



La gazette de Maître Hibou

Pour les étudiants de 60 ans et plus N°6 – 1 avril 2021

Dans cette édition :

- Le mot de Frédérique

- C'est vous ...

Claude : pêcheur et garde-pêche

- Le saviez-vous ?

- La pêche aux mots

- Du côté des grands-parents :

Le gâteau poisson d'avril



Le mot de Frédérique

Chers amis,

Comme un poisson dans l'eau !

Le mois d'avril commence, comme tous les mois, par le 1er. Le 1er avril a une saveur particulière puisque c'est traditionnellement le jour des farces. Mais vous savez, les farces, c'est comme le temps dans la salle de bain, ça dépend de quel côté on se trouve ... et on aime... ou on n'aime pas.

Il y a néanmoins un poisson d'avril dans cette édition. Saurez-vous le trouver ? (réponse en dernière page)

J'avais quand même envie de vous parler de poisson, d'autant plus que l'ouverture de la pêche n'est pas si loin (13 mars) et peut-être parmi vous y-a-t-il des pêcheurs (vous noterez l'orthographe, j'écris bien pêcheur et non pas pécheur)?

Et la pêche est une excellente activité de pleine nature, qu'on soit pêcheur soi-même ou qu'on accompagne un pêcheur. Et qui plus est, cela permet de découvrir des endroits sympathiques.

Alors qui, mieux que Claude, pêcheur et garde-pêche à la retraite, pouvait vous en parler. Quand je l'ai interrogé, j'ai découvert un monde nouveau et passionnant. J'espère que mes mots lui rendront hommage.

J'avais écrit dans une édition précédente, qu'il n'y aurait pas de recettes, mais je crois que je suis une gourmande invétérée et je ne résiste pas au partage d'une recette de poisson d'avril que vous pourrez réaliser avec vos petits-enfants.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une bonne lecture et de bonnes promenades autour des étangs...

Frédérique



Pêcheur et garde-pêche

Avant d'en faire son métier, Claude a d'abord découvert la pêche avec son oncle. Il avait 12 ans quand son oncle lui a appris à pêcher du côté de Brienne, dans une ballastière où il y avait plein de carpes et de brochets.

Et, de fil en fil, il a posé sa ligne à Unienville, à Saint-Florentin, Méry-sur-Seine et la Seine en amont de Troyes. Là, il a fait de belles prises en pêchant des poissons de 3, 4, et même 5 livres.

La meilleure manière de cuisiner ses prises, (mais là, il avoue que ce n'est pas lui qui le faisait), c'est cuit avec de la sauce mornaise, des crevettes et des champignons. Je ne sais pas vous, mais moi, cela m'a mis l'eau à la bouche.

Et quand on lui demande quel est son meilleur souvenir de pêche, « C'est un jour au lac, avec ma femme et ma fille. On est tombé sur un banc de perches et je n'ai même pas eu le temps de prendre ma canne. Elles en ont tellement pêché que moi, je n'ai fait que décrocher les poissons. Ce jour-là, on a pêché 30 kg de perches »

Cette passion pour la pêche a conduit Claude à faire le métier de garde-pêche pendant 30 ans.

Non, le garde-pêche n'est pas celui qui verbalise. Bien sûr, il a une formation juridique et technique, mais c'est bien plus ! Car le problème de la pêche, c'est le déséquilibre entre les poissons carnassiers et les autres. Beaucoup de monde pêche des brochets ! Et Claude, en tant que garde-pêche veillait au rééquilibrage du système, notamment en incubant des œufs de brochets et en les relâchant. Il est même allé jusqu'à 1 million d'œufs !

Le garde-pêche est devenu aujourd'hui un garde de l'environnement. Car tout compte dans la pêche. La qualité du poisson dépend d'abord de la qualité de l'eau. « Et dans l'Aube, l'eau est bonne, transparente, on a de la chance ».

Ce que Claude a aimé dans son métier, c'est la diversité du travail. Et quand je lui ai demandé quel était son plus beau souvenir, « c'est quand j'ai été promu garde-chef ».

Quant au souvenir le plus insolite, « c'est un matin de très bonne heure avec mon collègue, on a trouvé deux demoiselles dans leur plus simple appareil qui se baignaient dans l'Ource »

Pour conclure, si vous voulez pêcher, il vous faudra le matériel adapté au type de pêche, une carte de pêche et les taxes piscicoles (tout cela chez le marchand d'articles de pêche) et adhérer à l'Association Pêche, Pisciculture (APP).

Bonne pêche !



Le saviez-vous?

Certains attribuent l'origine du poisson d'avril à l'antiquité. Cette fête tombant 12 jours après l'équinoxe de printemps, il est fort possible qu'une journée ait été consacrée au Dieu du rire dans l'ancienne Grèce. Cette journée était consacrée aux farces, aux fous et à l'inversion des rôles comme pendant le Carnaval. Cette tradition a été reprise par les romains avec la déesse Aphrodite.

D'autres font remonter l'origine du poisson d'avril à la décision de Charles IX (roi de France). Avec l'Édit de Roussillon, le 9 août 1564, Charles IX instaure le 1er janvier comme premier jour officiel de l'année. Selon la légende, certains ont fait preuve de résistance en offrant des cadeaux et présents de nouvel an le 1er avril, tandis que d'autres continuaient par habitude à offrir des étrennes jusqu'en avril. Peu à peu, ces cadeaux de fausses étrennes se seraient transformés en canulars, en blagues, puis en poissons d'avril accrochés dans le dos des distraits. Cette origine n'a pas été prouvée d'autant plus que le 1er avril est fêté dans de nombreux autres pays.



La pêche aux mots

C	A	R	P	E	R	E	V	T	O	U	C	H	E	T	L	D	A
S	S	U	R	C	J	U	E	F	N	M	O	R	T	A	G	N	E
I	M	A	R	T	I	N	P	E	C	H	E	U	R	A	L	B	T
L	T	U	E	U	E	C	B	O	M	B	R	E	O	P	M	O	A
U	M	E	U	T	K	M	A	D	O	N	E	N	O	P	I	U	N
R	N	P	E	L	O	B	R	O	C	H	E	T	P	M	C	I	G
E	D	L	X	N	L	M	B	O	U	C	H	O	N	A	A	L	M
R	P	L	O	M	B	E	E	R	R	E	S	O	E	N	N	L	N
F	E	R	R	E	R	U	A	S	I	A	O	M	R	P	A	E	P
A	T	A	N	C	H	E	U	J	T	R	U	I	T	E	R	T	L
E	T	H	D	E	S	R	R	N	C	A	S	T	O	R	D	T	A
M	C	A	N	N	E	U	C	R	U	S	N	E	S	C	I	E	M
O	D	M	O	U	L	I	N	E	T	I	O	N	E	H	N	I	O
S	D	E	O	Y	G	N	A	N	G	U	I	L	L	E	R	I	R
F	F	C	A	N	O	S	U	N	O	E	U	D	R	E	C	R	C
E	R	O	D	P	O	D	M	E	U	R	T	H	E	S	A	O	E
D	A	N	M	A	S	P	E	H	J	P	E	Y	R	C	N	O	R
E	Y	D	L	B	I	W	I	N	O	P	O	S	F	H	A	O	I
R	E	E	R	L	A	L	I	G	N	E	M	O	S	E	L	L	E
A	R	T	R	E	S	S	E	L	I	B	E	L	L	U	L	E	H
T	E	E	B	T	E	M	G	O	D	L	A	N	C	E	R	U	S
I	A	H	X	T	G	O	A	G	M	O	U	C	H	E	U	R	G
O	S	D	O	E	S	V	E	M	P	E	M	S	A	N	D	R	E
N	E	S	C	U	I	L	L	E	R	A	D	E	R	I	V	E	S

Brochet—Silure—
tanche—Perche—
Truite—Sandre -
Ablette—Aspe—
Barbeau—Carpe—
Ombre—Anguille—
Goujon—Bouillette—
Cuiller—Mouche—
Ligne—Hameçon—
Biwi—Tresse—
Moulinet—Canne—
Rodpod—Leurre—
Moselle—Meurthe—
Esch—Mortagne—
Etang—Madon—
Crusnes—Canal—
Frayere—AAPPMA—
Bouchon—Touche—
Lancer—Ferrer—
Fédération—Amorcer—
Nœud—Plombée—
Dérive—Castor—
Martinpecheur—
Libellule—Canard

Devinette : De quelle couleur sont les petits pois ?

Rouges (parce que les petits poissons rouges

Le seul poisson d'avril est sur le dessin de première page :)



Le poisson d'avril

Pour le gâteau :

- 200 g chocolat noir à pâtisserie
- 3 œufs
- 80 g sucre pure canne
- 100 g de farine
- 2 cuil. À café de levure chimique
- 1 courgette de 200 à 250 g (remplace le beurre)

Pour la ganache :

- 80 g chocolat noir à pâtisserie
- 50 g crème fraîche liquide

Pour la décoration :

- 1 paquet de barquettes au chocolat
- Bonbons colorés

- Préchauffer le four à 180°
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Fouetter les œufs avec le sucre afin que le mélange devienne un peu mousseux.
- Peler et râper la courgette. L'ajouter au mélange ainsi que le chocolat fondu.
- Ajouter la farine et la levure en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.
- Verser la préparation dans un moule beurré. Enfourner 20 à 25 mn. Laisser refroidir et démouler.



- Découper une petite part du gâteau pour former la bouche, la part sera à placer sur le côté, en guise de queue.
- Préparer la ganache : dans une casserole, faire chauffer la crème avec le chocolat coupé en morceaux, en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et de façon à obtenir une préparation lisse et homogène. Laisser tiédir.
- Une fois la ganache un peu refroidie, l'étaler uniformément sur tout le gâteau. Disposer les barquettes coupées en deux pour faire les écailles et décorer de bonbons colorés.

A très bientôt !

Frédérique et Maître Hibou

Pour nous joindre :

Université des Sâges - 1 av. Pierre Brossolette—10000 Troyes

Tel : 03 25 40 80 83

mail : universitedessages@regema.fr

Site internet : <https://www.universite-des-sages.fr/>



Facebook



Instagram

