



Office de tourisme Pierre Sud Oise



La Saint-Valentin

On ne peut pas le louper, le 14 février, c'est la Saint-Valentin !

À l'occasion de la Fête des amoureux, l'Office de tourisme Pierre Sud Oise vous propose d'organiser pour vous votre déjeuner ou votre dîner romantique dans l'un des restaurants du territoire Pierre Sud Oise.

Retrouvez également toutes les soirées organisées à cette occasion sur notre site Internet et Facebook !



La Saint-Valentin

Le 14 février, l'occasion d'une sortie romantique !



Les origines de la Chandeleur

Découvrez l'histoire et l'évolution de cette tradition !



Recette

Après l'histoire, place à la dégustation des crêpes de la Chandeleur !



Sortie

Retrouvez les nouvelles sorties de février à Pierre Sud Oise !



Les origines de la Chandeleur

Le 2 février, c'est la Chandeleur! Que diriez-vous d'un voyage dans le temps, à la recherche des origines de cette tradition ?

Comme beaucoup de fêtes judéo-chrétiennes, la Chandeleur est une appropriation de rites romains et celtes. Chez les romains, cette fête était réservée au dieu Pan, divinité de la nature, et célébrait la fécondité à une période de l'année cruciale pour l'agriculture. Chez les celtes, il s'agissait d'une fête célébrant la purification de l'eau, également cruciale pour les récoltes et la « fécondité » de la terre. Pour les deux civilisations, le retour du soleil, la lumière après l'hiver, était au centre des croyances. C'est au V^{ème} siècle que le clergé christianise cette fête qui devient la célébration de la Présentation de Jésus au Temple par la vierge Marie, quarante jours après sa naissance, le jour de Noël, comme le veut le rite hébraïque de la présentation du nouveau-né par sa mère au Seigneur.

Le terme *Chandeleur*, très proche de *chandelle*, vient de la procession de

fidèles qui, quarante jour après la célébration de la naissance de Jésus, défilaient dans les rues munis de torches et de bougies qui devaient restées allumées jusqu'à l'arrivée à l'église.

Les crêpes, elles, trouvent leur origine dans un mythe beaucoup plus ancien qui s'est généralisé, en France, au cours du Moyen-âge. Les paysans pensaient que s'ils ne faisaient pas de crêpes ce jour-là, le blé que l'on récolterait dans l'année pourrait. C'est également une manière de rompre avec l'austérité du Carême, alors période de jeun. Dans certaines régions de France, une tradition voulait qu'en tenant une pièce dans la main lorsque l'on faisait sauter la première crêpe, l'on garantissait à sa famille de l'argent toute l'année ! Cette pièce et cette crêpe étaient conservées toute l'année durant, puis la pièce donnée à un pauvre.

Le saviez-vous ?

En Bourgogne, la Chandeleur marquait le début de l'année et était une fête plus importante que dans les autres régions. C'était d'ailleurs un jour férié !

Pour en savoir +

www.pierresudoisetourisme.fr

otsi@pierresudoise.fr

03 44 56 38 10

7 avenue de la gare
60340 Saint-Leu-d'Esserent



Recette

Février, c'est le mois de la Chandeleur !

On ne pouvait pas passer à côté de la recette de...

LA PÂTE À CRÊPES !

🕒 10 minutes
🕒 Cuisson 20 minutes

Ingrédients (pour 15 crêpes environ)

- ✓ 300 g de farine
- ✓ 3 oeufs
- ✓ 3 cuillères à soupe de sucre
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 30 cl de lait
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 1 petit verre de rhum ou de Grand marnier (pour le parfum)

Préparation

Dans un plat, versez la farine et formez un puit dans lequel vous ajoutez les œufs, l'huile et le beurre.

Mélangez délicatement le tout en ajoutant le lait au fur et à mesure. Le rendu de la pâte est liquide, légèrement épais. Versez de petites quantités de la pâte dans une poêle antiadhésive ou graissée, retournez en faisant sauter la crêpe (attention au plafond !) et dégustez !

En accompagnement, nous vous proposons la confiture de La Fraise de Voyenne aux fraises et à la rhubarbe, 2€89 le pot de 250g, le Miel de Tilleul de Picardie, 6€60 le pot de 500g et la gelée à la pomme du Domaine de la Mottelette, 3€83 le pot de 350g. En boisson, du cidre A'z'Eronde, 3€60 la bouteille de 75cl et du jus de pomme du Domaine de la Mottelette, 3€36 la bouteille d'1L. Cinq produits Picards !

En vente à l'Office de tourisme Pierre Sud Oise

BON APPÉTIT !

Et si on la faisait 100% Picarde ?

La plupart des ingrédients utilisés dans cette recette sont fabriqués en Picardie, alors n'hésitez pas à vous rendre dans les fermes proches de chez vous, ils ont certainement de bons produits locaux à vous proposer tels que les œufs, le lait, le beurre et la farine !



Sortie

La saison des animations redémarre à l'Office de tourisme Pierre Sud Oise !



Atelier d'initiation à la sculpture sur pierre

Venez découvrir le métier de tailleur de pierre à l'occasion d'un atelier d'initiation! Nos animateurs, Isabelle, Karine, Vincent et Laurence partagent avec vous leur passion pour la pierre et vous font découvrir des techniques de taille, mais également les outils utilisés, le vocabulaire et les secrets des sculpteurs ! Vous repartez avec votre œuvre que vous aurez réalisée et personnalisée à votre gré !

Rendez-vous :

Le samedi 28 février 2015 à 14h00 à la salle des associations de Thiverny

Tarif : une heure : 5€ ; deux heures : 9€ ; Gratuit pour les moins de 6 ans.

