reconnus !
Morceaux marqués d'avance, innombrables, charnus !
Philosophe indolent, qui mange et que l'on mange !*

*Comme, dans notre orgueil, nous sommes bien venus
À vouloir, n'est-ce pas, le reprocher ta fange ?
Adorable cochon ! Animal roi ! - Cher ange !*

Charles Monselet, né à Nantes le 30 avril 1825 et mort le 18 mars 1888, est un journaliste, romancier, poète et auteur dramatique français, surnommé « le roi des gastronomes » par ses contemporains.

Instantanés littéraires, nouvelles folâtres et romans d'amour, sa bibliographie compte une quarantaine de volumes pleins de couleur, de gaieté et de naturel.

Il est l'un des auteurs du pastiche *Le Parnassiculet* contemporain. Il fut l'ami de Jean-Gabriel Capot de Feuillide auquel il consacra une critique favorable dans *La Lorgnette littéraire*, Dictionnaire des Grand et des petits auteurs de mon temps.

En 1880, l'éditeur parisien E. Dentu publie « Les poésies complètes » de Charles Monselet. Un chapitre du livre s'intitule « Sonnets gastronomiques », des poèmes aux titres évocateurs : Le godiveaux, L'andouillette, La truite, La choucroute, Les cèpes, La purée-crècy, L'asperge, Le homard, La semoule... et bien sûr Le cochon.

Pour les tatillons du sens, la sainte qui "a consacré le type" est, vous l'aurez reconnue, sainte Ménehould.



Le cochon

Paroles et musique : Gustave Nadaud

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*

Les voisins et les voisines,
Dès le lendemain matin,
Vinrent manger du boudin
A s'en lécher les babines.

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*

Le jour suivant, crépinettes
Avec un nouveau boudin,
Et le soir, dans un festin
Les premières côtelettes.

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*

Le jour suivant, trois services :
D'abord les pieds, - s'il vous plaît,
Avec le premier filet
Et les dernières saucisses.

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*

Le jour suivant, l'andouillette
Et le fromage sans nom,
Avec de l'ail, de l'oignon,
Echalote et ciboulette.

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*

Aujourd'hui, jour de clôture,
Nous allons mettre sous clé
Saindoux, lard, petit salé
Jambons, jambonneaux et hure.

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*

Or, s'il est vrai que les hommes
Deviennent un résumé
De ce qu'ils ont consommé,
On saura ce que nous sommes.

*Chez la veuve Godichon
On a tué le cochon.*



Littérature d'Irlande

par Marie-Thé

La littérature d'Irlande est une littérature de langue gaélique (langue celtique) ou de langue anglaise produite par des écrivains d'origine irlandaise qui gardent des attaches avec la vie et la culture irlandaises : Jonathan SWIFT, Oliver GOLDSMITH, Richard Brinsley SHERIDAN, George Bernard SHAW, Oscar WILDE, James JOYCE.

Les XVIIIe et XIXe siècles : Littérature irlandaise en anglais

Les débuts de la littérature irlandaise de langue anglaise coïncidèrent avec le déclin de l'emploi du gaélique écrit et parlé. Ce déclin, qui commença vers la fin du XVIIIe siècle, était lié au déclin politique des petits seigneurs irlandais face à la puissance anglaise.

Cette littérature irlandaise en anglais s'illustra surtout dans 2 genres poétiques :

- La poésie pastorale et patriotique, pleine d'entrain et d'humour, était écrite par des poètes anonymes issus de milieux modestes.

- La poésie lyrique, plus raffinée, était en revanche due à des poètes connus, tels que Thomas Moore (1807-1834), ou encore Gerald Griffin (1803-1840).

La littérature de langue anglaise au XIXe siècle

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, les œuvres patriotiques et lyriques dominèrent la poésie irlandaise de langue anglaise. Des romans mi-sérieux mi-comiques, caricaturant souvent les coutumes et le caractère irlandais, devinrent un genre très populaire.

La poésie patriotique et lyrique. Plus poussés par le désir d'éveiller le sentiment national du peuple irlandais que par des motivations esthétiques, certains poètes rédigèrent des œuvres caractérisées par un langage flamboyant et des sentiments fougueux, qui eurent une influence politique indéniable. Nombre de ces poètes patriotes publiaient leurs œuvres dans la Nation, un journal fondé en 1842 et voué tout entier à la cause du nationalisme irlandais.

Parmi ces poètes, signalons Thomas Osborne DAVIS (1814-1845), Joseph Sheridan LE FANU mais aussi Jane Francesca ELGEE, mère d'Oscar WILDE, qui écrivit sous le pseudonyme de Speranza.

La fiction protestante et catholique. Les Irlandais d'expression anglaise écrivirent un grand nombre d'œuvres de fiction au XIXe siècle. Les protestants traitaient de la vie irlandaise du point de vue de l'aristocratie ou de la petite noblesse anglo-irlandaise tandis que les catholiques racontaient la vie de la classe paysanne catholique.

La renaissance de la littérature irlandaise. La fin du XIXe siècle fut le témoin de la renaissance de la littérature irlandaise, liée à un retour aux sources gaéliques de la culture nationale. En contraste avec ceux des œuvres antérieures, le ton et la thématique évoluèrent vers une dévotion clairement formulée à la cause nationale.

Le tournant du siècle. Les principaux écrivains de langue anglaise qui participèrent à ce renouveau irlandais furent les poètes William Butler YEATS, George William RUSSEL et Padraic COLUM. Les principaux auteurs dramatiques de ce mouvement furent lady GREGORY, John Millington SYNGE et Sean O'CASEY.

La littérature du XXe siècle

Le renouveau littéraire se poursuivit bien avant dans le XXe siècle. De nombreux écrivains produisirent des œuvres remarquées. Parmi eux figure Sean O'CASEY, auteur de pièces telles que « l'ombre d'un terroriste (1923), Junon et le Paon (1924) et La charrue et les étoiles (1926) », tableaux réalistes de la vie dans les bas quartiers de Dublin, ainsi que Mary COLUM, critique et nouvelliste, « La vie des rêves (1947) ».

L'auteur dramatique Lennox ROBINSON (1886-1958), directeur de l'Abbey Theatre d'Irlande publia les souvenirs de son combat pour le Théâtre en Irlande.

La prose. De nombreux nouveaux écrivains apparurent parmi lesquels Liam O'FLAHERTY, Elizabeth BOWEN, Edna O'BRIEN et Flann O' BRIEN, Franck O'CONNOR...

L'un des plus grands écrivains irlandais du XXe siècle, James JOYCE, est aussi considéré comme un personnage de premier plan de la littérature mondiale. Expatrié, il se tint à l'écart du renouveau irlandais, mais tous ces romans ont pour cadre Dublin. L'auteur explore en profondeur le tempérament irlandais et l'environnement social de l'Irlande dans les premières années du siècle.

La poésie. La figure dominante de la poésie irlandaise du XXe siècle fut William Butler YEATS. Ses œuvres continuèrent, après sa mort, de susciter une abondance de vocations poétiques.

Dans les années 1980, Seamus HEANEY attira l'attention internationale par son œuvre originale. Sa passion pour les images frappantes reflète les conflits tragiques de l'expérience Irlandaises. Elle se manifesta dans ses poèmes courts et dans les cycles poétiques plus longs dont il est l'auteur, et qui sont souvent des adaptations d'œuvres en gaélique du bas Moyen Age.

Le théâtre. La vitalité traditionnelle du théâtre irlandais fut telle que de nombreux dramaturges de stature internationale sont originaires d'Irlande : Oscar WILDE, George Bernard SHAW et Samuel BECKETT. Ce dernier, comme James JOYCE, quitta l'Irlande. Il vécut en permanence en France et résida à Paris, pour y créer sans discontinuer une littérature, aujourd'hui parmi les plus influentes. Même s'il écrivit la plupart de son œuvre en français, il resta pourtant hanté par l'Irlande et se référa aux rythmes du parler irlandais.

L'œuvre ironique de Denis WILLIAM (1901-1984), les écrits de Brendan BEHAN ainsi que ceux de Brian FRIEL, occupent également une place importante dans le théâtre irlandais du XXe siècle.

Un extrait de « Gens de Dublin » de James JOYCE lu par Marie-Thé

Un homme au visage sombre se tenait dans un coin de O'Connell bridge attendant le petit tram de Sandymount qui le transporterait à la maison. Un besoin de vengeance et une colère sourde l'envahissaient. Il se sentait humilié et mécontent ; il ne se sentait même pas pris de vin ; et il n'avait que vingt centimes dans sa poche. Il maudissait tout. Il s'était coulé au bureau, avait mis sa montre en gage, dépensé tout son argent et il n'était même pas ivre. De nouveau la soif le gagnait et il était repris du désir de retourner dans l'atmosphère étouffante et enfumée de la brasserie. Il avait perdu sa réputation d'homme fort, ayant été battu deux fois par un jeune garçon. Son cœur se gonflait de fureur et quand il songea à la femme au grand chapeau qui l'avait frôlé en demandant pardon, sa fureur faillit l'étrangler. Son tram l'arrêta à Shelbourne Road et il pilota son grand corps à l'ombre du mur des casernes. Il détestait revenir à la maison. Lorsqu'il entra par la petite porte, il trouva la cuisine déserte et le feu presque éteint. Il hurla :

- Ada, Ada !

Sa femme était une petite personne à la figure aiguë, qui malmenait son mari lorsqu'il était sobre et que son mari malmenait lorsqu'il était soulé. Ils avaient cinq enfants. Un petit garçon descendit l'escalier en courant.

- Qui est ça ? dit l'homme fouillant l'obscurité.

- Moi, p'pa.

- Qui est-ce toi ? Charley ?

- Non, p'pa. Tom.

- Où est ta mère ?

- Elle est à l'église.

- C'est bien... A-t-elle pensé à me laisser de quoi dîner ?

- Oui, p'pa. Je...

- Allume la lampe. Comment oses-tu me laisser dans le noir ? Les autres enfants sont couchés ?

L'homme s'assit lourdement sur une des chaises, tandis que le petit garçon allumait la lampe. Il se mit à contrefaire l'accent de son fils se disant à lui-même : « A l'église. A l'église, s'il vous plaît ! »

Quand la lampe fut allumée, il tapa son poing sur la table et cria :

- Qu'y a-t-il pour mon dîner ?

- Je vais... le cuire, p'pa, dit le petit garçon.

L'homme bondit de sa chaise et désigna le feu.

- Sur ce feu-là ! Tu as laissé le feu s'éteindre ! Nom de Dieu, je t'apprendrai à ne pas recommencer !

Il fit un pas vers la porte et saisit la canne appuyée contre elle.

- Je t'apprendrai à laisser le feu s'éteindre, dit-il roulant la manche de sa chemise afin de mieux dégager son bras.

Le petit garçon cria : « Oh ! p'pa », et courut autour de la table en pleurnichant, l'homme le suivit et le saisit par la pan de sa jaquette. Le petit garçon jeta des regards égarés autour de lui et ne voyant aucun moyen d'évasion tomba à genoux.

- Ah ! Tu laisseras le feu s'éteindre une autre fois ! dit l'homme le frappant vigoureusement avec son bâton. Attrape ça, animal !

L'enfant poussa un cri de douleur, comme la canne lui clingait la cuisse. Il leva ses mains jointes et sa voix trembla de frayeur.

- Oh ! p'pa ! cria-t-il, ne me bats pas ! Et je dirai pour toi un Ave... Je dirai pour toi un Ave, p'pa, si tu ne me bats pas... Je dirai pour toi un Ave...

Le trèfle, symbole de l'Irlande

Martine

Le trèfle est le symbole de l'Irlande, de sa culture, de son folklore, et des vertes vallées irlandaises. Le trèfle (*seamrog* en gaélique), est une plante trilobée, qui servit autrefois à **Saint Patrick**, pour expliquer la Sainte Trinité.

Histoire du trèfle

Un Symbole religieux et national

La légende raconte que le trèfle aurait été utilisé par **Saint Patrick** (385-461) lors de sa mission d'évangélisation de l'Irlande. Alors que celui-ci tentait de convertir le roi Aengus à la cause chrétienne, **Saint Patrick** eut l'idée de se servir d'un trèfle à 3 feuilles pour illustrer la Sainte Trinité.

D'après lui, chaque feuille représente une entité : le Père, le Fils, et le Saint Esprit. Le trèfle dans son ensemble, représente Dieu, ce qui permet d'expliquer que Dieu est présent en 3 personnes. Cette illustration se répandit dans toute l'Irlande, et l'on associa très rapidement le trèfle à **Saint Patrick**, puis à l'Irlande entière.

Au fil des siècles, le trèfle fut si populaire en Irlande, que les britanniques commencèrent à surnommer l'Irlande par le nom "Shamrogshire", un terme moqueur et péjoratif. De nos jours, le trèfle est toujours un haut symbole de l'identité

nationale irlandaise. Il représente l'Irlande, **Saint Patrick**, son paysage sauvage, ainsi que la **conversion de l'île à la chrétienté**.

Mais aucun témoignage écrit n'associe le trèfle à Saint Patrick avant 1640.

Quoi qu'il en soit, le trèfle et l'Irlande vont de pair depuis longtemps car, selon la mythologie celtique, Tailtiu, la mère nourricière du dieu Lugh, défricha toute l'île et, une fois tous les arbres abattus, il y poussa une belle prairie de trèfle.

On retrouve ce symbole également sur les croix celtiques, dans le célèbre *Livre de Ceannanus Mor (Book of Kells)*, où il représente la triplicité et l'unité, vieux précepte celtique.

Le trèfle était encore le nom d'une constellation dans le firmament celtique.

Le Trèfle dans le Quotidien Irlandais

Lors de la Fête de la Saint Patrick

Chaque 17 mars (date anniversaire de sa mort) est une fête dédiée à **Saint Patrick**, le patron des irlandais qui évangélisa l'Irlande. Ce jour là, le trèfle est porté fièrement par les Irlandais, qu'il soit peint sur une joue, ou cousu sur des vêtements folkloriques ; tout est prétexte pour rappeler que le trèfle fut l'un des outils majeurs du Saint pour faciliter la conversion

de l'Irlande à la religion chrétienne !

Dans le Sport

N'importe quel fan de rugby vous dira que le symbole de **l'équipe nationale irlandaise de rugby** est le trèfle. Ce n'est d'ailleurs pas pour rien que l'équipe se nomme le **XV du Trèfle** ! L'équipe arbore une tenue verte et blanche, portant en logo un trèfle à 3 feuilles, rappelant ainsi leurs origines et leur identité nationale.

Remarques

Saint Patrick est enterré à Downpatrick aux côtés de **sainte Brigitte** et de **saint Columcille**, tous deux également patrons de l'Irlande. À sa mort, l'Irlande était chrétienne ; St Patrick avait assuré la conversion globale du pays.

Avant que le pape Célestin Ier lui ordonne de retourner en Irlande, dans le but d'évangéliser le pays, de faire face aux druides, et de convertir les irlandais à la religion chrétienne, Saint Patrick se trouvait sur les **îles de Lérins**, au monastère de Saint-Honorat où il s'est consacré à des études théologiques pendant deux ans.

<http://www.guide-irlande.com/php/culture-trefle-fr.php>
<http://geneahist-goupil.over-blog.com/article-12444255.html>

Bulletin d'adhésion à LAC

à retourner à Association LAC 31 rue Edouard Scoffier 06300 Nice

Je soussigné adhère, pour l'année 2010, à l'association LAC et pour sceller ce pacte entre deux forces de la Nature (LAC et moi-même) je verse la somme faramineuse autant que symbolique de **6,00 euros**.

Nom et prénom :

Adresse :

.....

email :

Signature :

LAC'oral

Prochains rendez-vous
de la chorale

Vendredi 19 mars

Vendredi 2 avril

Vendredi 23 avril

Vendredi 7 mai

Vendredi 21 mai

Vendredi 4 juin

Vendredi 18 juin

Ecole maternelle
Thérèse Roméo
20 heures 15

Les ateliers culinaires de LAC

**Le prochain ACU est fixé au
Samedi 29 mai - Grasse**

Pour vous inscrire, contacter l'association

Editions « Pourquoi viens-tu si tard ? »

Venez discuter avec les auteurs des éditions PVST ?

Le samedi 27 mars, 14h - 18h

* à CARROS : JAL et Cécile BERTHOUX

* ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN : Véronique SERER dédicace
son roman *Corbeau parano*, à la librairie Les Mandarins

Les 24 et 25 avril, 9h30 - 18h

* 1er Festival du Livre de Jeunesse de BEAUSOLEIL :
Cécile et Franck BERTHOUX, BITOU, JAL, Hervé POUDAT,
Véronique SERER...

Contact association LAC

tél : 04 93 82 31 25 *** mail : lac.association@orange.fr

Venez découvrir le rocher de Roquebrune Dimanche 20 juin 2010

Sous la direction de deux éminents géologues, l'association LAC vous propose de découvrir le rocher de Roquebrune, dans le Var.

Tout au long du parcours, nous pourrons admirer de magnifiques paysages, une forêt de chênes légers, l'abri de l'ermite, et d'anciens édifices religieux tels le monastère des moines trinitaires, Notre Dame de la Roquette et la chapelle Saint Jean.

Pour vous inscrire, contacter l'association.