

noire, de taille diverse, ayant la particularité de s'introduire dans le foyer, ces cuisinières n'ayant pas de four, tout était cuisiné dessus le feu ou dans la braise.

Le petit matériel se résumait à une rape (demi-lune), un pilon, des cuillères en bois, un moulin à café.

Hier, le travail était occasion de rencontres, d'échanges : une fois l'an, on se réunissait pour la grande lessive, on "cuisait" le linge sur le feu pendant la veillée, agrémentée par des histoires et des chants, parfois même on dansait !

Le lendemain, le linge était rincé dans la rivière ou au lavoir. Les "Aucales" étaient la période d'écosage des gros haricots que l'on faisait sécher dans des sacs en toile.

L'année était ainsi organisée, rythmée par les activités de saison; ensemble on vivait, ensemble on travaillait.

Autres temps, autres mœurs...

Aujourd'hui l'organisation familiale a changé, notre mode de vie s'est accéléré, la relation au temps et au travail n'est plus la même. L'habitude de "faire soi-même" a disparu, on achète plus. L'évolution des méthodes de conservation, de congélation a permis de nouvelles habitudes culinaires.

Nos marchés proposent toute l'année une variété de fruits et légumes venant des 4 coins du monde, la cuisine a perdu sa couleur locale.

Est-ce pour autant une perte de qualité du "Bien-Manger" !

La question est posée, chacun trouvera la réponse qu'il souhaite. Mais ne peut-on pas constater une certaine tendance à revaloriser les produits frais et naturels, les cultures biologiques, la phytothérapie (santé par les plantes), autant d'arguments qui viennent valider notre travail qui pourrait s'intituler "A la recherche d'un autrefois".

Les élèves de 3^e Préparatoire