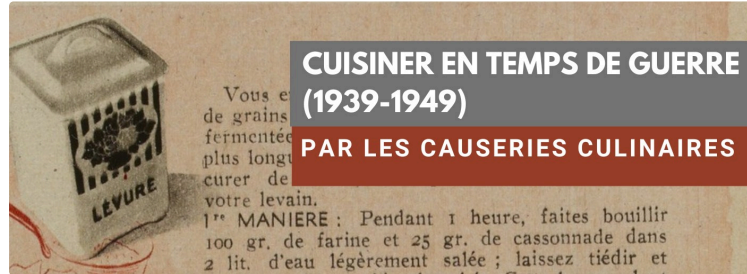


## Journée exceptionnelle aux Archives départementales du Gers



Journée exceptionnelle aux Archives départementales du Gers

Les Archives départementales du Gers vous convient à une journée exceptionnelle le **samedi 5 avril 2025** autour de « La Grande Collecte des archives de la Libération » et vous proposent 2 rendez-vous à ne pas manquer !

### 14h30 / COMPLET : "Cuisiner en temps de guerre (1939-1949)"

Comment cuisiner avec rien ou presque rien ? Comment faire ses courses en jouant avec les tickets de rationnement et les marchés parallèles ? Sylvie Campech, archéologue et historienne de la cuisine, vous propose une présentation costumée et théâtralisée de la cuisine de restriction pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle vous guidera, vous enseignera comment survivre en temps de guerre et vous donnera même ses recettes préférées pour se régaler malgré la crise alimentaire.

Une façon ludique d'appréhender l'histoire au travers du goût et des odeurs.

**16h00 : conférence « Lire sous l'Occupation : entre contrainte, évasion et réarmement moral »** par Jacques Cantier, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Toulouse Jean-Jaurès.

La conférence présentera les tribulations de la vie du livre et de la lecture au cours des années noires. La fragmentation du territoire national au lendemain de l'armistice de 1940, la double censure de l'Occupant et du régime de Vichy, la politique de spoliation antisémite frappent durement le monde de l'édition. Le basculement dans une économie de pénurie alourdit encore les contraintes matérielles qui pèsent sur le livre.

Dans le même temps, le désir de lecture de la population se manifeste avec force traduisant les besoins d'évasion d'un quotidien difficile ou la recherche d'un réarmement moral après le traumatisme de 1940. Bientôt apparaît une offre clandestine issue de la Résistance, avec la parution du **Silence de la mer** de Vercors par les éditions de Minuit, qui prépare les horizons de la Libération.

**GRATUIT - SUR RÉSERVATION AU 05.62.67.47.67**

RAPPEL : « La Grande Collecte des archives de la Libération » se poursuit jusqu'au 8 mai 2025.

Pour préserver les sources et le patrimoine écrit de la Seconde Guerre mondiale, les Archives départementales invitent tous les particuliers qui le souhaiteraient à leur confier leurs documents privés portant sur la Libération du Gers et l'épuration qui a suivi.

L'objectif est simple : collecter, sauvegarder et mettre en valeur ces archives qui constituent la mémoire d'un moment central dans l'histoire de la France et du territoire gersois en particulier.

Tout type d'archives est recevable : journaux intimes, correspondance, photographies, dessins, carnets de notes, mémoires mais aussi enregistrements sonores, visuels ou audiovisuels.

**CONFÉRENCE**  
SAMEDI 5 AVRIL À 16H00

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES  
DU GERS - AUCH

**LIRE SOUS L'OCCUPATION**  
entre contrainte, évasion et réarmement moral

**PAR JACQUES CANTIER**  
PROFESSEUR D'HISTOIRE CONTEMPORAINE  
À L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE JEAN-JAURÈS



Réservation conseillée au 05 62 67 47 67 / GRATUIT

lire.jpeg

plus de 40) et battez-la en mousse. Pénsez en-semble 800 gr. de farine et la levure salée, en ajoutant peu à peu de l'eau au fur et à mesure que...

**ATELIER**  
SAMEDI 5 AVRIL À 14H30

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES  
DU GERS - AUCH

**CUISINER EN TEMPS DE GUERRE**  
(1939-1949)  
PAR LES CAUSERIES CULINAIRES

Vous e- de grains fermentés plus long- curer de votre levain.

**1<sup>re</sup> MANIÈRE :** Pendant 1 heure, faites bouillir 100 gr. de farine et 25 gr. de cassonade dans 2 lit. d'eau légèrement salée ; laissez tiédir et mettez en flacons bien bouchés. Cette levure, dont il faut 1 décil. pour 1 kg. de pain ou de gâteau, doit être utilisée 24 heures après au plus tard.

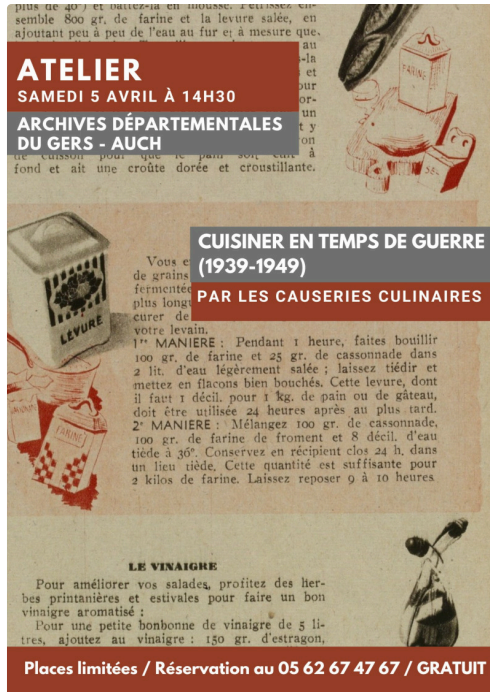
**2<sup>e</sup> MANIÈRE :** Mélangez 100 gr. de cassonade, 100 gr. de farine de froment et 8 décil. d'eau tiède à 36°. Conservez en récipient clos 24 h. dans un lieu tiède. Cette quantité est suffisante pour 2 kilos de farine. Laissez reposer 9 à 10 heures.

**LE VINAIGRE**

Pour améliorer vos salades, profitez des herbes printanières et estivales pour faire un bon vinaigre aromatisé :

Pour une petite bonbonne de vinaigre de 5 litres, ajoutez au vinaigre : 150 gr. d'estragon,

Places limitées / Réservation au 05 62 67 47 67 / GRATUIT



Cuisine.jpeg

**GRANDE COLLECTE**  
DES ARCHIVES DE LA LIBÉRATION  
"De la mémoire familiale à la mémoire nationale"

De décembre 2024 à mai 2025

80 ANS LIBÉRATION

Contactez les Archives départementales du Gers  
05 62 67 47 67  
archives22@gers.fr



image008(2).jpeg