



# Panier de légumes du 5 février

## À la Chandeleur, l'hiver se meurt ou prend vigueur

Chez les Romains, on fêtait les Lupercales aux environs du 15 février, fêtes inspirées de Lupercus, dieu de la fécondité et des troupeaux. Chez les Celtes, on la purification et la fertilité au sortir de l'hiver. Les paysans portaient des flambeaux et parcouraient les champs en procession, priant la déesse Brigit de purifier la terre avant les semailles.

De plus, depuis l'Antiquité jusqu'au cœur du Moyen Âge, l'ours fut en Europe l'objet d'un culte très vivant. Les peuples germaniques, scandinaves, et dans une moindre mesure celtes, célébraient la sortie d'hibernation de l'ours vers la fin du mois de janvier ou le tout début du mois de février. Mais la date faisant l'objet des plus importantes célébrations était le 24 janvier dans la majeure partie de l'Europe. Il s'agissait du moment où l'ours sortait de sa tanière pour voir si le temps était clément. Cette fête était caractérisée par des déguisements ou travestissements en ours, et des simulacres de viols ou d'enlèvements de jeunes filles.

L'Église catholique chercha pendant longtemps à éradiquer ces cultes païens. Pour ce faire, elle institua la Fête de la Présentation de Jésus au Temple qui est célébrée le 2 février et qui correspond à la Fête de la Purification de la Vierge Marie. Février tire d'ailleurs son nom du mot latin februar, « purifications ». La purification dont il s'agit est celle de la sortie de la « ténèbres hivernale ». Les mythes de la Belle au Bois dormant ou de Thésée et Ariane (par exemple) narrent de même la libération de la lumière (l'Aurore de l'année) par le « chevalier solaire ».

Cependant, les célébrations de l'ours et du retour de la lumière continuaient lors de feux de joie et autres processions de flambeaux. Le pape Gélase I<sup>er</sup> institua donc au Ve siècle la Chandeleur, ou « fête des chandelles » (*festā candelarum* en latin). Dans les églises, on remplace les torches par des chandelles bénites dont la lueur est supposée éloigner le mal et rappelle que le Christ est la lumière du monde. Les chrétiens rapportent ensuite les cierges chez eux afin de protéger leur foyer.

La mémoire du culte de l'ours reste néanmoins vivace : du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, la chandeleur était appelée « chandelours » dans de nombreuses régions (notamment Alpes, Pyrénées, Ardennes).

Les crêpes avec leur forme ronde et leur couleur dorée rappelleraient le soleil, ce qui expliquerait que l'on confectionne des crêpes à la Chandeleur, moment de l'année où les jours s'allongent de plus en plus vite. C'est également à cette époque de l'année que les semailles d'hiver commençaient. On se servait donc de la farine excédentaire pour confectionner ces crêpes, qui sont un symbole de prospérité pour l'année à venir.

De nos jours, il existe encore toute une symbolique liée à la confection des crêpes. On fait ainsi parfois sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce d'or (sinon, ça ne marche pas !) dans la main gauche afin de connaître la prospérité pendant toute l'année. Il s'agit de faire en sorte que la crêpe atterrisse correctement dans la poêle. On dit aussi que la première crêpe confectionnée doit être gardée dans une armoire et qu'ainsi les prochaines récoltes seront abondantes. Il est parfois précisé qu'il s'agit du sommet d'une armoire et que la crêpe est alors réputée ne pas moisir et éloigner la misère et le dénuement. À l'occasion de la Chandeleur, toutes les bougies de la maison doivent bien sûr être allumées. La tradition demande aussi de ne ranger la crèche de Noël qu'à partir de la Chandeleur, qui constitue la dernière fête du cycle de Noël.

## A cuisiner : fondue de poireau

Temps de préparation : 30mn      Temps de cuisson : 30mn

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 300 g de blancs de poireaux
- 15 g de beurre
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillères à soupe de jus de citron
- sel, poivre du moulin

### Préparation :

- Coupez-les poireaux en deux et recoupez-les en tronçons. Lavez soigneusement.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux, mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 25 mn environ, en remuant de temps en temps.
- Après 25 mn de cuisson, ajoutez le jus de citron, la moutarde et la crème aux poireaux, salez légèrement, poivrez et mélangez bien.
- Couvrez et laissez cuire encore 10 mn à feu doux.

Bon appétit !