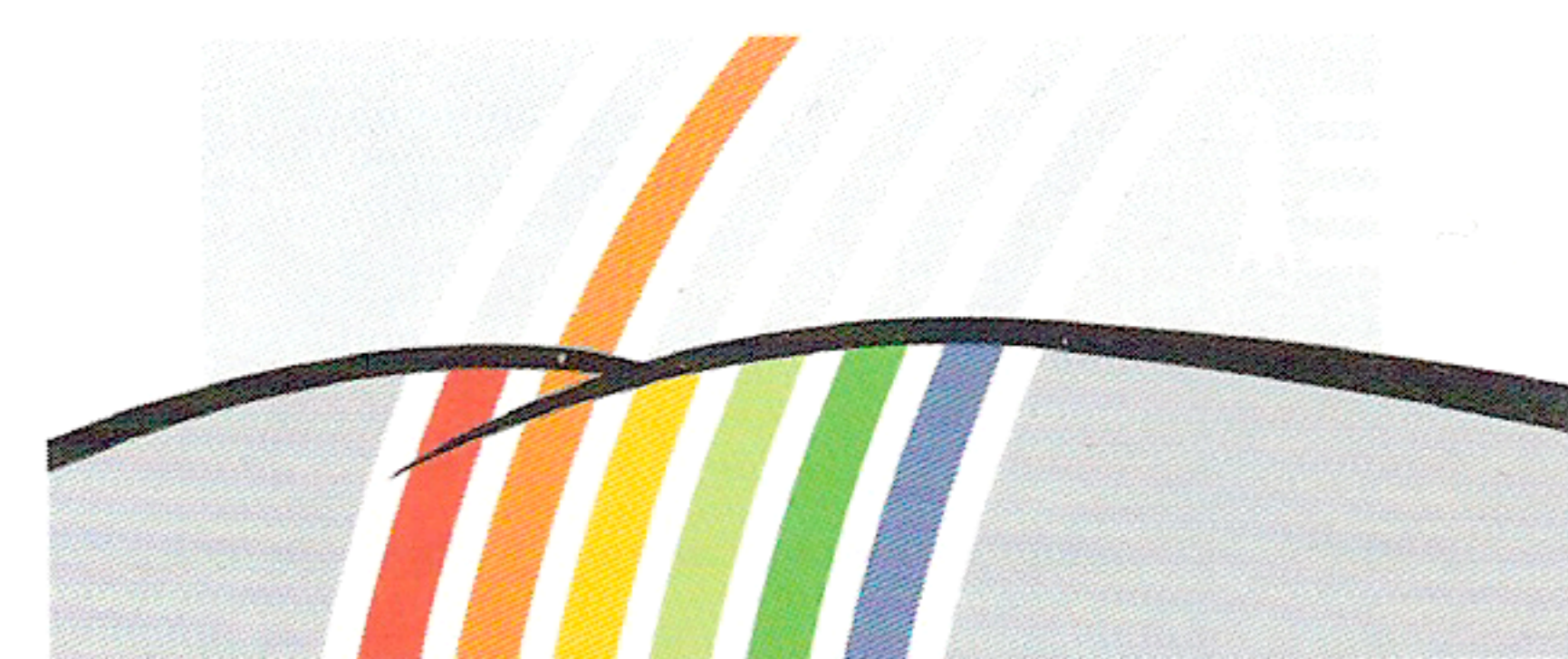


La course aux striflates en patois

Pas facile de sauvegarder une langue que l'on ne parle quasiment plus. Cependant plusieurs tentatives sont expérimentées. Certes, elles n'ont pas pour but de réapprendre

le langage de nos aïeux. Elles se veulent simplement une sensibilisation à certaines expressions à la saveur toute régionale.



PLEIGNE

Balade gourmande

Parmi les expériences didactiques en cours, on découvre avec plaisir une excursion originale sur le Plateau de Pleigne. Au programme de la balade:

- découvertes d'un paysage jurassien, de proverbes en patois,

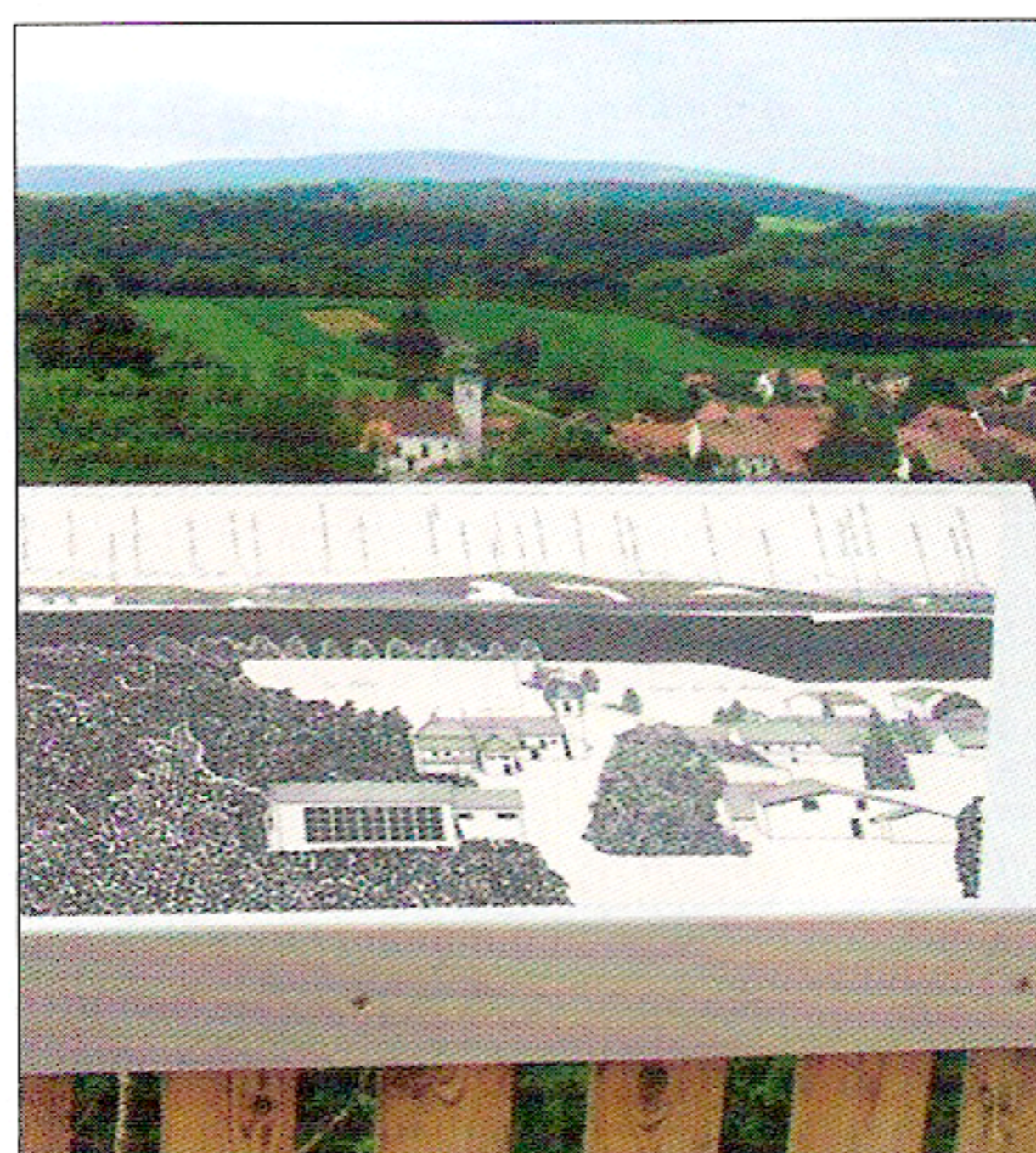
d'une recette de « striflates » après une chasse au trésor pour retrouver les ingrédients, rencontre avec des patoisants, écoute de lectures et de contes et la marche et à l'issue de la marche, confection et dégustation des délicieuses striflates.

Faisons le parcours avec une classe

Plusieurs classes ont déjà apprécié cette aventure au petit goût rétro bien sympathique. Nous savons suivi l'une d'elle :



Les élèves de Fontenais et leur instituteur Jacques Gigandet ont rendez-vous devant l'église



Les accompagnants Nicole Bindit et Marie-Madeleine Oriet les emmènent tout d'abord à la tour d'observation. C'est l'occasion de découvrir le panorama avec les nouveaux panneaux explicatifs.



La chasse au trésor débute



Durant la balades les accompagnantes commentent et répondent en patois à la curiosité des enfants



Arrivés chez Yolande Vultier, les enfants vont pouvoir mettre la main à la pâte



Quand le patois passe par l'estomac, il prend encore plus de saveur.

Recette de striflates (aimablement confiée par Yolande Vultier)

400 g de farine
5 dl de lait
50 g de beurre fondu/refroidi
1 pointe de couteau de poudre à lever
1 pincée de sel

bien mélanger durant 30 minutes

ajouter
2 dl de vin blanc chauffé quasi à ébullition puis refroidi
4 jaunes d'œufs
mélanger à nouveau

au dernier moment ajouter
les 4 blancs d'œufs battus bien ferme

...et maintenant faites des beaux dessins dans la poêle.

Voilà pour une dizaine de petits gourmands qui peuvent savourer les striflates en les enrobant d'une délicieuse crème vanille maison.



« Qué piaiji i aivôs tiand qu'mai mère chtriflait, èlle graiy'nait totes soûetches de coérbes aivôs son chtriflou pien d'païte. »
Quel plaisir j'avais lorsque ma mère faisait des striflates, elle dessinait toutes sortes de courbes avec son striflou plein de pâte.

Personnes de contact

Yolande Vultier, Mécolis 7, 2807 Pleigne, 032 431 15 47 (aussi à disposition des groupes d'adultes intéressés)

Nicole Bindy, Rue de la Gabiare, 2829 Vermes, 032 438 80 65, 079 425 03 43, nicole.bindy@gmail.com

Marie-Madeleine Oriet, Les Maïchières 6, 2802 Develier, 032 435.66.72, 079 295.72.47

Marylène Valle, Ecole, 2806 Mettembert, 032 431 12 70, 079 811 49 32, marylene.valle@bluewin.ch