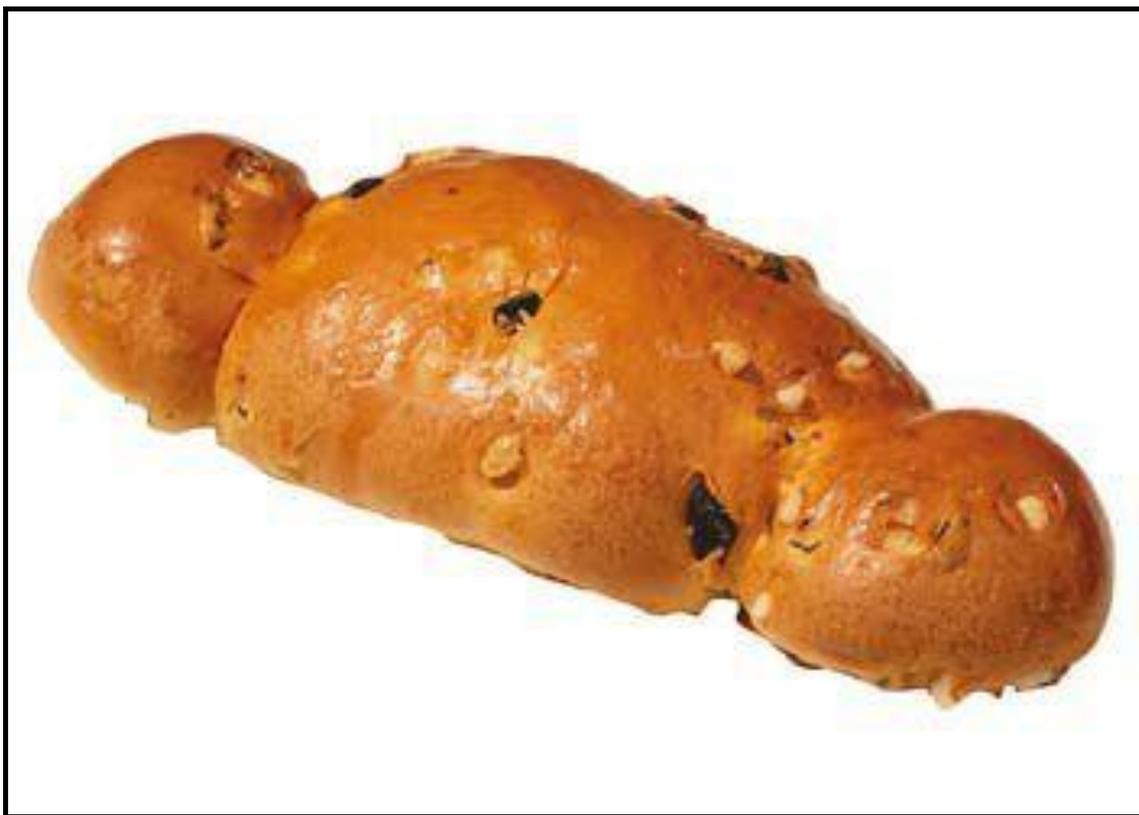


*Projet Erasmus+ Namur - Marsala*  
*" Tradi Ali Culture "*  
*Traditions et folklore liés à l'alimentation*



# *Le Cougnou*

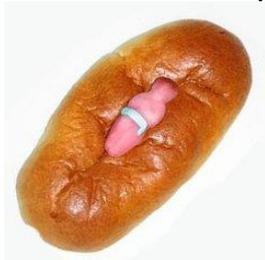


*Arnaud Braet*

## **Qu'est ce qu'un « cougnou » ?**

Le « cougnou » est une pâtisserie de Noël fabriquée à partir d'une pâte levée préparée avec du lait et des œufs et généralement agrémentée de raisins secs et de sucre perlé. Il est de forme allongée et se termine aux deux extrémités par un cercle, figurant deux têtes. L'ensemble représente l'enfant Jésus emmailloté dans un linge.

Les cougnous sont souvent décorés. On les trouve couverts d'un enfant Jésus en sucre ou simplement saupoudrés de sucre perlé. Dans le Hainaut, le Namurois et le Pays de Liège, on les décore parfois avec des ronds en terre cuite. A Tournai, ils sont décorés avec un petit Jésus en plâtre.



Ronds en terre cuite

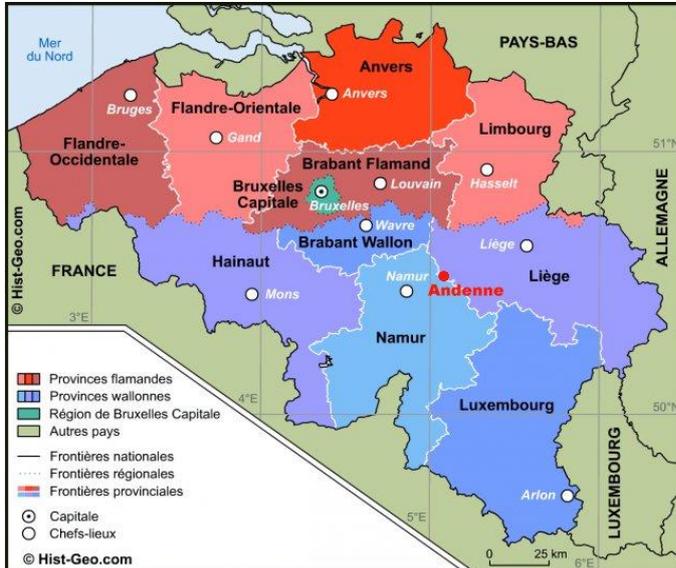
## **Origine géographique et historique du cougnou**

Le cougnou serait né au 9<sup>ème</sup> siècle dans le Hainaut, principalement dans la région de Charleroi. Le mot « conuada » qui apparaît dans un texte de cette époque, pourrait désigner des petits pains pétris avec du lait et des œufs. Le terme « cougnou » est mentionné dans une autre source datant du 17<sup>ème</sup> siècle. L'origine du terme viendrait du mot wallon « quenieux » désignant un petit pain réalisé avec du lait et des œufs. Le mot « quenieux » trouve lui son origine du latin « cuneolus », voulant dire petit-coin. Le cougnou primitif serait donc de forme triangulaire. Ce n'est qu'à partir du 16<sup>ème</sup> siècle que notre cougnou aurait pris la forme d'un bébé emmailloté.

Ce cougnou en forme de bébé apparaît dans une autre source racontant que les premiers missionnaires chrétiens, en arrivant dans nos régions, auraient récupéré les traditions païennes qui se déroulaient lors des festivités qui marquaient les changements de saisons. Nos ancêtres avaient déjà remplacé les sacrifices d'animaux vivants par des sacrifices sous forme de nourriture et plus spécialement par de la nourriture à base de céréales. C'est sous l'influence de ces missionnaires que la forme du cougnou s'est peu à peu transformée pour ressembler à un bébé emmailloté.

Cette tradition du cougnou s'est évidemment répandue dans d'autres régions. Dans le Borinage et le Centre, on parle de la « Cougnole ». A Lessines, on l'appelle le « Jésus » et à Ath, le « Fransqueman ». Même en pays flamand, le cougnou est connu sous le nom de « Toteman ». Ce mot vient du néerlandais « man met toten » où « toten » désigne les deux extrémités du cougnou formant d'un côté, la tête et de l'autre, les pieds emmaillotés.

# **Tradition et Folklore liés au cougnou: les « Trairies »**



Apparues au 19<sup>ème</sup> siècle, les « Trairies » sont une tradition propre à la ville d'Andenne. C'est une partie de jeu de cartes qui débutait traditionnellement après la messe de minuit de Noël et qui se déroulait initialement dans les trois boulangeries de la « Place du Perron », située dans la partie ancienne de la ville. Le cougnou sert d'enjeu à cette partie de cartes que les andennais ne rateraient sous aucun prétexte.

Avec le temps, les « Trairies » ont évidemment évolué et changé. Vu l'intérêt économique, on ne joue plus uniquement dans les boulangeries mais le jeu s'est introduit dans les cafés et hôtels et même dans le cercle familial. Les jeux débutent plus tôt et n'attendent plus la fin de la messe de minuit.



Selon un folkloriste français, il semblerait que les premières « Trairies » aient été introduites par des pipiers allemands attirés dans la localité d'Andenne par la qualité de son argile, une terre glaise plastique idéale pour la fabrication de pipes et de briques réfractaires. Mais selon d'autres auteurs, l'origine de ce folklore en serait bien antérieure et remonterait à la nuit des temps.

L'origine du mot « Trairies » ne fait pas l'unanimité : Selon certaines sources, les cougnous étant tirés au sort, le mot « Trairies » viendrait de « traire » et serait une vieille signification de « tirer ». D'autres trouvent son origine dans le patois wallon, dans le mot « trêreye » (traduction : action de « tirer »).

En pays flamand, le « Kruisspel » (le jeu de la croix) dont les enjeux sont les « Totemannen », s'apparente aux « Trairies » andennaises

Les « Trairies » ne sont pas le seul jeu pour gagner des cougnous : A Mettet, on joue au « couyon », une partie de cartes bien connue en Wallonie, et dans la région des Fourons, à Moulind, ils sont tirés à la loterie.

## L'explication des règles du jeu de cartes des « Trairies » d'Andenne.

Il faut un jeu de 52 cartes et la participation de 10 joueurs (pas de limites d'âge).

Les joueurs doivent s'acquitter d'une mise et se mettent autour d'une table.

Cinq lots sont en jeu : une bûche de Noël et quatre cougnous de poids dégressif



- Le premier batteur de cartes est désigné par les autres joueurs
- Le batteur mélange les cartes et les fait couper par son voisin de droite.
- Le batteur remet les cartes à son voisin de gauche qui les distribue en commençant par son voisin de gauche et en suivant le sens horlogique.
- Le distributeur se sert en dernier puis retourne la carte suivante qui devient l'atout.
- Le gagnant est celui qui possède la plus haute carte dans la couleur de l'atout.
- Si aucune carte n'a la même couleur que l'atout, le tour est rejoué.
- Le distributeur devient le nouveau batteur ...
- Il en va de même si le lot est gagné, une nouvelle manche débute avec le distributeur qui devient le batteur... . Il y a cinq manches (5 lots).
- La partie prend fin lorsque tous les cougnous sont gagnés.

Le premier gagnant reçoit la « bûche de Noël » ;  
le deuxième, le cougnou de 900gr ;  
le troisième, le cougnou 500 gr ;  
le quatrième, le cougnou de 250 gr ;  
le cinquième, le cougnou de 125 gr aussi appelé « il trôye » (la truie) en patois wallon.



Le gagnant du petit cougnou étant la risée de la table, il relance une partie.  
Un joueur chanceux peut emporter plusieurs prix lors d'un même jeu.



## **La recette traditionnelle du cougnou.**

### **Liste des ingrédients et quantités nécessaires à la réalisation de la recette.**

250 gr de farine



15 gr de levure de boulangerie



15 cl de lait



1 œuf entier + 1 jaune d'œuf



50 gr de sucre fin



75 gr de beurre



50 gr de raisins secs

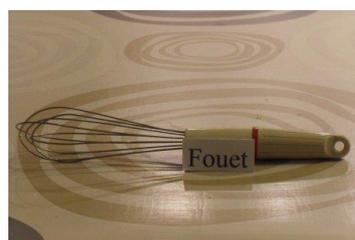


75 gr de sucre perlé



Remarque : Dans la recette traditionnelle du cougnou, les raisins secs et le sucre perlé sont mentionnés comme facultatifs.

### **Liste du matériel nécessaire à l'exécution de la recette.**



## Les étapes de la recette

### La préparation de la recette en vidéo

- Dans un cul de poule, tamiser la farine et y creuser une fontaine.
- Délayer la levure dans le lait tiédi.
- Verser la levure délayée et le lait au milieu de la fontaine
- Y ajouter le jaune d'œuf.
- Verser le sucre fin sur le pourtour de la fontaine.
- Mélanger petit à petit la farine à la levure délayée en ajoutant peu à peu le beurre ramolli.
- Travailler à la main jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.
- Couvrir d'une serviette et laisser reposer 1 heure à température ambiante.
  
- Faire préchauffer le four à 210 °C en tenant compte de la spécificité du four.
  
- Après 1 heure, la pâte doit avoir augmenté de volume.
- Retravailler rapidement la pâte et incorporer les raisins secs et le sucre perlé.
- Retirer 2 petites boules de pâte pour former les 2 têtes du cougnou.
- Avec le grand morceau de pâte, confectionner le corps du cougnou et ajouter les 2 têtes en pinçant légèrement le dessus des boules de manière à former les cous.
- Badigeonner le cougnou avec l'œuf battu.
- Enfourner et laisser cuire 30 minutes sur une plaque beurrée ou graissée.
  
- Après 30 min, retirer le cougnou du four et laisser refroidir.



Notre cougnou est prêt à être déguster nature, avec du bon beurre salé ou, autre tradition de Noël oblige, avec du boudin au choux.

Il existe depuis peu une variante commercialisée où les raisins secs sont remplacés par des pépites de chocolat.