Journal de l'Amicale Helvétique Tourangelle

N° 65

Janvier 2023



HELVETIE en TOURAINE



SOMMAIRE



Edito de la présidente......Page 1



La Saint-NicolasPage 2



A propos de saint Nicolas.....Page 3



Nos membres ont du talent.... ...Page 4

Le nouveau Conseil FédéralPage 5
Les plus beaux villages suisses ..Page 6
Le patrimoine culinairePage 7
Le forgeron de Notre Dame.....Page 8
Association des musées suisses .Page 9
Tourisme à LausannePage 10
« Suisse Perchée »Page 11
Recette TessinoisePage 12

Edito de la Présidente

Bonne année!

Evelyne THOMAS

L'expression pourrait sembler usée. Elle ne l'est pas. En ce début d'année, il apparaît important, voire essentiel, de former des vœux, nous en avons tous tant besoin!

Puisse cette nouvelle année apporter bonheur, espoir ou consolation à ceux qui souffrent, une meilleure santé à ceux qui peinent dans leur corps et dans leur esprit, réconfort et chaleur d'une amitié à ceux qui sont seuls.

Les actualités sont là pour nous rappeler que le monde ne va pas bien, qu'il y a des guerres, des épidémies, des catastrophes naturelles, des la misère et des enfants qui meurent encore de faim, sur une terre qui semble parfois devenue folle. Les images répétées, agrandies, saturent nos écrans et risquent de nous envahir si nous n'y prenons pas garde. Sans oublier le monde qui nous entoure, faisons un effort pour privilégier le contact direct, les échanges en famille ou entre amis, la rencontre d'un voisin, la lecture d'un bon livre... Ces moments précieux sont nécessaires à notre équilibre, à notre vie et à la bonne harmonie de nos rapports humains.

L'Amicale Helvétique Tourangelle repart aussi pour une nouvelle année, qui, j'espère, nous réunira nombreux pour des rencontres amicales et des visites pleines de convivialité et de bonne humeur. Nous tenons à y accueillir le plus grand nombre d'entre vous, aussi nous cherchons des formules abordables qui permettent à tous de participer. Notre assemblée générale - où le comité est renouvelable cette année comme tous les deux ans - aura lieu le dimanche 26 mars. Habituellement l'AG réunit un peu moins de monde que les autres manifestations, peut-être parce qu'elle a lieu dans un restaurant où les tarifs sont de plus en plus élevés et où les plus jeunes ne trouvent pas toujours leur place. Aussi nous avons décidé d'organiser notre prochaine AG dans le pavillon de chasse où nous avons fêté la Saint-Nicolas, qui a recueilli l'approbation générale des participants. Pendant nos débats d'AG, les enfants pourront participer à une pêche à la ligne (activité qui a semblé leur plaire en décembre) ou à des jeux de société au coin de la cheminée.

Avec encore de jolis lots pour la loterie...

N'oubliez pas la date de notre prochaine rencontre:

AG le 26 mars 2023



La VIE de L'AMICALE





Evelyne THOMAS



Cette année, saint Nicolas était venu prêter main forte au Père Noël, un peu débordé par ses commandes, par le contrôle technique de ses traîneaux et par le rhume de quelques rennes. Il a semblé tout naturel à saint Nicolas de se déplacer en personne pour des « petits Suisses », et de faire un crochet par les châteaux de la Loire qu'il n'avait pas visités depuis longtemps. Les enfants lui avaient écrit leur commande et leurs lettres précisaient qu'ils avaient été très sages. Aussi, il n'avait pas jugé utile de se faire accompagner du Père Fouettard et per-

sonne ne l'a regretté.

Saint Nicolas est arrivé après le dessert pour distribuer des cadeaux aux enfants. Elise fêtait ses 4 ans le jour même!

Les grands n'ont pas été oubliés avec de beaux cadeaux gagnés au loto : une girole et sa tête de moine, avec une bouteille de vin du Jura, un sceau à champagne, un stylo Caran d'Ache, un petit banc peint... Merci à nos généreux donateurs! Les plus jeunes ont aussi pu participer à une pêche à la ligne, comme Patricia qui a retrouvé son regard d'enfant pour pêcher une casquette suisse.















À propos de saint Nicolas en Suisse

(source: DFAE)





Avec le temps, le personnage de saint Nicolas a connu de nombreuses mutations. Parfois il apparaît comme un homme débonnaire avec un gros ventre et des joues pote-lées. Mais il peut aussi être sévère et gronder les enfants désobéissants, par exemple s'ils ne se brossent pas soi-gneusement les dents. Une chose est immuable : il a tou-jours un manteau rouge et une barbe blanche. Lorsque saint Nicolas leur rend visite, les enfants récitent un petit poème et reçoivent des mandarines, des noix, du chocolat, parfois même un pain d'épice.

Le saint Nicolas d'aujourd'hui utilise différents modes de transports : à Fribourg, il se déplace sur son âne Balabou. À Näfels, on vient le chercher en calèche dans la forêt. À Brunnen, il traverse le lac en bateau. À Interlaken, il arrive par train. À Bâle et à Zurich, il arrive même qu'il conduise une moto.

Les ânes de saint Nicolas à Oberägeri et Unterägeri

Dans ces deux villages, les écoliers frappent aux fenêtres avec une tête d'âne en bois qu'ils ont fabriquée eux- mêmes et attachée au bout d'un bâton. Ils ouvrent et ferment la bouche de l'âne à l'aide d'une ficelle : l'âne a faim, il faut le nourrir ! Ils ont attaché un petit sac en tissu dans sa bouche pour que les villageois y glissent des pains d'épice, des bonbons, des chocolats et des pièces.



Illustration © NordSüd Verlag / Yvonne Rogenmoser

Cortège de saint Nicolas à Küssnacht am Rigi

Les « chasseurs de saint Nicolas » regroupent 1400 hommes et garçons vêtus d'une chemise de berger blanche et équipés de cloches.

Ils sont suivis par les « Lichtkläuse », qui portent un énorme couvre-chef (Ifflen) fait de carton et de papier de soie et éclairé de l'intérieur avec des bougies. Ils défilent en esquissant des pas de danse, comme une succession de vitraux ambulants.

Illustration © NordSüd Verlag / Yvonne Rogenmoser



NOS MEMBRES ONT du TALENT



La dentelle en suisse (suite)

Danielle PREVAULT

Dans le précédent numéro de Helvétie en Touraine, vous avez pu lire un très bel article sur la dentelle suisse. La place avait manqué pour indiquer la bibliographie que Danielle proposait pour le sujet.

La voici:

- * Marie-Louise Montandon, *La dentelle de Neuchatel*, éd. Le Roset, Auvernier, 1998.
- * Ruth Doepfner-Wettsteun, *Dentelles du Pays-d'Enhaut*, éd. Barbara Fay, Gammelby, 1994.
- * Collectif, *Costumes suisses*, Fédération nationale des costumes suisses, 2e éd. Bâle, 1984; 2e éd. revue et complétée Bâle, 1986.



Si vous avez apprécié l'article sur la dentelle dans le numéro 64, vous aurez à cœur de visiter l'exposition organisée par le Conservatoire de la broderie de Touraine qui se tiendra au Manoir de la Tour à Saint-Cyr-sur-Loire, les 17, 18 et 19 mars prochains.

Rappelons que Danielle Prevault est présidente de l'association dénommée plus précisément *Conservatoire du patrimoine de la broderie de Touraine et ses dérivés*, dont l'adresse et le siège sont au 148 rue Jacques-Louis Blot à Saint-Cyr sur Loire. Savez-vous que vous pouvez aussi apprendre la dentelle? N'hésitez pas à vous informer auprès de Danielle.

À noter dans votre agenda également, une autre exposition sur les dentelles et broderies, à laquelle Danielle participera au château de Villandry, en septembre ou octobre (la date sera précisée ultérieurement).







Des NOUVELLES de SUISSE

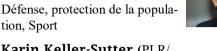


Le Conseil Fédéral 2023

Le Fribourgeois Alain Berset est le Président de la Confédération pour 2023, succédant au Tessinois Ignazio Cassis. Voici le Conseil Fédéral :

Viola Amherd (Centre/ Valais)

tion, Sport



Karin Keller-Sutter (PLR/ St-Gall) Finances

Guy Parmelin (UDC/Vaud) Economie, Formation et recherche

Albert Rösti (UDC/Berne= Environnement, Transports Energie

Ignazio Cassis (PLR, Tessin)

Affaires étrangéres

Elisabeth Baume-Schneider (Jura)

Justice et Police











Source: www.admin.ch







Le don d'organes

Vous vous posez des questions sur le don d'organes?

Une nouvelle loi sur le don d'organes a été votée en mai 2022, destinée à faciliter le don d'organes. Cette loi n'entrera en vigueur qu'en 2025. Actuellement, après la mort, les organes peuvent être prélevés uniquement si un consentement explicite a été donné. Avec la nouvelle loi, quiconque ne veut pas faire don de ses organes devra le consigner.

Par ailleurs, il existait un registre des donneurs, contenant environ 130.000 registrations, qui vient d'être fermé début janvier, parce qu'il ne permettait pas de garantir la sécurité des données. Un nouveau fichier doit être mis en place, plus performant et sécurisé. En attendant le nouveau registre et l'entrée en vigueur de la nouvelle loi, il reste la carte de donneur et les directives anticipées. Une campagne de sensibilisation a lieu en Suisse : si vous voulez céder vos organes, il est conseillé d'informer vos proches et d'en parler autour de vous. Par ailleurs un appel aux décisions anticipées a été lancé sur le site www.vivre-partager.ch

Sur ce site, un formulaire de contact vous permet d'envoyer un message si vous avez une question particulière. (Source: RTS)



Patrimoine suisse



Bosco Gurin est un ancien village walser, le seul du canton du Tessin. Les Walser sont un ancien peuple alémanique qui s'est d'abord installé dans le Haut-Valais, avant d'entamer de grandes migrations au Moyen-Âge, vers des contrées montagnardes alpines qui appartiendront plus tard à la Suisse, l'Italie, le Liechtenstein, l'Autriche et la France. C'est pourquoi l'on y parle, en plus de l'italien, un ancien dialecte alémanique qui n'a pas changé au fil des siècles, et qui est encore utilisé au quotidien, le Guriner Deutsch ou Ggurijnar Titsch, .

Situé dans le Vallemaggia, à une quarantaine de kilomètres de Locarno et du Lac majeur, Bosco Gurin est la plus haute commune du Tessin, à 1500 mètres d'altitude. Son isolement l'a préservé au fil des siècles. C'est « un village intact, comme un souffle du passé, campé dans une ambiance de bout du monde ». Il est peuplé d'une soixantaine d'habitants et son habitat traditionnel est fait de bois et de pierre, où les greniers reposent sur des piliers couronnés de pierres plates en granit pour le protéger des rongeurs.

La plus vieille maison du village, datant de 1386, est devenue un musée ethnographique walser. L'église Saint-Jacques et Saint-Christophe surprend avec son retable rococo.

Bosco Gurin est aujourd'hui desservi par un bus (se renseigner sur les horaires et les dates), ne manquez pas de faire un crochet avec votre Ticino Ticket lors de votre prochain passage dans le Tessin.



Les PLUS BEAUX VILLAGES de SUISSE



Fondée en 2015, l'association des plus beaux villages de Suisse « s'est engagée dans l'ambitieux projet de promouvoir de manière unifiée, malgré les différences cantonales, les agglomérations avec un noyau bâti de caractère rural ou urbain, de petite et moyenne taille, dont l'importance culturelle et paysagère est significative » (Francesco Cerea, page 13).

L'insigne de l'association répond à cette image, avec la silhouette d'un clocher, de maisons et d'un arbre.

Elle est présidée par Kevin Quattropani, membre fondateur. Pour en savoir plus sur cette association, ou sur la liste des 43 villages qui en sont membres aujourd'hui, vous pouvez consulter le site www.beauxvillages.ch ou bien vous procurer le livre cité en référence si vous préférez la version papier.

Ces articles s'inspirent d'un livre: Christian Guerra, Alain Saint-Sulpice, Les plus beaux villages de Suisse, Lausanne, éd. Favre, 2021, Préface d'Ignazio Cassis.

Crédit photo: SwissTourisme



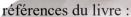
Le patrimoine culinaire suisse



La cuisine aussi fait partie de notre patrimoine. Si vous en doutez, plongez-vous dans un livre qui vient de paraître en français, *Le patrimoine culinaire suisse*, traduit de l'allemand par Patrick Vallon. L'auteur, Paul Imhof, est un journaliste et auteur alémanique qui a publié de nombreux reportages concernant l'alimentation, dans des revues spécialisées ou des journaux plus généralistes. Il est l'auteur de plusieurs livres ayant trait à la cuisine, comme : *Cuisiner avec des fruits suisses*, *Culinarium : Essen und Trinken in der Schweiz*, mais *Le patrimoine culinaire suisse* est une somme, désormais accessible en français et illustrée de magnifiques photos. Ce livre recense plus de 450 spécialités, parmi lesquelles bien sûr des fromages, des saucisses, ou encore la Rivella et l'Ovomaltine, mais aussi des curiosités un peu moins connues : les biscuits à l'anis ou la viande séchée Tigets d'Uri ; la Damassine d'Ajoie une eau-de-vie du Jura produite à partir d'une petite prune sauvage appelée damasson rouge ; le Buttenmost ou purée de cynorrhodons (fruits de l'églantier) de Bâle ; le Rosoli, une liqueur habituellement fabriquée à base de jus de cerise, parfois de jus de cassis ou de sureau, qui est mélangé avec de l'eau-de-vie, du sucre et des épices (Lucerne, Nidwald, Schwytz, Zurich).

L'auteur du livre a voyagé dans toute la Suisse pendant de nombreuses années, afin de rencontrer des producteurs locaux, des agriculteurs, des restaurateurs et autres membres de professions de bouche comme les boulangers et les charcutiers. Il a fait des recherches dans les archives pour trouver des recettes anciennes, ou tout simplement le sens des mots, il a interrogé les dictionnaires comme les cuisiniers. Tout ce travail lui a permis de présenter chaque produit, chaque spécialité culinaire dans son histoire et sa géographie. Un livre de 700 pages qui n'est pas indigeste, à déguster avec gourmandise!





Le Patrimoine culinaire suisse

Paul Imhof Traduit de l'allemand par Patrick Vallon Photographies d'Antal Thoma ISBN 9782889680603



Et si vous souhaitez mieux connaître le patrimoine culinaire suisse, vous pouvez aussi consulter le site de l'association *Patrimoine culinaire suisse*, qui a eu l'initiative de cet inventaire des spécialités suisses et du livre : www.patrimoineculinaire.ch

(source : RTS via TV5Monde – crédit images : Slow Food Suisse)



Le forgeron de Notre-Dame de Paris



Dans son atelier du Jura bernois, Serge Turberg forge des haches pour une reconstruction conforme de Notre-Dame de Paris. Pour ce faire, il a recherché les traces des outils médiévaux.



Les coups résonnent en cadence. Une sonorité chaude, régulière. C'est le son du marteau du forgeron. Sur l'enclume, Serge Turberg, 62 ans, façonne la lame d'une hache. L'atelier se trouve à côté de son domicile, à l'orée de Malleray, dans cette vallée de Tavannes où se succèdent des collines douces et verdoyantes. Les lieux sont plutôt isolés, la gare ne compte qu'un seul quai. « J'ai toujours souhaité vivre à la campagne, la ville ne me convient pas », avoue le sexagénaire. Le travail noircit ses mains musclées. Il ausculte le feu. Sous la hotte, le charbon est incandescent. Serge Turberg actionne l'alimentation en air, la chaleur irradie, les flammes jaillissent dans les tons jaune pâle, il fait de plus en plus chaud. « Quand le feu a la bonne couleur, je sais qu'il est assez chaud, entre 1000 et 1100°C. » A l'aide d'une pince, il dépose une pièce de métal dans le brasier jusqu'à ce qu'elle devienne orange clair et la travaille une nouvelle fois à coups de marteau précis.

Ce sera une hache très spéciale. Serge Turberg forge des haches pour la reconstruction de Notre-Dame de Paris, dont la charpente est

partie en fumée en avril 2019. A l'époque du terrible incendie, tout le monde était persuadé qu'il serait impossible de reconstruire comme autrefois. Plus personne ne sait faire ça, pardi. Mais les artisans de Charpentiers sans frontières ont prouvé le contraire. En Normandie, à Mesnil-Geoffroy, ils ont reconstitué en juillet 2020 une partie de la charpente entièrement à la main. Serge Turberg était de la partie, car non seulement il sait forger, mais il travaille également le bois. Tout petit, avec son père et son grandpère, il abattait déjà des arbres dans les forêts du Jura et les transformait.

A Paris, il fut bientôt décidé que la cathédrale devait être rebâtie comme jadis. L'Administration des eaux et forêts se mit en quête des arbres nécessaires et marqua pas moins de 1300 chênes dans toute la France. La charpente de Notre-Dame mesure 100 mètres de long, 10 mètres de haut et 14 mètres de large. « On avait le bois, les artisans et leur savoir. Il ne manquait plus que l'outillage », explique Serge Turberg. Il se mit en chasse. « Il n'existe plus de haches de ce temps-là, mais elles ont laissé leurs traces dans le bois. » Sur son établi, il dessine à la craie les entailles. Il existe des photos de la charpente à demi calcinée. Il fait des recherches dans d'anciens grimoires, parle avec des archéologues, étudie la courbe et la longueur des entailles, le poids et l'épaisseur des lames de hache.

Entre-temps, il a déjà reconstitué huit modèles, modifiant, corrigeant, améliorant sans relâche.

Serge Turberg fabrique des haches de cœur, à gauche avec un manche artisanal, à droite avec un manche industriel, des poulaines façon XIIIe siècle qui ont une forme arrondie à l'avant. «L'arrondi sert à ne pas blesser le bois», précise-t-il.

Source: 20min/Sébastien Anex





L'Association des musées suisses et l'ICOM suisse



(source : L'Ami du Musée, Journal de la Société des Amis du Musée gruérien à Bulle).

L'AMS ou Association des musées suisses est l'organisation faîtière qui représente les intérêts du paysage muséal suisses vis-à-vis des autorités et du public. Elle encourage la mise en réseau des musées et des professionnels, fixe des normes et sert de forum pour l'échange d'idées et d'expériences. Elle est présidée depuis le 1^{er} août 2022 par Carole Haensler, directrice du Museo Villa dei Cedri à Bellinzone, qui a succédé à Isabelle Raboud-Schüle, directrice du Musée gruérien de Bulle.

L'ICOM suisse est l'association nationale des professionnels de musées. Forte de 1800 membres, elle est rattachée au Conseil international des musées, dont l'acronyme a donné son nom à l'ICOM (International Council of Museums).

L'ICOM a été créé en 1946, c'est une organisation non gouvernementale qui a été créée en 1946 et qui compte 49000 professionnels de musées, de toutes disciplines et spécialisations. Sa mission est de promouvoir et de protéger le patrimoine culturel et naturel, présent et futur, matériel et immatériel. Son Code de déontologie énonce non seulement des règles de conduite à l'usage des professionnels mais aussi les principes fondamentaux à respecter pour l'administration des musées, l'acquisition et la cession des collections. L'ICOM lutte contre le trafic illicite de biens culturels et un Observatoire international centralise les informations scientifiques pertinentes. L'ICOM soutient aussi les musées dans la prévention et la gestion des risques, notamment en cas de conflit ou de catastrophe naturelle.

L'ICOM comporte 32 comités internationaux, qui mènent des recherches avancées dans des domaines spécifiques comme l'Égyptologie, l'utilisation des nouvelles technologies et des réseaux sociaux, ou encore la sécurité dans les musées, les dilemmes éthiques et la formation du personnel. On compte en outre 130 comités nationaux. Le comité suisse est l'un des plus importants et des plus engagés.

L'ICOM suisse et l'Association des musées suisses travaillent en étroite collaboration. Les deux organismes gèrent un bureau commun à Zurich et publient ensemble la *Revue suisse des musées*, dont tous les articles sont traduits en allemand/français/italien et disponibles gratuitement sur www.museums.ch



Qu'est-ce qu'un musée ?

L'Assemblée générale de l'ICOM, réunie à Prague le 24 août 2022, a adopté une nouvelle définition de ce qu'est un musée :

« Un musée est une institution permanente, à but non lucratif et au service de la société, qui se consacre à la recherche, la collecte, la conservation, l'interprétation et l'exposition du patrimoine matériel et immatériel. Ouvert au public, accessible et inclusif, il encourage la diversité et la durabilité. Les musées opèrent et communiquent de manière éthique et professionnelle, avec la participation de diverses communautés. Ils offrent à leurs publics des expériences variées d'éducation, de divertissement, de réflexion et de partage des connaissances. »

Hall d'entrée du musée cantonal des Beaux Arts MCBA. Musée d'art de Lausanne)



Tourisme



Le « New York » Times conseille de visiter Lausanne

Le chef-lieu vaudois fait partie des 52 destinations préférées du journal. La vue sur le Léman et son offre muséale justifient ce choix.



Le célèbre quotidien «New York Times» recommande à ses lecteurs de visiter en 2023 Londres, Kangaroo Island en Australie ou encore Monument Valley aux États-Unis. Parmi ses 52 destinations (une par semaine, si vous avez les moyens), figurent 15 lieux en Europe et un seul en Suisse : Lausanne!

Qu'est-ce qui justifie aux yeux du journal le choix de la ville vaudoise ? D'abord, « sa spectaculaire vue du Léman » (il est écrit *Lake of Geneva*, mais pas de hurlements les Vaudois, tel est le nom du lac en anglais). Ensuite, une « scène architecturale et artistique en pleine explosion ».

Le journal précise que la quatrième plus grande ville de Suisse, outre un superbe panorama de montagnes, bénéficie désormais d'une large offre muséale avec notamment Plateforme 10 qui comprend le Musée de la photo, le Mudac et le Musée cantonal des beaux-arts. Dommage que pour illustrer ce charmant tableau, le journal n'ait pas choisi une photo de Lausanne montrant le lac, mais une prise depuis le Grand-Pont avec vue sur la rue Centrale et la cathédrale. C'est moins « dramatic » comme ils disent, comme panorama.

Getty Images

Source: Michel Pralong/le Matin



infos



BESOIN DE VOUS ÉVADER CET HIVER ?



De décembre 22 à mars 23, la Suisse vous donne rendez-vous au Perchoir, Porte de Versailles pour découvrir "Suisse Perchée", le toit 100% helvète à Paris.

Au programme, spécialités suisses et ambiance alpine comme si vous y étiez. Authentiques chalets de montagne, télécabines, délicieuses fondues moitiémoitié, ... la Suisse a pensé à tout afin de vous faire voyager le temps d'une soirée.

Appel à vous tous,

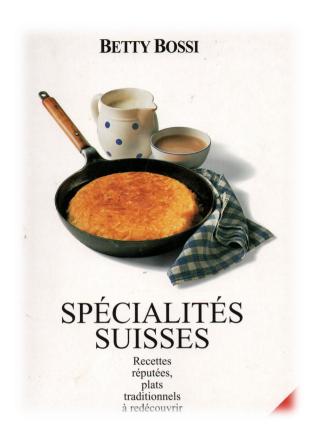
Nous attendons vos articles, idées et/ou récits de voyage pour notre journal, faites nous part de vos anecdotes drôles et moins drôles, cela nous ferait plaisir tout en nous aidant. Envoyez vos écrits à: contact@swissdetouraine.com.





Recette Tessinoise





Capretto con fette di polenta

Sortir le cabri du réfrigérateur 1 heures env à l'avance Cabri:

Beurre à rôtir / mettre dans la braisière et chauffer sur la plaque.

1,1/2 de cabri, l'épaule et/ ou la cuisse.

1 c à café de sel et poivre du moulin.

Assaisonner la viande, la dorer de tous les côtés.

2 dl de vin blanc: arroser la viande, ajouter un brin de romarin.

Finir de rôtir: mettre la braisière, sans , couvercle au milieu du fout préchauffé à 200° réduire la température à 150°

Temps de cuisson: 70 mn. Arroser 2 ou 3 fois avec le jus.

Tranches de maïs:8 dl d'eau +1 c à café de sel, porter à ébullition.

200 grs de semoule de maïs fine: faire tomber en pluie dans le liquide, en remuant constamment, porter à ébullition, diminuer la chaleur, laisser cuire 4 mn env. en continuant à remuer.

50 grs de beurre: ajouter et continuer à remuer pendant 1 mn env. Etaler la polenta sur une plaque à gâteau graissée sur 1 cm env d'épaisseur, laisser refroidir.

Couper des tranches régulières.

Chauffer dans la poêle le beurre et y faire dorer les tranches.

Boisson proposée: Merlot del Ticino.



Rédaction & Réalisation:

Evelyne THOMAS & Robert SCHOR - 12 rue Voltaire 37380 REUGNY Tél: 06.65.95.77.04
Site: www.swissdetouraine.com E-mail: contact@swissdetouraine.com
ont participé à la rédaction: Danielle PREVAULT, Evelyne THOMAS, Lectrice: Maryse VERNA
Infos: SwissInfos, Le Matin, l'illustré, RTS
Imprimé par nos soins sur papier recyclé certifié ISO 9002 et ISO 14001