

Des produits en forme de cœur pour la fête des Mères

La fête des Mères est célébrée le deuxième dimanche de mai. Outre le repas de fête, les fleurs et l'exemption de travaux domestiques pour toutes les mamans, les tourtes et autres délicieux desserts sont de mise.

Le «Mothering Sunday» anglais pourrait être le précurseur de cette fête de famille: célébré depuis le 17^e siècle, il voulait que l'on offre de petits cadeaux aux parents, la mère étant la «Queen of the Feast». Il se pourrait que les Américains s'en soient inspirés pour l'instituer dans leurs contrées vers 1900, mais il semble plus probable que la fête des Mères ait été «importée» directement des Etats-Unis.

Anna Reeves Jarvis, épouse d'un pasteur méthodiste de Virginie de l'ouest et mère de onze enfants, a fondé des associations de femmes en invitant ces dernières à participer à des «Mothers Day Meetings», en vue de débattre de thèmes d'actualité. Sa fille, Ann Jarvis, organisa pour la première fois le 12 mai 1907 un «Memorial Mothers Day Meeting», en hommage à sa mère décédée. Un «general memorial day of all mothers» se tint l'année suivante, le deuxième dimanche de mai également; à cette occasion, Ann Jarvis fit distribuer mille œillets à des mères.

La fête des Mères a rapidement séduit les milieux chrétiens, jusqu'à devenir un jour férié national en 1914 aux Etats-Unis. Après s'être installée au Canada et en Australie, la nouvelle coutume a fait son chemin en Europe: elle est en effet présente en Angleterre depuis 1914, en Norvège depuis 1918, en Suède depuis 1919 et en Allemagne depuis 1922.

Au niveau suisse, des groupements religieux ont commencé à célébrer cette fête en 1914 en Romandie, dans un cadre privé ou public, l'adhésion de l'Armée du Salut datant de 1917. La fête des Mères ne s'est pourtant imposée qu'en 1930 dans de larges couches de la population, dès lors que les fleuristes, jardiniers et pâtisseries ont participé à la propagande.

Le succès de cette fête s'est généralisé dans les années 60 et 70. Les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales ont alors commencé à fabriquer des produits en forme de cœur; outre les tresses et pâtisseries, ils ont également imaginé pour l'occasion des pralinés et des tourtes aux fraises typiques – en laissant libre cours à leur fantaisie.

Patrimoine pain suisse