

LETTRE MARTINIENNE

BULLETIN D'INFORMATION DU CENTRE CULTUREL EUROPEEN SAINT MARTIN DE TOURS

NOVEMBRE 2006



© Peter Petri



SOMMAIRE

UN GRAND PROJET EUROPEEN

EVENEMENT « LA HONGRIE ET LA SLOVENIE OUVRONT LEUR CHEMIN ST MARTIN »

SAINT MARTIN EN CORSE : PATRIMONIO

LES SCEAUX SAINT MARTIN DE TOURS EN EUROPE

LE SAVIEZ-VOUS ?

FOIRE DE LA SAINT MARTIN

SAINT MARTIN ET LE VIN

DEFILE DE LA SAINT MARTIN

ETE DE LA SAINT MARTIN

LA BORNE SAINT MARTIN

CARTES POSTALES DU PATRIMOINE SAINT MARTIN DANS LE MONDE

RECETTES DE CUISINE

BIBLIOGRAPHIE

CENTRE CULTUREL EUROPEEN
SAINT MARTIN DE TOURS
contact@cce-saintmartindetours.org
www.saintmartindetours.eu
06 62 30 89 00



COUNCIL
OF EUROPE CONSEIL
DE L'EUROPE



INSTITUT
EUROPEEN
DES
ITINERAIRES
CULTURELS



UN GRAND PROJET EUROPEEN

LE CENTRE CULTUREL EUROPEEN
SAINT MARTIN DE TOURS
EST SUBVENTIONNE PAR



Chers amis,

Voici revenu novembre, le moment de la Saint-Martin !

Le 8 novembre, le Centre Culturel Européen Saint Martin de Tours, en collaboration avec les Pays du Chinonais, Touraine Côté sud et Loire Nature, dans le cadre du contrat de coopération Leader+, vous convie à une marche de la Saint Martin, entre Lerné et Candes-Saint-Martin suivi d'une animation entre la collégiale et le port de Candes-Saint-Martin, à partir de 18h 00.

Le 9 novembre, un concert de la Saint-Martin, interprété par la chorale *Alingavia*, aura lieu à l'Espace Jean-Hugues Anglade à Langeais à 19h 00.

A Tours, l'association Amitiés Touraine-Hongrie organise, comme chaque année, son *Après-midi martinien* le 10 novembre, en association avec le Comité National Saint-Martin, à partir de 14h30, à la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Indre-et-Loire, salle Berthelot, 12 rue Berthelot à Tours.

Bonne nouvelle : nous venons de dépasser le nombre de deux cents adhérents, ce qui va nous permettre, avec nos trois ans d'activité, de mettre en œuvre la procédure de reconnaissance d'utilité publique de l'association.

Dans ce cadre, le 10 novembre, le Centre Culturel Européen Saint Martin de Tours recevra ses partenaires et des personnalités pour engager d'ores et déjà une réflexion sur la mise en place d'une fondation européenne Saint Martin en Touraine. La Slovénie, qui vient d'ouvrir sa structure culturelle relais « Saint Martin » à Ljubljana, sera mise à l'honneur durant cette manifestation.

Antoine SELOSSE

Directeur du Centre Culturel Européen Saint Martin de Tours

EVENEMENT

LA HONGRIE ET LA SLOVENIE

OUVRENT LEUR CHEMIN

SAINT MARTIN

Après la France, trois pays européens se sont mobilisés pour ouvrir le chemin Saint Martin qui reliera la Hongrie, la Slovénie, l'Italie et la France. Dans le cadre d'un programme européen Interreg III, la Hongrie, la Slovénie et la Croatie ont collaboré depuis l'année dernière pour créer un chemin de Szombathely, ville naissance de Saint Martin en Hongrie, à Domanjsevc, près de Maribor, en Slovénie.

C'est chose faite : le 7 octobre, le Centre Culturel Européen Saint Martin de Tours s'est rendu en Slovénie pour l'inauguration de ce chemin de 100 kilomètres, qui a eu lieu en présence du Maire de la Commune, du Vice-Maire de Szombathely, de Monsieur Gaberscek, Secrétaire du Département Patrimoine au Ministère de la Culture slovène, de Madame Sabotic, Présidente de la structure culturelle relais « Saint-Martin » en Croatie, et de Madame Arambasic, Présidente de l'association « Saint-Martin » slovène.

C'est à l'occasion de l'inauguration du Centre Culturel Européen Saint Martin de Tours, l'année dernière à Tours, que des personnalités de ces pays, enthousiasmées par la réalisation des chemins de randonnée culturels Saint Martin en Touraine, ont souhaité importer ce modèle dans leur pays.

Rendons hommage à la ville de Szombathely, et particulièrement à son Maire, Monsieur Iproovich, à son dynamique et généreux Vice-Maire, Monsieur Feiszt, et au Père Aigner, Curé de l'Eglise Saint-Martin, pour avoir initié et soutenu pendant trois ans ce projet qui voit son aboutissement aujourd'hui.

C'est maintenant l'association culturelle relais slovène « *Kulturno društvo Poslanstvo sveti Martina* » qui va prendre la relève pour développer ce parcours à travers la Slovénie, en direction de l'Italie.



SAINT MARTIN EN CORSE - PATRIMONIO



Le **village de Patrimonio** doit son nom, selon la légende, à saint Martin. On raconte que saint Martin aurait été évêque de Mariana en Corse : un jour, en visite pastorale, du haut d'un col, il admira un superbe paysage en contrebas. Il s'exclama alors « *questu sera u mi patrimoniu* » (cela sera mon patrimoine). Mais le diable voulut lui disputer l'endroit. Saint Martin le terrassa. Il descendit dans le village et trouva les habitants qui se plaignaient d'une sécheresse persistante. Il entreprit alors une procession avec les gens du village, et la pluie se mit à tomber. Ils firent alors de saint Martin leur saint protecteur. Située dans un site exceptionnel, à la racine du Cap Corse, à flanc de montagne, avec ses versants ensoleillés couverts de vignobles, Patrimonio offre une vue superbe sur la baie de Saint-Florent et les montagnes du Nebbio.

Une superbe **Eglise Saint-Martin**, perchée sur une butte un peu à l'écart du village, domine la campagne. C'est l'église corse la plus photographiée. De style baroque, datant probablement du 16^e siècle, entièrement reconstruite de 1770 à 1811, elle possède cinq autels. Sur le maître-autel, on peut voir le Christ entre saint Jean Baptiste et saint Martin. Sur la voûte de la nef, un médaillon représente la Charité de saint Martin. Une statue de saint Martin en bois taillé et peint polychrome, doré à la feuille d'or, représenté en pied, datant du 19^e siècle, se trouve dans la 1^{ère} chapelle latérale à droite du chœur. On la sort le 11 novembre pour la fête patronale, de même que le reliquaire de style baroque en bois découpé du 18^e siècle. Un retable tripartite sur bois représente « la Vierge à l'Enfant entre saint Martin de Tours et saint Nicolas du Bari », repeint au 18^e siècle. Un tableau datant du 17^e siècle représente « Le Christ entre saint Jean-Baptiste et saint Martin », un autre de Giacomo Grandi, datant du 18^e siècle, représente « L'Annonciation en présence de saint Martin, saint Jean-Baptiste et deux pénitents blancs ».

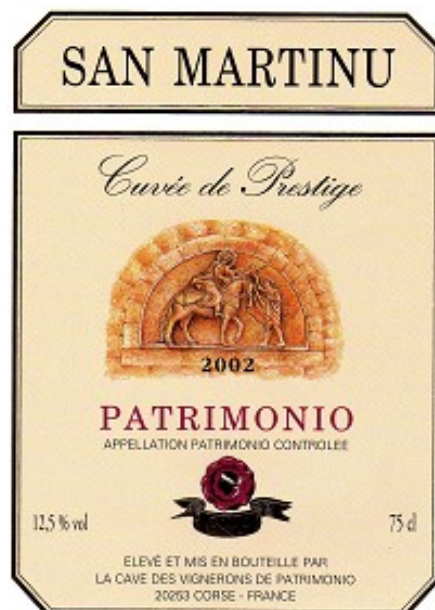




LA CONFRERIE « SAN MARTINU » DE PATRIMONIO

C'est grâce à la volonté d'un homme, Christian Andréani, qui a recréé depuis quelques années une confrérie ancestrale, que plus d'une vingtaine de jeunes et moins jeunes du village maintiennent la tradition et la mémoire des chants corses au sein de la **Confrérie « San Martinu »**. Cette confrérie, animée d'un profond respect des valeurs ancestrales et séculaires, participe aux manifestations religieuses de la vie quotidienne locale. Sa bannière représente le pallium, la crosse, l'épée et la mitre de saint Martin. A la différence d'autres confréries religieuses corses, elle ne possède pas d'oratoire dans l'église, mais seulement un autel. Elle chante à la fois des chants sacrés et profanes. Un projet de collaboration avec le Centre Culturel Européen Saint Martin de Tours est envisagé pour sensibiliser le public à l'importance du patrimoine immatériel martinien.

Une autre Confrérie Saint Martin, mais bacchique, défend le vin de Patrimonio. Saint Martin est d'ailleurs le patron des vignerons de Patrimonio.



LES SCEAUX SAINT MARTIN EN EUROPE



TOURS – FRANCE



UTRECHT PAYS-BAS



LUCQUES ITALIE



MAYENCE ALLEMAGNE



LYON FRANCE



SAN MARINO ITALIE



LÖWEN BELGIQUE



BULLENO ITALIE



UTRECHT PAYS-BAS



COURTRAI BELGIQUE



SINDELFINGEN ALLEMAGNE



KAARST ALLEMAGNE

LE SAVIEZ-VOUS ?



Saint Martin patron des cocus en Italie.

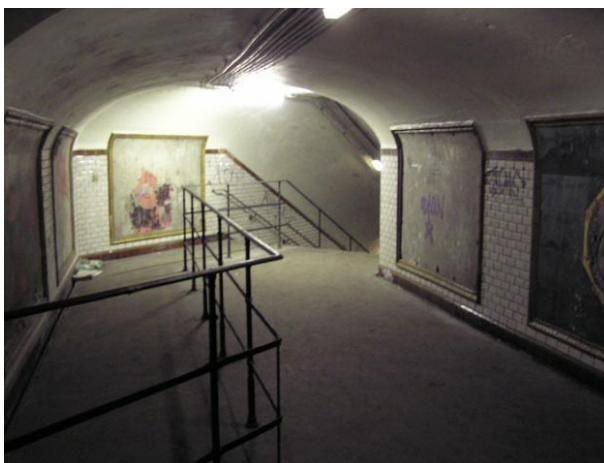
Chaque 11 novembre, les hommes italiens mariés célèbrent la fête de Saint Martin, connue dans la péninsule pour être la fête des cocus. C'est une tradition solennellement respectée par les hommes italiens, ceux qui ont abandonné le célibat depuis longtemps, et qui, par un inné talent d'auto-ironie, décident ce jour du 11 novembre de conjurer les démons de la trahison conjugale en précédant le « délit ».

La légende qui inspire cet insolite rituel est liée à l'histoire de saint Martin, patron des « cocus », né en Hongrie, qui avait quitté son pays pour fonder à Poitiers un monastère et qui fut élu évêque de Tours. A Naples, la célèbre chartreuse de Saint Martin, construite en 1325 sur ordre de Carlo, duc de Calabre, est un véritable chef-d'oeuvre du grand architecte de l'époque, le Siennois Tino di Camaino. Au cours de l'histoire, les hommes déçus par le comportement de leur femme ou délaissés pour des chevaliers plus attrayants ou plus riches, se retiraient dans la chartreuse pour méditer sur leur triste sort, jusqu'à ce que les Français, en occupant Naples, en 1806, interdisent le couvent aux hommes. Mais les Napolitains ont conservé jalousement leur histoire, et jusqu'à nos jours, pour faire allusion à un homme cocufié, les habitants de cette ville, disent de lui, qu' « il est prier à la chartreuse de Saint Martin ». La légende veut que durant les festivités de la Saint-Martin, se tenaient la foire des animaux pourvus de cornes ; comme, dans l'imaginaire des Italiens, les cornes symbolisent la trahison, le pas fut bref pour consacrer cette journée, fête de tous les cocus. En effet, les napolitains superstitieux, portent au cou des médaillons faits de corail taillés en forme de corne. Et c'est dans la bonne humeur qu'ils fêtent la Saint Martin en attendant la Saint Valentin.

Saint Martin Patron des ânes..

La légende raconte qu'en route vers Milan, Martin voit son âne dévoré par un ours pendant la traversée des Alpes.

Il transforme alors l'ours en bête de somme et lui ordonne de porter ses bagages jusqu'à Milan, avant de lui rendre la liberté.



Ancienne station de métro Saint-Martin (Paris)

Entre Strasbourg - Saint-Denis et République, Saint-Martin fut la seule station à être rouverte à la Libération, avant d'être à nouveau fermée. La station, qui tire son nom de saint Martin de Tours, était une station phare : dans les années trente, jusqu'à 34 000 voyageurs par heure et par sens y transitaient sur la seule ligne 8. La station a servi pendant plusieurs années à héberger les sans abris pendant les périodes hivernales. En 1999, la RATP a réhabilité la station en Espace Solidarité Insertion, géré par l'Armée du salut, afin d'aider les plus démunis à se réinsérer dans la société. Situé dans la salle des billets de l'ancienne station de métro, l'ESI Saint-Martin est ouvert tous les jours de 9 heures à 17 heures.

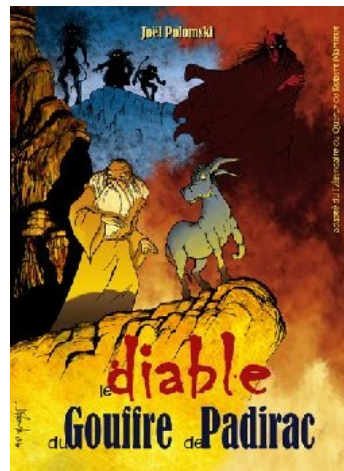
Saint Martin et le gouffre de Padirac

A 103 mètres sous terre, légendes et paradis naturel s'entremêlent pour faire du Gouffre de Padirac un lieu de visite des plus insolites. Situé au bord de la vallée de la Dordogne, le site est réputé pour la légende diabolique qui lui est associée. Pendant des siècles, le site attisa les craintes et ce n'est pas le masque diabolique sculpté dans la roche au niveau du Lac Suspendu qui améliora les choses.

La légende raconte que saint Martin, découragé de n'avoir trouvé âme qui vive susceptible de monter tout droit au Paradis, chevauchait tristement sa vieille mule dans la nuit noire. Soudain, au bord d'un gouffre, apparut Satan, ricanant, la besace pleine d'âmes de quercynois damnés. S'apercevant que saint Martin avait les mains vides, il proposa un marché à saint Martin outré - "On ne pactise pas avec le diable", répondit ce dernier, et n'écoulant que son courage, le saint homme éperonna sa mule et, d'un bond prodigieux franchit le gouffre. De saisissement, Satan, déséquilibré, disparut dans les profondeurs de l'abîme, tandis que saint Martin s'éloignait tranquillement dans la nuit du Causse. On peut encore voir, dit-on, l'empreinte du sabot de la mule sur la roche au bord du gouffre !

Saint Martin Patron des meuniers

C'est la tradition populaire qui en a fait un des patrons des meuniers. Sa fête, le 11 novembre était une période d'embauche de valets de moulins. Il est le patron des meuniers du Bazacle à Toulouse. Ce qui subsiste de cette fête des meuniers à la saint Martin est à forte dominance catholique. Le dimanche le plus proche du 11 novembre, une procession de groupes folkloriques, qui a pris la succession des meuniers disparus, se rend à l'église Saint-Pierre. La messe est dédiée au saint et aux moissons avec distribution de pain béni. Ensuite se déroule la fête populaire. Les meuniers d'Evreux firent enregistrer en 1696 leurs armoiries « d'azur à un saint Martin vêtu pontificalement en évêque crossé et mitré d'or, tenant en sa dextre un moulin à vent d'argent ». Saint Martin était également reconnu comme patron des meuniers dans l'Allier, ainsi que dans le Morvan. Un dicton dit « A la saint Martin, bois ton vin et laisse l'eau courir pour le moulin ». En Normandie, les meuniers de Pont-Audemer ont un blason avec saint Martin sur « Champ de gueules ». Au Mans, en 1604, par lettre patente du roi Henri IV, les statuts de la corporation des meuniers sont confirmés avec saint Martin comme patron.



Pour sa fête, les maîtres meuniers, jurés, meuniers et gardes-moulins de la ville et des faubourgs se réunissaient dans le cloître des Jacobins. Pour se faire recevoir comme meunier, l'aspirant devait mettre au point un moulin, faire de bonne farine tant de froment que de seigle et payer 6 livres le jour de la saint Martin d'hiver. Lors des processions, la bannière des meuniers manceaux portait leurs armoiries « d'azur à un saint Martin d'or ». Au moulin de Neuville (Sarthe), on trouve une statuette de faïence représentant saint Martin, portant mitre d'évêque avec une meule de moulin à ses pieds et un marteau à rhabiller les meules dans les bras. A Lille, un vitrail de l'hospice Comtesse, représente la Charité de saint Martin au-dessus de meules, de moulins et de scènes de moisson.

Au Portugal, le jour de la Saint-Martin, on est marron.

Le jour de la Saint-Martin, un peu partout au Portugal, se déroule une fête traditionnelle appelée Magusto. Cette tradition est surtout maintenue dans le nord, le centre et dans la région de Lisbonne. (L'alentejo et l'algarve sont moins concernés).

Ce jour-là, on mange des marrons chauds et on boit du vin nouveau, ainsi que de la "agua pé", ou encore de la "Jeropiga" (boisson sucrée composée de vin et d'eau de vie).

Dans les grandes villes comme Lisbonne, les bars et les discothèques fêtent dignement cette tradition. Marrons chauds à gogo !

Dans les foyers, les marrons chauds sont à l'honneur. De nombreux rassemblements de convivialité se font autour du thème des marrons.

Dans beaucoup d'écoles, on célèbre la fête des marrons. En rentrant à la maison, les enfants sont généralement méconnaissables, tant ils sont barbouillés.

Dans de nombreux endroits au Portugal, on continue à célébrer la fête des marrons, dehors, autour d'un feu improvisé, dans lequel on grille des marrons, et autour duquel sont conviés ceux qui passent à manger des marrons et à boire. Si par hasard ce jour-là vous vous trouvez au Portugal, et que vous aperceviez en passant sur une route, des gens autour d'un feu, arrêtez-vous, vous serez les bienvenus !

Mais attention, il y a de fortes chances que vous en sortiez tout noirs, complètement barbouillés de la suie produite par l'écorce de marrons grillés. En effet, autour du feu, tout le monde s'enduit les mains avec de la suie, et tente de barbouiller la figure des autres. Rigolade assurée, et affaires à laver.

Un des nombreux proverbes Portugais attachés au jour de la Saint-Martin est : "Le jour de la Saint-Martin, c'est le feu, les marrons et le vin ! ». Autre dicton du jour : "Tue ton cochon à la Saint-Martin et invite ton voisin."



En Espagne à Ourense

Une des fêtes les plus importantes d'Ourense a lieu tous les ans le 11 novembre, en l'honneur du patron de la ville, saint Martin de Tours. Ce n'est pas une fête religieuse, c'est une fête de famille et d'amis qui vont à la montagne afin de se réunir toute la journée autour d'un grand feu qu'ils font avec du bois ramassé dans la forêt. On y mange des marrons et des "chorizos" cuisinés au feu, on y boit du vin, on y chante et on y danse également. *En Catalogne*, saint Martin, accompagné de son âne, fait sa tournée de fruits secs le 11 novembre.





En Suède

L'Oie de la Saint-Martin (Mårten Gås) - le 11 novembre
C'est saint Martin de Tours qui est à l'origine de la fête de la Saint-Martin, en Suède. C'est une date qui a eu pendant des siècles une grande importance dans la division de l'année de travail et de l'exercice comptable.

Elle marquait la fin des travaux de l'automne et le début de ceux de l'hiver. On avait alors pour coutume de manger de l'oie rôtie.

Aujourd'hui, cette fête a perdu sa signification pour ce qui est de l'agriculture, mais la coutume gastronomique est restée et c'est surtout dans le sud de la Suède, en Scanie, que se perpétue cette tradition. L'oie rôtie est généralement accompagnée d'une soupe noire (svartsoppa) à base de sang d'oie.

Mårten Gås est aujourd'hui la commémoration des deux Martin : Martin de Tours et principalement Martin Luther.

En Allemagne

Une autre tradition du 11 novembre, de l'autre côté du Rhin, est d'illuminer à l'aide de bougies ou de lanternes, les rebords de fenêtres.

Message de la Saint Martin invitant le passant dans le besoin...

Car ce jour-là, les habitants des maisons ainsi éclairées, proposent de partager leur repas, le plus souvent l'oie de la saint Martin.

Un couvert est ajouté d'office à la table familiale ainsi prête à recevoir l'Autre, l'inconnu qui dans sa solitude et dans le besoin, frappe à sa porte. Un peu de lumière, de chaleur, d'écoute, de soutien, de partage et de fraternité...

Pendant cette journée, les enfants de certaines régions en Allemagne vont de maison en maison avec leurs lanternes et récoltent des sucreries comme récompense pour leurs chants. En Rhénanie on fabrique un petit gâteau qui porte le nom " Weckmann " et dans quelques régions de l'Allemagne on mange ce jour là " l'oie de Saint-Martin ".

En Suisse

La foire de la Saint Martin à Vevey

Depuis 1469 a lieu à Vevey la Foire de la Saint-Martin. C'est un traditionnel rendez-vous entre la ville et la campagne. Cette foire réunit de nombreux exposants et chaland dans une atmosphère à chaque fois chaleureuse et bon enfant. Cette foire est dédiée au Saint patron de la ville de Vevey, elle se place sous les signes du partage et de la fraternité.



Danemark

Fêtée le 11 novembre, la soirée de Saint-Martin (Mortensaften) est la dernière fête avant Noël, à l'origine en mémoire de saint Martin de Tours. Suivant la tradition, on mangeait de l'oie rôtie le soir pour punir les oies qui avaient trahi Martin de Tours quand il se cachait dans la loge des oies pour ne pas être nommé évêque. Avant l'hiver, on s'amuse ce jour-là pour trouver le courage d'affronter les journées de brouillard. L'oie (mortensaftengås), mais surtout le canard, sont à l'honneur au menu de fête.

FOIRE DE LA SAINT MARTIN

En novembre, voici le bon saint Martin qui annonce chez nous l'hiver dans l'abondance, le partage, la fête et la bonne humeur.

Dans de nombreuses villes de France : Angers, Aramon, Bordeaux, Caen, Cherbourg, Colmar, Dunkerque, Duras, Le Havre, Limoges..., on célèbre cette foire huit fois centenaire, qui, dit-on, succéda à un marché existant dès le 9^e siècle. C'est une tradition très ancienne, qui aujourd'hui nous ramène aux valeurs d'antan : artisanat, terroir, éleveurs de chevaux et ânes, oies... C'est un rendez-vous traditionnel.

Autour des stands d'artisans (potiers, rémouleurs boulangers...), des dégustations diverses (charcuterie, vin chaud, châtaignes...) , des camelots au bagout intarissable, le monde urbain et le monde rural se mélangent et forment une harmonie parfaite pour le plus grand plaisir du public. La foire livre ses odeurs, ses saveurs et ses bonnes affaires. La priorité est accordée aux associations et organisations qui défendent les valeurs du bon saint, partage et solidarité.

A l'occasion de la Foire de la Saint-Martin, on retrouve partout en Europe une tradition populaire, liée à la légende de Martin de Tours, selon laquelle on mangeait de l'oie rôtie le soir, pour punir les oies qui avaient trahi Martin de Tours quand il se cachait dans la loge des oies pour ne pas être nommé évêque. Avant l'hiver, on s'amuse ce jour-là pour trouver le courage d'affronter les journées de brouillard. L'oie est à l'honneur au menu de la fête.



SAINT MARTIN ET LE VIN



La Saint-Martin précède de quarante jours le solstice d'hiver. Le 11 novembre ouvre la période de l'hiver. Dans un grand nombre de pays européens, cette période de fin de récoltes est le moment d'ouverture des grandes foires rurales. C'est également la date à laquelle le vin nouveau est goûté : le vin de la Saint-Martin.

En Touraine, saint Martin serait avec saint Vincent, patron des viticulteurs et des vendangeurs. Une célèbre légende raconte que c'est la gourmandise de son âne qui aurait révélé les bienfaits de la taille basse et courte des ceps de vigne. En effet l'animal s'étant échappé, se mit à brouter une vigne. Mais les raisins que donnait cette vigne blessée surpassaient de beaucoup les autres. « Et v'là c'ment que la taille deu la veugne a fut t'appri aux hoummes d'boune volonté pâ' un âne ».

Déjà, à cette époque, le vin était naturellement servi aux repas qui accompagnaient les grandes fêtes du Calendrier Chrétien, de l'Epiphanie à Noël. Il était également servi lors des repas collectifs qui marquaient la fin des grands travaux de l'été : « revolles » et « reboules » de la fenaison et de la moisson, repas de batteuse et naturellement repas des vendanges.

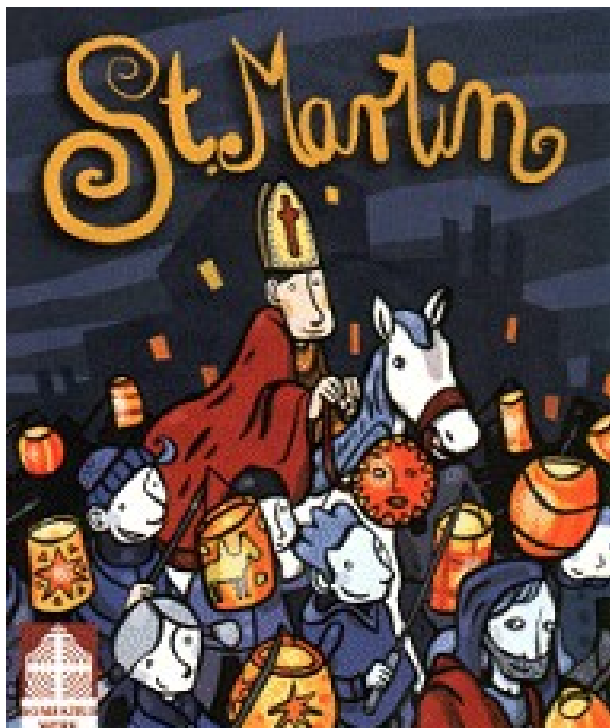
Enfin mi-novembre, le soleil de l'été de la Saint Martin serait le dernier don de saint Martin aux vigneron, pour faciliter le travail d'automne : brûler les sarments et replanter la vigne. Autrefois, le 11 novembre à la Saint-Martin, les Tourangeaux « martinaient », c'est-à-dire goûtaient le vin nouveau, dit le « *vin de la Saint-Martin* ».

Aujourd'hui, en France, la législation du vin primeur nécessite d'attendre le troisième jeudi du mois de novembre pour le déguster, alors que le reste de l'Europe a gardé la tradition et continue à boire le « vin de la Saint-Martin », le jour de sa fête. C'est, en Europe, l'occasion de grandes réjouissances autour de l'oie rôtie de la Saint-Martin ou du cochon tué à la Saint-Martin.

Ce jour là, « *Tomber du mal de saint Martin* » se dit des gens qui, ayant trop bien martiné les vins, sont terrassés par l'ivresse : le « mal de saint Martin entre par la bouche ; il sort de même et quelquefois autrement » et « parler mal du mal de saint Martin, c'est l'avoir eu ou vouloir l'avoir ».

En Touraine, mettre le tonneau en perce, se disait tout récemment encore « martiner le vin ».

DEFILE DE LA SAINT MARTIN



*"C'est ce soir, la Saint-Martin,
nous allons chanter un brin,
pour fêter cet homme,
donnez-nous du chocolat,
une soupe aux pois cassés,
donnez-nous un p'tit encas "*

La Saint-Martin, c'est la fête de la lumière et du partage ! Elle marque le début des préparations de Noël. Tout un folklore s'est développé en Europe, autour des feux de la Saint-Martin. La date sert de prétexte pour allumer les premiers feux de la saison hivernale, pour défiler avec des lampions en papier, pour former des cortèges avec des flambeaux fabriqués avec des lanternes creusées dans des légumes.

A Dunkerque, les petits enfants passent dans les maisons la nuit du 11 novembre pour apporter des petits pains briochés aux enfants sages et des crottes d'ânes aux paresseux ; ils en profitent pour récupérer quelques sous après avoir chanté une chansonnette.

ÉTÉ DE LA SAINT MARTIN



« L'été de la Saint Martin » ou le beau avant le froid de l'hiver

Ce redoux au milieu de l'automne dépend de la répartition des pressions. Le dernier sursaut de la "chaleur" avant les vrais frimas de l'hiver. L'été de la Saint Martin est une période de sursis. Pendant quelques jours autour du 11 novembre, il fait à nouveau beau et plus doux, alors que le gel et la neige ont déjà fait leurs premières apparitions. Cette tradition repose sur les grandes irrégularités de notre climat: au printemps, il gèle souvent alors qu'il a déjà fait très doux et que les arbres sont en fleurs. Ce sont les Saints de glace. De même en automne, le refroidissement se fait de manière très irrégulière, selon la direction d'où nous viennent les masses d'air. Si la répartition des pressions est telle que l'air nous arrive directement de Sibérie, il peut faire très froid en septembre déjà. Et si, au contraire, il nous vient du Sud, il fera doux, même en plein mois de janvier. Ce climat, alternant littéralement le chaud et le froid, n'est pas toujours facile à supporter pour ses habitants. !

C'est pour cette raison qu'on a de tous temps essayé de poser des jalons visant principalement à prévenir les plus jeunes et les moins expérimentés de ces facéties. Lorsqu'il fait doux en hiver, et même en mars ou en avril, d'innombrables dictons nous recommandent de ne pas nous y fier.

Et lorsqu'il fait déjà froid en octobre, la tradition de l'été de la Saint Martin nous laisse l'espoir de quelques jours plus agréables avant d'atteindre le plus profond de l'hiver. La tradition de l'été indien vise exactement le même but, mais son nom a été importé d'outre-atlantique, où les immigrants ont aussi été frappés par ces irrégularités climatiques propres à certaines régions de moyenne latitude. Il s'agit là aussi d'une période de beau et chaud avant d'entrer définitivement dans l'hiver. Elle a reçu le qualificatif d'indien, comme les indigènes du continent.

L'été de la Saint Martin ne se produit pas nécessairement à la date annoncée et recouvre toutes ces périodes de redoux qui surviennent en automne après une période de froid.

Martine Rebetez
Climatologue à l'Institut fédéral de recherches

À L'ÉTÉ DE LA SAINT-MARTIN

Paroles et Musique: Jean Ferrat

1965 "Jean Ferrat - Vol. 2 (1999)"

Était-ce soir ou bien matin
Comme à l'arbre une fleur se penche
Elle était lundi et dimanche
A l'été de la Saint-Martin
Le soleil n'avait pas atteint
Sa peau de porcelaine blanche
Et son frémissement des hanches
Vous aurait fait chanter latin
A l'été
A l'été
A l'été de la Saint-Martin

Quand le ciel était incertain
Nous faisons feu de quatre planches
L'amour demeurait bleu pervenche
A l'été de la Saint-Martin
Le vin chantait dans les étains
Elle se pendait à ma manche
Et nous roulions en avalanche
De la table au lit de satin
A l'été
A l'été
A l'été de la Saint-Martin

C'étaient mémorables festins
C'étaient délectables nuits blanches
Je priais que mon cœur ne flanche
A l'été de la Saint-Martin
L'amour avait l'odeur du thym
Et dans ses draps en ville franche
Ses jambes fuyaient comme tanche
Dont j'étais le menu fretin
A l'été
A l'été
A l'été de la Saint-Martin

Sonnez sonnez vieux sacristains
Si le temps n'est plus aux pervenches
Amour n'est pas soif qui s'étanche
A l'été de la Saint-Martin
Sonnez sonnez vieux sacristains
Et que vos cloches se déclenchent
Si tous mes souvenirs s'épanchent
Notre amour tient bon ce qu'il tint
A l'été
A l'été
A l'été de la Saint-Martin



© Michel Verdier. Conseil Général 37

Rien de tel qu'un bon balisage pour que le marcheur tienne la cadence. La cadence d'une bonne lecture où se tournent les pages d'une route que le pèlerin découvre, interprète, construit, aidé du signal incontournable de la borne « D st M » (*Doyenné de Saint-Martin*). Le pas assuré, votre regard au premier coup d'oeil embrasse ce bloc de roche, posé là à chaque lieu ouvert à l'aventure, à l'inconnu, à l'interrogation. De plus près, vous remarquez l'étoile à quatre branches, lignes fines sur un bloc robuste. Solidité et ouverture. La borne « D st M » dicte la direction, le sens, et nous envoie vers plus loin, grâce à la robuste image de son passé. Borne milliaire, borne contemporaine, tu caresses du regard notre histoire. Les siècles se conjuguent et s'inscrivent en ce chemin qui vient de si loin, au temps de Martin; ils nous projettent vers demain. La borne « D st M » en porte le poids d'une symbolique contenue en trois mots : borne rude, vraie et belle.

Rude par son aspect, son poids, ses faces équarries. Rude à l'image de l'homme dont *elle porte le nom*. *Martin* l'européen, nous transmet la leçon d'une rude vie d'homme. Combat du croyant avec lui-même, son Dieu et les idoles de son temps. On y reçoit des coups. La borne en est râpée, tailladée, rugueuse. Rudesse du rocher sur lequel le marcheur met toute sa confiance. Oui, ce bloc est signe de force, de combat rude et redoutable, résistant aux intempéries de l'âme et du corps. Prends garde pèlerin, cette borne n'est pas là pour te reposer les fesses mais pour avancer d'un pas ferme. Elle me fait échapper au danger de l'errance, du sans but, du non sens. Borne du repos, du sac appuyé, du temps compté ou complètement oublié. Près de Martin le rocher, le compagnon de route s'appuie. Rude borne qui me dit un chemin réaliste, concret, sans fioritures et dont la récompense sera l'idéal vécu, trouvé, aimé.



© Dominique Couineau. Conseil Général 37

Elle **est vraie**, cette borne dont le signal de couleur nous indique le sens à prendre. Bloc qui me fait aller à droite ou à gauche, continuer la route toujours de l'avant, jamais en arrière. Nous lui faisons confiance; elle indique le chemin. Le silence de cette borne nous parle si fort que nous ne mettons pas en doute sa présence indiquante. Toute sa raison d'être, est de donner sens au chemin. Elle est **vraie** en son rôle de vigie. Sa masse sécurise et apaise. Elle permet au marcheur de penser, prier, découvrir en lui dans cette communion prégnante aux lieux-dits, aux fontaines, aux chapelles, aux terres, connus de Martin, une force qui l'habite. Cette vérité sur soi ne se fait pas sans combat. La nature elle-même y contribue. Le marcheur doit se laisser imprégner de solitude, apprivoiser par le silence. Dans ce monde bruyant, il est bon qu'une borne nous redise la force vitale d'un objet silencieux, qui devient sens pour le pèlerin. Si le Geste de Martin nous est parvenu à travers le partage du manteau, c'est l'épaisseur spirituelle de son silence qui nous a convaincu de la puissance de sa Vérité. Nous avons besoin de silencieux, de bornes **vraies**.



© Dominique Couineau. Conseil Général 37

Elle *est belle*, cette borne de Michel Audiard. Cela saute aux yeux. Comme tout objet d'art imprégné d'un fort symbolisme, on ne sait d'abord où se situe le choc de sa beauté. Mais elle est réelle. Le volume du bloc surprend d'abord, puis au fil de la route conquiert l'adhésion. L'œil fatigué en fin de journée ne cherche pas l'objet. Il s'impose et réconforte. Cela nous change tout à fait de la coquille Saint-Jacques sur les chemins de Compostelle. Ici la borne Saint-Martin s'accroche à la terre, se fait présence éclatante par le tranchant de sa blancheur sur les fonds souvent verts de l'itinéraire. Sa blancheur est là, certes. Mais une clarté de conquête car la borne n'est pas lisse.

La rayonnance que dégage ce bloc de Touraine au grand soleil de l'été ne supprime pas les arêtes vives des râpures. Cette borne là me dit toute la proximité de la charité conquérante de Martin. Un homme ne peut exister qu'en partageant. Et le partage résulte toujours d'un combat, d'un écorchage parfois long et douloureux pour atteindre cette liberté de donner à celui qui est mon égal, même en pauvreté. Étonnante borne rayonnante qui amène le pèlerin à communier à la personnalité de saint Martin de Tours.

Nous avons gardé de Martin un geste, celui du partage. Force vraie du don qui a percé les siècles jusqu'à nous. Geste silencieux devenu vivant car concrète transmission de la Parole du Christ. L'homme vrai est celui qui partage, ouvrant sa confiance à l'autre. Je souhaite que les européens croyants ou non-croyants fassent moins de discours mais ouvrent davantage leurs portes à l'autre, à l'inconnu, au passant. *Si un jour de peur, vous n'osez pas, n'oubliez pas le geste de Martin.* Il a traversé les siècles et a conquis l'Europe. Sur la borne du Doyenné de Saint-Martin, sont inscrits les quatre points cardinaux. Vocation à partager avec le monde. Il reste du chemin à parcourir. Bon courage pour la route de Poitiers à Tours ou de Tours à Poitiers. Qu'importe. Je vous souhaite un chemin rude, vrai et beau, un chemin martinien.



*Serge Grandais,
Le 6 juillet 2006
Bellefontaine*



© Dominique Couineau. Conseil Général 37



CARTES POSTALES DU PATRIMOINE SAINT-MARTIN DANS LE MONDE



Cathédrale Saint-Martin (Mondonedo - Espagne)



Cathédrale Saint-Martin (Spiska Kapitula – Slovaquie)



Eglise Saint-Martin-de-Tours (Sechura - Pérou)



Jardin Saint-Martin (Monte-Carlo – Monaco)

RECETTES DE CUISINE

L'OIE DE LA SAINT-MARTIN AUX POMMES ET AUX MARRONS

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 oie prête à cuire (environ 5 kg)
- sel
- poivre
- 1 cuillère à café de marjolaine
- 1 cuillère à café d'armoise ou de citronnelle
- 3 pommes
- 2 oignons
- 1/2 litre de bouillon
- 250 g de marrons en conserve,



Suggestion

" Placer l'oie dans de l'eau glacée pendant des heures avant sa cuisson. De cette façon la peau de la volaille sera merveilleusement croustillante après sa cuisson. Bien entendu, vous pourrez préparer les canards ou les poulets de la même manière. "

Préparation

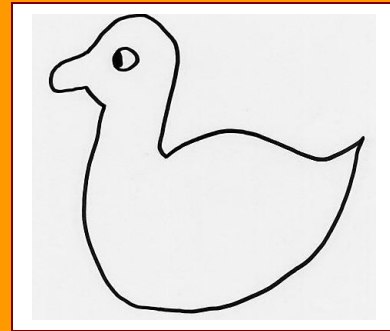
1. Laver l'intérieur et l'extérieur de l'oie à grande eau et la laisser plongée pendant 4 à 5 h dans de l'eau glacée.
2. Sécher l'oie et la frotter à l'intérieur et à l'extérieur avec le sel, le poivre la marjolaine et l'armoise (ou la citronnelle).
3. Eplucher les pommes, les couper en quatre, les épépiner et les couper en fines lamelles. Peler les oignons et les couper en huit. Remplir le ventre de l'oie avec la moitié de la garniture et recoudre l'ouverture avec du fil de cuisine.
4. Placer l'oie, poitrine vers le haut, dans un grand plat allant au four. Verser 1/4 l d'eau, placer le plat au centre du four préchauffé à 160° et laisser cuire pendant 2 h.
5. Porter ensuite la température à 200°. Ajouter le reste de la garniture ainsi que les marrons et laisser cuire le tout, 30 minutes supplémentaires. Arroser de temps à autre avec le jus de cuisson.
6. Sortir l'oie du four, la maintenir au chaud. Couper les ailes et le cou, les hacher menu et les faire rissoler dans le plat de cuisson. Verser le bouillon et laisser mijoter pendant 30 minutes à petit feu.
7. Passer la sauce au chinois, la goûter. Découper l'oie et en servir les morceaux avec les pommes, les marrons et la sauce de cuisson.

*Nous vous souhaitons bon appétit
et une belle fête de la Saint-Martin !*

PETITS GATEAUX EN FORME D'OIES

Ingrédients

- 200g de fromage blanc
- de sucre
- cuillères à soupe d'huile
 - 6 cuillères à soupe de lait
 - deux jaunes d'œuf
 - un petit paquet de sucre vanillé
 - une pincée de sel
 - 400g de farine
- un petit paquet et deux cuillères à café de levure chimique
- selon les goûts, quelques amandes amères



Préparation

1. Mélanger le fromage blanc peu à peu avec le lait, l'huile, le jaune d'œuf, le sucre et le sel.
2. Ajouter la farine, le sucre vanillé, la levure et quelques amandes amères.
3. Étaler la pâte, découper à l'aide du gabarit proposé de petites oies et disposer les sur une plaque préalablement beurrée ou recouverte d'un papier d'aluminium.
4. Mettre un raisin à la place de l'œil et badigeonner-les avec un pinceau avec le jaune d'œuf battu.
5. Faites cuire environ 20 min à 200°C.

BONSHOMMES EN BRIOCHE

Ingrédients

- 600g de farine –jaunes d'œufs - 40g de levure de boulanger - 1/4l de lait tiède - 100g de beurre - 2 oeufs- 60g de sucre - une pincée de sel- zestes d'un demi citron
- 1 petit paquet de sucre vanillé - des raisins ou des amandes - jaune d'œuf

Préparation

1. Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte (saupoudrer de farine si la pâte est collante).
2. Recouvrir le saladier et laisser la pâte se reposer 15 min dans un endroit chaud.
3. Mélanger ensuite les oeufs, le sel, le sucre et les zestes de citron, incorporer le tout à la pâte préparée et laisser la reposer de nouveau 15 min.
4. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau et découper au couteau ou avec des moules appropriés des petits bonshommes.
5. Mettre des raisins à l'endroit des yeux, du nez et des boutons de chemise du petit bonhomme et le badigeonner au pinceau avec le jaune d'œuf battu.
6. Laisser reposer 15 min.
7. Préchauffer le four à 210°C et faire cuire les petits bonshommes 10 à 15 min.



BIBLIOGRAPHIE

