

la ZANKÀ
présente:

feuille de chou n°2

Rendez-vous le
17 Juin 2023

POUR UNE JOURNÉE DE FESTIVITÉ!



Le Festin
Fleurantin

Un projet 2022-2023

SOMMAIRE

Édito p.4-5

Cuisine p.6-7

Salle à manger p.8-11

Épicerie p.12-17

Jardin p.18-21

Annonces p.22-23



Les endroits
où on a mangé

C'est ici que ça se passe!



La Halle
où aura lieu
Le Festin
le 17 Juin

feuille de chou

ÉDITO

nous reviens pour la feuille de chou n°2

Au-delà du seul acte de manger, l'acte de cuisiner dans son ensemble est révélateur de la personnalité d'un individu, de son tempérament et de sa façon d'être aux autres et au monde. Il s'agit d'un moment intime. **Nous cuisinons comme nous vivons et aussi comme – et avec – ce que nous sommes.** Ces petits bouts d'histoires à travers la recette du soufflé au fromage, de la chicken pie, de la paella, du tourin... nous parlent de ce qui se transmet dans chaque famille. Cela raconte un **patrimoine culturel**, cela raconte quelque chose d'**intime** en lien avec les **origines culturelles**. Ces origines culturelles qui elles-mêmes sont les fils constitutifs du tissage complexe et bigarré qui fait **l'ADN d'un lieu**.

Le principe du Festin Fleuratin est donc de dessiner le **portait vivant du territoire** à travers une métaphore filée : ce qui pousse dans la terre, que l'on cueille et cuisine selon des **héritages familiaux et culturels** pour ensuite mettre dans des assiettes.



**LORS D'UNE CÉLÉBRATION ATABLÉE
LE 17 JUIN 2023, NOUS PARTAGERONS
TOUS CELA AVEC VOUS !**

Il y sera question de production de **légumes**, de **recettes de grand-mère**, de **mise en conserve**, de **chocolaterie**, de **solidarité alimentaire**, de **fête de quartier**... Au Festin, il y aura : celles et ceux qui servent à la cantine, dans les restaurants de la ville, qui distribuent la nourriture, qui se retrouvent autour de tables pour ne pas être seul.e.s, celles et ceux qui font pousser et qui produisent...

En attendant, nous continuons notre enquête. Nous visitons, écoutons, conversons, animons, fabriquons... **Cette feuille de chou n°2, vous permet de nous suivre !**

Bonne lecture,

ZINEB



CUISINE

RECETTES DE SOUPE

Récoltées sur les marchés du samedi matin



LA SOUPE À LA GRAND-MÈRE

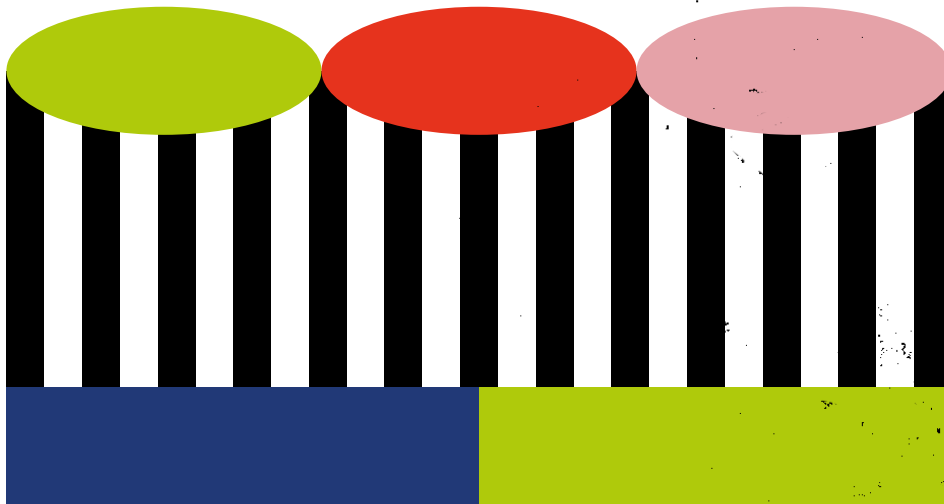
300gr de farine
(Farine petit épautre)
150gr de sucre
(si possible non raffiné)
1 cuillère à café
de cannelle en poudre
huile de tournesol
désaromatisée
(pas trop fort en goût,
sinon huile de pépin
de raisin)

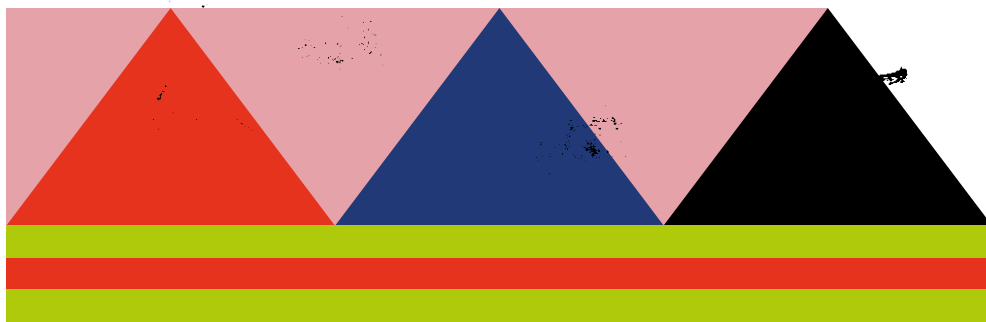
Le **Montecaos** est un biscuit avec un aspect sablé qui se présente comme un petit dôme surmonté d'un petit cratère, légèrement saupoudré de cannelle, c'est un petit sein avec un téton rentré, un petit cratère on peut imaginer quelque chose en **fusion volcanique**.

○ Mélanger sucre farine cannelle et puis tu mélanges progressivement l'huile jusqu'à obtenir une consistance de sable mouillé, si tu te souviens avoir **joué dans le sable quand tu étais enfant** dans cette frontière entre le **sable mouillé et le sec**.

C'est une recette de **mon enfance de l'Algérie** que me faisait ma grand-mère. Lorsque j'ai pris la première bouchée, elle a fait remonter le goût de ceux de ma grand-mère.

- Tu prends une petite quantité pour le faire rouler entre tes deux paumes (boule ronde et dodue un **petit sein délicat**).
- Tu vas mettre sur ton plateau et tu déposes côte à côte ces petites boules sans qu'elles ne se touchent et ensuite tu prends une cuillère à café dont le bout du manche serait un peu rond pour faire le petit **cratère** (la taille d'un bic).
- Plus une pincée de cannelle, la dernière fois j'ai introduit un zeste d'orange.
- || Tu préchauffes ton four à **190°** et ça va cuire **10 minutes**, quand ça sort du four c'est encore mou et ça va durcir à l'air, tu sais que c'est cuit parce que ça a pris une légère teinte brunâtre.





○○○ LA SOUPE AUX QUESTIONS



Je cuisine par **couleurs**. Dans la blanquette de veau on peut mettre des choses blanches. La blanquette de veau de **Bernard**, on peut la faire avec du **riz** ou des **pommes de terre à l'eau**. La garniture est importante. Il faut du **veau** et de la **poitrine**. On fait un petit mélange.

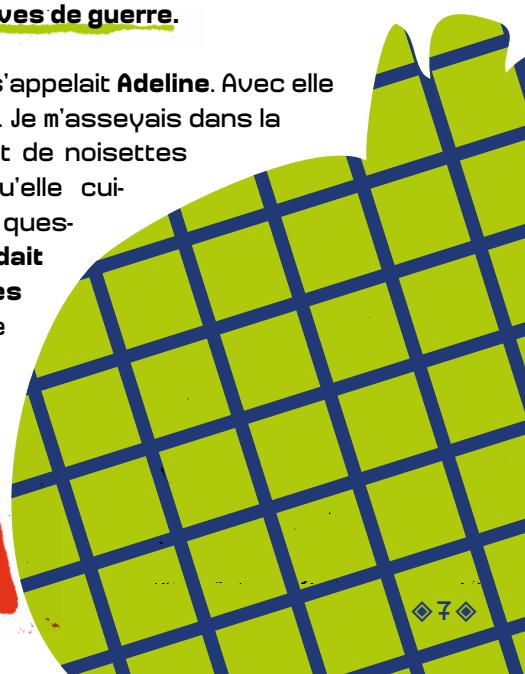
- ◇ On met dans la casserole la viande, 2 échalottes, 1 gousse d'ail, du clou de girofle (1 ou 2) couvert d'eau froide, sel et poivre.
- ◇ Faire bouillir jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer les morceaux de viande et les clous de girofle, brouiller au mixeur l'échalotte et l'ail. Remettre la viande.
- ◇ Si la sauce est trop liquide épaissir avec un peu de farine. Au moment de servir, **crème et citron**.



C'est pas la même recette que celle de Bernard mais ma mère aussi c'était la blanquette de veau. Ma mère c'est une femme le cœur ouvert et en train de chanter, elle n'avait rien mais donnait tout. Je me souviens quand on était pitchounes. On avait eu la possibilité d'accéder à des HLM avec l'eau et l'électricité à Condom. L'électricité on ne connaissait pas. On faisait la queue aux chiottes juste pour tirer la chasse. On était sidérés tous les 8 enfants. Mon père était fou. Ma mère ça lui a enlevé un poids, avant elle l'avait les draps et les couches dans la Baïse. Et donc dans cette cité on mettait les pauvres et les arabes. On a grandi avec les veuves de guerre.

La mère de ma mère s'appelait Adeline. Avec elle je parlais beaucoup. Je m'asseyais dans la cuisine avec un pot de noisettes grillées pendant qu'elle cuisinait. Je posais des questions et elle répondait toujours à toutes mes questions. Je pense que c'est avec elle que j'ai commencé à aimer la philosophie.

BERNADETTE



SALLE À MANGER

LES RESTOS, LES CAFÉS, LES BISTROS

Textes écrit dans les bistrotts

◆◆◆ CAFÉ DU CENTRE

Moi, c'est **Tony**, j'ai 27 ans... Certains me connaissent sous le nom de **Soussou** ou **Bébert**, mais bon Tony, ça me va.

Jeune barbu, je suis plutôt beau gosse, je prends soin de ma ligne, pour cela je cours, je fais d'ailleurs partie de l'équipe de Fleurance. Mais ça, c'est pour **mon plaisir, mon loisir, ma défoule**.

Mais pour gagner ma vie, je suis **barman, serveur**... en fait je suis partout dans ce café, certains disent que je fais partie des murs avec mes cinq ans d'ancienneté. Vous m'appellez, et hop je suis là, je prends vos commandes avec le sourire, **mémoire de dingue**, pas besoin de carnet... tout dans la tête. J'adore mes collègues avec qui je m'entends très bien... Une qui me fait mourir de rire avec son petit accent italien, c'est **Stéfania**, notre piz-

zaïola. Parfois, quand on est speed, il faut aller vite dans les commandes, on peut entendre sortir du coin pizza un gros **«UAFANCULO!»**

Là, on sait que les pizzas ont loupé le carton... Mais ce genre de chose, je ne peux pas laisser passer, ça ne se fait pas, alors, bon Gersois que je suis, j'y vais: **«Stéfania on ne dit pas ça ici, c'est pas possible... quand est ce que tu vas ancrer dans ta tête que dans ce genre de situation, faut**

dire **PUTAIN
PUTAIN
PUTAIN**».

Bon, ça c'est pour les petites anecdotes sympathiques du boulot.

Mais je vais vous confier un secret. Depuis quelques mois, je trouve mes journées de travail un peu longues, enfin, non pas vraiment car j'aime mon boulot, c'est surtout que je suis impatient que ma journée se termine pour aller retrouver **ma femme et mon petit Louis** qui est venu agrandir notre famille il y a seulement quelques mois.

D'ailleurs, il est 17 heures, c'est la fin de mon service, alors je vous laisse entré de bonnes mains, mes chers collègues et moi je vais retrouver ma vie, mes amours, **mon rôle de mari et de papa poule.**

SANDRA





LE CHANTPIE

Musique des années 80, néon, fauteuil en cuir. C'est moderne, c'est retapé. On sent la volonté d'avoir défraîchi.

Ici, tagué à la bombe sur un mur de brique peintes en noir : **LE CHANTPIE Bar Brasserie Restaurant**, culminé par trois petites led.

Derrière moi, des photos en guise de tapisserie. Des visages de mecs à 85 %. Ils forment des groupes, bras sur l'épaule du voisin, comme des photos de **rugbyman**. Des bières, des sourires, des ambiances de fêtes, de beuverie peut-être même. Une pub de Pelforth se loge au milieu du patchwork. Au fond, une cour. La vitre est si bien lavée qu'elle paraît inexistante. Le lieu est allongé, des espaces se distinguent, comme ce petit coin surélevé avec plusieurs tables.

C'est une cantine. Avec l'ardoise du **plat du jour**. On n'y vient pas parce que c'est chic. On y vient parce que **c'est simple**.

Une bande d'hommes « **les gars** » cernent le comptoir. Quelques cafés courts et plusieurs galopins. L'homme derrière le bar se trouve parfois de l'autre côté. Cette frontière-là, pourtant concrète, n'existe pas.

Non, celle qui est notable, c'est la frontière du genre.

Celle qui se loge dans l'allée centrale, séparant « les gars » de ce coin isolé, derrière la vitre ou cinq « **dames** » se sont retrouvées pour partager une tasse de thé. Elles ont au moins 65 ans, cheveux gris bien brochés, lunettes colorées aux montures épaisses, manteau pilou-pilou de fourrure et écharpes fleuries.

Bruit de portes. Ici, ça rentre et ça ressort.

Je n'entends pas ce groupe de femmes. Elles sont discrètes et ne vont pas au bar pour commander. **Viennent-elles souvent ? Sont-elles connues ici ?**

Je me laisse porter par l'atmosphère de l'endroit : je commande une bière.

Arthur est le patron depuis six mois. Il a 24 ans et la plupart des habitués ont connu le bar bien avant lui. Il a « la musique dans l'âme ».

11h45, moins de monde que deux heures auparavant. 12h15, ça se remplit à nouveau. J'aime cet endroit. **Je m'y sens bien.**

LA CANTINE

Collecte issue d'une rencontre avec les enfants de l'école Monge

Y en a qui mangent à midi 10, midi 20, à midi 30, à midi 40.

Les dames de la cantine, elles s'appellent: **Aurore, Sandrine, Chantal...**

Les cantinières nous servent et on va aux tables où on doit se mettre avec notre groupe. Ma place préférée c'est contre le mur histoire de n'avoir **personne à côté**, je suis tranquille comme ça!



◆ MOI J'AIME ÊTRE COTÉ DE SYLVIE, DANY, LOUIS, VIANNEY, THIERRY OU ANTHONY, ILS SONT ANIMATEURS ET LEUR MÉTIER C'EST AUSSI D'ÊTRE LÀ POUR DISCUTER AVEC NOUS. J'AIME-RAI M'ASSEOIR À UNE TABLE QU'AVEC EUX, LES AVOIR POUR MOI TOUT SEUL...

◆ MOI À LA CANTINE JE M'ASSOIS SUR UNE CHAISE.

◆ MOI À LA CANTINE, JE N'AIME PAS LE BRUIT, CELA RÉSONNE.

À la cantine, il n'y a pas l'heure... du coup je me dépêche tout le temps pour manger, j'ai peur de ne pas avoir le temps... et je suis tout le temps en retard, je fini la dernière à chaque fois. Je demande l'heure à tout le monde!

Les pâtes aux fromages ou à la bolognaise, c'est les plats que je préfère... Je me demande pourquoi on ne mange pas cela tous les jours!

À la cantine y a un repas végétarien mais ce n'est pas toutes les semaines le même jour... Parfois c'est le jeudi, des fois c'est le mardi ou encore

cela peut tomber un autre jour.

En CE2 on n'avait pas de menu végétarien parce qu'on avait que sport une fois par semaine... mais je ne suis pas sûre que ce soit lié du coup... Ou bien c'est parce qu'ils ne sont pas sûrs qu'on mange bon à la maison, alors comme cela « ils » s'assurent qu'au moins une fois par semaine tout le monde mangent sainement... Cela doit aussi être aussi pour cela qu'ils ne veulent pas que l'on ne mangent que du pain au repas. Même en grosse quantité, apparemment **CELA NE SUFFIT PAS!**

Notre cantine maintenant, c'est un self, tous les plateaux sont sur des machines, plus c'est lourd et plus cela descend pour que cela soit toujours à notre hauteur. Aussi y a des lavabos parce que sinon on ne penserai pas forcément à se laver les mains... on est des enfants, cè n'est pas automatique!

Avant, les cantinières faisait «**SPOLTCH, SPLOTCH, SPLOTCH**» dans nos assiettes... Maintenant elle dise «**BONJOUR, MERCI... AUREVOIR...**».

Le poisson du vendredi c'est dégoûtant... Y a plusieurs repas que je n'aime pas: les brocolis, les épinards, les courgettes... le pire je crois que c'est

les ardives au jambon! Alors quand y en a, j'imagine que c'est de la tartiflette.

Parfois on te sert des choses que t'aime pas et t'es obligé des goûter à tout! PFF c'est nul de goûter à tout!

Il parait qu'on peut changer d'avis... mais moi cela ne m'est jamais arrivé de changer d'avis.

ZINEB



feuille de chou

ÉPICERIE

FAÇADES

Texte écrit lors d'une promenade autour de la halle

Sur la place du marché, il y a **la halle**, grand bâtiment de pierres qui trône au centre. Les arcades poussent le volume vers les hauteurs. Autour, les allées couvertes qui ceignent la place les imitent, les **voûtes** dessinant des **arches** arrondies.

Aux quatre coins, une **statue de métal** veille. La femme surplombe une Fontaine. Elle pose son regard sur l'un des bâtiments. Une vieille devanture défraîchie. Le haut de la façade est carré et s'élève au-dessus du niveau inférieur des tuiles du toit, imitant les **décors de cinéma des westerns**. Le mur est blanc cassé **délavé**, tire par endroit sur le orange. Des **mou-lures** sculptées autour des fenêtres donnent au tout un cachet **incroyable**. Tout en haut, en lettres capitales d'un jaune orangé: **CAFÉ**.

Comme un vestige de ce que fut ce lieu, à présent transformé en **pizzeria**.

Ce bâtiment m'interpelle par sa **noblesse** et son style si **relevé** qui tranche avec l'aspect **délavé** du lieu, **ostensiblement délaissé**.

⊙ À qui appartient-il ?

○ Quels en furent les propriétaires successifs ?



● Quelles tranches de vie ont été vécues là ?

⊙ Est-ce que la famille du tenancier du café vivait dans les appartements des étages au-dessus de la boutique ?



④ Le commerce était-il un trésor familial qui se transmettait de génération en génération ?

③ Qui venait ? Qui n'en franchissait pas le seuil ?

② Et les habitués qui venaient tous les jours, combien cumulé d'heures de jours ont-ils passé là accoudés à un comptoir ou atablés sur une chaise ?

① Quelles histoires se sont racontées ici ? Lesquelles ont été répétées, lesquelles ont été inventées ?

● Quelle place occupait-il dans la vie de la ville ?

feuille de chou

Aujourd'hui, en me lançant sur les traces du café désaffecté, je me lance sur la piste des gens qui y sont passés.

D'abord, la mairie. La dame ne connaît pas le bâtiment. Donc, l'office du tourisme. Fermé alors qu'il ne devrait pas l'être. La dame au-dessus n'en sait pas plus, mais elle me suggère d'aller dans la boutique d'à côté, les chaussures VIGNE, une véritable institution dans la ville de Fleurance avec sa présence depuis plus de cent ans (on a fêté le centenaire l'année passée). Retour sur la place donc.

En me dirigeant vers les fameuses chaussures, j'aperçois un monsieur devant le café. Il fume une cigarette et réceptionne le courrier que le facteur lui tend. De bonnes chances que ce soit l'occupant du lieu. Je m'avance. Et sous la bannière du Père François, je rencontre Alain.

Alain, c'est un bonhomme bien bâti. Pas un géant, mais suffisamment plus grand que moi pour que quand on se regarde mes yeux soient levés vers lui et les siens posés sur moi. Bleus, les yeux. Très clairs. Il a vécu déjà. Son corps raconte un coup de fourchette qui aime y revenir. La voix est calme.

Il est arrivé ici en 2016. Avant, il était dans le nord. C'est son fils qui lui a proposé de prendre cette affaire de pizzas. Il était dans la restauration déjà, mais ambulante. Quand son fils lui a proposé, au début il n'avait pas compris qu'il voulait qu'il descende dans

le sud. **POURQUOI DES PIZZAS?**

Parce qu'il veut faire de bonnes choses.

Avec des produits qui soient bons, mais aussi rester accessible pour les clients.



CEN'EST PAS FACILE.

Du coup la viande elle vient d'Allemagne car c'est trop cher ici.

Avant encore il a travaillé dans la chimie. C'est là-dedans qu'il a fait sa carrière, en fait. Un travail dur, qu'il ne recommande à personne. Mais qu'il aimait. Des produits chimiques qu'on ne manipulait pas avec toutes les protections qu'on a maintenant. Tout ce qu'on a balancé dans la nature, tout le monde s'en foutait. Mais c'est pas la faute des ouvriers hein! Des vapeurs des vapeurs. Dans un bâtiment à la hauteur sous plafond de plusieurs mètres, il y avait peut-être un mètre au ras du sol où l'air était respirable et pas chargé de vapeurs. Des charges à porter, aussi, très lourdes. C'est pour ça quand on parle de la pénibilité au travail maintenant...

Pourquoi il aimait alors que c'était si dur? Il a appris tant de choses utiles. La chimie, c'est tout, il y en a partout, ça fait comprendre comment les choses fonctionnent. Il récupérait. Vous savez, dans les machines, les ordinateurs, tout ça il y a de l'or et des matériaux. Lui il sait comment les récupérer. Vous lui donnez n'importe quoi il sait récupérer ce qui est utile.

ET MÊME LA CUISINE, C'EST PAREIL, C'EST DE LA CHIMIE!

BERNADETTE

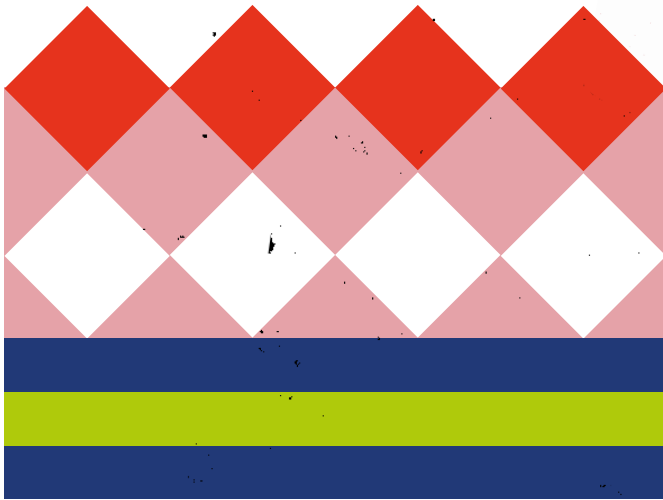
LA FOIRE

Collecte issue de conversation avec le réseau « entourage »

Il était une foire.
C'était il y a 40 ans. Non 50.
Peut-être même 60.
C'était il y a plus de 50 ans.
C'était notre jeunesse.



feuille de chou



C'est plus ce qu'on a connu. Maintenant il y a **beaucoup de publicités, de communicants**. Ce sont des représentants qui poussent les gens à la vente. Quand j'étais gamine, il y avait des vaches accrochées aux arbres. La halle était jonchée d'**animaux vivants**. Un pôle lapins, poules, canards, dindons, et de l'autre côté les vaches. De la volaille, partout. On achetait la bête vivante, et on **saignait, plumait, vidait le poulet à la maison**. Comme à l'abattoir, mais à la maison. Maintenant, il y a un volailler attiré par marché.

Autour de la table, ca piaille, c'est la foire. Comme c'était là-bas.

CHRISTIANE, 79 ANS.

❶ Méthode de Joséphine pour tuer le lapin:

Un petit entonnoir dans la gueule, deux ou trois cuillères d'eau-de-vie, et une cirrhose instantanée. L'astuce venait d'un grand restaurant parisien.

❷ Méthode de Jean pour tuer un lapin:

Un coup de marotte.





LA SANQUETTE D'APRÈS CORINE

on chope le poulet, on lui fout le couteau dans la gorge, du trou s'écoule un filet de sang qui tombe directement dans une coupelle. Et hop, à la poêle, on ajoute de l'ail, du persil et des oignons et ça fait comme une omelette au sang qui se mange chaude ou froide. C'est très bon pour la santé, contre les anémies...

Christiane, ancienne secrétaire de mairie, s'occupait du recensement des maisons. Elle arrive dans l'une d'entre elles. Vieille maison aux carreaux cassés entourée de sacs, posés là, qui jonchent le sol. Elle ne connaissait que le fils qui était infirmier à Auch. La mamie installe Christiane à table, elles discutent un peu tandis que le papi plume son poulet et jette les plumes dans la cheminée. Puis elle entend

« Passe-moi le couteau que je la tue. »

La poule avait été étourdie pour être plumée mais elle était encore vivante. En principe, c'est après l'avoir tuée qu'on la plonge dans une eau bouillante pour la plumer facilement.

« C'était rustre, c'était presque Halloween. »

JARDIN

VIGNERONS

Collecte issue d'une rencontre entre Zineb et Philippe

Nous nous sommes retrouvés chez **Berthès** pour faire **une grande corvée**. On m'y parle de **sarment** et de **vrille** et de **rossignol**... quand la sirène sonne midi du loin de la ville, on me parle de la vieille heure en remontant vers le repas qui nous attend.

Dans la maison, trônant sur leurs faûteuils de parade devant la cheminée, cernés de chats, d'odeur de ripaille et auréolés de leur **beauté sans âge**, les grands-parents italiens nous accueillent. Ils sourient de toutes leurs dents et leurs yeux, ridées tant ils ont souri, scrutent la jeune nouvelle étrangère que je suis.

Puis, attablés, repus **d'œuf mimosa**, de **terrines maison** et de **pâte à la bolognaïses**, nos lèvres sont rouge vif autant que nos joues inondées de bons vins et de belles liqueurs. **Gérard** et **Philippe** poussent la chansonnette et nous récitez **La Fontaine** et autres Fabuleuses Fable enivrantes... Puis je rentre chez moi et je m'assoupis en lisant ce texte de **Colette** dont Philippe m'a parlé.

ZINEB

▶▶▶ LES VRILLES DE LA VIGNE

Autrefois, le **rossignol** ne chantait pas la nuit. Il avait **un gentil filet de voix** et s'en servait avec adresse du matin au soir, le printemps venu. Il se levait avec les camarades, dans l'aube grise et bleue, et leur éveil effarouché secouait les hannetons endormis à l'envers des feuilles de lilas. Il se couchait sur le coup de sept heures, sept heures et demie, n'importe où, souvent dans **les vignes en fleur** qui sentent le réséda, et ne faisait qu'un somme jusqu'au lendemain.

Une nuit de printemps, le rossignol dormait debout sur un jeune sarment, le jabot en boule et la tête inclinée, comme avec un gracieux **torticolis**.

Pendant son sommeil, les cornes de la vigne,

ces **vrilles cassantes** et tenaces, dont l'acidité d'oseille fraîche irrite et désaltère, les vrilles de la vigne poussèrent si dru, cette nuit-là, que le rossignol s'éveilla **ligoté**, les pattes empêtrées de liens fourchus, **les ailes impuissantes**... **Il crut mourir**, se débattit, ne s'évada qu'au prix de mille peines, et de tout le printemps **se jura de ne plus dormir, tant que les vrilles de la vigne pousseraient**.

Dès la nuit suivante, il chanta, pour se tenir éveillé :

TANT QUE LA VIGNE POUSSE, POUSSE, POUSSE... JE NE DORMIRAI PLUS !

Tant que la vigne pousse, pousse, pousse...

Il varia son thème, l'enguirlanda de vocalises, s'éprit de sa voix, devint ce **chanteur éperdu**, enivré et hale-tant, qu'on écoute avec le **désir insupportable** de le voir chanter.





J'ai vu chanter un rossignol sous la lune, **un rossignol libre et** qui ne se savait pas épié. Il s'interrompt parfois, le col penché, comme pour écouter en lui **le prolongement d'une note éteinte...** Puis il reprend de toute sa force, gonflé, la gorge renversée, avec un **air d'amoureux désespoir**. Il chante pour chanter, il chante de si belles choses qu'il ne sait plus ce qu'elles veulent dire. Mais moi, j'entends encore à travers les notes d'or, les sons de flûte grave, les trilles tremblés et cristallins, les cris purs et vigoureux, j'entends encore le premier chant naïf et effrayé du rossignol pris aux vrilles de la vigne :

TANT QUE LA VIGNE POUSSE, POUSSE, POUSSE...

Cassantes, tenaces, les vrilles d'une vigne amère m'avaient liée, tandis que dans mon printemps je dormais d'un **somme heureux et sans défiance**. Mais j'ai rompu, d'un **sursaut effrayé**, tous ces fils tors qui déjà tenaient à ma chair, et **j'ai fui**... Quand le torpeur d'une nouvelle nuit de miel a pesé sur mes paupières, **j'ai craint les vrilles de la vigne** et j'ai jeté tout haut une plainte qui m'a révélé ma voix.

Toute seule, éveillée dans la nuit, je regarde à présent monter devant moi l'**astre voluptueux et morose**... Pour me défendre de retomber dans l'heureux sommeil, dans le printemps menteur où fleurit la vigne crochue, j'écoute le son de ma voix. Parfois, je crie fiévreuse-

ment ce qu'on a coutume de taire, ce qui se chuchote très bas, – puis ma voix languit jusqu'au murmure parce que je n'ose poursuivre...

Je voudrais dire, dire, dire **tout ce que je sais, tout ce que je pense, tout ce que je devine, tout ce qui m'enchanté et me blesse et m'étonne**, mais il y a toujours, vers l'aube de cette nuit sonore, une sage main fraîche qui se pose sur ma bouche, et mon cri, qui s'exaltait, redescend au verbiage modéré, à la volubilité de l'enfant qui parle haut pour se rassurer et s'étourdir...

Je ne connais plus le somme heureux, mais **je ne crains plus les vrilles de la vigne**.

COLETTE

feuille de chou

JARDINS DE COCAGNE

Collecte issue d'une rencontre entre Agathe et Cynthia

Ce matin-là d'humidité, j'ai récolté des **haricots violets** sur des **plans violets** avec des **fleurs violettes**. Il fallait mettre les gros, les prêts, les mûrs, dans le panier – qui lui d'ailleurs était **bleu**.

Avec Cynthia on s'est mises face à face. Une rangée chacune sur quinze mètres. Des plans il y en avait environ quatre par mètre carré.

On a glissé le panier bleu entre nos rangées, donc, tout en veillant à ne pas écraser les feuilles. **Les haricots, ils sont bien planqués, faut pas se planter.**

Elle m'a dit Cynthia :

« C'EST PAS GRAVE SI T'EN OUBLIE, ÇA M'ARRIVE À MOI AUSSI, MAIS **LES PLUS GROS ON LES RETIRE APRÈS SINON ILS PRENNENT TOUTE L'ÉNERGIE DES PLUS PETITS.** »

Parfois je pliais les genoux et des fois je courbais le dos.



Comme dans un rideau de perles, fallait glisser ses doigts en éventail à l'intérieur de la plante pour éviter de l'abîmer. On sépare les tiges **déli-catement** et on retire les grandes cosses. Si on fouille trop c'est **foutu**, on arrache tout. Non. Non faut **prendre son temps** et trouver toutefois l'endroit de l'**efficacité**, de la **productivité** et de la **rentabilité**.



Cynthia, elle s'adressait aux haricots, elle disait :

**« OH PARDON J'AI FAILLI VOUS
ÉCRASER. MAIS ! Y'A QUELQU'UN
QUI VOUS A MALMENÉS, VOUS
ÊTES TOUT ABIMÉS. »**

On a aussi fumé une clope avec nos doigts tout mouillés et des fois, rarement, hasard de la semence... un plan de haricots **verts**.

Et c'était beau, le vert, dans le panier bleu rempli de violet.

AGATHE

ANNONCES

QUELQUES CHANTIERS EN COURS



🎯 KAKÉMONO

Appel aux Fans de couture!

La Zankà Cie et la nouvelle boutique de couture de **Virginie Despax Vi en Fil** à Fleurance lance un atelier couture pour réaliser un immense kakémono en nappes pour orner la halle de la mairie lors du Festin Fleurantin du 17 Juin prochain.

Les ateliers se déroulent à la boutique de Virginie. Pour toute demande d'information, contactez par mail lazankacie@gmail.com ou virginie.despax32@gmail.com.

📷 EXPO PHOTO

Pour mettre en lumière les producteurs des marchés Fleurantin avec le **club photo de Fleurance**. Certains samedis et mardis matin nous nous sommes retrouvés afin de tirer le portrait des figures incontournables de ce moment qui fait battre le cœur de la ville.

Lors du festin, ces photos seront affichées sur les piliers de la halle.

📌 JARDINIÈRES

Avec le **conseil municipal des jeunes**.

Nous avons commencé le projet avec une visite des **Jardins de Cœcagne**. Cette dernière nous a permis de découvrir les légumes et le maraîchage. Nous avons commencé à travailler sur les plantes qui seront placées dans les potagères afin que les pousses des plantes s'enchaînent et que les potagères soient tout le temps belles et fournies. Les jeunes sont partis avec une idée de **jardinière comestible et florale** (avec un mélange de légumes, d'aromates et de fleurs).

Dans les jardinière il y aura : **des tournesols et des soucis, des plans de courge, des salades, du persil et de la ciboulette, des tomates, des haricots, des radis, des fraisiers.**

Nous remercions **Bruno et Guillaume** pour l'accueil.

NOUS VOUS INVITONS À VENIR NOUS REJOINDRE POUR LES PROCHAINES ÉTAPES :

- ◆ ateliers customisation au Service Techniques les mercredi à partir de 17h30
- ◆ atelier semi et jardinage
- ◆ inauguration et délivrance des certificats d'adoption de plantes le 17 Juin.



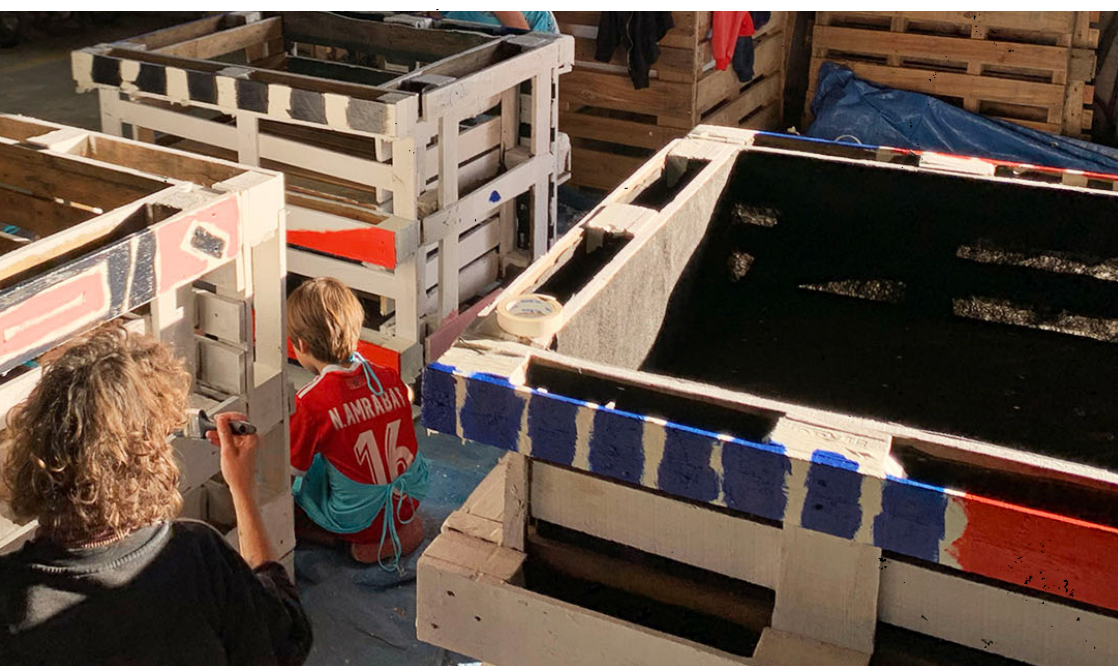


◆ ATELIER CÉRAMIQUE

Mélanie Bertrand est **céramiste**, avec elle nous avons entamé un cycle de création de vaisselle en céramique avec les enfants de l'école Monge. Nous organisons une exposition des créations des enfants le 17 juin prochain.

Pour nous rejoindre sur l'un de ces ateliers n'hésitez pas à nous joindre par téléphone ou par mail.

(Contacts au dos)



La nourriture est
au festin un prétexte
essentiel.

Contacts

Mail: lazankacie@gmail.com

Tel: +33 (0)6 99 50 95 55

La Feuille de chou
est réalisée par
La Zanka Cie,
association Fleurantine
loi 1901. Siret:
90455785700011.

Mise en page par
Jasmine Broche


MINISTÈRE
DE LA CULTURE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Ville de Fleurance

FLEURANCE A FLEURI, FLEURIT, FLEURIRA TOUJOURS



**FONDATION
JM. BRUNEAU**

SOUS L'ÉGIDE DE LA
FONDATION DE FRANCE