



Réseau d'Echanges Réciproque de Savoirs de Gradignan juin 2003 N°9

Quoi de neuf dans le réseau ?

Notre Réseau d'Echanges de Savoirs continue à s'enrichir de nouvelles demandes et les mises en relations réunissent ceux qui peuvent ainsi trouver satisfaction dans un nouvel apprentissage.

Nous assurons toujours une permanence par mois et nous avons tenu une permanence exceptionnelle lors du repas de quartier à Barthez le 17 mai.

Ces moments de rencontre sont toujours d'une grande convivialité.

N'hésitez pas à venir vous informer des dernières offres et demandes le dimanche 22 juin de 11h à 12h30 devant le centre commercial d'ATAC de Gradignan Malartic.

Nous préparons également la fête du 28 juin.

Dans notre stand de R.E.R.S, nous vous proposons un jeu.

« Création de notre fresque du 20e siècle »

Autour d'un ensemble de 100 photos (une par année) avec date et légende, nous nous amuserons à exécuter notre sagacité. A partir d'un des 3 éléments photo, date, légende, chaque joueur devra retrouver les 2 autres éléments avant d'aller enrichir la fresque composée de toutes ces images, mais également de vos images.

En effet, en complément, à vous de nous fournir une image (format carte postale de préférence) avec une date et une légende, d'un événement en lien ou en souvenir de votre histoire personnelle :

le tramway à Gradignan, les pique-niques au bord de l'eau Bourde près du lavoir, l'usine Saint-Joseph, le démarrage du lotissement Malartic, d'autres images d'ici ou d'ailleurs bien entendu.

Merci de nous les apporter ou de nous les envoyer aux adresse ci-jointes.

Monique Potiron-Nogue. 4 allée Vivaldi les Stellaires 33 170 Gradignan tél. 05 56 89 15 82.

Régine Nguyen Van 4 allée moulin de Poumey 33 170 Gradignan tél. 05 56 89 07 48

Raymond Jeanne 1 rue Montesquieu 33 170 Gradignan tél. 05 56 89 02 57.

Michel Leborgne Résidence Gaziellan bat F rue des Acacias 33 170 Gradignan 05 56 75 10 57.

Nous comptons sur vous pour pouvoir profiter du regard de notre quartier sur ce que représentent ces cent dernières années.

C'est vraiment cette dimension collective qui construira notre fresque du 20ème siècle.

Enfin dernier projet à l'approche de l'été, nous souhaiterions organiser dans le cadre de nos échanges de Savoirs une soirée " Observation du ciel " en juillet ou août nous invitons les personnes qui se sentent l'envie de partager leurs Savoirs et de contribuer à l'animation d'une soirée pour 7/8 personnes à nous contacter au 05 56 75 21 49.

N'oublions pas, chacun sait quelque chose, chacun peut transmettre son Savoir.

C'est ainsi que nous pouvons tous participer, à notre manière, à notre échelle, sans distinction de niveau d'études ni de groupe social à développer une autre idée de la convivialité et du partage de nos richesses individuelles.

Week-end confits de canards du 1er et 2 février 2003

Témoignages de Régine et Christiane

" Depuis longtemps, je voulais m'initier à la cuisine des canards gras, ce qui fut réalisé les 1er et 2 Février 2003 grâce au Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs de M.V.M. et à la complicité de notre offreuse " Nathalie ".

Donc, samedi après-midi, nous avons fait connaissance avec les fameux canards, magnifiques bêtes apportées par Raymond. Petit à petit, tablier autour des hanches et couteau en mains, avec les directives de Nathalie, nous sommes arrivés à dénervé les foies et découper les canards en magrets, cuisses, ailes, gésiers, cous...

Ainsi, les foies, poivrés et salés se sont retrouvés en bocaux et tous les autres dans une grande bassine, au sel jusqu'au dimanche.

Dimanche matin, dessalage et mise à cuire dans la graisse de canard.

<http://mvm.chez.tiscali.fr/EchangesSavoirs/index.html>
L'équipe du Réseau

Pendant la cuisson de 2 h, nous préparons le déjeuner que l'on prendra ensemble dans la bonne humeur et en investissant la maison de Nathalie car dehors, il fait un peu froid et il pleut. Très bonne expérience de travail en commun, chacun repartant avec des beaux bocaux à déguster plus tard. Un grand merci à Nathalie et que d'autres expériences soient tentées, c'est mon vœu le plus cher "

Régine

Les canards

J'y étais,

« Ça s'est passé le week-end du 1er février. Le rendez-vous avait été fixé le matin de bonne heure : il valait mieux travailler à la fraîche !

La pluie tombait dru lorsque je suis arrivée chez Nathalie. Elle m'a rassurée : le mauvais temps ne nous empêcherait pas de faire notre besogne. Les autres sont bientôt arrivés et nous avons suivi notre hôte jusqu'à une sorte de hangar au fond du jardin. Les portes ont été ouvertes et je les ai enfin vus : sur une table, ils gisaient, gras à souhait, luisants, le ventre gonflé par une magistrale crise de foie.

Nathalie nous donne les dernières instructions : elle connaissait bien son affaire ! C'est elle qui orchestrerait la séance, les couteaux bien affûtés qu'elle avait préparés donnait déjà la la.

In petto, je formulai rapidement 3 petits souhaits :

" Qu'ils n'aient pas trop souffert de cette absorption massive et forcée de grains de maïs. "

" Qu'ils n'aient pas été élevés à la mode transgénique. "

" Qu'ils n'aient jamais eu vent de l'horrible complot ourdi contre eux. "

Affublés de vieux tabliers et de grands couteaux, nous avons commencé le sinistre découpage. Chacun a sorti du ventre de l'animal un énorme foie que nous avons appris à dénervé. Puis, avec une facilité déconcertante nous avons rempli nos bocaux. Une partie de la stérilisation pouvait commencer.

Il ne restait plus qu'à dépecer la bête : 2 cuisses, 2 ailes, 2 magnifiques magrets et 2 jolies aiguillettes recueillies sur la carcasse. La journée s'est terminée par la mise au sel, pour la nuit.

Rendez-vous fut pris pour le lendemain matin : il fallait faire confire la viande avant de la placer dans les bocaux et de procéder à la stérilisation.

Évidemment, histoire de surveiller le feu et de ne pas quitter notre hôte, nous avons fait ripaille ! Foie gras, aiguillettes grillées, frites maison, gâteaux gourmandement préparés.

Un fameux week-end qui laisse tout de même quelques traces : des bocaux soigneusement rangés sur des étagères. Les couleurs de leurs contenus rassurent le regard.

Les papilles n'ont qu'à bien se tenir, encore un petit effort : quelques étiquettes à confectionner.

Elles porteront des noms somptueux et pleins de promesses:

foie gras, confit, graisse de canard.

Merci encore Nathalie pour ton accueil.

Coup de chapeau à Michel, Raymond et les autres pour l'organisation.

Christiane

Création de site Internet dans le cadre des Echanges Réciproques de Savoirs



" Pourquoi un site Internet pour notre réseau local ? "

- Jean nous a d'abord posé cette question avant de nous embarquer dans cette aventure de création de site.
 - Le site Internet nous a paru un bon moyen pour faire connaître notre réseau, son fonctionnement, ses échanges, ses activités et plus largement le mouvement national des Réseaux.
 - Il est un mode de communication rapide entre les membres du Réseau dotés de l'outil Internet et permet de faire passer plus facilement des informations " urgentes ", de dernière minute, à un plus grand nombre d'adhérents du Réseau.
 - On espère qu'il pourra faciliter la mise en place plus rapide des échanges de savoirs et qu'il permettra de développer des liens, des contacts plus fréquents, plus larges entre les membres du Réseau et l'équipe d'animation du Réseau.
- Les bases sont posées... A nous maintenant de savoir utiliser ce nouvel outil pour développer toujours une plus grande convivialité grâce à vous, à vos réactions, à vos suggestions... A bientôt donc de vos nouvelles.

Merci à Jean pour sa disponibilité, son art de transmettre ses savoirs.

Monique

Création du site Internet du R.E.R.S. de Gradignan

Depuis un an l'idée de créer un site avait germé au sein du groupe, mais personne n'osait faire le premier pas. Puis lors d'une réunion Raymond nous motiva à nouveau, il contacta Jean, programma une réunion avec les personnes intéressées par ce projet.

Nous nous sommes partagé toutes les tâches à réaliser suivant nos niveaux de compétence en informatique, aidé très judicieusement par Jean qui a su utiliser avec beaucoup de patience nos savoirs, nous le remercions.

Le site est lancé, c'est bien, mais encore beaucoup de travail nous attend, j'espère continuer en avançant ensemble avec vous tous, nous attendons vos réactions.

Critiques et suggestions seront les bienvenues.

Alors à bientôt rendez-vous sur le site vous y trouverez des informations complémentaires, les photos des échanges réalisés...

Michel