

# CONTACT BARONNIES

27 boulevard Clémenceau  
26170 Buis-les-Baronnies  
04 75 28 02 50

ACCUEIL : lundi, mardi, jeudi, vendredi  
de 9h30 à 11h30  
samedi de 10h à 12h

[paroissestjosephenbaronnies@hotmail.fr](mailto:paroissestjosephenbaronnies@hotmail.fr)

Site : [paroissesentrelanceetventoux-valence.cef.fr](http://paroissesentrelanceetventoux-valence.cef.fr)



Repas paroissial

**SAMEDI 15 FÉVRIER 2020**

**À 19 h 30**

**Salle J.J. COUPON**

**à BUIS-LES-BARONNIES**

**DAUBE et ses LACTAIRES**

**Chants et histoires provençales**

**Prix du repas : 18€ par adulte,**

**12€ par enfant**

**Apéritif, repas, dessert, café,**

**vin à volonté**

**Inscriptions : Christine : 07 86 75 02 45**

**Fabienne : 06 16 53 92 25**

### PETITE HISTOIRE DE LA CHANDELEUR

*La Chandeleur se fête le 2 février. Elle a une origine païenne. D'après la coutume, Les paysans parcouraient les champs en portant des flambeaux pour purifier la terre avant de semer. Au Ve siècle, le pape la remplace par la Présentation de Jésus au temple. La tradition voulait que l'on fasse des crêpes avec la farine de l'année précédente, symbole de prospérité pour l'année à venir.*

La Chandeleur commémore la présentation de Jésus au Temple, quarante jours après sa naissance et sa reconnaissance par Syméon comme "Lumière d'Israël". Histoire d'une tradition.

C'est en 472 qu'elle a été associée aux «chandelles» (d'où son nom !) par le Pape Gélase Ier qui, le premier, organisa le 2 février des processions aux flambeaux, reprenant au compte de l'Église les rites païens des «parentalia romaines» et des «lupercales» dédiées au dieu Pan. Il aurait offert, aussi, des «oublies» - ou galettes - aux pèlerins. Ainsi serait née la tradition des crêpes.

De fait, fortes de quelque 10 000 ans d'histoire, crêpes et galettes n'ont cessé d'être de tous les repas.

Simple mélange de farine et d'eau à l'origine, elles sont faciles à réaliser et se prêtent à toutes les variations, qu'elles soient de froment ou de sarrasin rapporté en Occident dans la foulée des croisades. Vendues toutes prêtes dans les magasins ou fabriquées en direct dans les rues comme on le faisait déjà au XVe siècle, elles ne sont cependant jamais meilleures que lorsqu'on les cuit soi-même.

Tout l'art est de les faire sauter dans la poêle que l'on tient d'une main, pendant que, dans l'autre, on serre bien fort une pièce d'or, gage de prospérité pour l'année entière. Car, comme le dit le proverbe : «Si point ne veux de blé charbonneux, mange des crêpes à la Chandeleur.»

La tradition demande aussi de ne ranger la crèche de Noël qu'à partir de la Chandeleur, qui constitue la dernière fête du cycle de Noël.

Sources : <https://croire.la-croix.com/Definitions/Fetes-religieuses/Chandeleur>

<http://www.chretiensaujourd'hui.com/vivre-les-fetes/chandeleur/>