

# MANE

## Notre-Dame

BULLETIN de LIAISON des PETITS CHANTEURS d'ANDIRAN

N° 183

Samedi 26 mars 1983

Jour -101 pour le Brésil

---

DIMANCHE 27 mars

Fête des Rameaux

11<sup>h</sup>15

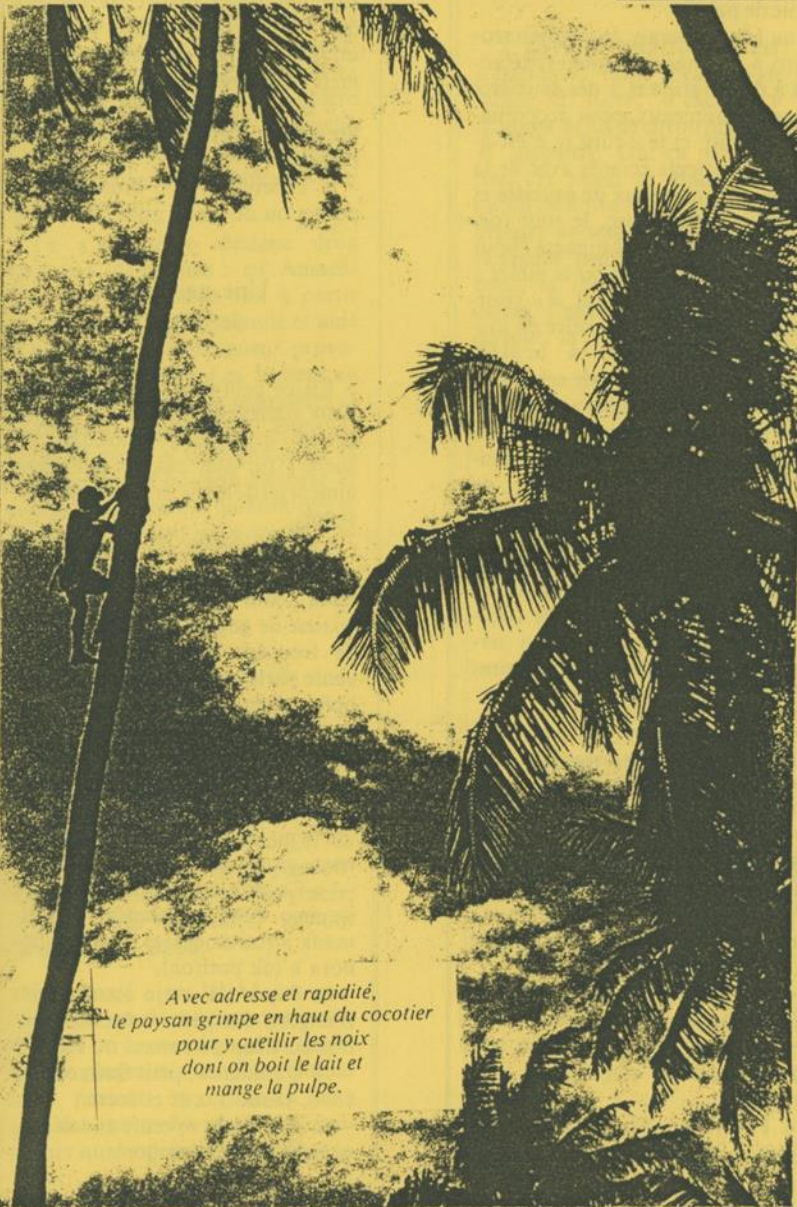
Messe chantée à

SOS

avec cérémonie de

PRISE D'AUBE.

---



*Avec adresse et rapidité,  
le paysan grimpe en haut du cocotier  
pour y cueillir les noix  
dont on boit le lait et  
mange la pulpe.*

Affiliés à la Fédération des "PETITS CHANTEURS"

Association déclarée : J.O. 30 juillet 1958 (s/Préf. Nérac n°468)

Siège Social : Maison des Jeunes - ANDIRAN - 47170 Mézin

Domiciliation bancaire : Crédit Agricole Mézin n° 64 900 80 6011

Directeur : Abbé Raymond de Smedt - 47170 Andiran - télé. (53) 65.21.13



# la table

■ La cuisine brésilienne séduira le voyageur en quête de dépaysement, sans faire peur pour autant à ceux qui craignent les conséquences de l'exotisme sur les estomacs fragiles. Succulente et colorée, elle est en fait très digeste : il suffit de ne pas en abuser, surtout par de fortes chaleurs. Rien de commun avec certaines cuisines nationales où des plats violemment épicés mettent le feu à la bouche, et des desserts nageant dans l'huile provoquent des ravages.

## De grands plats succulents

Les grandes spécialités varient d'une région à l'autre, mais il y en a une qui est devenue le plat brésilien succulent par excellence : la « feijoada ». C'est une espèce de cassoulet aux haricots noirs, cuits avec une grande quantité de morceaux de porc (palette, travers, queue, pied, poitrine), ainsi que des saucisses et de la viande de bœuf séchée. Le tout est accompagné de riz, « farofa » (farine de manioc grillée), chou vert effilé, et oranges.

Ce plat étant très copieux, une certaine légende veut qu'il ne soit servi que les samedis au déjeuner, pour pouvoir être digéré ensuite béatement. Bien au contraire, la « feijoada », si elle est bien faite, n'est pas lourde du tout. On peut en prendre à midi avec une bière glacée, le soir avec une bière ou un vin rouge léger.

La « feijoada » est le grand plat typique de Rio et de São Paulo. Pour les autres régions, signalons quelques spécialités :

— à Manaus, la « caldeirada », sorte de bouillabaisse nourrissante mais légère, préparée avec différents poissons et légumes ;

— à Belém, le « pato no tucupi », canard au tucupi, un jus de manioc bouilli plusieurs fois avec de l'ail et de la chicorée ;

— à Recife, la « peixada », plat

léger de poissons aux légumes frais, et le « sarapatel », fort en goût : des rognons, du foie et du cœur de porc, cuits dans le sang, bien assaisonnés ;

— à Salvador, le « vatapa », crème faite avec du poisson, lait de coco, noix de cajou, crevettes séchées et broyées, gingembre et huile de palme, et le « caruru », mélange savant de gombos (légumes verts typiques), arachides, noix de cajou, crevettes séchées et huile de palme ;

— au Minas Gerais, le « feijão tropeiro », des haricots rouges mélangés à de la farine et à des saucisses en petits morceaux, pour accompagner un rôti, et le « tutu », c'est-à-dire des haricots écrasés avec de la farine, des morceaux de saucisse et de la graisse de porc, le tout formant une purée compacte pour accompagner le porc ou le gibier ;

— au Rio Grande do Sul, le « churrasco », de la viande grillée en longues broches sur la braise, assaisonnée seulement de sel. Selon le système du « rodizio » (roulement), le garçon apporte successivement de grandes broches de saucisses, porc, poulet, longe de bœuf, rumsteck, entrecôte, etc., qu'il découpe pour chaque client.

Il faut signaler qu'à Rio et à São Paulo on trouve de nombreux restaurants spécialisés dans les cuisines régionales du Brésil, qui servent les préparations culinaires indiquées ci-dessus.

## Cuisine de tous les jours

En plus des grandes spécialités, le touriste gastronome prendra un plaisir à goûter des mets simples qui font partie de la cuisine de tous les jours :

« Arroz com feijão » : du riz mélangé à des haricots noirs ou rouges. Ce n'est pas un plat en soi, mais le fond qui accompagne tous les repas.

« Farofa » : farine de manioc grillée. Autre accompagnement

très populaire. Elle peut être enrichie d'olives, rondelles de bananes et pruneaux coupés — ou des œufs.

« Canja » : soupe de poule au riz, avec oignons et carottes. Très nourrissante.

« Pastel » : sorte de rissole gonflée, fourrée de viande ou de fromage.

« Linguíça » : saucisse de goût relevé.

« Picadinho » : viande coupée en fins morceaux (mais pas hachée) qui, selon la préparation, peut être un plat simple en famille ou un mets de choix pour des invités.

« Bife de panela » : escalope de bœuf à l'étouffée avec des oignons.

« Espetinho » : brochette de poulet ou de bœuf grillé.

## Une profusion de desserts

Est-ce peut-être un héritage des deux siècles où le Brésil fut le plus grand producteur mondial de sucre ? En tout cas, les Brésiliens aiment les desserts, et les aiment bien sucrés.

Le plus simple, le dessert national par excellence, est la « goiabada com gweiço », pâte très épaisse de goyave avec une tranche de fromage frais. On trouve en vente partout des « goiabadas » en boîte ou en carton ; plus elles sont denses et lourdes, meilleures elles sont. La reine est la « puxapuxa », si épaisse qu'il faut beaucoup de force pour la couper.

Parmi les desserts les plus savoureux, citons :

— « Cocada », compote de noix de coco. Peut être blanche, « queimada » (caramélisée) ou « de abóbora » (au potiron).

— « Papo de anjo », (bajoues d'anges), des petits babas concentrés au sirop de sucre.

— « Quindim », petit flan rond de coco, jaune d'œuf et sucre.

— « Ambrosia », œufs au lait granulés, légèrement dorés.

— « Fios de ovos » (fils d'œufs), long vermicelle de jaunes d'œufs sucrés, présenté comme du sucre filé.

— « Doce de leite » (confiture de lait), servi crémeux ou durci en petits losanges croquants.

### Une boisson qui revigore

Il y a de bons vins au Brésil, mais on y boit surtout de la bière aux repas. Le climat y invite, et la qualité aussi — car elle figure parmi les meilleures du monde. La bière légère à la pression s'appelle « chope », et les Brésiliens aiment se détendre le soir en buvant verre après verre.

Le « guaraná » désigne deux boissons différentes : en Amazonie, un jus délicieux fait à partir d'un fruit local, qui stimule et aide à lutter contre la langueur provoquée par le climat. Les Indiens en connaissaient déjà les propriétés et l'utilisaient amplement. Dans le reste du pays, « Guaraná » est la marque d'une boisson gazeuse et sucrée, mais qui n'a du fruit que le nom ; on la boit telle quelle, ou avec du gin.

### Les jus de fruits

Les jus de fruits sont innombrables, et dans certaines régions comme le Nordeste, les variétés se comptent par dizaines. Les plus répandus sont ceux d'orange, de « maracujá » (fruit de la passion) et de cajou. Servis toujours glacés, ils sont très agréables, surtout lorsqu'il fait chaud.

Le « maté » est le thé des gauchos, qui le boivent chaud et amer. Ailleurs on le prend glacé et sucré. Sur les plages, les vendeurs ambulants passent en criant « mate gelado » pour le régal des baigneurs qui se dorment au soleil.

Les « vitaminas » sont des fruits passés au mixeur, souvent avec du lait, et servis très épais ; la quantité de mélanges est infinie. Un grand verre de « vitamina » et un sandwich, pris dans une « lancho-nete », constituent un repas léger assez agréable pour le touriste qui ne veut pas s'attarder à table.

### Quelques apéritifs à base de fruits locaux

L'apéritif national est la « batida », faite d'eau-de-vie de canne à sucre, « cachaça » ou « pinga » (jus de citron pressé, sucre et glaçons). On en trouve partout, et avant le dîner il mérite qu'on en boive. Il y a aussi de nombreuses variantes, où le citron est remplacé par le « maracujá », le coco, la mandarine, l'orange, le cajou, l'ananas, etc. Mais il y a surtout la « caipirinha », encore

plus délectable, où le citron vert est coupé et ajouté en morceaux, avec l'écorce.

Cela dit, pour rassurer ceux qui ne peuvent se passer de leur boisson habituelle, il faut répéter que le Brésil produit de bons vins, et qu'il y en a dans tous les restaurants □

## DEUX BRÉSILIENS CÉLÈBRES

■ Deux rues à Paris ont des noms de Brésiliens : Oswaldo Cruz, dans le 16<sup>e</sup> arrondissement, et Santos Dumont, dans le 15<sup>e</sup>. Si le second est largement connu du public pour ses vols célèbres, de toute autre nature est la gloire d'Oswaldo Cruz. La ville de Rio se trouvait au début du siècle menacée par la fièvre jaune, que les marécages autour de la baie rendaient particulièrement présente. Le gouvernement fit appel à des médecins européens de renom, mais se fit répondre :

« Pourquoi nous ? vous avez Oswaldo Cruz ! »  
A 35 ans, ce jeune médecin était déjà mondialement connu par ses travaux. Il entreprit à Rio, Belém et Manaus la lutte contre cette fièvre jaune, puis s'attaqua à la variole et à la peste bubonique. Ayant réformé le Code de Santé publique et en même temps les services de santé et d'hygiène du pays, Oswaldo Cruz gagna pour le Brésil le prix international d'Hygiène et de Démographie. Grâce à lui, des fléaux qui menaçaient sérieusement le développement de son pays ont pu être enrayés à jamais.

## PRISE d'AUBE

=====

C'est toujours très grande fête à la Manécanterie pour la Prise d'Aube d'un nouveau Petit Chanteur. Tout d'abord parce que c'est le sang nouveau qui alimente notre Mané, c'est la relève qui se poursuit. Mais aussi parce qu'un garçon, depuis près de 2 mois, regarde les autres et contemple sur leur poitrine cette Croix de Bois qu'il ne peut encore porter et qui est le signe officiel de l'appartenance à une immense famille, à Andiran, en France, dans le monde (même au Brésil... et surtout au Brésil, dirions-nous cette année...!)

Nous célébrerons une Prise d'Aube dimanche 27 mars, le jour des Rameaux, au cours de la Grand'Messe de 11 h 15 que nous chanterons à SOS.

Il nous est arrivé souvent que Monseigneur l'Evêque vienne accueillir officiellement un nouveau Petit Chanteur en lui imposant son Aube mais surtout la Croix de Bois qu'il portera désormais sur sa poitrine.

C'est donc Mgr Saint Gaudens qui accueillera officiellement Stéphane VALAY au nombre des Petits Chanteurs de notre Manécanterie.

Tous les Petits Chanteurs sont convoqués à 10 h 45 à l'Eglise de SOS, avec l'Aube mais sans l'uniforme, sauf Stéphane qui portera son uniforme suivant la coutume.

N'oubliez surtout pas de régler vos montres et réveils sur la nouvelle heure : il faut avancer les pendules d'une heure dans la nuit de samedi à dimanche. Cela fera une heure de moins de sommeil, mais aussi une heure de moins à attendre pour partir au Brésil (Il fallait le dire évidemment...!)

XX

### ECHO & ECHOS

Les échos de notre Concert à Mézin samedi dernier sont très bons. J'ai reçu surtout les échos au sujet de ce que les musiciens de la Lyre d'Agen pensent de nous. Ils ont été extraordinairement surpris par l'ECHO de Lassus.

En somme : de bons échos pour l'Echo.

C'est une piste à bien travailler.