



# « Dis-moi »

## Script de l'épisode 2: lapins et œufs

Bonjour tout le monde, j'espère que vous allez bien. On se retrouve sur Dis-moi, le mini-podcast de l'Alimentaryrium, musée de l'alimentation à Vevey. Le printemps est là, Pâques arrive à grands pas. Je suis Jelena, l'une des conservatrices, et je vais tenter de répondre à Ludivine qui a 11 ans et qui demande :

*« Dis-moi, pourquoi on mange des lapins en chocolat et des œufs à Pâques ? »*

C'est parti !

Une des pistes à explorer est celle des histoires et contes populaires qu'on se raconte au coin du feu et qui se sont transmis au fil du temps et de génération en génération. En particulier, une légende qui vient d'Allemagne et qui raconte l'histoire d'une femme pauvre, sans un sou, qui ne pouvait offrir des douceurs à ses enfants pour la fête de Pâques.

Alors, elle aurait caché des œufs dans le jardin, car des œufs, elle en avait tout plein. Complètement par hasard, un lapin se trouvait dans le jardin quand les enfants sortirent chercher les œufs. Et quand ils virent ce lapin, les enfants pensèrent que c'était lui qui les avait pondus, ces œufs.

*D'accord pour le lapin, me dirais-tu, mais pourquoi en chocolat ?*

Eh bien, comme tu peux t'en douter, cela a de nouveau un lien avec l'Allemagne et l'histoire du lapin que je viens de te raconter.

À la fin du 19<sup>e</sup> siècle en Europe, on a enfin trouvé la bonne recette pour faire du chocolat à croquer comme on le connaît aujourd'hui.

On aime lui donner des formes d'objets et d'animaux en utilisant des récipients particuliers qu'on appelle les moules. Pour fabriquer ces moules à chocolat, il fallait des usines spéciales, appelées 'moulisteries'.

Et c'est en Allemagne que la majorité de ces fabriques ont vu le jour à partir du début du 20<sup>e</sup> siècle. Dans ces moulisteries, les ouvriers utilisaient des feuilles plates de fer-blanc, ce même métal dont sont faites les boîtes de conserve aujourd'hui. Ils employaient ensuite des marteaux géants appelés marteaux-pilons pour frapper ces feuilles de métal et les mettre

# « Dis-moi »

## Script de l'épisode 2: lapins et œufs



en forme. Les dessinateurs qui créaient les modèles pour les moules, s'inspiraient de la culture populaire, comme les contes, par exemple, et ils se sont mis à dessiner des lapins et des œufs. Ces fabriques avaient donc produit plein de lapins en fer-blanc et fournissaient les chocolatiers européens et même américains avec ces moules à chocolat.

Ceci pourrait expliquer en partie pourquoi le lapin précisément en chocolat est devenu un classique.

Pour revenir à pourquoi mange-t-on des œufs à Pâques, d'un point de vue religieux, l'œuf est un symbole fort car il représente la vie.

Pour les personnes de culture chrétienne, l'œuf représente aussi la résurrection de Jésus Christ que l'on célèbre à Pâques.

Cependant, il y aurait également une autre explication... un peu plus 'pratique'.

Entre Carnaval et Pâques, il y a une période de l'année qu'on appelle le Carême. Au Moyen Âge, pendant cette période du Carême, l'Église avait interdit au peuple de manger certains aliments, en particulier ceux d'origine animale - non seulement la viande, mais également le beurre et... les œufs ! On qualifiait cette période de l'année de période 'maigre'. Ainsi, une fois le Carême fini, les gens se retrouvaient souvent avec un surplus d'œufs qu'il fallait manger rapidement pour éviter de les gaspiller.

**Et voilà ! Tu connais maintenant l'histoire des œufs et du lapin de Pâques ! Si, comme Ludivine, tu as des questions sur l'alimentation, n'hésite pas à nous les envoyer par email à :**

[community@alimentarium.org](mailto:community@alimentarium.org)

ou via les réseaux sociaux – on se fera un plaisir de te répondre dans les prochains épisodes.

La semaine prochaine, nous poursuivons l'exploration pascale avec l'agneau, la carpe et le cabri !

En attendant, l'histoire continue sur [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org).

Merci de nous avoir écoutés !

À bientôt !



Retrouvez les autres épisodes et les visuels interactifs sur notre site internet:

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)