



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 56

EDITO

Le petit nombre d'animatrices et d'animateurs disponibles pour gérer les échanges de savoirs et les mises en relations arrive à quelques conséquences : le manque de temps pour préparer les articles du journal du réseau.

Ce numéro relate les échanges ayant trouvé rapporteurs, qui sont vivement remerciés, et témoigne également par photos des moments partagés collectivement.

Nous lançons un appel à chacun et chacune pour s'exprimer sur ses expériences, ses regrets, ses plaisirs dans les échanges qu'ils ont vécus ou qu'ils continuent de partager.

A vos claviers pour le prochain numéro qui paraîtra début octobre. Martine

RENCONTRE DU 21 MAI AVEC L'EQUIPE DU TROC SAVOIRS DE LA CABANE de CREON

Nous étions trois du RERS de Gradignan, à répondre à l'invitation du Troc Savoirs de la Cabane, (le RERS de Créon), sur le thème : "Et si nous essayions de faire une évaluation collective de nos échanges de savoirs" ?

Cette table ronde, animée de main de maître par Anne-Marie, une adhérente du Troc Savoirs, a été très enrichissante.

Il y en avait des mots écrits sur le tableau à la fin de la réunion : rencontre, partage, transmission, itinéraire, utopie ...

En attendant l'article dans notre prochaine BAM, je vous laisse méditer sur ce que représente pour vous un échange de savoirs et vous soumetts la phrase de conclusion, apportée par Anne Marie, d'Antonio Machado : "O toi qui chemines, il n'y a pas de chemin, tu le fais en marchant."

Annie, Monique, Françoise



Réunion Trimestrielle Du 18 mars 2016



Une vingtaine de personnes a profité de cette rencontre pour mettre à jour leurs Offres et Demandes. Les post-its ont permis de réaliser quelques mises en relation sur place, et de dater quelques rendez-vous.

Nous avons pu faire ressortir quelques demandes orphelines pour lesquelles nous lançons un appel afin de trouver des Offreurs. Si vous pouvez offrir un de ses savoirs, ou si vous connaissez quelqu'un qui le pourrait, contactez Aline par téléphone au n° 06 76 66 51 90, ou par courriel à ersgradignan33@gmail.com.

- Initiation Feng Shui – Bijoux cuir ou mosaïque
- Langue des signes – Conversation anglaise et allemande – Apprendre à chanter – Danses de salon – Initiation Reiki- Massage du visage.

Sommaire

Rencontre inter-réseaux à Créon	P 1
Rencontre trimestrielle du 18 mars	P 1
Echange culinaire ludique	P 2
Echanges culinaires Lamproie - Tartines	P 3
Echanges Oeufs - Art floral - Bandages	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

Annie Bordenave – 06 52 92 46 80

Françoise Loriquet - 06 71 49 04 48

Aline Tissidre – 06 78 66 51 90

Françoise Claverie – 05 56 89 81 50

Pour vous renseigner

ECHANGE CULINAIRE LUDIQUE

DECOUVERTE DES SAVEURS

Ce samedi 12 mars 2016, Marie Josèphe et Françoise C. nous proposent une d'écouverte ludique des saveurs.

Lorsque j'arrive, Françoise L. finit de dresser la table avec toujours autant de talent. Des œufs de toutes tailles et d'adorables poussins duveteux ornent la nappe annonçant l'arrivée du printemps et de Pâques. Un bouquet de tulipes complète le décor. La nappe est également parsemée d'étoiles de badiane qui rappellent le thème du jour.

Les personnes présentes s'affairent à la préparation d'une soupe de potiron, champignons et châtaignes. Ensuite il est prévu de fabriquer des cookies à la pistache pour l'apéritif. Marc se charge de mélanger les divers ingrédients et de déposer de petits tas de pâte sur une feuille de cuisson.

Pendant ces diverses préparations je constate de nombreux va-et-vient de Francine, Marie Josèphe et Françoise C. vers une pièce adjacente dont elles ferment soigneusement la porte avec des airs mystérieux. Elles nous réservent des surprises !

Lorsque les cookies sont cuits, nos organisatrices récupèrent dans la pièce secrète l'apéritif et de belles quiches et verrines qu'elles ont préparés au préalable. Nous sommes 18 convives, installés autour de la table de service pour prendre l'apéritif.

Un questionnaire est distribué à chacun afin d'indiquer pour chaque mets les saveurs qu'il reconnaît. Marie Josèphe nous explique le règlement. Les diverses interprétations des mots épices, arômes, parfums, ingrédients, saveurs, entraînent de l'animation et de grands éclats de rire.

Nous sentons et goûtons ces délicieuses préparations en essayant de remplir au mieux nos questionnaires. Qui reconnaîtra le sirop de pêche de l'apéritif ou le curry, le curcuma, le persil et le lait de coco des amuse-bouche qui l'accompagnent ?

Après l'apéritif nous nous installons à la table principale pour poursuivre le repas. Nous savourons le potage au potiron puis une salade aux graines et algues et un camembert à la confiture d'oignons. Une salade d'oranges aux épices termine le repas.

Marie Josèphe et Françoise C. nous indiquent les diverses saveurs que nous aurions dû reconnaître dans chaque plat. Nous comptabilisons nos bonnes et mauvaises réponses et comme tout le monde a gagné, nous terminons la soirée par une boisson chaude et des biscuits à l'orange.

Merci à nos organisatrices pour leur travail de préparation afin d'assurer la réussite de cette soirée instructive et pleine de gaieté et à chaque convive pour sa joyeuse participation.

Colette



Soupe de potiron et châtaignes :

- 1 bocal de marrons ou châtaignes (425 g)
- 1 barquette de champignons frais (420 g)
- 900 g de potiron
- 1/3 d'une plaquette de beurre
- 2 oignons.
- 1) A feu doux faire revenir sans roussir, dans le beurre, les oignons coupés en gros cubes
- 2) Ajouter le potiron et faire revenir jusqu'au dégagement d'une bonne odeur
- 3) ajouter les marrons et les champignons, et recouvrir d'eau
- 4) Laisser le tout bouillir environ 40 mn
- 5) Bien mixer, c'est prêt.

Un échange culinaire particulier

C'est vers 8h30 que nous nous retrouvons devant l'étal du pêcheur de lamproies au marché de Gradignan, ce samedi 18 mars. Les lamproies commandées 2 semaines à l'avance, le pêcheur nous les amène, mortes, nettoyées et coupées en tronçons. En principe elles sont prêtes à être cuisinées mais quelques vérifications s'imposent. Par ce procédé, la préparation est beaucoup plus facile et nous gagnons du temps, même si nous dépensons quelques euros de plus.

Catherine s'est jointe à nous pour profiter elle-aussi de la leçon. Elle ne veut qu'un kg de lamproie qu'elle va cuisiner séparément.

Et nous voilà très occupées toutes les trois.

Nous rangeons les morceaux de lamproie bien essuyés dans des plats pour les faire mariner avec du cognac, du thym et du laurier.



Un peu de sel et de poivre et nous les mettons en attente au frais dans le garage.

On verse les 5 litres de vin rouge dans un faitout pour les faire bouillir afin de les flamber et Catherine verse sa bouteille de vin dans une casserole pour le chauffer également.

Pendant que le vin chauffe, Francine allume le réchaud à gaz dans le garage et règle la flamme au plus bas. Elle pose dessus la grande marmite dans laquelle nous rangeons les tronçons de poireaux préalablement rissolés.

Catherine fait revenir les siens dans une grande poêle tout doucement. On saupoudre les poireaux de farine. Puis on verse dessus le vin flambé. Le mélange va mijoter pendant deux heures sous le couvercle.

Nous nous affairons autour de la vaisselle et rangeons la cuisine.

Au bout des deux heures, nous ajoutons les morceaux de lamproie en veillant à ce qu'ils soient bien recouverts par le vin. On dispose çà et là les brins de thym et le laurier sans oublier le cognac de la marinade !!

La cuisson commence doucement et va se poursuivre pendant deux heures. De temps en temps, Francine vient « secouer » la marmite d'un mouvement circulaire pour ne pas que ça colle au fond. Pas question de mélanger pour ne pas écraser les morceaux.

Comme il est midi passé, nous confions la surveillance de la marmite à Francine pendant que nous rentrons respectivement chez nous pour déjeuner (nos maris nous attendent !).

Puis nous revenons sans tarder pour déguster un bon café que Francine et Jacques nous ont préparé.

Nous papotons de choses et autres mais surtout de lamproie pendant que les nôtres cuisent. Puis, c'est le moment de rajouter quelques carreaux de chocolat noir pour enlever l'acidité, ainsi que le sang des bestioles, conservé dans une bouteille au frigo, pour lier la sauce. La cuisson se prolonge d'une demi-heure toujours à feu très doux. Vient alors le moment de la récompense !

Atelier de dégustation : on rajoute un peu de sel, un peu de poivre... on goûte, on regoûte. La sauce du grand faitout semble beaucoup trop liquide alors nous en prenons plusieurs louches pour la faire réduire à part. Voilà qui est beaucoup mieux !

Et enfin, vers 17 heures, c'est la mise en bocal. Ca sent bon ! Il faut répartir équitablement les tronçons de lamproie et les morceaux de poireaux : 2 poireaux pour 1 lamproie. Et nous voilà admiratives devant nos bocaux bien remplis, trophées avec lesquels nous repartons fièrement après avoir remercié chaleureusement nos hôtes pour leur dévouement et leur accueil amical.

Chaque année, pour Francine et Jacques, c'est un rituel ; ils aiment faire découvrir cette recette régionale et familiale à ceux qui la méconnaissent et il leur tarde de connaître l'appréciation de leurs invités.

Une très bonne journée culinaire et amicale pour eux et leurs hôtes.

Raymonde

Un échange collectif de printemps :

DES TARTINES



Bruschetta



Tartine au saumon



Tartine aux oeufs

TEMOIGNAGES en photos



Françoise et Daniel ont offert la décoration d'oeufs de Pâques le 23 mars.



Entre collages et peintures

Echanges Art floral



Février et la St Valentin

Mars et le printemps



Création autour du muguet

Mai et le bouquet rond
A gauche, le "faisceau" du bouquet rond

Claudine a partagé ses connaissances sur les techniques de bandage.



Lors de la fête des Savoirs à la Tannerie le 11 Octobre 2015, Claudine offrait la méthode du bandage, mais ce même jour Jacqueline derrière son stand offrait l'art floral et moi l'art culinaire, donc, pas possible de participer à cet échange. Claudine toujours offreuse des bandages a eu la gentillesse de nous accueillir chez elle le 6 avril dernier où nous avons appris le but d'un bandage et surtout les différentes méthodes, notamment le bandage croisé du pied et le bandage récurrent du doigt. Merci Claudine pour ton accueil et ton professionnalisme.
Françoise et Jacqueline