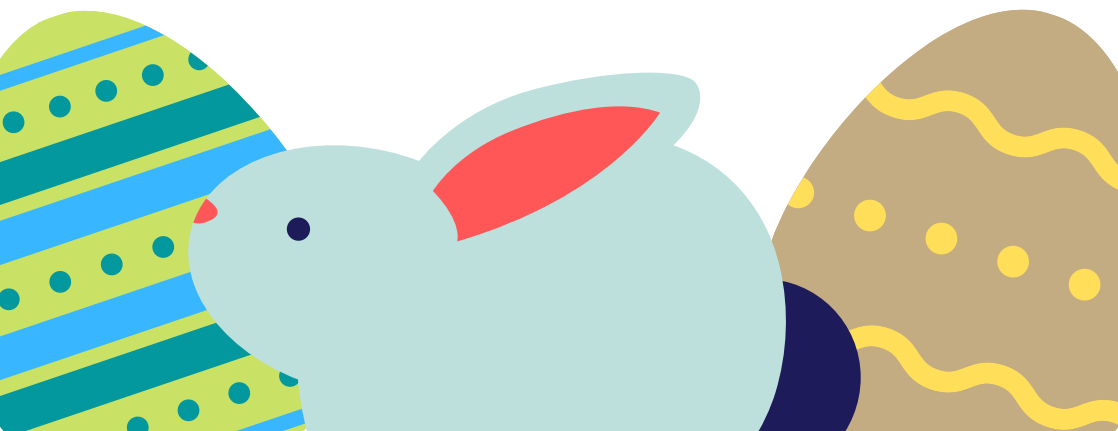


PÂQUES AVEC LES SUD'CRÉS

27 mars 2022, Château de Beupré

Chasse aux œufs

**EN ROUTE VERS
LA CAVERNE AUX CHOCOLATS**





Les cloches de Pâques ont déposé, un peu en avance, de jolis cailloux dans le domaine du Château de Beupré. Ils sont décorés avec trois symboles de Pâques : des cloches, des lapins et des œufs.

Votre mission ? Retrouver chacun d'entre eux lors de cette promenade guidée, grâce à la carte qui vous a été remise. Attention, seule la présentation des trois sésames vous donnera accès à la caverne aux chocolats.

Nous en profiterons pour vous raconter quelques histoires sur les traditions de Pâques. Celles-ci font revivre des rites païens très anciens liés à l'équinoxe et à l'arrivée du printemps : une période propice aux célébrations, entre renaissance de la nature et retour symbolique de la fécondité après le sommeil de l'hiver !

Si, pendant votre parcours, vous hésitez sur la direction à prendre, cherchez les œufs : chaque étape est annoncée par un bel œuf en chocolat élaboré par les Sud'Crés.

L'aventure débute ici, alors que vous dégustez notre délicieuse mouna de Pâques. Mais au fait, savez-vous d'où vient cette brioche ?

La mouna

La mouna, typique de la cuisine pied-noir, nous fait voyager en Afrique du Nord où les communautés chrétiennes partageaient autrefois, lors d'un pied-nique organisé le jour de Pâques, cette brioche parfumée à l'anis, aux agrumes ou à la fleur d'oranger. On l'associait notamment à la ville d'Oran mais elle était présente dans tout le Maghreb. La mouna, dont les origines sont probablement espagnoles, gagna ensuite le Midi de la France dans les années 1960 avec l'exode des Pieds-Noirs.

Chez les chrétiens, de nombreux gâteaux ponctuent les célébrations de la résurrection du Christ, qui reprennent des rites païens ancestraux autour de la renaissance printanière. La table pascale met ainsi en scène des mets symbolisant la joie et le renouveau, avec notamment des brioches dodues à base de farine de blé – on pense au culte de Cérès, déesse romaine de l'agriculture, des moissons et de la fertilité –, d'œufs et d'huile ou de beurre. Après les privations et les rigueurs hivernales, place au plaisir et à l'abondance !





Maintenant que vous savez tout sur la mouna, regardez vers le sol :
le premier sésame carillonne sous vos pieds !

Poursuivez votre quête en passant par la porte en fer forgé, puis imprégnez-vous du paysage et de l'air de la campagne. Profitez-en pour en savoir plus un autre symbole de Pâques : les cloches.

Les cloches

Pour les catholiques, les cloches des églises sont réduites au silence en guise de deuil entre le Jeudi saint, qui commémore le dernier repas du Christ avec ses disciples la veille de son arrestation, et la résurrection. Elles se remettent à sonner le dimanche de Pâques, semant au passage des œufs en chocolat dans les jardins pour la plus grande joie des enfants.

Dans certaines cultures, cependant, ce sont des animaux qui distribuent les gourmandises.

Après avoir passé l'allée de chênes et le petit pont, puis emprunté le sentier sur la droite, vous voilà arrivés au « Grand Cèdre ».

La deuxième étape du parcours commence. Entre ce bel arbre et la vieille branche penchée, comptez environ cent pas. Pendant ce cheminement, ouvrez grand vos yeux : le deuxième sésame se trouve dans ce secteur. Il est cette fois décoré avec un lapin.

Les lapins

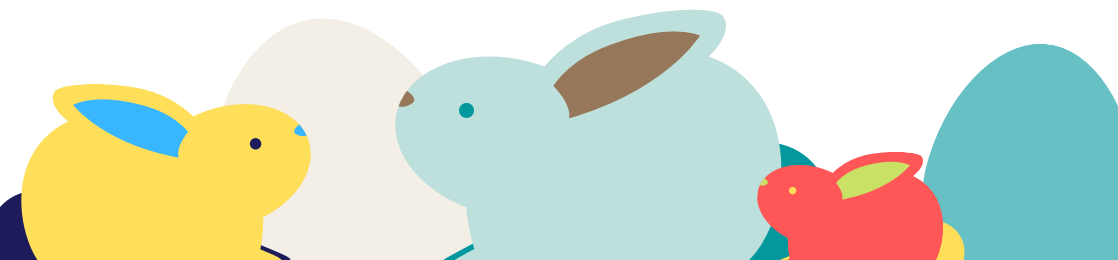
Dans les pays germaniques et nordiques, ce sont des lapins qui apportent les œufs de Pâques aux enfants, et non des cloches !

À l'origine, il s'agissait vraisemblablement de lièvres, symboles païens très anciens qui représentent la fertilité et pullulent dans les prairies au printemps. Ils sont aussi les animaux emblématiques d'Ostara, déesse de la belle saison et de la fécondité. Quand le lièvre de Pâques (*Osterhase*) voyagea avec les Allemands en Amérique du Nord, il se transforma en gentil et joli lapin (*Easter Bunny*).

Votre deuxième sésame en poche, continuez sur ce petit chemin forestier. D'ici quelques mètres, vous aurez l'impression de vous trouver dans *Charlie et la chocolaterie* en découvrant entre les branchages des guirlandes de gourmandises !

Afin d'en laisser pour tout le monde, veillez à ne pas prendre plus de 5 paquets par personne.

Alors que le sentier se termine, une belle vue du domaine et des vignes vous attend. Prenez-en plein les mirettes, car ces espaces sont habituellement fermés au public.



À quelques pas de là, au pied d'un vieil arbre aux feuilles dorées, Marie vous attend avec une petite collation. Ne perdez pas trop de temps, car vous devez encore récupérer un caillou décoré.

Avant de partir à sa recherche, répondez à une petite question sur la gourmandise qui vous a été offerte : quels sont les ingrédients qui la composent ? Du sucre ? Des œufs ? Des produits laitiers comme du lait, de la crème ou du beurre ? De la farine de blé ? Du chocolat ? Plusieurs réponses sont possibles.

Vous avez trouvé ? C'est le moment de trouver le troisième et dernier sésame. Il est juste là ! Mais au fait, savez-vous pourquoi l'œuf symbolise Pâques ?

Les œufs

Bruts, en chocolat ou cuisinés – par exemple dans des brioches comme la mouna ! –, les œufs sont partout pendant les fêtes de Pâques. Ce sont des symboles universels de vie, de naissance et de renaissance. Avant même le développement du christianisme, on s'offrait pour fêter la belle saison de simples œufs de poule, souvent peints ou décorés. Au Moyen Âge, l'Église catholique interdit la consommation d'œufs au moment du carême, mais les poules continuaient bien sûr à pondre durant les quarante jours précédant Pâques, constituant au fil des semaines une belle réserve. Et le chocolat ? Il fut sûrement d'abord coulé dans des coquilles vides, puis dans des moules au XIXe siècle. À partir des années 1960, la production devint plus massive et les œufs en chocolat s'imposèrent chez les petits et grands gourmands.





Vous voilà maintenant sur le chemin du retour, le long des vignes.

Vous allez présenter vos trois sésames à l'entrée de la caverne aux chocolats, dans leur ordre de ramassage : cloche + lapin + œuf.

Nous vous proposons une dernière activité avant le déjeuner. Vous souvenez-vous des jolis œufs en chocolat qui ont marqué les étapes de cette chasse gourmande ? Vous pouvez les gagner en réalisant le plus joli dessin possible sur le thème de Pâques, pendant que vos parents se rendent à l'atelier vins-chocolats. Les gagnants – un par groupe de départ – seront annoncés lors du déjeuner.

Gourméditerranée, les Sud'Crés et le Château de Beaupré vous souhaitent une magnifique journée !

Merci à nos partenaires Valrhona, Banque Populaire, Esprit Gourmand, METRO France, Nespresso, Palais des Thés, Maison Lerda, SH Emballage, COMATEC, Alpha-form, Lexus.



Gourméditerranée

L'ASSOCIATION CULINAIRE DE RÉFÉRENCE EN PROVENCE

Depuis 2012, Gourméditerranée promeut l'**identité solaire et mélangée de la cuisine en Provence et en Méditerranée**.
Créée pour fédérer les artisans du goût œuvrant dans le Sud, avec Marseille comme épice, elle témoigne plus que jamais de la **vitalité de la scène culinaire régionale**.

Elle réunit près de 70 hommes et femmes profondément attachés aux saveurs, à l'hospitalité et à la diversité du bassin méditerranéen. Les membres de Gourméditerranée, qu'ils soient chefs, responsables de salle, pâtisseries, fromagers, boulangers ou autres acteurs des métiers de bouche, incarnent eux-mêmes une formidable **pluralité de métiers, de savoir-faire et de sensibilités**.

Les **Sud'Crés**, qui rassemblent une douzaine de pâtisseries, cuisiniers, glacières et chocolatiers, se réunissent régulièrement pour échanger et partager leurs créations, interprétant à leur manière les temps forts du calendrier gourmand ou composant sur des thèmes qui varient au gré des saisons et des inspirations.





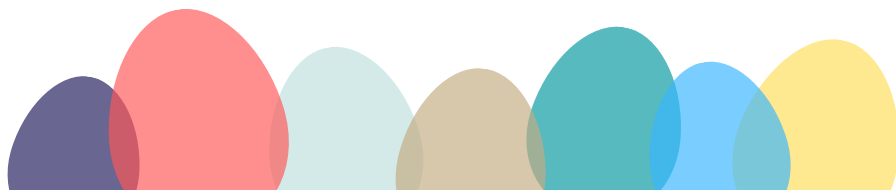
Gourméditerranée

L'ASSOCIATION CULINAIRE DE RÉFÉRENCE EN PROVENCE

Depuis 2012, Gourméditerranée promeut l'**identité solaire et métissée de la cuisine en Provence et en Méditerranée**. Créée pour fédérer les artisans du goût œuvrant dans le Sud, avec Marseille comme épice, elle témoigne plus que jamais de la **vitalité de la scène culinaire régionale**.

Elle réunit près de 70 hommes et femmes profondément attachés aux saveurs, à l'hospitalité et à la diversité du bassin méditerranéen. Les membres de Gourméditerranée, qu'ils soient chefs, responsables de salle, pâtisseries, fromagers, boulangers ou autres acteurs des métiers de bouche, incarnent eux-mêmes une formidable **pluralité de métiers, de savoir-faire et de sensibilités**.

Les **Sud'Crés**, qui rassemblent une douzaine de pâtisseries, cuisiniers, glaciers et chocolatiers, se réunissent régulièrement pour échanger et partager leurs créations, interprétant à leur manière les temps forts du calendrier gourmand ou composant sur des thèmes qui varient au gré des saisons et des inspirations.



L'aventure débute ici, alors que vous dégustez notre délicieuse mouna de Pâques. Mais au fait, savez-vous d'où vient cette brioche ?

La mouna

La mouna, typique de la cuisine pied-noir, nous fait voyager en Afrique du Nord où les communautés chrétiennes partageaient autrefois, lors d'un pied-nique organisé le jour de Pâques, cette brioche parfumée à l'anis, aux agrumes ou à la fleur d'oranger.

On l'associait notamment à la ville d'Oran mais elle était présente dans tout le Maghreb. La mouna, dont les origines sont probablement espagnoles, gagna ensuite le Midi de la France dans les années 1960 avec l'exode des Pieds-Noirs.

Chez les chrétiens, de nombreux gâteaux ponctuent les célébrations de la résurrection du Christ, qui reprennent des rites païens ancestraux autour de la renaissance printanière. La table pascale met ainsi en scène des mets symbolisant la joie et le renouveau, avec notamment des brioches dodues à base de farine de blé – on pense au culte de Cérès, déesse romaine de l'agriculture, des moissons et de la fertilité –, d'œufs et d'huile ou de beurre. Après les privations et les rigueurs hivernales, place au plaisir et à l'abondance !

