

NEWSLETTER N° 20

NOVEMBRE 2021



**ASSOCIATION
DES AMIS
DE ST JACQUES
DE COMPOSTELLE
DE LA CHARENTE**
21, rue d'Iéna
16000 ANGOULEME

www.
amisdestjacquesencharente.com



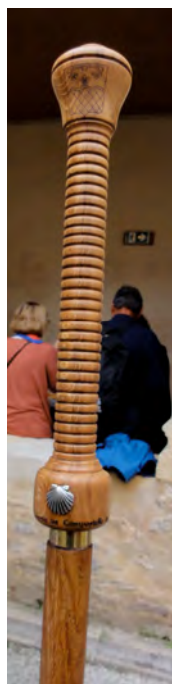
Message de notre Président

L'année 2021 se termine et le Conseil d'Administration vous remercie de votre participation aux différentes sorties et que vous avez su respecter avec les conditions sanitaires imposées.

Regardons l'avenir, 2022 se promet d'être aussi attractive. Vous savez que le "Chemin" qui traverse la Charente demande beaucoup d'entretien, chacun y participe à sa manière et c'est aussi un des liens que nous avons avec les autres associations de la région. Cela demande beaucoup d'efforts et de temps aux bénévoles, aux communes traversées et aux autres associations du département pour rendre le "Chemin" agréable et accessible à tous. Remercions ces anonymes qui œuvrent en silence. Respectons leur travail!

Alors, prenez votre bâton, votre courage, ne faiblissez pas, pour que 2022 soit aussi belle que les précédentes. Nous vous attendons!

Bonnes fêtes et merci. **YANN**



Cheminer vers Compostelle est une expérience dont la dépense nous rend plus riche!

Marcher vers Saint-Jacques de Compostelle implique donc pour chacun le dépassement de soi, autrement dit de tenter ce que l'on croyait jusqu'alors impossible



CHAZELLES

20 Novembre 2021

CHAZELLES, AU COEUR DE LA PIERRE

Samedi 20 Novembre, en début d'après-midi, une quarantaine d'adhérents se sont retrouvés sous le soleil, pour un bol d'air au cœur charentais de la pierre.

Jean-Paul Cailleteau fut notre cicérone sur des terres qu'il connaît particulièrement bien.

La population de Chazelles, en hausse depuis la Révolution -ce qui est assez rare pour une commune rurale- se répartit en de multiples lieux-dits.

Chazelles se situe sur le karst de La Rochefoucauld, bloc calcaire parcouru par des fissures, dans lesquelles coulent des eaux souterraines, qui alimentent les sources de la Touvre, et donc le réseau d'eau potable de l'agglomération angoumoisine.

Le Bandiat traverse le bourg et irrigue ses terres.

Sur le plan économique, dès le dix-huitième siècle, le fer de la vallée était acheminé vers la fonderie de Ruelle pour confectionner des canons.

Au début du vingtième, l'arrivée du chemin de fer permet l'installation d'ateliers de taille de pierre, et Chazelles se revendique « **capitale de la pierre** » comme le rappelle une statue installée à proximité de **l'ancienne gare**.

La commune possède plusieurs édifices intéressants : l'église paroissiale Saint- Martin, commencée au douzième siècle et remaniée à diverses époques, l'église Saint- Paul, classée Monument Historique et le logis des Dumas, en centre bourg datant des quinze et seizième siècle.



Enfin une réalisation plus récente est le portique de la gare servant à charger les blocs de pierre sur le train.

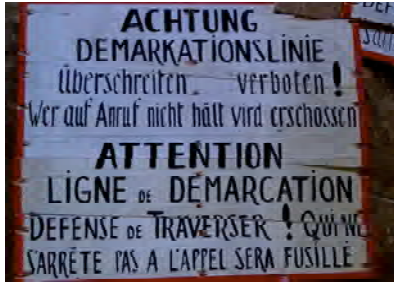
En suivant le chemin aménagé sur le site de l'ancienne voie ferrée, nous avons pris connaissance de

l'histoire du lieu grâce à des panneaux informatifs de grande qualité.

L'activité d'extraction et de taille de la pierre s'effectuait encore dans les années soixante avec 4 carrières en activité et 300 employés. Les tailleries de Chazelles exploitaient un calcaire particulièrement dur, datant du jurassique moyen, alors qu'à quelques kilomètres (Grassac, Bouex, Garat) il s'agissait d'un calcaire beaucoup plus tendre.



Le second panneau évoque les charbonnières : plateforme de production de charbon de bois. Le bois à carboniser (hêtre, chêne, charmillle ...) était dressé debout sur 3 ou 4 niveaux et l'opération demandait une semaine. Une centaine d'hectares disparaissaient ainsi chaque année, loin de notre conception moderne de forêt durable.



Un autre panneau signale le tracé de la ligne de démarcation. En activité pendant la période de juin 1940 à novembre 1942, elle partageait la France en deux zones sur 1200 kilomètres. La zone libre s'étendait sur 68 communes du département dont Confolens, et l'ensemble était rattaché à la préfecture de Limoges.

La voie ferrée Marthon-Nontron a été déclassée en 1976 et Marthon - Le Queroy en 1992, ce qui nous permet aujourd'hui de circuler à pied ou vélo sur cet axe, particulièrement agréable.

Notre parcours s'est poursuivi par la vallée puis les hauteurs, au-dessus du Bandiat.

Pour clôturer l'après-midi nous avons visité le musée des anciens outils. Monsieur Jean-Paul Bousquet a amassé plusieurs milliers d'outils anciens, dont il a fait don à la commune de Chazelles.

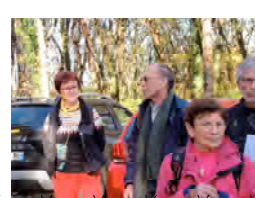
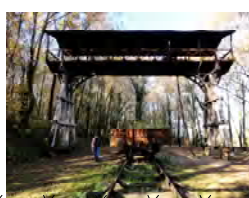
L'association les Chats Huant les a restaurés et mis en valeur avec le soutien des collectivités territoriales. Des bénévoles assurent l'accueil, en expliquant l'emploi de ces outils aux formes parfois surprenantes.



Nous avons pu ainsi découvrir un ensemble exceptionnel, les plus anciens outils remontant au dix-neuvième siècle. Toutes les professions actives dans nos campagnes sont représentées: tonneliers, menuisiers, tanneurs et cordonniers, coiffeurs, forgerons, maçons et agriculteurs.

Il sera toujours possible de revenir approfondir l'outillage utilisé pour telle ou telle activité, en s'informant préalablement auprès de la mairie de Chazelles.

En conclusion de ces belles découvertes, nous devons revenir à Chazelles...au moins pour déguster la bière artisanale La Rainette, dont on nous a vanté les mérites ! ...





Après une longue marche si nous prenions une petite gourmandise jacquaire!

Le gâteau du pèlerin, dessert typique du nord de l'Espagne,
au goût délicat d'amande.

La tarta de Santiago :

un savoureux gâteau aux amandes!



Dessert traditionnel, par excellence, de la Galice, la tarta de Santiago fait le bonheur des pèlerins de passage à Saint-Jacques, comme de toutes les familles galiciennes (depuis au moins le XIX^e siècle). On la déguste surtout au mois de juillet et la première semaine d'août, lors des fêtes célébrant la Saint-Jacques.

Laurence Guillas est enseignante à Saint-Jacques-de-Compostelle depuis de nombreuses années. Sa belle-mère, Lolita, authentique señora de Galice, a bien voulu lui livrer les secrets de ce gâteau succulent :

INGRÉDIENTS (POUR 8 OU 12 PARTS)

- 250 g d'amandes en poudre
- 250 g de sucre
- 5 œufs
- le zeste d'un demi-citron
- du sucre glace (pour saupoudrer)
- 1 morceau de beurre (pour beurrer le moule)
- 1 moule rond de 22 cm de diamètre et une croix de Saint-Jacques en papier

PREPARATION

Mettre le four à préchauffer à 175°C.

Dans un saladier, verser le sucre, l'amande en poudre et le zeste de citron. Bien mélanger avec une fourchette.

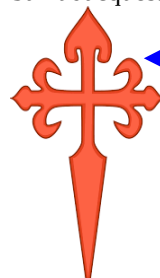
Ajouter les œufs et bien mélanger le tout.

Il ne faut pas battre, mais soulever les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.

Beurrer le moule. Verser ensuite le mélange dans celui-ci en baissant le four à 170° pendant 50 minutes, jusqu'à ce que la superficie soit juste dorée.

Quand la tarte est cuite, la retirer du moule quand elle est encore tiède.

Quand elle a refroidi, la saupoudrer de sucre glace après y avoir déposé la croix de Saint-Jacques.



Pour ce POCHOIR

2 tailles,

20 x10 et 14x7

**Lorsque vous
aurez réalisé le
gâteau, faites nous
le goûter!**

Après cette succulente dégustation,
il nous faut faire une bonne "ronflette!"



Jean-François. FOL

ET SI LE PERE NOEL ETAIT LE 4ème ROI MAGE ??????

Une légende nous venant du grand nord, probablement de Finlande, nous raconte l'histoire suivante :

Un roi scandinave Nicklaus ayant appris la naissance de Jésus par des marchands car il était si loin de Bethléem qu'il n'avait pu voir l'étoile ni entendre l'ange Boufareu alors il décida de lui rendre visite.

Il vendit tous ses biens et donna la couronne à son fils et partit pour un très long voyage de plusieurs milliers de kilomètres.

Durant son voyage il traversa beaucoup de pays et vit la misère des gens. Il avait si bon cœur que pour donner un peu de joie aux enfants qu'il rencontrait il leur offrait des cadeaux et des douceurs.

Il fit tant et si bien qu'arrivé devant la crèche, il n'avait plus rien à offrir. Il pleurait à chaudes larmes honteux de lui-même et il n'osait se présenter devant l'Enfant.

Mais Marie qui savait tout et lisait dans les cœurs lui dit :
Approche mon bon Nicklaus, approche et embrasse le petit car en faisant ce que tu as fait aux enfants du monde entier c'est à mon Fils que tu l'as fait et il t'en remercie.

Elle ajouta encore : retourne dans ton pays et quand tu auras retrouvé ton royaume continue et chaque année va par le monde et donne du bonheur à tous les enfants.

Ainsi fit-il : qu'on le nomme Santa Claus, Saint Nicolas ou le Père Noël ou que dans certains pays comme l'Espagne ce soient les Rois Mages, Nicklaus est attendu chaque année dans le monde entier durant tout le mois de décembre. **Gilles BELUGOU**



Cette crèche de santons habillés, est de Lise Berger (74 ans)

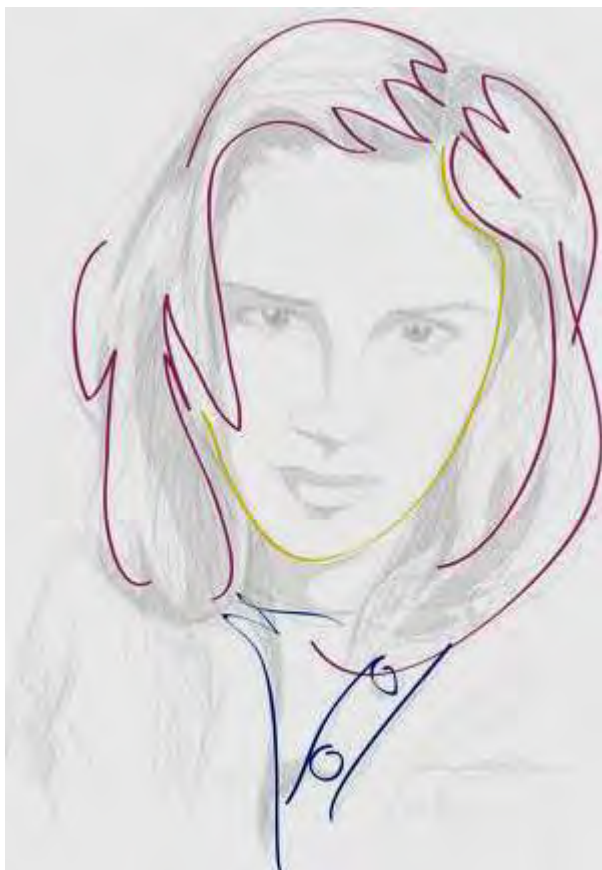
CRECHE VENANT DES PHILLIPINES



**Dans l'attente de l'info concernant notre dernière
rencontre jacquaire 2021, vous le savez???**

C'est samedi 11 décembre à Angoulême.

Programme varié ; balade urbaine avec Paulette...et avec nos pieds,
pour nous mettre en appétit et partager le pique-nique en présence de
Céline Anaya Gautier, une Fille du Chemin...



BIOGRAPHIE

De 9 à 18 ans, Céline a vécu au Pérou, dont elle est originaire

De retour en France elle a exercé la profession d'hôtesse de l'air. Lors de ses escales, elle a visité avec passion les pays qu'elle a traversé, s'est confrontée à la misère et a décidé de s'investir dans l'action humanitaire, notamment au Pérou. Elle a d'abord travaillé à la Posadita del buen pastor à Lima, avec des enfants atteints du Sida, souvent orphelins, et toujours rejetés. Elle s'est également occupée d'enfants des rues exploités dans des usines à briques.

En 2003, elle a entamé son premier travail photographique Cœur de Femmes.

Durant 20 années, elle a accompagné des femmes de la rue, de passage à la Halte, à Paris. Pour ce travail, elle a obtenu, d'une part, la bourse du Talent reportage Kodak, une bourse Défi jeune du Ministère de la Jeunesse et des

Sports, et a fait partie des lauréats de la bourse Marcel Bleustein-Blanchet. Elle a publié, d'autre part, le livre Cœur de Femmes, en mars 2004, aux Editions de La Martinière.



Compostelle avec Santiago, la via Francigéna avec Leandro. C'est une tradition dans la famille de Céline Anaya Gautier de marcher ensemble, mère et fils, quand l'enfant atteint ses 7 ans. Marcher avec son enfant c'est le découvrir à part entière

Cathédrale de Saint-Jacques De Compostelle

