



Fédération Nationale du Folklore Français

et sa section Européenne

Us et Costumes

Nouvelle série - N° 28

Sommaire :

- *Mise en bouche culinaire (Ibiscus – Enfants de la Marche) - p. 1 à 3*
- *L'art et la manière de porter le béret (Gascogne) - p. 4 à 6*
- *Bonnes lectures page - p. 6*
- *La noce (Normandie) - p. 7*
- *Avis de recherche - p. 8*
- *Lou Felibrige (Provence) - p. 8 et 9*
- *C'était bien quand j'étais jeune... (Bretagne) - p. 9 à 11*
- *L'heure du dessert (Ibiscus – Enfants de la Marche) - p. 11 et 12*

Le pâté aux pommes de terre

La « gastronomie creusoise » est assez limitée. En effet, la province de la Marche a toujours été une région dite pauvre où les habitants devaient se contenter des produits locaux les plus courants : lait, pomme de terre. Cet état de chose nous a donné principalement une recette de pâté aux pommes de terre et, pour les jours de fête, le boudin aux châtaignes, très répandues dans la région, ainsi que le gâteau aux noisettes. Cependant, avant de voir une recette, regardons la composition du repas classique du paysan creusois que celui-ci prenait un soir sur deux. Il s'agit tout d'abord de faire cuire sous la cendre ou dans une marmite, bien fermée avec très peu d'eau à l'intérieur, des pommes de terre non épluchées. Ensuite prendre un grand bol de lait tiré directement du pis de la vache et y tremper les pommes de terre après les avoir pelées. Pour terminer le repas, une pomme ou quelques carrés de chocolat. Le lendemain, même repas

mais l'on remplace les pommes de terre pas du pain. Ce type de repas a été pratiqué à ma connaissance jusque dans les années 1980/90.

Nous voyons que le côté frugal de l'alimentation correspond parfaitement au peu de recettes dominicales qui devaient, avant toute chose, nourrir de façon consistante les consommateurs.

Le pâté aux pommes de terre :



Pâte feuilletée : 400g de farine, 8g de sel, 2 dl d'eau, 300 g de beurre ou..., pour les moins courageux, une pâte toute prête achetée en magasin.

Garniture : 6 à 8 pommes de terre, sel, poivre, crème fraîche.

Après avoir réalisé ou acheté la pâte feuilletée, prendre une bonne moitié de celle-ci, l'étendre en épaisseur de 4 à 5 mm. La poser sur une plaque allant au four. Garnir de pommes de terre coupées en rondelles, saler, poivrer.

Recouvrir le tout avec la pâte restante en prenant bien soin de souder les extrémités de ce couvercle en les ramenant pour former une bordure. Cuire à four moyen pendant $\frac{3}{4}$ d'heure. Dès la fin de la cuisson, inciser le pâté sur son pourtour, soulever le couvercle, y étendre la crème fraîche et servir aussitôt.

Noter que, dans le bourbonnais, on ajoutait du persil haché finement.

&&&&

BOUDIN ANTILLAIS

Pour un 1 litre de sang de porc
1,5 kg de pain rassis,
500 g de cives,
100 g de thym et persil,
250 g d'oignon,
quelques clous de girofle en poudre,
2 cuil. à soupe de farine,
1/4 de litre d'huile,
piments,
sel,
1 ou 2 paquets de boyaux.

Suivre pas à pas les étapes suivantes :

- 1-Faire tremper le pain rassis dans de l'eau.
- 2-Hachez finement les oignons et les cives et faites-les revenir dans l'huile chaude.
Ajoutez les clous de girofle réduits en poudre.
3. Egouttez bien le pain et passez-le à la moulinette. Versez dans une grande terrine et ajoutez le sang, l'huile et les épices. Mélangez soigneusement, à la main.
4. Ajoutez la farine.
5. Hachez finement les piments dans un bol contenant un peu d'eau. Laissez macérer quelques minutes. Égouttez et ajoutez l'eau des piments à la préparation (attention ! pas les morceaux de piments). Salez, malaxer et goûtez votre préparation
6. A l'aide d'un entonnoir, remplissez les boyaux avec la préparation. Attachez par petits bouts avec une ficelle tous les dix centimètres environ.
7. Plongez les petits colliers de boudin dans un grand récipient d'eau chaude. Faites cuire à petit feu (attention : l'eau ne doit surtout pas bouillir) pendant une vingtaine de minutes.
8. Contrôlez le degré de cuisson en piquant le boudin à l'aide d'une aiguille (attention : seule de l'huile doit sortir à la surface de la peau).
- 9-Sortir le collier de boudin de l'eau et le poser dans un plat pour refroidir
C'est prêt pour la dégustation !!



L'ART ET LA MANIERE DE PORTER LE BERET

Même s'il est de nos jours fabriqué presque exclusivement en pays Basque, le béret est d'origine Béarnaise (*bon ; ça, c'est dit...*). Il est né au sud de PAU, tricoté par les bergers avec la laine de leurs moutons, puis foulé, feutré, et rasé. A l'origine, il était donc marron ou écru.

Il a ensuite été popularisé par les touristes qui venaient découvrir Bayonne et les plages de la côte Basque (Biarritz, St Jean-de-Luz, St Sébastien).

Avec la baguette de pain, il est devenu un des emblèmes de la France dans le monde.

N.B.: Il était interdit aux Mosellans et Alsaciens pendant l'annexion par la Prusse, car il faisait trop «France». En 39/45 : le port du béret étant considéré comme une manifestation du patriotisme Français, les Allemands l'avaient interdit, le qualifiant de *gehirn verdunkelung s mütze* : «casquette à obscurcir le cerveau».

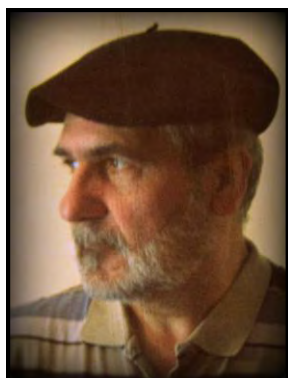
La façon dont il est porté traduit la personnalité, le caractère, l'humeur du moment, et parfois la profession ou les idées politiques de celui qui l'arbore. Mal porté, il peut vous tuer une réputation, vous faire manquer une affaire, vous faire passer pour ce que vous n'êtes pas...

Le béret n'est donc pas qu'un couvre-chef : il est avant tout un langage social, un signe de reconnaissance ethnique, un signal de personnalité, de disponibilité, de l'humeur du moment, du rang dans la société.

Par exemple:

N'allez jamais «chatouiller» un Gascon qui a son béret bien vissé sur la tête, l'avant au ras des sourcils, et penché sur l'œil gauche... Pas le moment...

De même, ne demandez jamais à un Gascon qui porte son béret en arrière s'il a soif d'eau...



La manière traditionnelle (la plus courante): bien calé sur la tête, légèrement incliné sur le front, très légèrement penché, avec le «bec de canard» au milieu du front, entre les sourcils.

Toutefois, même en restant dans la tradition, on peut affirmer sa personnalité et se permettre des variantes. TOUT EST DANS LA NUANCE :



Le front découvert, très légèrement penché sur une oreille
... **un peu indécis...** Y'a comme un léger doute...

Penché sur un œil, il dénote
une certaine impertinence...



Le militariste

Des comme ça, on n'en voit jamais, sauf le jour du 11 Novembre (le Gascon étant par nature réfractaire à toute forme d'autorité, quelle qu'elle soit).

N.B.: Le béret militaire n'a pas du tout la même forme.



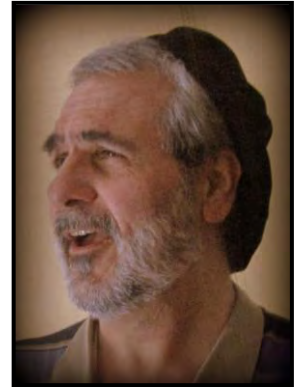


Porté sur l'arrière, front dégagé, les cheveux apparents :
 «**l'arpalhàn**» (= chenapan, vaurien), le «**gus**» (= gueux),
 le «**colhon**» (plaisantin).

Ou **le philosophe**... tendance «vaï t'en cagar à la vinho et raporto-me la clau»

Ou **le gentil rêveur**.

Attention à la variante: porté sur l'arrière, mais la pointe du béret dans le dos... : n'a pas bu que de l'eau... **Le «pintoun»** (soiffard)



Bien horizontal, à plat sur la tête, (au risque de s'envoler...)

Ne craint pas le coup de vent : ne doit certainement pas travailler la terre...

Dans son domaine, il fait autorité. Serein, consensuel, d'humeur toujours égale...

Le maire, le «ritou» (curé), et le «regent» (maître d'école)

Bien enfoncé sur la tête parce qu'il a peur que le vent le lui emporte ou qu'un chenapan le lui pique pour le faire enrager : le benêt, **l'empantenat, le piòt**...



Bien calé sur la tête, l'avant au ras des sourcils:

«**C'est pas le jour : Faut surtout pas me chercher !**»

**Quant à celui qui «porte chapeau»...
 soit il fait partie de «la haute»
 soit il a gagné au tiercé...**

ET PUIS IL Y A LES AUTRES...

Le béret militaire

Différent du béret Gascon, il est bordé par un cuir qui se porte à l'extérieur.

Le béret «fantaisie»

Uniquement réservé aux femmes, et décliné dans toutes les formes, les tailles, les couleurs.

Le béret Basque rouge :

Basque... (mêmes caractéristiques que le béret noir).

Le béret «spécial tournoi des 6 nations»... Frappé du coq et du label France tricolore.

Ne sort de l'armoire que 5 fois dans l'année... (à Paris...)

Davantage si on gagne durant la tournée dans l'hémisphère Sud... (ce qui est rare...)
Se porte presque exclusivement à l'étranger lorsque l'équipe de France (de Rugby, bien évidemment) est en déplacement.

Le béret de l'abbé Pierre.

Il ne s'en est vendu qu'un... il y a longtemps... (à lui...)

Car il faut bien comprendre que le béret n'a jamais été et ne sera jamais le couvre-chef du nanti...

Le béret «Chinois»...

Fabriqué en Chine... Peu cher, craint la pluie, déformable avec le temps et donc propice à vous «tuer» une réputation si l'on n'y prend garde...

Et enfin le «spécial touriste»...

Faisant office d'espace publicitaire ; frappé d'un écusson (région, club) ou d'un logo commercial... fabriqué uniquement pour pouvoir distinguer les indigènes des touristes, et avertir les petits commerçants des prix qu'ils peuvent pratiquer...

Alain AUDOUY – HORA & E.F.R.B.



BONNES LECTURES

« *Les langues de France et la ratification de la charte européenne* », colloque de Strasbourg (31 mars & 1^{er} juin 2013). Universitaires, juristes, responsables d'associations de défense des langues, élus, donnent idées et points de vue sur les problèmes et l'avenir des langues régionales. Ed. ICA, sous la direction de Pierre Klein – 260 p. en 14,5 x 21 cm – 19,5 € port compris, commander à : Centre culturel alsacien – 5 bd de la Victoire – 67000 Strasbourg.

La toponymie Gasconne, par Évelyne Auban, vice syndic du Comminges : elle correspond à la Gascogne linguistique, telle quelle est étudiée avec précision dans l'Atlas linguistique ethnographique de la Gascogne, livre de Bénédicte et Jean-Jacques Fenié, « Toponymie gasconne » aux éditions Sud Ouest. Elle en donne les particularités, de nombreux exemples qui en montre une certaine originalité dans l'espace d'oc.

Voyage dans l'Au-delà : Les Bretons et la mort, par Bernard Rio (Editions Ouest France) : 120 ans après la publication de « La légende de la mort » d'Anatole Le Braz, l'auteur revisite ce thème si particulier aux Bretons à l'ère d'internet. Qu'est-ce que le marteau béni ? Pourquoi dépose-t-on un cercueil à la croisée du transept de l'église ? Où se trouve l'enfer froid ? (relire, à ce propos la B.D. « L'ankou », aventures de Spirou) ; où voir la danse macabre ? A lire avant de (re)découvrir l'église Saint-Milliau de Ploumilliau (22).

RECONSTITUTION D'UNE NOCE NORMANDE

Nous avons assisté en juillet dernier à une reconstitution d'une noce normande 1900 à Valognes dans le Cotentin. Cette reconstitution est absolument exacte et conforme à l'époque, organisée par monsieur Henri De Tourville, collectionneur de costumes anciens et historien passionné. Le long du cortège dans les rues de Valognes (très typiques) un grand nombre d'anciens métiers et de scènes de la vie quotidienne étaient représentés. Voici l'article paru dans la Presse de la Manche relatant cet événement.

))) Noce normande à Valognes
Un mariage pour le meilleur et pour le rire



Cent vingt figurants ont participé à cette reconstitution plus vraie que nature.



Les élégantes étaient de sortie.

La reconstitution de la noce normande de 1900 qui s'est déroulée hier après-midi à Valognes a connu un franc succès auprès du public, qui s'est pressé en masse tout au long du parcours emprunté par le cortège.

C'est à la « vuûle », c'est-à-dire avec une bonne heure de retard sur l'horaire prévu, et après la traditionnelle photo-souvenir de groupe, que la dizaine d'attelages et les 120 figurants en costumes d'époque ont quitté l'ancienne abbaye royale, près de l'hôpital, pour se rendre devant la mairie en défilant dans les quartiers historiques de la ville

au pas des chevaux. La patience des spectateurs a largement été récompensée par la qualité de la reconstitution, où se remarquait le soin apporté aux moindres détails. À leur passage, les mariés et leurs invités ont été largement applaudis.

C'est un maire plus vrai que nature (et pour cause, puisqu'il s'agissait de Jacques Coqueulin en personne, alias Pierre-Emile Mariette-Boisville, premier magistrat de la ville), qui a ensuite scellé l'union de Joséphine Sanrefu et de Sosthène Situpeu, les faux mariés du jour. La cérémonie, théâtralisée et en patois, a elle aussi

été suivie par plusieurs centaines de spectateurs.

Et comme toute noce se termine invariablement par un festin, ce sont 355 convives qui ont partagé le dîner gargantuesque concocté à leur

intention avec pas moins d'une dizaine de plats à menu, élaborés à partir de produits du terroir, dans la pure tradition du début du XX^e siècle.

S. M

Christiane Vinot
Blaudes et Coëffes de Paris

#####

Vous avez sans doute de vieilles photos de famille représentant vos parents, grands parents, oncles ou tantes, assistant à divers événements familiaux (mariages, baptêmes, fêtes familiales) à une époque où le costume traditionnel était encore porté. Scannez ces clichés et faites-les nous parvenir avec quelques lignes : date, lieu, circonstances, commentaires sur les costumes portés. Nous les ferons figurer dans Us et Costumes afin de transmettre aux plus jeunes de nos la réalité de nos richesses, souvent bien différentes des cartes postales.

AVIS DE RECHERCHE...

Diatoniste bien sous tous rapports recherche Mazurka prénommée « Madeleine » perdue de vue depuis près de 60 ans...

Quand èro pitchounet (quand j'étais petit) une amie de ma grand-mère, prénommée Madeleine, souffrait de varices et marchait avec une canne.

Lorsqu'elle venait à la maison, je me faisais une joie de lui chanter (à son plus grand plaisir car c'est elle-même qui me l'avait appris) :


« *Madeleine qu'as-tu ?
J'ai la jambe, j'ai la jambe
Madeleine qu'as-tu ?
J'ai la jambe mal foutue... »*

Je ne connaissais malheureusement que le refrain chanté... J'ai beau chercher, écumer tous les sites dédiés au folklore, je n'ai jamais pu retrouver la suite de cette mazurka qui me renvoie à mon enfance. En voici le début. La personne qui sera en mesure de me donner de ses nouvelles aura droit à ... ma reconnaissance éternelle... et à venir assister à sa remise au goût du jour de notre prochain bal trad.

Alain AUDOUY

MADELEINE

collectage Alain Audouy (groupe HORA / E.F.R.B.)



« Lou Felibrige – la Revisto » : N° 280 - Janvier – février 2014

Le numéro de cette *Revisto* est accompagné du catalogue donnant le Programme *connu à ce jour* des manifestations célébrant le centenaire du décès de Frédéric Mistral. Y figurent quelques 350 événements plus ou moins importants, ainsi que le programme de la Sainte-Estelle d'Aigues-mortes du 6 au 10 juin. 32 p. en 15 x 21 cm. - ce catalogue sera mis à jour au fur et à mesure sur un site spécial, voir : www.mistral2014.org ; elles seront également notées sur le site des célébrations nationales du Ministère de la culture.

(Résumé des articles entièrement écrits en langue d'oc.)

Editorial : C'est l'année du centenaire de la mort du Maître de Maillane. Le Capoulié Jacques Mouttet présente ses vœux de bonheur, de réussite et de santé aux félibres, membres et abonnés pour l'an qui vient. Son souhait est de voir se dérouler le mieux possible les douze mois dédiés au souvenir de Frédéric Mistral. Par son exemple, dans son œuvre, nous trouvons les convictions nécessaires pour aller de l'avant. Le monde a besoin de se retrouver dans l'humanisme mistralien : attachement au terroir, respect et organisation des territoires, liens sociaux et plus poétiquement : le Beau et le Vrai...

La « Nation provençale » dans les écrits d'Alphonse Daudet et Frédéric Mistral : article en français, par Francesca Celi : « *Il est intéressant d'étudier comment les auteurs provençaux traduisent*

cet esprit de nation dans leurs écrits respectifs. Cet ensemble de peuples représentés dans leurs romans n'est pas en effet organisé en cités : l'ethnos s'oppose ici à la polis.

Pour cela il faut retracer le cheminement idéologique de Frédéric Mistral et Alphonse Daudet tel qu'il apparaît à partir de leurs œuvres et de leurs correspondances ...

Amitié de longue date que celle entre Alphonse Daudet et Frédéric Mistral dont la correspondance intime témoigne de trente-sept années d'échanges épistolaires entre deux hommes qui à travers leurs œuvres devinrent chantres de la nation provençale. Dans de très nombreuses lettres ils partagent leurs avis au sujet de telle ou telle querelle littéraire ou politique.

Francesca Celi aborde :

- la nationalité provençale «la petite patrie est-elle, pays, canton, département, province ?
- l'identité ethnique et les personnages particuliers comme Tartarin,
- le folklore et la coutume, témoignage de l'existence ethnique,
- l'État, la race et la nation, d'un ancien peuple fier et libre.

Avec ce bref aperçu de la conception mistralienne et daudienne de l'esprit de « nation provençale », Francesca Celi conclut *que le terroir est le nid : c'est le berceau. Un berceau de la race qui préserve les valeurs de la petite patrie comme l'explique Auguste Marin, dans son discours prononcé à Aix, « Puisque ce qui a été dit et fait est tenu par nous pour bien dit et bien fait ; et que, pour l'honneur de nos ancêtres, nous devons faire respecter leur pacte ; les derniers représentants d'une nationalité, les félibres de Provence, mainteneurs de sa langue, de son histoire et de ses traditions, viennent solennellement lever la main et crier : 'vive la France !'*

Mais si nous crions vive la France en langue provençale, c'est pour bien indiquer que nous ne voulons pas renier la petite patrie, car nous l'avons connue, enfants, avant la grande. Notre amour pour le sol natal est un gage de fidélité ...

ACTUALITÉS

Ministère de l'Éducation nationale : Au début de l'année, le Capoulié avait écrit à M. Vincent Peillon, ministre de l'Éducation nationale concernant la loi d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République. Enfin ... le 3 décembre, il a reçu une réponse mentionnant qu'entre 2010 et 2012, le nombre d'élèves intéressés par les langues et les cultures régionales a augmenté de plus de 24%. Il précise que la loi du 8 juillet 2013 :

- *Introduit des dispositifs destinés à promouvoir la transmission des langues et cultures régionales ...*
 - *Si des écoles ne proposent pas un enseignement de la langue régionale, sous réserve de places disponibles, les élèves peuvent être inscrits dans une école voisine dispensant cet enseignement.*
 - *Possibilité pour les enseignants de recourir aux langues régionales dans leur enseignement pour l'ensemble des apprentissages, tout en garantissant le caractère ponctuel de cette utilisation*
 - *Importance des cultures régionales, pour favoriser la transmission des connaissances*
- Serions-nous sur le bon chemin ?

Félibrige – Parc Jourdan – 8bis Av. J. Ferry – 13100 Aix-en-Provence.

C'était bien quand j'étais jeune...

Faisant suite à l'évocation de Patrick TICOUT (Us et Costumes n° 27, p. 4 : Quand j'étais enfant...) j'ai voulu parler non de mon enfance mais de ma jeunesse à ... Lann Bihoué.

A cette époque (fin des années 60), la conscription était la règle pour chaque jeune français. Les membres du bagad de Lann Bihoué (les bagadou) obéissaient à cette règle. Le jour dont je vous parle est un jour particulier, un jour de « quille », cette fête consacrant la fin de son service militaire. Mais, contrairement au commun des appelés, qui arrosait en ville ce prochain départ avec quelques camarades, les bagadou fêtaient cet événement tous ensemble, au foyer de la base.

Chaque bagadou avait alors une fonction particulière au sein de la base, sa participation au bagad étant une fonction annexe. Il fallait donc attendre le « dégage » (fin de service) pour se retrouver. Nous nous réunissions dans la grande salle d'activités du foyer, derrière le bar (superbement illuminé d'appliques



en forme de cornemuses). Plusieurs tables, mises bout à bout, étaient nécessaires. Deux caisses de bière étaient achetées et les cannettes étaient disposées sur ces tables, formant une ancre de marine.

Dès que tous les bagadou étaient présents, la fête commençait. Quelques airs étaient sonnés à la cornemuse et la bombarde, puis chacun prenait une cannette et nous trinquions au départ prochain des « quillards ». Suivait un chant incontournable : une suite de chants de conscrits du pays de Rennes (repris depuis

par le groupe « La Godinette » dans un CD ayant pour titre : « Jeunes filles et conscrits »). La suite n'était que rires ponctués de chants et airs sonnés à la cornemuse ou au biniou coz et à la bombarde. Côté chants, ils étaient issus du répertoire traditionnel (Déjà mal mariée, La noce à Maryvonne, Nous étions trois marins, Gwir Vretoned, ...) ou d'un répertoire plus grivois (C'était une jeune fille simple et bonne, Chambre à louer) voire propre au bagad (Quand le bagad ira en Amérique, la Boiteuse). Côté musique, elles étaient essentiellement des airs à danser (en dro, gavotte, kost er c'hoat) : nous nous levions alors pour faire honneur à nos collègues sonneurs et entamions la danse interprétée au grand étonnement des autres marins : des marins dansaient entre eux...

La fête se terminait avec l'appel à la soupe : deux heures de pur plaisir, de rire, d'amitié vraie.

La conscription n'existe plus. Les bagadou sont aujourd'hui des marins engagés. Le bagad continue de rayonner et porte partout dans le monde la puissance de nos traditions. Mais cette fête a disparu. Dommage ? Tant pis ! Ainsi va la vie mais, pour cette ambiance, **c'était bien quand j'étais jeune...**



Bernard BELOUET – Breiz hor Bro



LE MONT BLANC

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour le biscuit :

- 6 œufs
- 250 g de sucre
- 150 g de farine
- 50 g de féculé ou Maïzena
- vanille, cannelle, rhum (vieux ou non)

Pour la crème :

- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- une boîte de lait de coco (400 ml)
- rhum, vanille

Pour la décoration :

- cerises confites
- 100 g de noix de coco râpée

Préparation de la recette :

Faire le biscuit : battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre.

Ajouter la farine, la cannelle, une cuillère à soupe de rhum et la féculé. Mélanger, puis y ajouter les blancs d'œufs préalablement battus en neige.

Mélanger, puis verser dans un moule à manqué beurré et fariné. Cuire à 200 C° pendant 35 mn.

Laisser refroidir le gâteau dans son moule, puis le démouler.

Faire la crème : dans une petite casserole, faire bouillir le lait de coco dans lequel vous aurez laissé infuser une gousse de vanille fendue.

Pendant ce temps, dans une grande casserole, battre les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer la farine au fouet. Quand le lait est bouillant, verser sur le mélange en remuant sans arrêt (un batteur électrique est pour cela très pratique) en remettant sur le feu. Remuer sans arrêt pour éviter les grumeaux. La crème est prête quand elle se détache des bords de la casserole. Laisser refroidir.

Couper le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur. Humecter généreusement les deux faces de rhum et les tartiner avec les 3/4 de la crème. Reforme le gâteau puis tartiner le dessus avec le reste de la crème. Saupoudrer de noix de coco râpée bien uniformément.

Servir avec des cerises confites sur le dessus.

Le gâteau aux noisettes baptisé le « Creusois »

Au XIVème siècle les monastères fleurissaient un peu partout, source multiple de trésors spirituels. La nuit des temps les enroba bien vite mais il arrive que les villageois soient curieux. En 1969, en démolissant une de ces maisons des moines de la région de Crocq, on trouva un parchemin du XVème siècle qui reposait là, bien à l'abri du temps et des regards indiscrets. Cette suite de mots en vieux français cachait une délicieuse recette ou il était dit, pour conclure, « cuit en tuile creuse ». Après traduction et dosage, le gâteau aux noisettes que les pâtisseries baptisèrent « Creusois » repris du service avec la recette qui suit.

Prenez deux verres de belles noisettes bien mûres et écrasez-les finement et mélangez-les avec le double de sucre. Incorporez cette poudre à un verre de blanc d'œufs et une poignée de farine de froment. Pour finir ajoutez environ 100g de beurre fondu. Remuez le tout et cuisez à four moyen.



Bon appétit !

Faites connaître vos activités !

Vous organisez un stage, un spectacle, un évènement non habituel ?

Faites-le connaître sur le site de notre Fédération (<http://www.folklorefrancais.com/>) en nous adressant un courriel (accompagné éventuellement avec une photo).

A cette même adresse, vous retrouverez également bon nombre des numéros passés de Us et Costumes, ainsi que bien d'autres informations sur la vie de la FNFF et des groupes.

Pensez-y !