

En France, les fêtes de Pâques sont rythmées par le partage et le chocolat. D'autres pays sont plus originaux que nous en la matière, voici une sélection des traditions de Pâques les plus insolites faite par Aude.



Juste pour le plaisir du lapin (où est l'œuf?)



Australie : Le symbole de Pâques n'est pas le lapin mais le Bilby, une espèce de rongeur aux grandes oreilles et au nez fin.



Espagne : à Verges (en Catalogne), les habitants se déguisent en squelettes et exécutent une danse de la mort jusqu'au petit matin pour souligner le Jeudi saint. La procession reconstitue notamment des scènes de la Passion du Christ



Corfou, à 11h le jour de Pâques, les habitants lancent des pots en argile par la fenêtre pour les fracasser dans la rue. Les pots, en se brisant, symbolisent le renouveau attendu pour la prochaine année



Guatemala : Les villageois préparent des tapis colorés à base de sciure de bois et de fleurs pour accueillir les processions de Pâques. Tous les fidèles se rendent ainsi à l'Eglise en passant par ces chemins, laissant derrière eux des arcs en ciel de poussière multicolores.



République Tchèque : les garçons fabriquent des fouets (pomlázkas) avec des petites branches de saule blanc pour fouetter les jeunes filles. Les Tchèques pensent en effet que ce bois possède des vertus rajeunissantes et revigorantes



Suède : Ce sont les poussins qui apportent les œufs de pâques. Le jeudi Saint les enfants se déguisent et portent jupes longues et foulards sur la tête (Påskkåringar). Armés de balais ils vont de maison en maison pour demander des bonbons comme pour Halloween. Puis le dimanche de pâques les suédois lancent des feux d'artifice et font beaucoup de bruit pour faire fuir les sorcières de pâques.



Dans les pays du Maghreb, au Liban, en Jordanie ou en Inde, on vend des poussins multicolores sur les marchés

Ce qu'il faut savoir sur le vin



"Récit de Marie-Claude et Eric, en vacances à La Réunion.

Nous avons visité le Chai de Cilaos et y avons trouvé bonne compagnie. Le vin blanc sec est d'un cépage Coudert, peu connu, mais intéressant. Le vigneron qui le cultive et avec lequel nous avons fait connaissance est en lien avec Nono, le grand maître de la Confrérie du Pied de Raisin

Ils produisent aussi du rosé et du rouge.

Au cours d'une conversation fort animée, nous avons fait la promotion de notre Confrérie. Ils seraient partants pour un jumelage !!! Affaire à suivre....«

Merci à vous deux et je vous souhaite à tous une bonne lecture. Dominique

La Confrérie du Pied de Raisin

Créée en 2004, par une poignée de sudistes passionnés de vin, a pour vocation de promouvoir la production du Chai de Cilaos et d'œuvrer à son développement, notamment en organisant des manifestations à caractère culinaire, la plupart du temps

"Les membres de la confrérie se déplacent verre au poing, pour étancher leur soif et celle de l'autre, ils s'expriment parfois en latin, répétant à l'envi "In vino veritas" (Dans le vin la vérité). "Servons en tout temps et en tout lieu le vin de Cilaos, encourageons l'art, mais décourageons le vice".

Daniel André, l'un des fondateurs de la confrérie, a rappelé les fondamentaux des membres de la confrérie, à savoir apprécier la convivialité et adorer la partager. "Aimer le vin, c'est aimer les gens".



Enfin, si la confrérie, qui compte aujourd'hui quelque 130 membres (elle en comptait une vingtaine à ses débuts), commence à être bien connue dans l'île, le Grand Maître, Pierre Noé Dijoux a émis le souhait qu'elle puisse un jour rayonner également à l'extérieur des frontières du département, notamment en métropole. "Nous avons déjà des ambassadeurs chinois, des intronisés bourguignons, des viticulteurs de la région de Gaillac, mais nous manquons encore de visibilité", admet le Grand Maître. La confrérie du Pied de Raisin de Cilaos est encore jeune, comme le vin, elle ne peut que se bonifier avec le temps. T.L.

Réunion. 1 - Elyas Akhoun • Publié le 4 février 2019 à 12h51

Le chai de Cilaos reprend de l'activité. Fermé il y a un an et demi, les viticulteurs du cirque furent grandement déçus de la perte d'un si bel outil. Mais grâce à la passion de deux dalons, le cirque devrait connaître de nouveau de belles périodes de vendanges



La cave de coopérative a connu de belles années depuis sa création en 1992 et devrait retrouver toute sa splendeur d'antan avec un nouveau propriétaire qui connaît bien le métier de producteur de vins. Olivier Cadarbacasse exploite en effet 36 hectares de vigne dans la région bordelaise. C'est lui qui a racheté le chai de Cilaos et va désormais naviguer entre son île natale et la Gironde Il veut donc relancer la filière viticole de La Réunion avec l'aide des producteurs de Cilaos. Début des vendanges australes dans une quinzaine de jours. Première cuvée fin décembre 2019/ début janvier 2020. Pour relancer la production, Olivier Cadarbacasse et Bruno Fontaine comptent sur la mise à disposition par le conseil départemental et la commune de 8 hectares de vignes à Palmiste-Rouge et à Ilet-à-Cordes.

Les raisins bientôt à maturité à Cilaos pour les vendanges prévues à la mi-février. 5 producteurs ont déjà relevé le défi en rejoignant Olivier Cadarbacasse. Le vigneron Bordelais qui aime travailler en équipe espère écrire un nouveau chapitre sur l'histoire du vin à La Réunion.

Fête de la Saint-Vincent et du vin à Cilaos du 7 au 9 février 2020 (Post Author: [Habiter-La-Réunion](#) Post published: 4 février 2020)

Saint-Vincent, le saint patron des vigneron est à l'honneur dans le Cirque de Cilaos, berceau du vin de l'île de La Réunion ! Cette fête traditionnelle que l'on célèbre un peu partout dans le monde, l'est également à La Réunion, quelques semaines après le coup d'envoi des vendanges dans le cirque de Cilaos. Une bonne occasion de découvrir en famille le travail des vigneron de Cilaos et de la *Confrérie du Pied de Raisin* tout en profitant du cadre splendide du Cirque de Cilaos.

À la découverte du vin de Cilaos

A ne pas confondre avec le vin issu du cépage Isabelle et qui porte pourtant le même nom, le Vin de Cilaos est l'un des seuls vins français produits dans l'hémisphère sud. Si la vigne est apparue dès 1665 principalement dans les grandes villes de La Réunion, il faudra attendre la fin du XIX^{ème} siècle pour découvrir des vignes dans le cirque de Cilaos, avec l'arrivée des « petits blancs »

Alors que le phylloxéra ravage les vignobles de France en 1868, les autorités de l'île interdisent alors l'introduction des cépages nobles, plus sensibles à la maladie. Ainsi, le vin de Cilaos est longtemps resté un vin d'apéritif, issu d'un cépage médiocre : l'Isabelle. C'est la naissance du vin qu'on surnomme alors : « le vin qui rend fou ».

Interdit en 1975, de nouveaux cépages sont finalement introduits et le vin de Cilaos gagne alors en qualité. La création de la coopération du Chai de Cilaos en 1992, la plantation des premiers cépages nobles dans le cirque annonce à cette période un vin blanc sec ou moelleux en 1996. Il faudra attendre 2 années en plus pour que le premier vin rouge de Cilaos fasse son apparition. Le vin de Cilaos est aujourd'hui consommé régulièrement sur l'île et se positionne aussi comme un produit touristique indispensable à tout séjour dans le cirque !

Source : Ville de Cilaos, Destination Sud Réunion

Merci à Aude pour ses recherches