



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoires de Gradignan M V M n° 57

Editorial

Les vacances sont terminées pour la plupart d'entre nous et les activités reprennent un peu partout, au travail, à l'école, et dans les associations.

Les échanges collectifs ont redémarré en septembre ou début octobre. Pour les échanges individuels, un mail a été envoyé le 12 septembre pour inviter chacun à nous faire part de ses offres et demandes. Vous pouvez toujours répondre à ce mail.

Toutefois les occasions de participer aux fêtes d'été ont laissé quelques belles photos et les échanges collectifs d'avant les vacances n'ont pas tous été rapportés dans le précédent numéro de votre Bouteille à la Mer ...

Plusieurs de nos animatrices ont répondu à quelques invitations d'autres organismes intéressés par notre fonctionnement et en témoignent.

L'équipe d'animation cherche une personne qui pourra remplacer Annie Bordenave qui a dû faire des choix dans ses nombreuses activités et laisse vacant le poste communication par mail et par la page Facebook. Françoise Claverie, Jacqueline Cahoreau et Marie Joséphe Guillermo assureront l'intérim.

Christine Sens qui offre l'échange corporel le vendredi après-midi n'est pas disponible pour ce dernier trimestre, et celui-ci est suspendu jusqu'à février 2017, sous réserve d'inscriptions de demandeurs assez nombreuses pour optimiser ledit échange.

Lily Dupas remplacera Francine Lebrun pour animer l'échange culinaire collectif avec Françoise Loriquet.

Cette année, notre réseau a eu la douleur de perdre plusieurs de ses adhérentes actives, Rosmarie Gravier (échange culinaire repas suisse et échange art floral), Jacqueline Viala (échanges en français sous plusieurs formes), et d'autres anciens du réseau.

Nous allons préparer un **PETIT DEJ'** pour nous revoir ou faire connaissance avec les nouveaux inscrits au réseau. Il aura lieu le **samedi 26 novembre** de 10 h 00 à 12 h 00. Les échanges pour préparer les pâtisseries feront l'objet de prochains messages.

Aline Tissidre attend vos propositions pour présenter vos expériences de voyages, n'hésitez pas à la contacter (06 78 66 51 90), vous pouvez inviter des amis à participer à ces échanges. Les dates sont conditionnées aux disponibilités des Offreurs.

Si vous êtes intéressé(e) pour vous investir dans l'animation des échanges et la participation à des tâches administratives du réseau, renseignez vous auprès de nos animatrices signalées ci-dessous.

En attendant de vous revoir, nous vous souhaitons une bonne lecture de notre petit journal. Vous pouvez proposer des articles ou des témoignages à l'adresse ersgradignan33@gmail.com pour la prochaine parution prévue début février 2017.

Merci à Annie Bordenave pour le rôle qu'elle a joué dans le RERS depuis de nombreuses années.

Annie faisait le lien entre l'équipe d'animation et vous-mêmes, les adhérents du RERS : travail discret, mais oh combien indispensable. Elle se rendait rapidement disponible et agissait avec rigueur, efficacité et compétence.

Féru(e) en informatique, elle cherchait à améliorer les moyens de communiquer et a proposé un service nouveau en créant une page Facebook, ce qui a donné une nouvelle dimension au RERS.

Nous regrettons qu'elle ne puisse plus continuer, tout en comprenant qu'elle fasse d'autres choix.

Merci Annie pour ce beau travail accompli.

L'équipe d'animation du RERS

Sommaire

- Petit Dèj' du 29/05/16 – Invitation MDSI	P 2
- Invitation Centre social Ginko Bordeaux	P 2
- Echanges culinaires	P 3
- Expériences de voyages	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 : ersgradignan33@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

Extrait du compte rendu :

"A partir de 9 h plusieurs personnes se sont activées pour préparer soigneusement les tables : nappes, serviettes, verres, fleurs ; d'autres ont dressé le buffet avec les pâtisseries confectionnées la veille en petit échange culinaire chez Françoise : pour la tarte soleil, chez Francine : pour le kouglouf ou kougelhopf ... (une quinzaine de personnes en tout ont participé). On remercie aussi ceux et celles qui ont eu la gentillesse de préparer et d'amener d'autres gâteaux pour compléter; tous ont été coupés avec soin et ont été disposés dans des corbeilles sur les tables.

Lily très organisée et prévoyante a mis en route bouilloires et cafetières. Chacun a été invité à prendre place, à chaque table où se trouvait une animatrice.

Nous avons accueilli environ 25 personnes dont 5 nouvelles (3 familles).

Après un bon réconfort et beaucoup de bavardage amical, Jacqueline, "maître du temps" a fait retentir la clochette et ELISABETH a donné le signal pour capter l'attention. Elle a présenté l'origine du réseau ici à Gradignan, ses relations avec les réseaux de la région et du national. Présentation des animateurs et des personnes qui font les mises en relation.

Explication du fonctionnement, ce qu'on peut y découvrir, le but est de créer des liens pour l'épanouissement de chacun, de partager son savoir dans la gratuité ; celui qui sait permet à l'autre d'apprendre, celui qui cherche à apprendre fait confiance à celui qui offre, c'est réciproque ! Chacun fait de son mieux pour donner son savoir tantôt on réussit, tantôt non, mais ce n'est pas un problème, on peut trouver dans la même demande ou offre une personne différente avec laquelle on échangeera différemment et on sera satisfait, nous sommes libres d'arrêter et de recommencer à n'importe quel moment.

Importance de souligner le travail informatique, fourni par Françoise Claverie, pour répertorier chaque adhérent avec ses demandes et ses offres et la tenue à jour suivant l'évolution par un contact très suivi avec l'équipe des mises en relation. Celui d'Annie Bordenave pour toutes les informations internet.

Appel à des personnes voulant bien s'investir pour seconder les animateurs ainsi que Raymond Jeanne pour le site et Martine Obis pour l'édition de notre journal B A M, qui nous parle de la vie du réseau ; lui faire parvenir des articles ; 3 fois dans l'année (supplément de Mosaïque)"



Une rencontre qui sera renouvelée prochainement, le 26 novembre 2016, à vos agendas ...

Communication sur le fonctionnement des RERS à Bordeaux

En cette fin du mois de juin, Françoise C, Françoise L, et moi-même répondons à la demande d'une animatrice d'un centre social, dans le nouveau secteur Ginko de Bordeaux, pour proposer aux habitants du quartier, un système d'échanges, afin de renforcer la connaissance et la solidarité entre voisins.

Face à un petit groupe de personnes du quartier, plusieurs associations sont conviées, pour que nous leur expliquions notre façon de procéder. Il y a une représentante de l'Accorderie, une autre du SEL Gabarre (système d'échanges local), et nous pour le réseau d'échanges réciproques de savoirs.

La personne de l'Accorderie explique qu'une heure de services rendus est égale à une heure de services reçus, par ex. : bricolage contre garde d'enfants.

La représentante du SEL indique qu'ils échangent des biens, des services, et des savoirs contre une monnaie factice, qui peut être des bouchons.

Quant à nous, nous expliquons que nous échangeons des savoirs uniquement, que chacun en est porteur, qu'il n'est pas nécessaire de rendre à la personne dont nous avons reçu, qu'une personne de l'équipe fait une « mise en relation », qu'il n'y a pas d'obligation de résultat, qu'il y a des échanges qui se font à deux et d'autres à beaucoup plus...

Les participants, réservés au début, semblent intéressés par ces trois exemples, les questions fusent, l'animatrice fait la médiatrice, la discussion est animée.

Les trois associations se retirent ensuite, pour laisser les habitants à leurs réflexions. Que choisiront-ils ? nous le saurons peut-être plus tard.

Claudine L.

Une invitation sympathique

Le Jeudi 15 Septembre dernier, les membres de "Culture Buissonnière" et les travailleurs sociaux de la MDSI (Maison Départementale de la Solidarité et de l'Insertion) de Gradignan organisaient leur pique-nique bisannuel.

Cela se passait sur la terrasse du théâtre des Quatre Saisons en présence de la responsable administrative de ce lieu : Isabelle Thierion.

Par l'intermédiaire de Daniel Larger adhérent à ce groupe tout comme à MVM et à notre Réseau d'Echanges, j'ai reçu une invitation pour représenter notre association.

J'ai rencontré brièvement Mme Véronique Castillon responsable de la MDSI puis, Mr Sébastien Saint Pasteur, Conseiller départemental du canton de Pessac 2, Président de la commission politique du handicap et de l'inclusion, ainsi que Bernadette Lauret-Semin de la MDSI. Après les présentations, nous nous sommes retrouvés autour d'un buffet bien garni et auquel nous avons fait honneur. Buffet auquel notre ami Daniel a largement participé.

J'ai particulièrement apprécié la présence chaleureuse de Chadia, Querah et toutes ces dames qui n'ont pas hésité à nous dévoiler leurs recettes orientales et autres...

Suite à cette agréable rencontre, nous sommes appelés à nous revoir dans le cadre de nos différentes activités. Merci Daniel de faire le lien.

Françoise L.

Confection de Kougelhof pour accompagner le petit déjeuner du samedi 28 Mai 2016

Marie Paule et Daniel connaissant ce gâteau Alsacien pour avoir vécu dans cette région de France, nous ont guidés dans sa réalisation en donnant chacun sa petite touche personnelle.

Nous étions cinq à nous répartir les tâches sous l'œil bienveillant de nos chefs qui nous ont beaucoup appris par leurs conseils et leurs gestes d'observation jusqu'à la fin.



Pour l'élaboration de ce gâteau plusieurs opérations délicates sont nécessaires.

Pétrir la pâte/ la faire lever / la rompre / la mettre dans un moule et la faire lever à nouveau puis procéder à la cuisson.

Comme vous pouvez le constater sur les photos quatre supers gâteaux sont sortis de nos fours. Nous les avons partagés avec ceux qui étaient présents ce samedi matin au petit déjeuner.

Merci à Daniel et Marie Paule

Voici la recette ! Osez à votre tour et n'hésitez pas à demander de l'aide aux offreurs du réseau.

Ingrédients pour la confection d'un kougelhof pour 10 personnes :

1kg de farine, 5 œufs, 20 cl de lait tiède, 375 gr de beurre de qualité à température ambiante, 200 gr de raisins secs, 120 gr de sucre, 40 gr de levure fraîche du boulanger, 15 gr de sel fin, amandes sèches (autant que de rainures du moule) sucre glace, un verre de rhum.

LA VEILLE, faire macérer les raisins secs dans l'alcool.

Délayer la levure écrasée dans un peu de lait tiède et compléter la quantité par la suite, puis ajouter 300 gr de farine, bien mélanger.

Placer la boule de levain dans une grande jatte et la recouvrir de la farine restante (700gr).

Faire un creux, y ajouter les œufs, le sel, le sucre et pétrir la pâte à la main environ 10 minutes en y incorporant peu à peu le beurre ramolli jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique mais sans l'échauffer, elle doit se décoller des parois de la jatte.

Ajoutez les raisins secs macérés. Couvrir la pâte d'un linge et la laisser reposer environ 2h dans un endroit tiède, elle doit doubler de volume.

Passé ce temps, travailler la pâte 2 mn en la soulevant et en la faisant retomber pour la rompre. Beurrer 1 ou 2 moules à kougelhof et déposer une amande au fond de chaque cannelure.

Remplir à mi hauteur, couvrir à nouveau et laisser lever dans un endroit tiède pendant une heure environ jusqu'à ce que la pâte dépasse le bord du moule.

Enfourner à 200° (th 6) 45 mn à 60 mn environ, le gâteau doit être bien doré partout et rendre un son creux quand on le tapote ; s'il colore trop vite, le protéger avec une feuille de papier sulfurisé.

Attendre qu'il soit complètement refroidi pour le déguster (il sera meilleur le lendemain). Saupoudrer de sucre glace.

Francine L.



Confection des Tartes soleil

Tandis que chez Francine on s'affaire à la confection d'un kougelhof, au 5 rue des Stellaires, Antoinette et moi même offrons aux six personnes présentes, celle de la tarte soleil sucrée, toujours dans le but d'alimenter le Petit Déj' du lendemain à la grange.

L'ambiance va bon train dans ma toute petite cuisine, heureusement qu'il fait très beau cela nous permet de goûter et de nous rafraîchir sur la terrasse tandis que nos tartes cuisent. Et voilà ! deux beaux soleils bien dorés qui en étonneront quelques uns demain.

Pour ceux et celles qui n'ont pu participer à cette offre culinaire particulière, nous proposerons cette recette dans un échange culinaire collectif prochainement.

Françoise L.



EXPERIENCES DE VOYAGES

Jeudi 07 avril Antoinette nous a fait partager son voyage à la routarde en **Colombie** qu'elle a fait en septembre 2015 avec 2 autres personnes. Elles se sont déplacées avec les transports locaux : bus de ligne, minibus, taxis, tuk tuk, barques, moto.....

De Bogota elle est allée au nord du pays jusqu'à Santa Marta, Carthagène et l'Océan Pacifique en passant par Villa de Leyva, Mompox et le Rio Magdalena. Puis après une halte à Medellin, elle a traversé la région de plantation de café à Salento un village où il fait bon vivre. Puis elle a continué son voyage seule durant une semaine pour explorer un peu le sud, à la frontière de l'Equateur : Popayán et San Augustin.

Nous avons eu un aperçu des différentes régions traversées :

Maisons coloniales ou maisons très colorées et des murs avec de très beaux dessins artistiques.

Beaucoup d'églises dont une toujours lieu de culte dans une ancienne mine de sel désaffectée au nord de Bogota.

La Vie des pêcheurs au bord du fleuve Magdalena, l'habitat d'un village lacustre.

Elle nous a fait participer à ses randonnées dans les parcs d'Iguaque et de Tayrona avec des paysages variant en fonction de l'altitude et de l'humidité.

Antoinette nous a émerveillés avec de magnifiques photos de fleurs et mis l'eau à la bouche avec les divers plats qu'elle a mangés.

Après la projection commentée de ses photos nous avons pu voir des films et écouter de la musique colombienne tout en dégustant une boisson typique appelée guarapo à base de sucre de canne et de citron vert et diverses pâtisseries.

Nous la remercions pour cette excellente soirée.

Toute personne peut faire partager son voyage plus ou moins lointain.

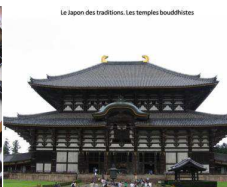


LE JAPON

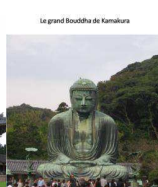
C'était le jeudi 26 mai ; nous étions dans la salle du rez-de-chaussée, au château, conviés à une découverte du Japon par Catherine et Patrick Richet. Ils ont fait ce voyage en octobre 2014. Patrick a proposé une présentation thématique, pour nous faire apprécier différents aspects de cette culture. Tout d'abord, les saveurs, avec le thé, le saké ; le wasabi, qui est un condiment ; le bœuf de Kobé, si bien soigné avant dégustation !



Au Japon, chacun mange seul devant son couvert.



Il y eut ensuite les religions, bouddhiste, et shintoïste, avec les très nombreux temples et statues de Bouddha, parfois immenses.



Le shintoïsme a un rapport très intime avec la nature, en particulier les arbres. Nous avons vu de très beaux espaces naturels, entretenus avec grand soin, ainsi que les « jardins secs », qui sont une pratique zen. Les Japonais se promènent en costume traditionnel dans les jardins et les lieux sacrés.



Il y eut peu d'animaux, hormis Hachiko, le chien si fidèle à son maître qu'on lui éleva une statue près de la gare de Tokyo, très visitée.

L'image première, le Pavillon d'or 1, à l'harmonie magnifique, renvoie au Japon classique. Il fut reconstruit à l'identique, après un incendie.

D'autre part, Hiroshima, la ville martyre, qui garde en son cœur le témoignage de la destruction atomique, a été reconstruite, et est bien vivante 77.



Finalement attendaient toutes sortes de boissons et de gâteaux, parmi lesquels les dorayakis, gâteaux aux haricots rouges, et le fameux thé japonais.



On ne peut tout relater, tant le voyage était riche ! Catherine, souriante, apparaît, de temps à autres, au milieu des touristes...

Puis les sumos, en tenue de combat, et les statues de Jizo, protecteur des âmes errantes, notamment des enfants non-nés.

Un grand merci aux voyageurs pour ce partage de leurs aventures.

Annie G.

MATA ITSU KA ! A BIENTOT