



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n°39

Le Réseau d'Echanges Réciproque de Savoirs continue de permettre à tous ceux qui le souhaitent d'apprendre en échangeant des savoirs, de partager des rencontres, de développer de nouveaux liens et ainsi de s'enrichir **les uns par les autres** toujours davantage.

Depuis le dernier bulletin de mars, de **nouveaux échanges ont été mis en place**, dans des domaines aussi différents que la **civilisation arabe, la cuisine de la lamproie, la fabrication de produits cosmétiques naturels, le cycle de la vigne, et aussi l'initiation à power-point, différents modes de pliage de serviettes** pour décoration de tables ... Ces derniers ont été

proposés à la dernière **rencontre trimestrielle du 29 Avril** où nous nous sommes retrouvés une vingtaine.



Les 14 et 15 mai, s'est tenue à Blois l'**Assemblée Générale** du mouvement national des réseaux : FORESCO (Formations Réciproques, Echanges de Savoirs, Créations Collectives). **40 réseaux** y étaient représentés. Raymond y était présent au nom du RERS de Gradignan.

« Ces deux journées m'ont permis, d'une part, de constater la forte implication de l'Equipe Nationale d'Animation et de ses membres délégués (équivalent CA et bureau) et de mieux comprendre le fonctionnement de l'association, d'autre part, d'échanger, au hasard des voisinages de place (à table surtout) avec les représentants de différents réseaux, en particulier avec une animatrice de celui de Bar-le-Duc qui, dans le cadre de ses études, a rédigé un mémoire sur la création d'un RERS en centre de détention. Donc deux journées très « studieuses » mais aussi très agréables, du fait du cadre (le château de Blois !) et de la parfaite organisation, à laquelle les réseaux de Blois et de Vineuil ont beaucoup œuvré ».

Raymond

Comme pour toute association, L'AG est le moment où l'on examine ce qui s'est passé pendant l'année écoulée, pour ensuite décider de continuer, modifier ou arrêter des actions, mais aussi en initier de nouvelles pour que l'association réponde le mieux possible à son objet.

Pour FORESCO, il s'agit de « **favoriser l'éducation et la formation** par un partage des savoirs, des compétences et des expériences fondé sur la réciprocité ». Dans ce but, l'association œuvre principalement à la **formation d'animateur** de réseau et à la mise en lien des réseaux afin qu'eux aussi s'enrichissent par l'échange.

Plus près de nous, en Juin, le RERS a été présent aux différentes **manifestations locales** de ce mois festif avec la fête de MVM le 18 et le festival des Zarpêtes le 25.

Les vacances sont là, le temps de faire une pause. Nous nous retrouverons en Septembre, lors **de la permanence du 18 Septembre et de la réunion de rentrée du vendredi 23 Septembre où vous êtes tous conviés**. Ce sera l'occasion de faire le point et de décider ensemble **comment nous voulons poursuivre** en fonction des désirs et des propositions qui émergeront.

Bonnes Vacances. A bientôt. Au plaisir de nous retrouver.

L'équipe du RERS

Groupe de paroles

« Le métier que j'ai fait est-il celui que j'avais choisi ? »

Nous voici réunis aujourd'hui pour revoir **les métiers** que nous avons exercés. L'un par le biais de l'intérim a fait diverses missions plus ou moins courtes et plus ou moins passionnantes : **enseignant en section spécialisée**, chauffeur pour la ville de Talence et enfin routier. Une autre a réalisé son rêve et est devenue **infirmière** à l'insu de ses parents. Une autre encore a bien fait le métier choisi de **professeur d'Espagnol** mais a repris les études de 46 à 50 ans pour être **orthophoniste**, métier qui l'a passionnée. L'une d'entre nous, réfugiée en France à cause de la guerre civile dans son pays a dû **apprendre notre langue** tout en travaillant. **Employée de maison** elle n'a pas toujours été bien traitée mais s'en est sortie grâce à son courage et sa volonté ; il lui arrive encore de travailler avec les **saisonniers** : nous sommes admiratifs ! Quant à la dernière personne, qui devait être préparatrice en pharmacie, elle a fini dans le **commerce** comme ses parents et beaux-parents. Mais nous avons tous un métier en commun, celui de PARENTS.

Françoise Loriquet

Sommaire

- Echange sur : Comment faire un diaporama ? P 2
- Expérience de voyage : La Turquie – L'Equateur P 2-P 3
- Photos en balade : Carnaval de Bègles P 3
- Echange culinaire : la lamproie – Calendrier P 4

Les Prochaines Permanences :

Devant le centre commercial de Malartic :

11 h 00 à 12 h 30

Dimanche 18 septembre 2011

Réunion de rentrée :

Vendredi 23 septembre 2011

L'équipe d'animation du RERS

Echange de savoir : comment faire un diaporama ?

Nous faisons partie du groupe « Expérience de voyages » et c'est à notre tour d'expliquer notre voyage en Turquie, séjour que nous avons fait 2 ans auparavant. Les idées sont là, les photos sont passées de l'appareil à l'ordinateur, mais après, comment parler de sites gréco-romains, montrer Ephèse, Pamukkale...sur un grand écran ?

Il se trouve que nous avons une réunion du RERS. Nous faisons un tour de table et quand vient mon tour, je demande : « j'aimerais bien apprendre à faire un diaporama ». Martine, une personne nouvelle se propose d'emblée : « Moi, je peux t'apprendre ». Elle rajoute aussitôt : « C'est avec Power-point ? »

Alors là, j'ouvre de grands yeux : « C'est quoi ? » Martine voit mon ignorance et pense sans doute « il va y avoir du boulot »... « Qu'est-ce que tu en penses Marc ? »

« Power-point, comme tu le dis Claudine, je connais le nom, je sais qu'on l'a sur l'ordinateur mais c'est tout ». Martine est donc la bienvenue. Mais avant, il a fallu trier les photos et nos souvenirs depuis 2 ans se sont un peu estompés, rechercher des explications et anecdotes correspondantes. Ensuite, 3 samedis sont nécessaires à Martine pour nous aider avec une grande patience à établir notre diaporama, car dès que nous sommes seuls, bonjour les erreurs (entre insertions, arrière-plans, etc...) et les oublis !

Enfin, nous arrivons au but juste à temps, mais il faut encore l'aide de Joseph pour le transfert du diaporama de la clef USB à son ordinateur portable. Une petite galère de plus d'une heure...puis c'est le grand jour ! Pour ceux qui étaient présents, vous connaissez la suite ...

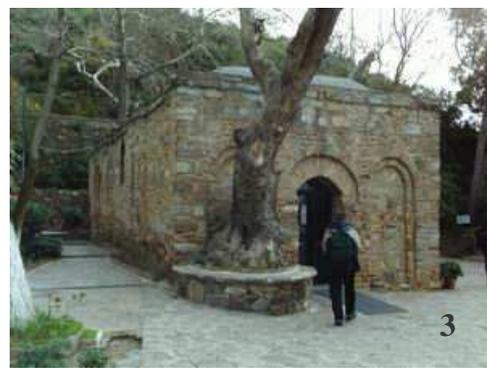
Marc et Claudine

Expérience de voyage sur les sites gréco-romains en Turquie

Ce jeudi 21 avril Claudine et Marc nous ont conviés en Turquie.

Bref rappel : superficie 1 fois ¼ la France, 77 millions d'habitants en 2011, république laïque qui comprend 98% de musulmans, 2% de chrétiens, et juifs. La partie européenne fait 3% de l'ensemble qui se trouve en Asie Mineure : partie montagneuse de l'Anatolie, altitude moyenne 1000 m. Les ¾ de la population active vivent de l'agriculture (noisettes, vigne, coton).

La visite commence par **Myra et son théâtre** à flanc de montagne et ses **tombeaux troglodytes (1)**. Puis après une promenade en bateau dans l'estuaire de Dalyan jusqu'à la **plage des tortues**, une journée complète nous est nécessaire pour visiter **Ephèse (2)**, joyau de l'époque grecque, la **maison de Marie (3) et sa légende**, puis la **cathédrale ST Jean à Selçûk** où se trouve le tombeau de l'apôtre.



Puis l'incontournable « **château de coton** » à **Pamukkale** et les **ruines de Hiérapolis** qui dominent **les sources d'eau chaude** saturées de sels calcaires, dévalant le long de la falaise et ainsi déposent des particules d'une blancheur immaculée (coton !). Ce fragile système est très protégé. **Le théâtre romain** à Hiérapolis pouvait accueillir 15000 personnes. Les tombes donnent l'impression d'une ville avec des rues et des numéros ...

A Pergé, les bas-reliefs sculptés sont de toute beauté avec des **figurines de la préhistoire**. Derrière ses remparts, cette ville antique, conçue par le génie civil romain après la chute de Troie, nous montre ses tours de guet, les thermes, son stade (15000 places).

Visite d'un artisanat de tapis avec d'abord l'extraction de la soie des vers à soie qui baignent dans un bassin. La soie est délicatement enroulée sur des sortes de roue. Le kilim est un tapis fait de soie et de laine, véritable œuvre d'art, typiquement turque ; toutes les teintures sont végétales. En se promenant en Turquie, on est frappé par les toits des maisons couverts de **panneaux solaires** et par de gros bidons d'eau pour l'approvisionnement des ménages.

Il y aurait encore beaucoup à dire... Nous avons terminé ce beau voyage par la dégustation de raisins venant de Turquie. Merci Claudine et Marc.

Régine Nguyen Van

Expérience de voyage : l'Equateur



Antoinette Medina,- après avoir effectué trois séjours en Equateur où elle a tissé des relations chaleureuses et mêmes affectives avec une famille Equatorienne (elle est marraine d'un petit Juan Carlos, le 4^{ème} enfant de la famille), était bien placée pour nous parler de ce pays.



L'Equateur est un petit pays de 14 millions d'habitants. Il est situé entre nord et sud. Il tient son nom de sa position sur la plus grande ville est Guayaquil, l'un d'Amérique du Sud. Il compte de nombreux volcans de haute altitude dont certains culminent à plus de 6000 mètres.

La religion catholique y tient une place prépondérante tout en se superposant, à certains endroits, à des croyances et coutumes ancestrales. On y parle l'espagnol, ainsi que les langues amérindiennes. Le pays est dirigé depuis le 26 novembre 2006 par un homme de gauche (Raphaël Correa) élu avec 56 % des voix. Au Plan économique, l'Equateur est le **premier exportateur de bananes** d'Amérique du Sud et le **premier producteur mondial de bois de balsa**, ainsi que de **crevettes** d'élevage. Le maïs, le blé, le café, le cacao et le sucre constituent les principales cultures de ce pays.

Les belles photos prises par Antoinette nous font découvrir de magnifiques fleurs, des passerelles vertigineuses, des églises et monastères, des sentiers de montagne, et surtout ces fameux marchés qui offrent une palette incroyable de couleurs.

Antoinette nous fait également partager, grâce à une vidéo, des moments de vie comme ce baptême de 4 enfants de 2 à 9 ans, dont une semblait particulièrement « réfractaire » au rite de l'eau versée sur le front. Puis le même jour ce fut le mariage d'un couple ayant déjà 4 enfants où l'on voit le mari négocier avec les parents de sa compagne, l'acceptation de se marier avec leur fille, scène étonnante. 200 personnes participent à cette fête et apportent leurs cadeaux (machine à laver, télévision, casseroles, matelas et autres objets).

Nous terminons la soirée en admirant les produits artisanaux de ce pays et en appréciant les différents mets au goût local de l'Equateur.

Merci pour cette belle soirée, une délégation de Malartic se propose depuis de partir très prochainement dans ce pays, avec Antoinette comme guide.

Guy Capdepuuy

Le carnaval de Bègles

Notre groupe « **Photos en balade** » s'est lancé dans une nouvelle aventure au printemps, celle de participer à un **concours photos** organisé par la ville de Bègles lors de son carnaval. Le thème : « **Safari-photos** ».



Nous voici donc déambulant dans les rues à chercher le **meilleur angle, l'expression et la bonne lumière** qui ce jour-là se joue de nous avec une facilité déconcertante... Le plus gros du travail fut de **trier** chez soi nos prises de vue et surtout de **repérer les cinq fameuses photos** qui feraient la différence sur les quatre-vingts ! Pas facile !



Afin d'affiner au mieux notre sélection, nous réunissons tout le groupe pour projeter toutes les photos et vérifier ensemble notre choix. Ensuite vint l'étape de **l'agrandissement**. Nous apprenons par le photographe qu'une photo doit avoir un format standard de base, programmé dans l'appareil, sous peine d'avoir des têtes coupées ! Il ne nous reste plus qu'à retourner chez nous et à **redimensionner nos clichés**. Le grand jour du verdict arriva et **nos trois participants** ont tous eu au moins une photo de sélectionnée. Une belle expérience pour nous et une première, réussie, pour la ville de Bègles.



Echange culinaire : La lamproie à la bordelaise

Entre Patrimoine et Terroir, Francine et Jacques nous ont offert une superbe journée de partage de leurs richesses. Nous avons eu le plaisir de recevoir l'initiation à la préparation de la Lamproie à la Bordelaise, une recette séculaire d'un produit typiquement régional. Quelle aventure ! Départ en groupe de Françoise, Marie Paule, Marie Soizic au volant, et moi-même, de bonne heure et de bonne humeur pour rejoindre Francine et Jacques qui ont trouvé les « serpents suceurs de sang » destinés à notre journée d'apprentissage. Bernard et Isabelle nous retrouvent quelques minutes plus tard.

Nous faisons connaissance avec les « Suce-pierre » bien vivantes dans leur bassine. Ces Lamproies, vertébrés primitifs, **dépourvues de mâchoire, mais dont la bouche est impressionnante**, se fixent sur des dorades, des harengs, des saumons, des aloses, voire des dauphins ou des baleines, et vivent en parasites, se nourrissant de leur sang après s'être fixées sur leur victime et avoir décapé leur chair. Ces vampires aquatiques délaissent leurs hôtes le temps de venir frayer dans les eaux de l'estuaire de la Gironde, de la Garonne, de la Dordogne et de leurs affluents, de décembre à début mai.



Après un peu d'histoire, l'heure est venue de préparer les blancs de poireaux dans un peu de matière grasse, fondus mais pas trop, un peu de farine et on ajoute le vin rouge (un bordeaux bien sûr), flambé et bouillant, on laisse mijoter le temps de préparer les Petromyzons marinus.



Là le moment délicat se présente : séquence frisson. Il faut attraper la bête qui se tortille et qui glisse dans la main, couverte de son limon protecteur. On l'emprisonne dans un sac de nylon tressé pour la plonger dans l'eau bouillante, son limon se gélifie et on peut la frotter énergiquement pour l'en débarrasser. Bien rincée à l'eau courante, la lamproie, toute luisante dans sa peau argentée tachée de noir, **est suspendue par la gueule et une entaille à la base de la queue** va permettre de la saigner. Son sang récupéré et mélangé avec un peu de vinaigre et de vin (pour ne pas coaguler) sera ajouté à la fin de la préparation. Après ce traitement, la Lamproie est morte lorsque l'on va la vider et la couper en morceaux de 5 cm environ, une lamproie peut fournir de 7 à 10 morceaux. Les morceaux sont bien mélangés dans une marinade composée de cognac, thym, laurier, sel et poivre, pendant 2 h. Puis les morceaux sont ajoutés délicatement aux poireaux, la marinade passée rejoindra l'ensemble, accompagnée de quelques carrés de chocolat noir. Ils mijoteront 2 h encore et une demi-heure avant la fin de la cuisson, le sang viendra compléter la recette.

Le temps de la marinade nous a fait profiter d'un sympathique repas surprise (chacun ayant apporté un petit quelque chose) sous un soleil radieux dans un décor de vallons verdoyants. Le temps de cuisson nous a permis de faire une belle balade digestive pour les uns, une petite sieste pour les autres.

La dégustation du lendemain a confirmé la qualité gustative de la recette, quoique l'appréhension due à la nature du produit n'ait pas permis de convaincre tous les goûteurs.
Martine Obis



CALENDRIER DES ECHANGES COLLECTIFS DU MOIS DE JUIN 2011

<p><u>Exceptionnellement Vendredi 3 Juin</u> et non Samedi 4 Juin Echange culinaire : Repas fleuri Au château Malartic à 19 H Inscription obligatoire deux jours avant Infos auprès de Régine (05-56-89-07-48) ou Françoise (05-57-95-70-91)</p> <p><u>Jeudi 16 juin</u> Expérience de voyages : L'Egypte Avec Marie-Paule Pépin Rendez-vous au château Malartic à 20h30 précises Nous terminerons la soirée par un pot avec ce que chacun aura apporté</p> <p><u>Dimanche 19 Juin</u> Permanence du RERS de Gradignan Malartic Devant le c.commercial de Malartic de 11h à 12h 30</p> <p><u>Dimanche 19 Juin</u> Photos en balade : Les Fontaines de Bordeaux Un fontainier nous fera visiter les coulisses des fontaines RV sur les marches du monument des Girondins à 13 h50 Prévoir 4 € pour la visite Infos : MP Bétaille 05 56 49 52 07 ou 06 16 66 78 45</p>	<p><u>Lundi 20 Juin</u> Echange sur les religions à La grange : « La communion chrétienne » 18 h à 20h Contacter Raymond J : 05 56 89 02 57</p> <p><u>Mercredi 29 ou Jeudi 30 Juin</u> Soirée projection de l'échange culinaire « Comment préparer la lamproie ? » A 20h30 au château * * * Il n'y aura plus d'atelier d'écriture par manque d'assiduité des participants. * * *</p> <p><u>MVM vous invite</u> à sa Fête de la Saint Jean le 18 juin à partir de 19H</p> <p>Au Café Mosaïque <u>Lundi 6 Juin</u> à 20h Thème : Café au jardin : Pique-nique et Musique Dans le jardin d'Alain Dugarcein Chacun apporte son pique nique et son instrument Contacteur Françoise : 05-57-95-70-91 / 06-71-49-04-48</p>
--	---