



Espace Jacques Percereau

DÉCEMBRE

2020

LA CROISÉE DES QUARTIERS



© Vincent DHETINE - Collectif F/A

UN JOURNAL PAR ET POUR LES HABITANTS

DES INFORMATIONS SUR LA VIE DES QUARTIERS

DU CHEMIN VERT ET DES HAUTS QUARTIERS DE LA VILLE DE SAUMUR.

SOMMAIRE

Vie des Quartiers

P3 - 2020 : année singulière !



Quartiers Libres

P4 - Hérissons



P5 - Pommes tapées de Turquant

Pause Détente

P6 - Trucs et Astuces de Françoise

P7 - Expression / Proverbe

P7 - Comptine / Histoire de Noël



P8 - Recette

Habitants, associations,
soumettez-nous vos
propositions d'articles

par courriel :
espace.percereau@ville-saumur.fr

ou à l'accueil de l'Espace
Jacques Percereau



ÉDITO

L'année 2020 tire vers sa fin, avec des moments heureux pour certains, douloureux pour d'autres ; nous avons été particulièrement frappés, ébranlés, par la crise sanitaire dans nos deux quartiers. Mais la vie continue et l'année 2020 a déjà pris son envol, avec en ce qui nous concerne à l'Espace Jacques Percereau de multiples activités à poursuivre ou à commencer. Nous devons garder l'élan qui nous anime pour proposer aux habitants du Chemin Vert et des Hauts-Quartiers toujours plus de moments conviviaux. Enfin, plus que jamais, nous devons jouer notre rôle de lien, de soutien et de solidarité envers les habitants ; nous devons développer la capacité des habitants à se mobiliser; cela n'est pas toujours facile, mais nous devons aller chercher la parole de ceux qu'on ne voit pas ou qu'on n'entend pas et les amener petit à petit à se mettre en mouvement.

En vous souhaitant une bonne lecture.

« Bien informés et engagés, les hommes sont des citoyens, mal informés et désengagés, ils deviennent des sujets. », Alfred Saury.

Ce journal s'inscrit dans le cadre du Contrat de Ville, avec le soutien de la Ville de Saumur et de la CAF

Éditeur : La Croisée des Quartiers

Directeur de publication et responsable de rédaction : Monsieur le Maire de la Ville de Saumur

Rédaction, conception, mise en page : Nathalie Claesen, Françoise Leray, Cédric Burgevin, Dominique Couillebault, Chantal Leray, Anicette Molière, Gwénael Gicquel.

Distribution : Gratuite dans les commerces et toutes les structures des quartiers du Chemin Vert, des Hauts Quartiers.

Impression/reprographie : Loire Impression 1500 exemplaires, 4 parutions par an

Espace Jacques Percereau - 925 Avenue François Mitterrand - 49400 Saumur
Tél : 02.41.53.51.51 - Mail : espace.percereau@ville-saumur.fr

2020 : Année singulière ! Retour en images sur les activités de l'Espace Jacques Percereau.



Janvier : Galette des rois



Février : Atelier Cirque



Avril-Mai :
Épicerie Sociale



Juin : Jardin Partagé



Mars : Made in Angers



Septembre : Family Day



Juillet-Août : Rando Vélo



Juillet-Août : Atelier École d'Art



Octobre : Balade découverte



Octobre : Co-réparation



Décembre : Neige ?

LE HÉRISSON

LE PETIT AMI

DE NOS JARDINS

Cette petite boule toute piquante que nous avons tous vu est un allié parfait. Il est indispensable dans nos jardins. Le hérisson est un mammifère insectivore et carnivore mais vu la diversité de son alimentation, on peut dire qu'il est omnivore. Le museau est pointu, ce qui lui permet de détecter la nourriture. Le corps, long de 20 à 30 cm, haut de 12 à 15 cm, est recouvert de longs poils raides et brunâtres qui se renouvellent de manière continue. Il peut peser jusqu'à 2 kilos.

Mais ce qui le caractérise, ce sont ses piquants, plus de 6000 ! Pratiquement indéformables et incassables. Une épine peut tenir jusqu'à 18 mois avant de tomber et d'être rapidement remplacée, en quelques jours.



Erinaceus Europaeus, plus connu sous le nom de hérisson, peut-être que les générations futures ne le verront qu'en photos. Il est en effet en grand danger d'extinction, d'après les associations de sauvegarde du hérisson, là où il y a seulement quelques années il y avait cent



hérissons, il n'y en a plus que trois désormais.

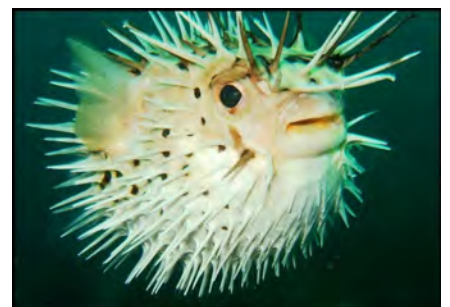
Il se nourrit d'insectes et de vers, mais aussi de limaces de fruits et même d'œufs. Si vous voulez l'accueillir dans votre jardin, donnez-lui des croquettes pour chat (surtout ni pain ni lait), ainsi qu'une gamelle d'eau, il appréciera. Il a besoin de s'abriter sous des bûches de bois par exemple, ou bien un compost, endroit idéal où votre petit ami chassera les insectes et les vers qui y vivent à foison. Laissez-le circuler librement vers d'autres jardins, tout en évitant qu'il aille vers les routes et les dangers de la circulation.

Pensez à ramasser vos produits toxiques (désherbants, anti limaces, appâts anti rongeurs etc.) Coupe bordures, tondeuses dont les bords tranchants provoquent des blessures mortelles, sont à utiliser avec prudence. Vérifiez d'abord les endroits herbeux et touffus où un hérisson (ou autre animal) pourrait se cacher. Il aménage son gîte avec

des feuilles ou sous un buisson, Il dort plus de 18 heures par jour. Dès le crépuscule, il sort pour chasser.

La route, la culture intensive, et l'utilisation encore trop généralisée de pesticides, le hérisson ne trouve plus sa place dans nos campagnes. Il est temps de réagir afin que les générations futures puissent de nouveau croiser ce petit animal si sympathique.

Mais puisque je vous dis que c'est une erreur !! Je me suis présenté au casting « Les épines de la mer » Et je me retrouve dans « Un hérisson dans mon jardin » !! C'est une honte !! Appelez-moi le metteur en scène !!!



Article réalisé par Nathalie C.



C'EST QUOI UNE POMME TAPÉE ?

Cheminant dans le joli village troglodytique de Turquant nous arrivons dans une grande cave artificielle creusée par l'homme au Moyen Age, ces hommes creusaient dans la roche pour façonner des pierres qui ont servi à construire des maisons, des églises mais pas que...

L'histoire est la suivante : c'est au XVIII et XIXème siècle dans la vallée de la Loire, entre Chinon et Saumur, que se développe la production de pommes, coté Anjou, et de poires, coté Touraine, tapées.

A l'époque c'est la marine marchande qui constitue l'essentiel de la clientèle. La pomme tapée permet d'équilibrer l'alimentation des marins et de lutter contre le scorbut.

Suite aux ravages du phylloxéra dans le vignoble cette production est une véritable aubaine pour les vignerons ruinés. Elle devient l'activité principale de la région. C'est une industrie florissante : en 1914, il y avait plus de 200 fours à Turquant.

L'arrivée de procédés modernes de conservation et le retour de la vigne provoqueront son déclin puis sa disparition. En 1986 un couple, Madame et Monsieur LUDIN, passionnés



d'habitat troglodytique fait l'acquisition des lieux et découvre ces fours à pommes. Deux vieilles dames, 94 et 91 ans, leur racontent à quoi ils servaient : la fabrication de pommes tapées. En effet, elles se souvenaient, avant la guerre 14-18, d'avoir tapé des pommes le soir en revenant de l'école.

La création d'un musée intervient en 1988. Un laboratoire est construit et permet aujourd'hui la fabrication des pommes tapées avec des machines aux normes imposées. La fabrication se fait durant l'hiver.

Fabriquer des pommes tapées est, semble-t-il, assez simple mais demande finesse et doigté. D'abord, il faut éplucher les pommes, ensuite les faire suer dans un four type four à pain, bien alignées dans leurs paniers en osier, et au fur et à mesure les aplatir d'un coup de marteau bien

précis, évidemment sans les éclater. La variété des pommes reste elle, un secret bien gardé...

Ouverture :

Le site est ouvert du 15 février au 01

novembre inclus. Les heures et jours d'ouvertures sont selon les périodes suivantes :

- ♦ Février et mars
Du jeudi au dimanche de 10h à 18h.
- ♦ Avril et mai
Du mardi au dimanche de 10h à 18h.
- ♦ De juin à septembre
Tous les jours de 10h à 18h.
- ♦ Octobre et novembre
Du mardi au dimanche de 10h à 18h.

Tarifs :

Normal = 7.50€ : dégustation comprise

Réduit (groupes de plus de 15 personnes, PMR, étudiant, demandeur d'emploi, gîte de France, City Pass, Pass Vacances, Pass Loisirs) = 6.50€ : dégustation comprise.

Enfants (6-14 ans) = 4€ la visite (guidée ou non guidée) + dégustation pomme tapée au jus de pomme.

Pour tous renseignements :

Le Troglo des pommes tapées
Le Val Hulin, 49730 TURQUANT
tél : 02 41 51 48 30.

Article rédigé par Françoise L.





LES TRUCS ET ASTUCES DE FRANCOISE



Conservation des pommes

La pomme est l'un des rares fruits qui se conserve très bien. Après une razzia à la campagne dans le verger d'un ami, on peut entreposer son butin.



Bien entendu, il vaut mieux privilégier des variétés réputées bien se conserver : Chanteclerc, Clochard, Delbard Jubilé, Belle de Boskoop, Reinette Grise du Canada, et autres variétés de Reinette...

Non seulement, ce fruit se conserve mais il se bonifie au fil du temps pour des raisons complexes tenant à la transformation de l'amidon qui donne plus de goût à la pomme. Bien entendu, mieux vaut éviter les pommes industrielles, outrageusement traitées chimiquement et « maltraitées » (passage en chambre froide).

Oublier les « foulées »

Première règle, si l'on cueille les pommes, laisser les pommes tombées au sol (foulées). Elles ne se conservent pas. On peut en revanche les cuisiner aussitôt pour une compote, une confiture...

Par temps sec

Cueillir les pommes dans l'arbre par temps sec. Prendre des pommes « à point », ni trop mûres, ni trop vertes. Elles doivent se détacher facilement de l'arbre, lorsqu'on les tourne d'un quart de tour sur leur queue. On reviendra dans les arbres plusieurs fois, au fur et à mesure que les fruits mûrissent.

Période de quarantaine

Les déposer délicatement afin de ne pas les abîmer. On les étale pour éviter qu'elles ne se contaminent. Au bout de huit à dix jours, on contrôle les pommes et l'on élimine celles où apparaissent des tâches, des brunissements....

A l'abri de la lumière et de l'humidité

Ensuite, on va entreposer les pommes sur des cagettes (bien nettoyées pour éviter toute contamination), dans un cellier ou une cave, à l'abri de la lumière, de l'humidité, dans un endroit aéré, à une température entre 8 et 10°.

Les spécialistes recommandent de les déposer « la tête en bas ». De temps en temps, on inspectera la récolte pour éliminer les fruits qui s'abîment.

Créer des bougeoirs bucoliques

Enlever le trognon des pommes en gardant un quart du fond du fruit et enfoncez-y de jolies bougies de couleur.

Entourez les pommes de quelques feuilles, fleurs ou branches.



Pomme flétrie

Faire bouillir de l'eau

Trempez vos pommes pendant 1 minute

Sortez-les, égouttez-les et laissez-les refroidir

EXPRESSION

« tomber dans les pommes »

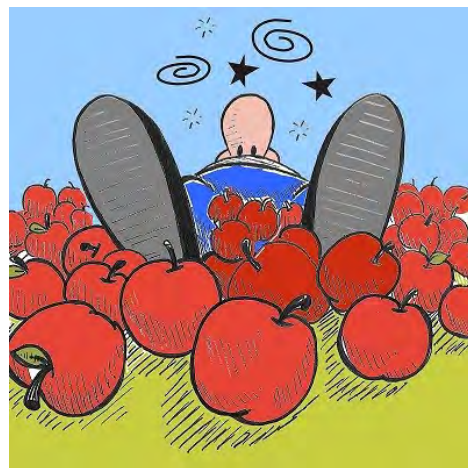
L'apparition de cette expression est attestée en 1889, mais l'origine réelle est inconnue.

Certains ont supposé que cela proviendrait du mot « pâmer », qui se serait transformé en « paumer » puis « pommes »... « tomber en

pâmoison, s'évanouir » mais ce terme n'a plus du tout été employé depuis le 19^{ème} siècle.

D'autres tendent à favoriser la thèse selon laquelle l'expression serait tirée des "Lettres à Mme M. Dupin" de George Sand, dans lesquelles l'auteur utiliserait l'expression "être dans les pommes cuites", pour désigner un état de grosse fatigue.

Article rédigé par Chantal L.



PROVERBE

« Il est toujours trop tôt pour abandonner »

Norman Vince Peale - Pasteur chrétien et auteur américain (1898-1993)



PETITS LUTINS

Petits lutins, dépêchez-vous,
Père Noël a besoin de vous. (*Remuer tous les doigts*)
Le premier achète tous les jouets.
Le second les emballe à sa façon.
Le troisième leur met une jolie ficelle.
Le suivant écrit le nom des enfants.
Le dernier doit tous les distribuer. (*Placer les doigts des deux mains les uns en face des autres: les 2 pouces, les 2 index, etc...*)
Petits lutins (*Mettre les mains sur la tête en formant un chapeau pointu*)
Merci beaucoup (*S'incliner en avant, toujours les mains sur la tête*)
Pour l'an prochain, Reposez-vous. (*Poser la tête inclinée sur les deux mains, pour dormir*)

HISTOIRE DE NOËL

En **décembre**, les décorations fleurissent dans les rues, des **guirlandes** sont accrochées dans les arbres, les maisons s'illuminent. **Boules de Noël**, guirlandes et **sucres d'orge** viennent habiller le **sapin** dont le sommet s'orne d'une **étoile**. À la ville comme à la campagne, on se prépare à fêter Noël !



Le **25 décembre**, les chrétiens fêtent la naissance de Jésus-Christ,

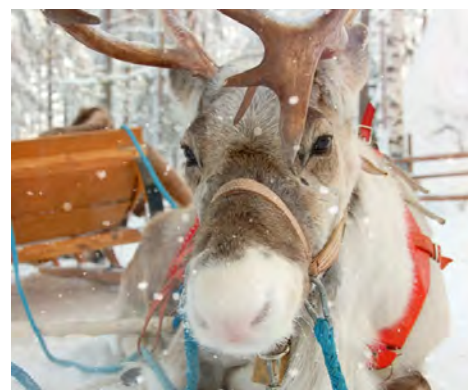
mais pour beaucoup, Noël est la fête des enfants. Ce jour-là, des millions de cadeaux sont déposés aux pieds des sapins. Qui a pu les apporter jusque-là ? Le Père Noël bien entendu !



Avec sa longue barbe blanche, ses habits rouges et blancs, et son ventre tout rond, le **Père Noël** est facilement reconnaissable. Il vit en **Laponie** avec de nombreux lutins qui, toute l'année, l'aident à fabriquer les jouets.

Le **24 décembre** au soir, c'est l'heure du départ ! Muni de sa

hotte, le **Père Noël** distribue des **cadeaux** aux enfants du monde entier. Pour l'aider dans sa mission, il peut compter sur les rennes qui tirent son traîneau.



Descendre par la cheminée, se glisser discrètement par la porte d'entrée ou grimper le long des immeubles, le Père Noël est capable de tous les exploits pour apporter ses cadeaux à l'heure. À une seule condition : rester bien sage tout le long de l'année !

Article rédigé par Chantal L.

Recette de pommes tapées de Turquant



Ingrédients pour 4 pers :

Coût : 4 €/personne.

- 8 pommes tapées de Turquant ou à défaut figues sèches ou abricots secs
- 1 gousse de vanille
- 1 brindille de romarin
- 4 feuilles de laurier
- 1 brindille de thym
- 2 clous de girofle
- 7 baies de genièvre
- 150 g de sucre semoule
- 2 bonnes pincées de cannelle en poudre
- 75 cl de vin rouge, de Chinon de préférence
- 75 cl de vin blanc sec, d'Anjou de préférence

Préparation :

- 1) Fendre 1 gousse de vanille en 2 dans la longueur, à l'aide d'un petit couteau, gratter l'intérieur de chaque moitié afin de récupérer les petites graines, réserver les demies gousses avec les graines respectives.
- 2) Préparer une 1ère marinade : Dans un saladier, verser 75 cl de vin rouge, de Chinon de préférence, ajouter 75 g de sucre semoule, 7 baies de genièvre, 1 des moitiés de gousse de vanille avec ses graines, 1 brindille de romarin, 2 feuilles de laurier, et 2 bonnes pincées de cannelle en poudre. Ajouter ensuite 4 pommes tapées de Turquant. Entreposer le

saladier au réfrigérateur et laisser mariner pendant 12 heures.

3) Préparer une 2ème marinade : Dans un saladier, verser 75 cl de vin blanc sec, d'Anjou de préférence, ajouter 75 g de sucre semoule, la seconde moitié de la gousse de vanille avec ses graines, 1 brindille de thym, 2 clous de girofle et 2 feuilles de laurier. Ajouter ensuite 4 autres pommes tapées de Turquant dans cette marinade. Entreposer le saladier au réfrigérateur et laisser mariner également pendant 12 heures.

4) Lorsque les pommes ont mariné 12 heures. Mettre les pommes tapées au vin rouge avec la marinade dans une casserole, et celles au vin blanc dans une autre avec sa marinade également. Porter à frémissement et cuire 1h30. La cuisson terminée, laisser refroidir et mariner les pommes de 12 à 24 heures au réfrigérateur.

5) La seconde marinade terminée, réchauffer les pommes dans leur marinade, toujours séparément, sur feu doux.

6) Puis dresser les pommes dans 2 plats de service avec leur marinade respective, et les déguster en garniture d'un gibier ou d'un civet.



Préparation du prochain journal
Les futurs comités de rédaction seront organisés
en fonction de l'évolution de la crise sanitaire