



Panier de légumes du 19 mars

L'équinoxe de printemps

D'un point de vue technique, l'équinoxe de printemps (qui a lieu le 20 ou le 21 mars selon les années) est un événement astronomique, c'est l'un des quatre jours de l'orbite terrestre en quadrature. L'équinoxe marque la transition de l'hiver au printemps ; c'est l'un des deux jours au cours de l'année où il y a 12 heures de lumière du jour et 12 heures d'obscurité, l'autre jour est l'équinoxe d'automne.

Avec la montée en puissance du Soleil, les champs commencent à fleurir. A l'équinoxe de printemps, les pouvoirs de l'ensemble de l'année sont égaux aux pouvoirs des ténèbres de l'hiver et de la mort. Pour de nombreux païens, le jeune Dieu qui arrive au pouvoir montre le chemin des célébrations et invite à la danse. Il a d'ailleurs longtemps subsisté des traditions dans les régions françaises, qui ont souvent la lumière comme thème. Voici quelques unes de ces coutumes !

À Aubusson, les ouvriers tapissiers jetaient les "veillées à l'eau" en faisant flotter au fil de l'eau un petit bateau ou une planche garnie de chandelles allumées. Une fois les lumières disparues à l'horizon, les veillées étaient considérées comme terminées et l'assemblée fêtait cet événement par de copieuses libations. Cette coutume persista jusqu'en 1914.

En Moselle, à Metz et dans les environs, les enfants font flotter des coquilles de noix garnies de mèches imprégnées d'huile et allumées, en les accompagnant de l'air du "Il était un petit navire".

Dans les Ardennes, c'est un sabot chaussé d'une chandelle que l'on désigne par l'expression "mettre à l'eau le piton" ou "noyer le couperon", le couperon étant la lanterne à huile des soirs d'hiver. Le printemps est là, les maladies s'en vont !

A cuisiner : velouté au poireau et à la pomme de terre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 2 poireaux
- 0,5 kg de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 0,75 l de bouillon de poule
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- quelques croûtons selon les goûts
- sel, poivre

Préparation

- Epluchez et coupez les pommes de terre en dés. Lavez et émincez les poireaux.
- Faites chauffer le beurre dans une cocotte, mettez-y les poireaux et laissez suer.
- Ajoutez les pommes de terre, le bouquet garni, sel et poivre.
- Mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez cuire 45 min.
- Mixez et rajoutez la crème.
- Servez bien chaud avec les croûtons.

Bon appétit !