

# A

# COMME



Périodique du GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU.  
Abonnement annuel : 4 Euros / Cptes : Fortis : 271-0130745-21  
Editeur responsable : B. NOE, rue de Basse-Biez, 87 à 1390 Grez-Doiceau / Bureau de dépôt : Grez-Doiceau.  
Site internet : [www.arbaletrier.be](http://www.arbaletrier.be) / E-mail : [arbaletrier@tiscalinet.be](mailto:arbaletrier@tiscalinet.be)

N° 69 OCTOBRE 2005

## Editorial

### Le Mot du Président

C'est avec un grand plaisir que j'ai eu l'honneur de participer au 26 e souper de notre Gilde qui s'est révélé très convivial comme d'habitude.

Il faut me pardonner n'avoir pas, au cours de mes quelques mots d'accueil, cité tous les méritants de notre gilde, c.à.d. pratiquement tout notre petit monde et particulièrement Bernard, notre nouveau champion de Belgique, et Michel qui malgré une arme défaillante, a décroché une première place au challenge Lafortune à Leuven,.....etc.

Il nous reste que notre souper, avec sa soixantaine de convives, a encore recueilli son succès habituel, et c'est très bien ainsi.

J' ai malgré tout regretté que l'uniforme offert par la Gilde à nos jeunes n'a pas énormément été revêtu. ( nous ferons mieux une prochaine fois )

N'oubliez pas de vous inscrire à notre annuelle sortie au Bowling de Gembloux !

Marcel

# Us et Coutumes

## TRADITIONS DE FIN D'ANNEE

Selon les régions du monde, les fêtes de fin d'année débutent dès la Saint-Martin, le 11 novembre, pour se terminer le 6 janvier avec l'épiphanie. La période de l'avent (du latin *adventus*, la venue, l'arrivée) dure, elle, quatre semaines et trouve ses origines dans les traditions religieuses : autrefois, il s'agissait d'une période de jeûne, et la consommation de viande, de fromages et de boissons alcoolisées était interdite. Pendant ce temps, on préparait le repas de Noël, on nettoyait et décorait la maison. Aujourd'hui, ce sont surtout les enfants qui ont gardé l'habitude de compter les jours qui les séparent du soir de Noël en ouvrant les cases des calendriers de l'avent. Quant au repas du réveillon de Noël, au départ, il s'agissait d'une simple collation, prise au retour de la messe de minuit: quelques biscuits ou un morceau de tourte, avec une boisson chaude. Avec le temps, on transforma cette coutume en un vrai repas, plus copieux et raffiné. Le réveillon était généralement réservé aux membres de la famille immédiate, tandis que le dîner de Noël, le lendemain midi, accueillait parents et amis. Parmi la grande variété de viandes et de charcuteries qu'il était de tradition de présenter aux convives, la dinde farcie occupait déjà une place de choix. Trois desserts se retrouvaient le plus généralement sur la table lors de ces repas de fête: la bûche, le plum-pudding et le gâteau aux fruits. Le pudding, dessert typiquement anglais, était préparé le matin de Noël, et copieusement arrosé de brandy, que l'on flambait au moment de l'apporter à la table. Le gâteau aux fruits est, lui, un dérivé de ce pudding, et renfermait quantité de fruits confits, de raisins secs, de dattes et de noix. ... Enfin, la bûche de Noël est née car la coutume voulait que, la veille, on aille chercher une énorme bûche de bois franc, appelée bûche de Noël, et qu'on la rapporte à la maison en grande pompe. Le soir de Noël, le maître de maison la plaçait alors dans la cheminée, l'arrosait d'huile, de sel et

de vin cuit et récitait des prières de circonstance. Parfois, c'étaient les jeunes filles de la maison qui allumaient la bûche avec les tisons de celle de l'année précédente, qu'on avait pris soin de conserver précieusement. Dans d'autres familles, c'était plutôt la mère qui se chargeait d'accomplir le rituel. Les cendres de la bûche avaient, dit-on, la propriété de protéger la maison de la foudre et du diable !

Cette coutume, remontant au XIIe siècle, avait cours dans la plupart des pays européens, notamment en France et en Italie. Sa disparition coïncide tout simplement avec celle des grands âtres, remplacés progressivement par des poêles...

La grosse bûche céda alors la place à une plus petite pièce de bois, parfois rehaussée de chandelles et de verdure, qu'on plaçait au centre de la table comme décoration de Noël.

Aujourd'hui, le bois est devenu ... une pâtisserie traditionnelle de la fête ! Enfin, sachez que le baiser sous le gui trouve son origine chez les druides, qui considéraient la plante comme sacrée, aux propriétés miraculeuses, dont celle de guérir certaines maladies. On disait alors que lorsque des ennemis se rencontraient sous le gui dans la forêt, ils devaient déposer leurs armes et observer une trêve jusqu'au lendemain.. C' est de là que proviendrait, paraît-il, la coutume de suspendre une boule de gui au plafond et d'y échanger un baiser en signe d'amitié.

On dit aussi qu'un baiser donné sous le gui par un couple d'amoureux est interprété comme une promesse de mariage et un présage de bonheur et de longue vie.

À vos bisous !

---

## Les petits saints de Provence

La tradition de poser une crèche au pied du sapin de Noël est liée à l'histoire de la Nativité. Ainsi, dès le IIe siècle, les chrétiens vénèrent une crèche dans une grotte de Bethléem, supposée être le véritable lieu témoin de la Nativité. Mais c'est Saint-François d'Assise qui, le premier, eut l'initiative de reconstituer la nativité avec des personnages et animaux réels. La première crèche vivante se déroule en 1223 en Italie et n'est guère

approuvée par les autorités ecclésiastiques. Toutefois, la pratique se répand. Puis, Saint-François d'Assise a l'idée de fabriquer, à l'aide d'eau, de farine et de pâte à sel, les trois figurines de la nativité: la Vierge, Joseph et l'enfant Jésus. Il y adjoint ensuite l'âne, le boeuf ainsi que les trois rois mages.

Ce sont les moines franciscains qui vont introduire la crèche en Provence, dès la fin du XIIIe siècle. Mais l'interdiction faite en France, pendant la Révolution, de présenter en public des scènes religieuses, va favoriser le développement des crèches domestiques et le commerce des petits personnages façonnés artisanalement. À cette époque, les créations s'inspirent de la vie locale. Dans un style naïf, les artisans évoquent des personnages typiques de la région, du village, les défunts de la famille. C'est ainsi qu'à partir du XIXe siècle, la crèche provençale devient la plus populaire. Elle finit par représenter tous les métiers de l'époque en costume local des années 1820 à 1850. Les petits personnages, eux, vont être appelés santons, du provençal *santoun* qui signifie petit saint, et vont rappeler la simplicité originelle de la grotte de Bethléem. Ils étaient, au départ, façonnés avec de la mie de pain séchée, puis peints à l'huile et au vernis.

**Marseille, la ville des santons.** On trouve une trace du premier santonnier moderne au XVIIIe siècle: Jean-Louis Lagnel, qui vécut à Marseille, créa le premier des petits personnages d'argile que l'on pouvait reproduire par moulage. C'était en 1820. On les appelait les "santons d'un sou". Dès le début du XIXe siècle, les santonniers sont de plus en plus répandus, et transmettent de père en fils leur art populaire dans le respect des traditions. Un véritable artisanat se développe alors. Marseille est, aujourd'hui encore, considérée comme la capitale santonnaire depuis le début du XIXe siècle, et une foire aux santons s'y tient depuis 150 ans ! De grandes marques se distinguent désormais avec leur propre style et leur palette de couleurs. Certains artistes, par exemple, reproduisent des personnages publics très connus, comme des vedettes du cinéma, qui voisinent les santons traditionnels de la crèche: Marie, les rois Mages, le berger, l'âne, le boeuf, la bohémienne,

l'aveugle... Le matériau utilisé est l'argile locale de Marseille ou d'Aubagne, de couleur rouge. Le plastique, le plomb ou le plâtre sont proscrits. Le santon est d'abord créé de toute pièce par l'artisan, puis reproduit dans un moule en plâtre: c'est l'estampage, qui consiste à appliquer l'argile dans le moule. Vient ensuite le pressage de l'argile entre les deux parties du moule, et l'ébarbage : avec précision, le santonnier élimine la trace de la jonction (la "couture"), retouche le santon et ajoute l'un ou l'autre détail, avant le séchage et la cuisson. Celle-ci dure 24 heures, à 980°. Ensuite, seulement, le personnage sera peint. Ce travail, long et minutieux, se fait à la peinture à l'huile, la même que l'on utilisait pour les toiles anciennes. Toutes les étapes de la fabrication sont évidemment manuelles.

La crèche provençale, à la différence d'une autre, traditionnelle, qui sera axée sur la seule représentation religieuse, figure aussi le décor d'une Provence idyllique. Les habitants sont façonnés dans leur vie quotidienne, avec des accessoires et un luxe de détails. Les santons évoluent dans un paysage typique du Sud de la France: on peut reconnaître; par exemple, les alentours de Marseille, les reliefs de calcaire blanc, les escarpements rocheux, les mas aux toits de tuiles romaines, les pins, les oliviers, les cyprès...

Les santons, enfin, sont créés de différentes tailles : des plus petits, qui ne font que quelques centimètres, aux plus grands, qui peuvent mesurer jusqu'à 20 cm. La coutume veut que tous les habitants de la maison soient représentés dans la crèche par son santon. Mais ceux-ci porteront des habits d'époque. Parmi les personnages récurrents, on trouve notamment le Ravi et la Ravié, des simples d'esprits qui lèvent les bras au ciel, le Pistachié, qui a peur de tout, Giget le bègue, plusieurs bergers (avec le chien, avec l'agneau...), et tous ceux qui figurent les métiers d'autrefois : le meunier, le boulanger, le paysan, la lavandière, les enfants, le bûcheron, le chasseur, le pêcheur à la ligne, le ramoneur, le chiffonnier, la

bouquetière, le porteur d'eau, le rétameur, le rémouleur... La tradition veut que chaque année un nouveau santon fasse son apparition dans la crèche.

Georges.



### Lasagne de poisson.

#### Ingrédients : pour 6 personnes

- 2 grosses carottes
- 1 gros poireau
- 300gr de filet de lotte de mer
- 300gr de filet de saumon
- 200gr de crevettes décortiquées
- 9 plaques de pâte à lasagne
- sel, poivre blanc du moulin
- le jus d'un citron
- 30gr de beurre
- 30gr de farine
- 1/8 litre de lait
- 1/8 litre de fumet de poisson
- 1 cuiller à soupe de Noilly Prat
- 3 œufs
- 1 cuiller à soupe d'aneth finement haché
- 40gr de beurre pour le moule et le gratin.

#### Préparation :

- Gratter les carottes. Laver le poireau et enlever les parties vertes. Couper les légumes en bâtonnets, les blanchir rapidement dans de l'eau salée et les rafraîchir sous le robinet d'eau froide.
- Rincer et éponger les filets de poisson, les couper en morceaux et les mélanger aux crevettes. Saler poivrer et arroser de jus de citron. Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre 30gr de beurre pour la sauce et y mélanger la farine en remuant. Ajouter le lait et le fumet de poisson et laisser

bouillir le tout pendant quelques minutes tout en remuant. Assaisonner de Noilly Prat, saler poivrer. Enlever le récipient du feu et ajouter les jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige et les incorporer avec l'aneth à la sauce au moyen d'une spatule

- Beurrer un plat à gratin rectangulaire, y déposer trois plaques de pâte préalablement passées séparément pendant trois minutes à l'eau bouillante additionnée de sel. Les recouvrir d'un tiers de la sauce et de la moitié des légumes et du poisson. Répéter cette opération et terminer par une couche de pâte, le reste de la sauce et des noisettes de beurre.

- Gratiner le plat pendant 25 à 30 minutes dans le four préchauffé à 180°C. Laisser reposer la lasagne pendant 5 minutes avant de la servir.

Agnès.



# Activités de tirs.



## Résultats et calendrier.



### CHAMPIONNAT DE BRUXELLES BRABANT

Classement après 5 concours

#### 6 M

#### HONNEUR

1. J. DEVROYE 490  
(99-100-96-98-97)
2. A. DEBRUYNE 489  
(97-100-97-97-98)
5. PH. LANDRIEU 475  
(94-92-96-95-98)
6. P. DESSART 473  
(93-97-93-96-94)

#### CAT.A

1. B. NOE 482  
(97-98-97-95-95)
3. W. HEMELEERS 468  
(91-95-96-92-94)
7. MA. TIELEMANS 389  
(98-99-98-94)
9. M. LANDRIEU 382  
(94-91-99-98)
11. J. NOE 378  
(92-95-93-98)
16. R. GODFROID 284  
(93-95-96)

#### CAT.B

6. M. VANCASTER 368  
(94-92-93-89)

#### EQUIPES

- GREZ I 5 pt  
[1(485) 1(488) (489)]
- GREZ II 11 pts  
[2(373) (282ff) 1(379)]

### 10 M

#### HONNEUR

2. J. DEVROYE 476  
(97-93-94-97-95)
3. A. DEBRUYNE 475  
(96-95-90-95-99)
4. W. HEMELEERS 470  
(94-93-94-96-93)
5. PH. LANDRIEU 463  
(95-92-94-93-89)
6. P. DESSART 456  
(91-89-91-91-94)
7. B. NOE 452  
(93-89-87-90-93)
10. MA. TIELEMANS 375  
(93-95-91-96)

#### CAT.A

5. M. LANDRIEU 375  
(96-94-92-93)
7. J. NOE 356  
(87-89-86-94)
11. R. GODFROID 268  
(86-89-93)

#### EQUIPES

2. GREZ I 7 pt  
[1(478) (473) 1(478)]
1. GREZ II 8 pt  
[1(364) (272ff) 1(372)]

### 10 M D

1. PH. LANDRIEU 478  
(97-93-100-95-93)
2. J. DEVROYE 472  
(95-96-94-96-91)

### CHAMPIONNAT DE BELGIQUE

Classement après six concours. Les 5 meilleurs comptent.

#### 6 M

#### HONNEUR

4. J. DEVROYE 492  
(98-97-100-100-97-94)

#### CAT.A

1. B. NOE 485  
(95-99-96-97-95-98)
5. M. LANDRIEU 482  
(95-98-99-95-93-95)
8. PH. LANDRIEU 478  
(91-95-98-96-94-95)
12. R. GODFROID 474  
(94-98-87-97-93-92)
12. W. HEMELEERS 474  
(96-94-67-93-94-97)

#### CAT.B

3. J. NOE 471  
(97-93-94-96-91)
19. TH. PEETERS 404  
(37-90-93-91-93)

#### CADETS

2. TH. PEETERS 404  
(37-90-93-91-93)

#### SENIORS

8. R. GODFROID 474  
(94-98-87-97-93-92)
9. J. NOE 471  
(97-93-94-96-91)

#### EQUIPES

3. St-Georges Grez-Doiceau  
pts 2420 (481-487-487-486-473-479)  
bar 244 (49-50-48-48-49-49)

Catégorie B : Michel Landrieu  
Catégorie Juniors : Mélanie Duysens

2. Grand Serment Grez-Doiceau  
Combiné : 960/1000

### 10 M

#### HONNEUR

7. J. DEVROYE 480  
( 96- 97- 96- 93- 95- 96)  
10. Ph. LANDRIEU 470  
( 91- 96- 92- 94- 97- 90)

#### CATA

6. M. LANDRIEU 469  
( 88- 94- 95- 94- 93- 93)  
8. B. NOE 464  
( 90- 91- 91- 96- 94- 92)

#### CAT.B

2. W. HEMELEERS 467  
( 96- 93- 94- 95- 85- 89)  
8. J. NOE 455  
( 92- 87- 93- 93- - 90)  
13.R. GODFROID 447  
( 86- 89- 96- 92- 82- 84)

#### SENIORS

7. J. NOE 455  
( 92- 87- 93- 93- - 90)  
10. R. GODFROID 447  
( 86- 89- 96- 92- 82- 84)

#### EQUIPES

5. St-Georges Grez-Doiceau  
pts 2355 (474-471-474-472-464-461)  
barrages 231 (47-46-49-44-45-45)

### TIRS ANNIVERSAIRES

#### Août 2005

Catégorie A : Joël Devroye  
Catégorie B : André Duysens  
Catégorie Juniors : Loïc Lecocq

#### Septembre 2005.

Catégorie A : Joël Devroye

## **PRIX « LAFORTUNE »**

### 6 M

1. M. LANDRIEU 99  
( 9 roses)  
3. J. DEVROYE 99  
( 9 roses)  
10.J. NOE 97  
( 7 roses – 3<sup>ème</sup> Cat. S)  
12. PH. LANDRIEU 97  
( 7 roses)  
14. W. HEMELEERS 96  
( 7 roses)  
17.P. DESSART 95  
( 6 roses)  
18.B. NOE 95  
( 5 roses)  
22.R. GODFROID 94  
( 6 roses 7<sup>ème</sup> Cat. S)  
31.A. DEBRUYNE 93  
( 4 roses)  
33.M. VANCASTER 92  
( 6 roses – 10<sup>ème</sup> Cat. S)

### 10 M

8. W. HEMELEERS 96  
( 7 roses)  
12. J. DEVROYE 95  
( 5 roses)  
15. A. DEBRUYNE 94  
( 5roses)  
16. B. NOE 94  
( 4 roses)  
18. M. LANDRIEU 93  
( 4 roses)  
20. PH. LANDRIEU 92  
( 3 roses)  
21.R. GODFROID 92  
( 3 roses -7<sup>ème</sup> Cat. S)  
22. J. NOE 92  
( 2 roses – 8<sup>ème</sup> Cat. S)  
29. P. DESSART 89  
( 3 roses)

#### Classement par équipes

1. Grand Serment Grez-Doiceau  
6M : 488/500 39roses sur 50.  
2. Grand Serment Grez-Doiceau  
10M : 472/500 25 roses sur 50.

## **TIRS DES ROYS 2005**

### 20 M.

Ce 24 septembre, les candidats aux titres de Roy et Prince n'étaient pas nombreux, (ils étaient 7), mais la qualité remplaçait la quantité. A 14 h 15 le tir débutait. Au cinquième tour, il est alors 15 h 10, Georges de Hosté devient Roy. Quatorze minutes après, soit au sixième tour, Philippe Landrieu est sacré Prince.

### 6 M.

Le premier octobre, douze tireurs entament la compétition. Nous devons attendre le sixième tour pour voir de nouveau Philippe Landrieu dans ses œuvres, faire exploser la cartouche et enlever le titre de Roy. Au huitième tour Joël Devroye devient Prince à 6 mètres.

### 10 M.

Le tir à dix mètres ne voit plus que dix candidats. Au premier tour, il est 23 h 02 Georges de Hosté fait exploser la cartouche et devient Prince à dix mètres. En effet, un Roy dans une discipline ne peut cumuler avec un titre de Roy dans une autre la même année, ceci explique son titre de Prince. Au deuxième tour, Joël Devroye, déjà Prince à 6 mètres, devient Roy à 10 mètres 2005, et en même temps Empereur. Il ravit ainsi le titre qui était détenu par Bernard Noé depuis 1997.

**En résumé :** voici les différents classements de 2005.

#### Rois

#### Princes

- 20 M** G. de Hosté Ph. Landrieu  
**6 M** Ph. Landrieu J. Devroye  
**10 M** J. Devroye G. de Hosté

#### Empereur 10 M.

## Fête du mois d'août 2005.

Le soleil étant de la partie, les habitués du barbecue étaient présents (45 adultes et 9 enfants) non seulement pour le repas mais aussi pour participer aux jeux.

Les équipes composées de jeunes, de plus âgés et d'enfants étaient équilibrées. Voici les résultats :

### Enfants.

1. Sophie	156
2. Guillaume	153
3. Gérôme	148
4. Grégory	147
5. Nathan	146
6. Elodie	122
7. Emilien	104
8. Geoffrey	99

### Adultes.

1.Eq. n° 7 : Michel	
Agnès	
Marie-Thérèse	518
2.Eq. n°8 : Chantal	
Julie D'Hondt	
Thomas	507
3.Eq. n°2: Jean-Pierre	
Joël	
Aurélien	496
4.Eq. n°4 : Bernadette	
Marcel	
Julie	482
5.Eq.n°1 : André Duysens	
José	
Célia	454
6.Eq.n°5 : Corinne	
Philippe	
Pascale	432
7.Eq.n°3 : Catherine	
Bernard	
René	405
8.Eq.n°6 : André Debruyne	
Pierre	
Mélanie	374
Georges	

### **A méditer.**

Travailler sans en avoir envie, ça n'est pas un travail qu'on fait, c'est une besogne. Et c'est à ces moments-là qu'on

se rend compte à quel point l'on a peu de mérite à faire les choses qui plaisent. Quand on travaille dans la joie, dans l'enthousiasme, on n'a droit à rien. On n'a même pas droit au succès. On est payé d'avance. Sacha Guitry.



### Réunion du 2 août 2005.

- Le déplacement à la Grand place de Bruxelles, à l'occasion du 175<sup>ème</sup> anniversaire de la Belgique fut une expérience très intéressante. Lors des tirs à 10M et 20M, nos membres ont encore montré leur savoir faire en remportant de nombreux prix.
- Le barbecue de la fête est ouvert aux invités des membres. P.A.F. 8 € pour les adultes et gratuité pour les enfants de moins de 12 ans.
- Philippe Landrieu étudie le changement éventuel du site d'hébergement. (voir prix)

### Réunion du 6 septembre 2005

- A l'occasion de notre visite à Enghien, le 16 septembre 2005, nous leur offrirons un cadeau. Une assiette de la gilde.
- Bilan de la fête du mois d'août : Participation au repas : 45 adultes et 9 enfants. Participation aux jeux : 24 adultes et 8 enfants.
- Nous autorisons Georges de Hosté à prêter 2 robes du moyen âge pour les hôtes qui doivent accueillir les visiteurs à la maison communale pour l'exposition des objets découverts à Godechain

José.

## BOWLING

Soirée bowling le **vendredi 18 novembre 2005** :

- 6 joueurs par piste (+/- 3/4 h par manche)
- 3 manches
- 15 € pour les 3 parties, chaussures comprises

et trois boissons (eau, soda, bière non spéciale)

Peu importe la formation des équipes, le résultat pris en compte sera individuel.

Au bowling de Gembloux, les participants devraient arriver vers 20h30 au plus tard, pour commencer entre 20h45 et 21h00.

Veillez-vous **inscrire et payer IMPERATIVEMENT** avant le **jeudi 10 novembre 2005** afin que nous puissions prévenir le gérant du nombre de joueurs. (Renseignements et perception : Philippe)

*Chemin pour le bowling* : au départ de Grez-Doiceau prendre la N4 vers Namur, toujours **tout droit** jusque Gembloux. Sur la N4 à Gembloux au rond point (ce sera le premier rond point dans Gembloux) prendre à droite sur la N29 (direction Sombreffe, Fleurus, Charleroi). A partir du rond point, faites 1,2 Km et sur la gauche vous verrez le bowling avec comme grande enseigne une grande quille, parking à l'arrière dans la petite rue à côté du bowling. C'est avant le deuxième feu rouge après le rond point (station Shell sur la droite).

Philippe

## Historique

### LES ORIGINES DU PERE NOEL

On dit qu'il vit en Laponie, quelque part dans un village enneigé, pas loin de cette usine magique où des lutins malicieux fabriquent sans relâche les jouets qu'il va déposer dans nos cheminées la nuit du 24 décembre...

Mais qui se cache derrière ce mystérieux personnage du père Noël ? D'où vient cette légende qui enchante petits et grands ?

De tout temps, à l'approche du solstice d'hiver, des fêtes ont été célébrées avec des rituels très particuliers. Ainsi, il y avait les mascarades: les jeunes se grimaient, portaient des masques et incarnaient les esprits des ancêtres, des morts, lançant des bons présages pour les

saisons à venir. Parmi les masques, certains personnages étaient récurrents comme le Vieux, qui représentait le sage. Ce rite a existé en Europe centrale et orientale jusqu'à la moitié du XXe siècle. En Angleterre, on en trouve trace, par exemple, au XVIIe siècle, sous le nom de mumming : le cortège était mené par un personnage appelé Noël, très vieux et portant une longue barbe. En France, aux XIIIe et XVIIe siècles, plusieurs textes parlent également de ce mystérieux personnage nommé Noël. Mais dès le début du Moyen Âge, le christianisme venu du Proche-Orient se développe. La coutume très populaire des mascarades hivernales est condamnée durant des siècles par les pères de l'Église qui la considèrent comme païenne. Toutefois, en Europe centrale, la population reste fidèle aux vieilles traditions: dès lors, l'Église va donner aux mascarades des noms chrétiens, comme la Saint-Martin pour les cortèges du début novembre, Saint-Nicolas ou Sainte-Lucie pour les cortèges de décembre. Saint-Nicolas, ancien évêque de Myre, en Asie mineure, est considéré comme un homme généreux, qui a opéré de nombreux miracles, parmi lesquels sauver des navires en perdition. Dans le sud de l'Allemagne, Saint-Nicolas est ainsi substitué au Vieux des anciennes mascarades et apparaît dans le cortège, muni de sa barbe, d'une crosse et de sa célèbre mitre d'évêque. La légende raconte alors que le Weihnachtsmann passe toute l'année au sein d'une montagne, parmi le petit peuple dont il fait partie. Chaque nuit, un nain monte la garde à la fente du rocher qui sert d'entrée. Au bout de 360 gardes, le dernier nain rentre en criant: " Voici bientôt Noël! " Alors, le Weihnachtsmann et sa cour sortent de leur léthargie, coupent des sapins destinés à la fête, les décorent, et une fois .la nuit de Noël venue, parcourent en traîneau les villages environnants pour s'informer si les enfants sont sages. S'il en est ainsi, un sapin couvert de présents sera laissé dans la maison visitée. Dans les mythologies du nord de l'Europe, le petit peuple incarne, tout comme l'homme de Noël, les esprits des ancêtres qui vivent sous terre, c'est-à-dire l'au-delà, l'empire des morts. Le Weihnachtsmann allemand va ensuite faire des émules dans les pays voisins, comme en France où on l'appelle

le Bonhomme Noël ou en Angleterre, Father Christmas. Ces traditions ont été importées plus tard par l'immigration des Européens en Amérique. Dans un premier temps, les Hollandais, plus nombreux, célébraient chaque année Saint-Nicolas (Sint-Niklaas), puis, avec l'arrivée en masse des colons anglais et surtout allemands, c'est la coutume de Father Christmas et du Weihnachtsmann qui a pris peu à peu le dessus. La tradition était la même et seule la date changeait, soit le 6 décembre, jour présumé de la mort de Saint-Nicolas, soit le 24 décembre. La transition vers une seule et unique célébration s'opère quand, en 1822, Clément Clark Moore; un professeur en théologie, écrit un poème où il immortalise le métissage des deux cultures. Pour la première fois, il évoque la visite de Santa Claus: le personnage n'habite plus dans une forêt profonde d'Europe centrale, mais au pôle nord, en compagnie de sa cour de nains. Son traîneau est désormais tiré par des rennes. En 1862, l'illustrateur allemand Thomas Nast va alors donner une image concrète et définitive du père Noël: le personnage qu'il crée s'inspire du poème de Moore, mais Nast se rappelle aussi les souvenirs de son enfance, le Weihnachtsmann. Après la Seconde Guerre mondiale, le personnage mythique des anciennes traditions européennes conquiert le monde entier. Il porte désormais une tunique rouge, le bonnet a remplacé la mitre, mais la barbe est restée. Au fil du temps, la pratique a débouché sur la fête contemporaine des enfants. Mentionnons aussi cette légende russe qui raconte que le père Noël pourrait être le 4ème roi mage, qui conduit sur la steppe un traîneau rempli de cadeaux pour les enfants: Depuis 2 000 ans, il a renoncé à trouver l'enfant Jésus, alors il comble de cadeaux les enfants qu'il rencontre en cours de route.

Georges.

---

## HUMOUR

Un gaillard fait la file à la caisse de son supermarché quand il remarque qu'une petite blonde canon lui fait signe de la main et lui sourit.

Il s'adresse à elle et dit gentiment : "Excusez-moi, est-ce que je vous connais? Elle répond en souriant: "je peux me tromper, mais je pense que vous êtes le père d'un de mes enfants... Les souvenirs du gars le renvoient vers la seule et unique fois où il a été infidèle, et il demande: Nom d'un chien, ce ne serait pas vous la strip-teaseuse que j'ai niqué sur la table de billard devant tous mes copains lors d'une soirée bien arrosée, pendant que votre amie me flagellait avec un céleri mouillé et me poussait un concombre dans le derrière? Ben non, répond-elle, je suis le professeur d'anglais de votre fils!

Après quelques années de vie commune, un jeune homme décide de se marier avec sa petite amie. Comme il n'est pas du tout au courant des traditions, à la fin de la messe, il s'approche du curé et lui demande: Excusez-moi mon Père, je sais qu'il est dans la tradition que les jeunes mariés fassent une offrande au prêtre qui a célébré le mariage, mais je ne sais pas ce que les gens donnent en général. Le prêtre lui répond dans le creux de l'oreille: En général, c'est en fonction de la beauté de la mariée. Plus elle est belle, plus la somme est élevée. A ces mots, le jeune marié se tourne vers sa femme. Il hésite quelques instants, plonge la main dans sa poche et tend une pièce d'un euro au curé. Le prêtre, compatissant, lui dit: Ne bougez pas, je vais vous rendre la monnaie.

Dimanche 6 heures du matin, l'homme se lève sans faire de bruit pour ne pas réveiller son épouse. Il charge son VTT dans la voiture, et s'en va.... Arrivé sur le parcours il se met à tomber des trombes d'eau. Sa matinée est foutue, et il décide de rentrer chez lui. Il se déshabille sans faire de bruit, se recouche doucement tout près de son épouse, et lui chuchote à l'oreille: Il pleut comme vache qui pisse... Et elle, répond: Quand je pense que l'autre con est en train de pédaler...

Philippe.

## **Pourquoi les autoroutes françaises ne sont-elles pas éclairées la nuit ?**

Ce serait inutile. Tous les Français se prennent pour des lumières.....( sans rancune).

Question proposée à Bouvard pour son émission des « Grosses Têtes »