

Saint Martin, des traditions traversent l'Europe

Repousser l'Horizon (2)

La Saint-Martin, le 11 novembre est synonyme de célébrations, mais aussi de gastronomie. Depuis 2004, les bords de Loire et la ville de Tours ont retrouvé la mémoire d'un saint fondée sur un important patrimoine immatériel qui de Touraine a gagné toute son étendue européenne.



En bord de Loire, «l'été de la Saint-Martin»

MICHEL THOMAS-PENETTE

Nous avons présenté en mars dernier le parcours européen de ce personnage qui a donné lieu à la mise en œuvre d'un itinéraire culturel du Conseil de l'Europe*. Il mourut le 8 novembre 397 à Candès et fut enterré à Tours le 11 novembre. C'est autour de l'anniver-

saire de sa mort que se sont mises en place des célébrations annuelles qui constituent un patrimoine immatériel dont la continuité européenne est impressionnante. Les enfants

jouent leur rôle. Ils défilent dans les rues du nord de la France, d'Allemagne, d'Autriche, des Pays-Bas, ou de Hongrie avec des lampions creusés dans des légumes, le plus souvent des betteraves.

Après cette procession, les enfants sages reçoivent des petits gâteaux briochés (en forme de bonhomme, et appelés «pufferkuchen» en Allemagne) et les autres des crottes d'âne. S'ils dessinent toujours à cette occasion la barque portant le corps de Saint Martin le long de berges fleuries, la plupart ignorent qu'il s'agit de la Loire et du miracle de «L'été de la Saint-Martin».

DU VIN ET DE L'OIE

Comme la Saint-Nicolas, ou les fêtes de solstice qui inaugurent le cycle de Noël, elles constituaient un repère calendaire. Cette journée était en effet dédiée au règlement des dettes des paysans ou des re-

conductions des contrats. C'était aussi le début de la période où on tuait le cochon et où on engrangeait les réserves. Mais la Saint-Martin est traditionnellement la date de l'ouverture du vin nouveau partout en Europe.

En Touraine, on «martinait» c'est-à-dire que l'on goûtait ce vin nouveau, dit le «vin de la Saint-Martin». On disait de celui qui a trop fêté la Saint-Martin qu'il était «tombé du mal de saint Martin». L'un des dictons tourangeaux est toujours lié à cette consommation: «Pour la Saint-Martin, tue ton porc et goûte ton vin». Mais ce jour festif se clôture par la consommation de l'oie grasse (voir encadré). Sa consommation fait référence à la légende datée du 4 juillet 371. Les oies auraient, par leurs caquètements, dévoilé la cachette de saint Martin aux tourangeaux qui l'enlevèrent de Ligugé pour en faire leur évêque.

La dernière des coutumes

gastronomique liée à la Saint-Martin nous vient d'Allemagne et tout particulièrement de Dülken où un festin était organisé. Ce festin particulier est constitué de «crêpes» qui sont en réalité une sorte de bouillie de purée de lait et de carottes, on parle alors de «Muhrenpapp on Bockertz-kook» (cet article a bénéficié de la complicité de Aurore Mallet).

* Infos:

www.saintmartindetours.eu/
Sur le site des itinéraires culturels de la Grande Région, une carte interactive de l'itinéraire d'Arlon à Trèves vient d'être mis en place et on trouvera sans peine toutes les Fêtes dédiées au saint (Mal-médy, Saint-With, Eupen...)

www.routes-granderegion.eu/
À lire: pour les lecteurs de langue allemande: Carl Vossen. «Sankt Martin, Sein Leben und Fortwirken in Gesinnung, Brauchtum und Kunst», Düsseldorf, 1975.

LA RECETTE DE L'OIE DE LA SAINT MARTIN

Cuisson: 1/2 h par kg
Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 oie (6kg environ)
- 500g de porc haché
- 1 œuf
- 4 échalotes
- 1 brin de thym
- 200g de mie de pain (ou pain d'épices)
- sel, poivre, noix muscade, persil
- 100g de noix et noisettes hachées

Préparation: Laver et laisser tremper l'oie quatre heures

dans de l'eau glacée avant de la farcir (elle sera plus croustillante ainsi).

Mélanger et pétrir les différents ingrédients de la farce. Farcir, la recoudre et la laisser dorer sur toute la surface dans sa graisse d'oie, à feu vif. Mettre ensuite l'oie au four moyen et faire cuire dans son propre jus.

L'oie farcie se sert entourée de purée de marrons ou de marrons entiers cuits dans un peu de bouillon puis dans le jus de l'oie et accompagnée d'un riesling de la Moselle.

La lettre dissidente

Encore peu connu en Europe occidentale, l'artiste tchèque Eduard Ovcacek, né en 1933 à Trinec, est l'auteur d'une production prolifique et diverse où se mêlent peinture, gravure, sculpture, objets en bois, performances et poésie.

AERATO

L'ambassade de la République tchèque à Luxembourg nous propose donc avec l'exposition **Letterstory** de découvrir l'œuvre d'un créateur qui a toujours vivement critiqué le régime socialiste. Âgé de 35 ans lorsque les chars soviétiques entrent dans Prague le 20 août 1968, il a l'audace d'imaginer un conte graphique intitulé *Leçon du A majuscule* auquel il donne une dimension satirique et champ libre à sa dénonciation d'un régime politique autoritaire. Son engagement le conduira à travailler en clandestinité avec des moyens très limités.

Il est un de signataires, comme entre autres Vaclav Havel, de la Charte 77. C'est

précisément la poésie concrète qui lui a offert, de 1968 à 1989, la possibilité de continuer une activité plastique avec des outils et supports modestes. Actuellement, hormis l'activité artistique intensive, Ovcacek est le professeur à la faculté des arts à l'université d'Ostrava. L'artiste, dans ses œuvres, donne par la technique un pouvoir suggestif aux lettres, en jouant sur les mots dans les titres et en exploitant l'expressivité typographique. Sa pratique de la poésie concrète est d'ailleurs à mettre en parallèle avec celle de Vaclav Havel, à la même époque. Cet usage de la lettre permet surtout à Ovcacek d'élaborer une stratégie de contournement des contraintes politiques autoritaires qui sévissaient en Tchécoslovaquie durant le régime socialiste. Cependant, il est nécessaire de rappeler que ce potentiel expressif de la lettre semble être un prolongement du lettrisme d'Isidore Isou en développant un langage hybride entre le visuel et le verbal.

* *Eduard Ovcacek à l'ambassade de la République Tchèque (Rond-point Robert Schuman), Luxembourg, jusqu'au 20 novembre, tél.: 26.47.78.*

Le Jeudi

L'HEBDOMADAIRE LUXEMBOURGEOIS EN FRANÇAIS

Abonnez-vous!

Vous avez de quoi mener le Jeu

Offre spéciale
2 ans pour 149 €



Depuis plus de 12 ans, Le Jeudi s'adresse à un lectorat exigeant qui ne dispose pas du temps nécessaire pour s'informer au quotidien.

Quatre cahiers Actu, Finance, Culture et Forum pour tout savoir sur le Luxembourg et la Grande Région.

Oui, je souhaite profiter de votre offre spéciale et souscrire pour un abonnement Le Jeudi pour une durée de 2 ans au prix de 149 € (+ 0,70 € de frais d'envoi par exemplaire à l'étranger)

Oui, je souhaite m'abonner au Le Jeudi, je choisis la formule* suivante:

- | | | |
|---------------------------------|---------|--|
| <input type="checkbox"/> 3 mois | 26,00 € | } + 0,70 euro de frais d'envoi par exemplaire à l'étranger |
| <input type="checkbox"/> 6 mois | 48,00 € | |
| <input type="checkbox"/> 1 an | 85,00 € | |

Monsieur Madame

Nom _____ Prénom _____

Rue _____ No _____

Code Postal _____ Ville _____

E-mail (1) _____ Tél (1) _____

Signature _____

A renvoyer à: Le Jeudi - Service Abonnement
44, rue du Canal L-4050 Esch-sur-Alzette ou par Fax au 54 17 61



SOYEZ EXCELLENT

(1) Renseignements obligatoires. * Les abonnements sont payables dès réception de la facture. Les abonnements sont renouvelables par tacite reconduction.