

Chers parents, chers enfants,

Ce mois-ci nous allons vous faire découvrir l'origine du 1er avril : pourquoi se fait-on des blagues et pourquoi dit-on «Poisson d'avril» ce jour là ?

Nous allons également partir à la découverte des traditions du 1er avril dans les autres pays du monde.

On raconte que jusqu'en 1564, l'année commençait le 1er avril. Cette année-là, le roi Charles IX décida de modifier le calendrier pour faire commencer l'année le 1er janvier.

Donc le 1er janvier 1565 tout le monde se souhaita «bonne année» et se donna des cadeaux, et étrennes, comme à chaque début d'année.

Mais beaucoup de gens avaient du mal à s'habituer à ce nouveau calendrier et certains n'étaient même pas au courant que la date avait changé ! Ils ont donc continué à s'offrir des cadeaux et des étrennes le 1er Avril.

Pour se moquer d'eux, quelques petits malins ont eu l'idée de leur offrir des cadeaux un peu spéciaux, des faux cadeaux, des cadeaux pour rire, bref des blagues !

C'est depuis ce jour, que chaque année au 1er avril, grands et petits ont pris l'habitude de se faire des blagues et des farces.

? Et pourquoi un poisson ?

Il y a plusieurs explications.

La première raconte qu'au début du mois d'avril, en France, la pêche était interdite, car il s'agissait de la période de reproduction des poissons. Certains avaient eu alors comme idée de faire des farces aux pêcheurs en leur offrant de faux poissons. En faisant cela, ils devaient peut-être s'écrier: «Poisson d'avril !».

Une autre histoire, plus récente, veut que le poisson en avril, était symbole du carême, période où il n'était permis de manger que du poisson. Ainsi au début du XXIème siècle, on s'envoyait des cartes de 1er Avril illustrées par des petits poissons, pour se souhaiter amour, amitié et bonheur !



Le 1er avril dans d'autres pays

En Belgique, la tradition du poisson d'avril est bien vivante !

Les jeunes gens, dans les écoles, attachent un poisson en papier dans le dos de leurs camarades, de leurs parents, de leurs professeurs... La presse (tv, radio, journaux) diffuse ce jour-là de fausses informations mais toutefois crédibles pour berner les spectateurs.

En Amérique, mais aussi en Grande-Bretagne, on dit «April Fool's» (le dupe d'avril), il n'y a donc pas de poisson, mais les gens se font également des blagues.

En Allemagne, on dit «April April» ou «Aprilscherz» au moment de faire sa blague ou juste après pour faire comprendre que c'est juste une blague de 1er avril.

Les blagues du 1er avril existent en Allemagne depuis 1631, mais leur origine serait plus lointaine.

Les experts qui se sont penchés sur l'origine du poisson d'avril ne dénombrent pas moins de 800 hypothèses. Tous les pays y trouvent leur compte.



Petite recette facile et sympa !

Le cabillaud en cassolette de légumes

La recette du cabillaud en cassolette de légumes verts et blancs est un plat alliant poisson et petits légumes frais pour en faire un plat de saison.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de cabillaud en filet (grammage pour des enfants en primaire)
- 200 g de choux-fleurs
- 200 g de brocolis
- 200 g de haricots verts
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 60 g de beurre
- Sel et poivre

Un plat creux allant au four

Papier aluminium

- Mettre le four à chauffer à 200°C
- Couper les pointes des haricots verts.
- Laver les le chou-fleur et les brocolis, les nettoyer et les couper en gros morceaux.
- Faire fondre 30 g de beurre et 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse dans un plat creux allant au four et y ajouter les légumes. Couvrir d'eau, saler et poivrer puis mettre à cuire au four pendant 25 minutes.

Pendant ce temps :

- Couper le cabillaud en gros morceaux.
- Eplucher les échalotes et les couper en fines rondelles.
- Faire blondir l'échalote dans 30 g de beurre et ajouter les morceaux de cabillaud et les faire dorer 2 minutes.

Après 25 minutes de cuisson pour les légumes au four :

- Ajouter le cabillaud et les échalotes aux légumes et enfourner pour faire cuire 10 minutes supplémentaires.

Il ne reste plus qu'à servir la cassolette de cabillaud aux légumes.

Bon appétit!

