

# Pâques : entre culture et tradition !

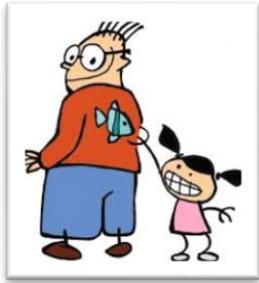
## LA TRADITION DU POISSON D'AVRIL

Comme son nom l'indique, la tradition du poisson d'avril se déroule en avril, plus précisément le 1er avril.

L'**origine** la plus connue du **poisson d'avril** :

C'est une décision de Charles IX, roi de France. Peu à peu, ces faux cadeaux se seraient transformés, en blagues, puis en **poissons d'avril** accrochés dans le dos des distraits.

Ne noyons pas le poisson: il n'existe aucune histoire exclusive de l'origine de la fête. Si la naissance du «poisson d'avril» remonterait, suivant les dictionnaires, au XV<sup>e</sup> siècle pour désigner un «entremetteur» ou «un jeune garçon chargé de porter les lettres d'amour de son maître» ; au XVI<sup>e</sup> siècle pour désigner un «maquereau» (souteneur) ou encore au XVII<sup>e</sup> siècle pour qualifier une «tromperie». Ce jour est devenu, un moment de blagues où tout le monde fait comme il veut. Mais rien ne qualifie cette fête. Autant dire que ce poisson est vraiment... **pané!**



Gabrielle. OLIVE & Misoé BOYAULT

## Pâques en Guadeloupe

La fête de Pâques est une festivité qui, au fil du temps, est devenue commerciale : elle consiste à cacher des œufs au chocolat ou autre et de demander aux enfants de les rechercher en guise de cadeau-surprise. Mais ceci n'est pas obligatoire.



Mais Pâques est aussi une fête religieuse qui commémore la résurrection de Jésus pour les chrétiens.

Aux Antilles le repas traditionnel qui est associé aux festivités de Pâques est le **Matété à crabe** ou le **dombré à crabe**. Pendant cette période de Pâques, les guadeloupéens vont camper à la plage. Ce pique-nique pascal peut prendre des allures d'un mini-déménagement, car certaines familles plantent des tentes, installent des campements et apportent tout le nécessaire pour tenir jusqu'à une semaine. Cependant, cette année encore, la crise sanitaire a eu raison de ce temps de retrouvailles, synonyme de regroupement. Ce fut, comme dirait l'autre : « Pak an pak! »

Naëlle GALAN & Yanna NESTOR

## Kalalou ou Matété Le crabe à l'honneur

### RECETTE DU CALALOU

Le calalou est une soupe antillaise réalisée pour les fêtes de Pâques.

#### Ingrédients:

6 crabes de terres  
3 paquets de feuilles d'épinards ou madère  
100gr de lard  
300 gr de gombos  
5 gousses d'ail, 4 échalotes, 3 citrons verts  
Persil, thym, sel, poivre, piment



#### Préparation:

- Nettoyer les crabes. Les ouvrir les crabes, détacher la carapace et récupérer la graisse jaune. Casser les pinces et les laver à l'eau citronnée.
- Laver et hacher grossièrement les feuilles d'épinard. Les faire cuire pendant 15 min dans 2L d'eau bouillante, égoutter puis mixer.
- Faire chauffer un peu d'huile dans un faitout. Faire revenir les échalotes, le persil, le thym hachés, le piment entier et les gousses d'ail écrasées et le lard coupé en dés.
- Ajouter les crabes, graisse et morceaux, les gombos. Saler et poivrer. Couvrir d'eau et incorporer les feuilles mixées.
- Mijoter jusqu'à épaississement du mélange. Arroser d'un jus de citron en fin de cuisson.

Millan LAGUERRE et Djouliana ELLAPIN

### RECETTE DE MATETE A CRABE



#### Ingrédients:

•6 à 8 crabes de terre/•200 g de lard fumé/•2 belles tomates  
•1 bouquet garni composé de ciboulettes, persil, thym  
•4 gousses d'ail/•3 citrons verts/•1 kg de farine  
•1 piment, sel et poivre/•huile

#### Préparation

- Brossez les crabes. Coupez-les en deux. Enlevez les carapaces, conservez la graisse et faites macérer dans du jus de citron.
- Faites aussi macérer les corps nettoyés avec les pinces et les pattes.
- Dans une cocotte, faites revenir dans un peu d'huile les ciboulettes hachées et 2 gousses d'ail écrasées. Ajoutez la graisse des crabes et le lard fumé coupé en morceaux.
- Ajoutez les crabes et les tomates et faites roussir pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, préparez votre pâte à dombrés : farine + eau + 1 pincée de sel afin de faire les petites boules de pâte roulées à la main.
- Ajoutez l'eau nécessaire pour la cuisson des dombrés et le bouquet garni.
- Faites cuire à feu doux, à couvert, pendant 30 minutes.
- En milieu de cuisson, mettez le piment non percé afin de parfumer le plat.
- En fin de cuisson, retirez le piment entier cuit sans le percer et ajoutez un jus de citron.

Djouliana ELLAPIN