



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoires de Gradignan M V M n° 60

La vie du Réseau d'Échanges Réciproques de Savoires (R.E.R.S.) en 2017 :

En 2017, un collectif d'animation et de gestion des MER a fonctionné avec Françoise Claverie, Françoise Loriquet, Martine Obis, Raymond Jeanne, Liliane Dupas, Aline Tissidre, Jacqueline Cahoreau, Claudine Laurence, Annie Garçon, Elisabeth Jousain.

Monique Potiron a fait aussi des MER (en langues en particulier) et a formé Lily.

L'équipe assure le fonctionnement du RERS en se réunissant un certain nombre de fois dans l'année, propose et anime les petits déjeuners (2 en 2017), prépare le bulletin trimestriel : la BAM (Bouteille A la Mer), petit journal du RERS inséré dans Mosaïque, fait les liens avec les autres Réseaux de Gironde et le Mouvement national, tient à jour le site et la page facebook.

La gestion des O et D par informatique est assurée par Françoise Claverie, elle envoie également les mails d'information et fait les mises à jour des MER avec ceux qui ont pris la responsabilité d'en effectuer. Certains de l'équipe coordonnent les Mises en Relation (MER) des échanges de savoirs (Françoise Claverie, Elisabeth, Martine, Lily, Aline et Annie)

Danièle Siergiej s'occupe et alimente la page facebook. Martine fait la mise en page de la BAM et Raymond assure la mise à jour du site. Chacun contribue à la vie du RERS, en fonction de ses disponibilités.

En 2017, 19 nouvelles personnes ont rejoint le RERS (18 en 2016) ; 105 adhérents sont inscrits au RERS (106 en 2016), 20 mises en relation individuels ont été faites, les personnes ont participé à au moins un échange de savoir individuel (informatique, album photo, jardinage, musique, poser sa voix, peinture sur œufs, apiculture, généalogie, danse.....

Des échanges collectifs : en cuisine, langues, art-floral, échange littéraire, expérience de voyage, couture : fabrication d'un porte-plat à tarte, danses de salon, histoire des religions, sortie champignons avec reconnaissance, et d'autres

La participation en 2017 a été de :

- 30 en cuisine.
- 26 en langues
- 8 en jeux de cartes
- 10 pour les religions
- 15 en lectures.
- 20 en art floral
- 25 en expérience de voyage
- 10 en couture
- 3 danses de salon

Les échanges collectifs mensuels, « ouverts à tous », annoncés par mail :

Les échanges culinaires : (responsables : Françoise L et Lily) avec des offreurs variés. Elles nous ont préparé un résumé pour 2017.

Les échanges sur les religions : depuis 2006 (responsable Raymond) ont eu lieu régulièrement chaque mois le lundi à la Grange de 18 à 20 h avec 6 à 12 personnes. Les rencontres se font avec l'appui de Jean Claude, sociologue des religions, qui se base sur les écrits. Le but est d'explorer ce qui de tous les temps a été pour beaucoup d'hommes, la réponse aux questions existentielles. Chacun vient avec ses questions et les réponses qu'il propose et la discussion est toujours sereine, ouverte et amicale. Chaque fois, sujets et dates des séances suivantes sont fixés d'un commun accord.

Les échanges sur les expériences de voyages (responsable : Aline a remplacé Monique en 2016) un échange en 2017 : En février 2017, le Mali et le Bénin par Aline.

Les échanges en art floral, fonctionnent chaque mois sous la responsabilité de Jacqueline C qui est en même temps offreuse. Elle nous a fait un résumé de l'année 2017.

Les échanges sur les livres : thème : chacun vient parler de ce qu'il a aimé lire et écouter les coups de cœur des autres. C'est un moment pour échanger qui est animé par Danielle Eresué. Cet échange a commencé en avril 2017 et a lieu une fois par mois à la grange et réuni environ 7 à 12 personnes.

Les échanges en langues étrangères (Anglais, Espagnol, Italien) sont des petits groupes d'environ 6 personnes qui se réunissent une fois par semaine et il existe aussi des échanges en langues étrangères en individuels. →

Sommaire

Rapport d'activités de l'année 2017	P 1 & 2
Rapport d'activité échanges culinaires	P 2 & 3
Echanges Art floral	P 3
Echanges couture – Echange cartes espagnoles	P 4

Les Prochaines Permanences :

Salle de LA GRANGE du château de Malartic
16 h 00 à 18 h 00
Tous les lundis
(hors vacances scolaires)

Courriel : riersgradignan33@gmail.com

Françoise Loriquet - 06 71 49 04 48
Aline Tissidre – 06 78 66 51 90
Françoise Claverie – 05 56 89 81 50
Pour vous renseigner

CR d'activités du RERS en 2017 (suite) :

Depuis 2015 des petits déjeuners/rencontres sont organisés :

En 2017, deux petits déjeuners ont eu lieu :

- le samedi 1er Avril, à la grange de 9 h30 à 11h30.

Il a réuni une trentaine de personnes. Pendant cette rencontre conviviale, une présentation des objectifs du RERS et un panel des échanges individuels et collectifs ont été développés pour les nouveaux arrivants. Puis les nouveaux adhérents ont exprimés leurs demandes et leurs offres.

Nous les avons répertoriés et nous avons aussi vu si certaines propositions ne pouvaient pas faire l'objet d'une mise en place rapide.

- Le deuxième le 26 novembre : nous n'avions pas de nouveaux adhérents. Nous avons adapté le programme aux circonstances.

Pour conclure ce bilan 2017 :

Depuis deux ans, la nouvelle organisation informatique permet de mieux suivre les Offres et Demandes d'échanges et de savoirs et les informations. Ce travail réalisé permet à l'équipe d'animation de visualiser les fiches d'inscriptions et les mises en relation en cours.

Nous vous proposons de mettre dans la boîte à idée : vos suggestions, vos critiques, vos propositions de participation et de prises de responsabilités afin qu'ensemble nous améliorions le réseau.

Elisabeth et l'équipe d'animation du RERS

RAPPORT GÉNÉRAL DES ÉCHANGES CULINAIRES 2017

En raison des travaux dans la cuisine du château, les échanges culinaires pour l'année 2017 se sont trouvés perturbés.

Nous avons tout de même réussi à maintenir nos 10 rencontres avec 5 échanges culinaires, 3 repas improvisés et 2 auberges espagnoles.

150 personnes ont participé à ces rencontres pour 122 en 2016, ce qui donne une moyenne de 15 personnes par repas.

Le prix moyen d'un repas a été de 5,90€ pour 6,20€ en 2016, nous restons donc entre les 5 et 10€, fourchette de prix fixée en 2015.

Les 5 échanges culinaires ont donné lieu à 5 échanges en décoration de table.

Le porte monnaie de la ménagère qui était de 50,38€ au 1er Janvier 2017, à un solde de 53,11€ au 1er Janvier 2018.

Ce qui nous a permis d'acheter une bouilloire, des verres, un plat et de fêter les anniversaires comme nous l'avions projeté.

Lily et moi même remercions encore cette année toutes les personnes qui on participé à ces échanges et en particulier les offreurs qui, malheureusement, sont de moins en moins nombreux au fil des ans.

Françoise L.



Salade composée et graines germées de septembre. Françoise, Lily, Annie.



Novembre : "gibier" à l'honneur...

Une jolie table est dressée dans la véranda de la maison d'Elisabeth et Bruno ; nous sommes 17 personnes à envahir les lieux, les uns dans la cuisine, les autres dans le garage où l'on a branché la plancha, et d'autres encore qui préparent l'apéritif où conversent à l'entrée de la véranda .

A la cuisine on épluche les oignons et les carottes, on rôtit les pintades ,on prépare le bouillon , sans oublier bien sur la préparation du dessert dans le même thème : une pêche melba .Les aléas vont bon train : la plaque de la cuisinière qui ne veut plus fonctionner, la glace qui a un peu fondu... enfin à chaque problème sa solution, et tout rentre dans l'ordre !

Nous voilà à table, la pintade est délicieuse, l'ambiance est conviviale avec de la jeunesse car il y a Cassandra, la petite fille de Jacqueline ; celle-ci nous a gratifié d'un supplément de dessert, un énorme gâteau orné d'un « merci » ; c'est d'ailleurs ce que nous disons à Elisabeth pour son investissement à cette soirée.

Claudine

Ce soir, Elisabeth nous accueille doublement : elle nous ouvre sa maison, en l'absence de la pièce coin du feu du château de Malartic, qui est en restauration, et d'autre-part elle nous apprend la recette de « la pintade aux pêches ».



Une auberge espagnole bien conviviale pour ce 23 décembre. Chacun a apporté un plat ou un dessert, Françoise et Lily n'ont pas pu venir et avec Jacqueline, nous avons pris les inscriptions. Jacqueline a assuré la décoration de table, les enfants de l'EPAJG avaient déjà décoré le sapin.

Et de tartelettes aux saveurs de Noël, pissaladières sur verdure aromatisée à la truffe, de tranches de foie gras maison comme appris en échange, de préparations au saumon, de verrines rafraichissantes, tout cela arrosé d'un savoureux vin blanc de derrière les fagots, de crémants, d'ici et d'ailleurs, le petit entracte proposé par le tirage au sort des petits cadeaux apportés par chacun, a permis aux participants de bien rire avant d'affronter les desserts.

La cuisine pédagogique de l'EPAJG se fait attendre mais cela n'entame pas encore le moral des fidèles des échanges culinaires.

Martine

Les échanges Art floral



Juin et le thème mer et coquillages



Centre de table pour les fêtes, des roses pailletées, des orchidées ornées d'une perle, un anthurium rose et son imagination pour décorer sa table de fêtes, un peu de neige dans un écrin de feuilles vernies naturellement...



Des tulipes, un lys, une orchidée multi-couleur et un décor de branches tortueuses et d'écorces, trésors des sous-bois en hiver pour ce thème de janvier.



Deux échanges couture Juin et novembre 2017



Camille aime coudre et a offert d'apprendre à confectionner un porte-tarte en tissu. Chacune est venue (pas de messieurs inscrits...) avec ses coupons, son petit matériel de couture, voire sa machine à coudre. Camille donne les indications, mesurer, découper les morceaux d'étoffe, les surfiler, les coudre sur l'envers, attention, il faut mettre les anses au bon endroit et dans le bon sens... On retourne le travail et un petit coup de fer pour aplatir les coutures. Les couleurs sont très fraîches et les différents modèles sont tous très jolis. Mais le temps passe et ce n'est pas toujours facile d'utiliser une machine à coudre pour la première fois ! Camille aide les plus novices qui sont étonnées d'apprendre aussi vite.



Martine



Depuis plusieurs mois, Luis a entrepris d'apprendre à quelques demandeurs, à jouer aux **cartes espagnoles**.

Les premiers participants ont invité d'autres joueurs et suivant les disponibilités de chacun, de 4 à 6 joueurs se retrouvent le mercredi après-midi chez Luis.

Il nous a appris à jouer à l'escoba, puis à la brisca, des jeux qu'il a pratiqués depuis sa tendre enfance avec sa grand-mère. Les cartes sont différentes de notre jeu français et les couleurs, le bastos, les oros, les espadas, et les copas, n'ont plus de secret... pour nous.

Max connaissait également ces jeux qui sont connus au Chili, Bernard connaissait une version un peu différente de l'escoba, avec des cartes françaises, ce jeu serait d'origine italienne (scopa).

Toujours est-il que nous passons toujours un bon après-midi où tout le monde est gagnant, et qui se termine autour d'un jus de fruit et d'un petit gâteau.

Martine