



# LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoires de Gradignan M V M n° 62

Les vacances sont terminées, la reprise est au rendez-vous de septembre, la rentrée des classes, le retour au travail, et le FORUM DES ASSOCIATIONS du 08 septembre pour MVM et ses commissions.

Le RERS est bien présent et les informations sont dispensées sans compter. Le stand, superbement installé et décoré a attiré un grand nombre de visiteurs et intéressé un certain nombre d'entre eux.

Pour l'année prochaine, Danièle S. suggère de trouver une action (ou plusieurs) démonstrative des activités de l'association afin d'attirer un peu plus l'attention des visiteurs.



Nos amis du Chœur de l'Eau Bourde, spécialistes de chansons de marins...  
(Très remarqués!)

Le réseau **en septembre** a repris les échanges individuels ou en petits groupes, les langues, les cartes, l'informatique... les échanges collectifs rencontrent quelques difficultés côté cuisine, la toute nouvelle cuisine nous sera-t-elle accessible ? Lily et Françoise s'activent auprès des responsables de l'EPAJG pour obtenir l'autorisation de l'utiliser pour la fin du mois, ouf ! M. Boudigue donne le feu vert pour le 29. La Cause des Livres et l'Histoire des religions avaient déjà daté et reprennent comme convenu à la Grange. L'échange Art floral n'a pas pu s'organiser, entre le forum et la préparation de la Fête à Barthez, l'agenda de Jacqueline ayant été très chargé pour cette rentrée.

En ce mois d'**octobre**, sous un ciel clément et des températures dignes d'un mois d'été, tout rentre dans l'ordre.

De nouveaux adhérents rejoignent le réseau et de nouvelles offres et demandes viennent enrichir le tableau.

Le nouveau site Internet est mis en ligne et Dominique s'est proposée pour le faire vivre. Pensez à le visiter régulièrement.

[www.rersgradignan.com](http://www.rersgradignan.com)

Toute l'équipe d'animation du RERS vous souhaite de sympathiques échanges.

## **Sommaire**

Edito	P 1
Echange art floral octobre	P 2
Echange culinaire septembre	P 2
Echange culinaire octobre	P 3
Invitation échange littéraire « La cause des livres »	P 4

### **Les Prochaines Permanences :**

Salle de LA GRANGE du château de Malartic  
16 h 30 à 18 h 00  
Tous les lundis  
(hors vacances scolaires)

Courriel : [rersgradignan33@gmail.com](mailto:rersgradignan33@gmail.com)

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



# Quand l'art floral se met en bouteille...



Une belle journée pour échanger sur l'art du **Terrarium**. Un contenant transparent, et voilà l'aquarium recyclé ! Un verre à cocktail, un pichet à eau,



Des graviers, du sable, du charbon de bois concassé, du terreau, et la base est prête. La suite est l'affaire de chacune pour la décoration, et sans discuter, une fois encore Jacqueline a su insuffler le grain d'imagination qui fera l'oeuvre unique de la compositrice.  
Martine



## Echange culinaire du 29 septembre 2018

Pour cette nouvelle année, nous inaugurons la cuisine du château Malartic refaite à neuf et nous accueillons Karine, nouvelle habitante de Gradignan, et nouvelle adhérente de MVM.

Françoise L., Claudine, Daniel L., Lily, nous proposent divers échanges culinaires, dont :

Soupe de champagne, gougère, pêche au thon, tian revisité, et pavlova.

Nous avons rendez-vous à 18 h 30 pour préparer les divers plats, les uns s'affèrent autour des tables pendant que les autres mettent le couvert et décorent la table.

Une fois les plats confectionnés par toutes ces petites mains, nous nous réunissons autour de la table.

Nous dégustons tous ces mets dans une ambiance très conviviale et chaleureuse, Karine nous fait apprécier et partager ses dons de chanteuse et nous entonnons avec elle les refrains de diverses chansons.

Pour mon premier échange dans cette association, j'ai trouvé les personnes très accueillantes et sympathiques dans une ambiance familiale.

Je vous remercie à tous pour cette soirée pleine d'échanges et de joie.  
Karine





## REPAS CATALAN DU 20 OCTOBRE 2018

Pour l'atelier culinaire, j'ai proposé un plat catalan du Roussillon nommé les « Boles de Picolat », c'est un plat constitué de viande hachée de bœuf et de porc que j'avais beaucoup aimé lors de mon passage à Perpignan, l'an passé. Françoise L. a validé avec plaisir ce plat car elle le connaissait également, sa fille habitant en Catalogne française. Nous nous sommes rencontrées, Françoise, sa fille et Lily pour finaliser la recette de ce plat. Je suis venue avec également une idée d'entrée et de dessert sans relation avec la Catalogne. Françoise a eu l'idée merveilleuse de proposer « Pourquoi pas un repas catalan avec en apéritif, du muscat et des tartines catalanes (*pan con tomates*), en plat principal des « Boles de Picolat » et en dessert, de la crème catalane.

Le jour J, Françoise a imaginé la table aux couleurs de la Catalogne, rouge et or : nappe rouge avec des serviettes jaunes et bien sûr un drapeau catalan planté dans un pot de fleurs rouge avec des fleurs jaunes bien sûr.



Nous avons installé une table dans l'entrée à côté de la nouvelle cuisine de couleur bois clair pour pouvoir couper les oignons, l'ail, les carottes en bâtonnets, les champignons de Paris...



Après avoir préparé la crème catalane et l'avoir mise au frais dans le frigo (nouveau apprécié), nous avons confectionné ensemble la sauce des boles dans deux poêles : les oignons et l'ail, les lamelles de champignons de Paris et les olives vertes coupées en deux, les tomates pelées (en boîte). Puis nous avons fait revenir les boulettes achetées toutes faites pour gagner du temps et ne pas faire réveillon, ce n'était pas la saison ! Dans une poêle nous avons déposé des boulettes et des pommes de terre déjà cuites, et dans l'autre nous avons mis un bocal de haricots blancs et des boulettes. C'était parti pour 45 minutes de cuisson. Nous avons eu quelques soucis pour régler la table de cuisson à induction, mais Jacqueline est venue à notre rescousse.

Entre temps, sous la direction de Françoise et de Lily, nous avons confectionné les tartines catalanes, frottées à l'ail, de la tomate et un filet de l'huile d'olive par-dessus et ensuite on a mis, soit du jambon de pays, soit des anchois. Nous avons ajouté dessus, les poivrons rouges et jaunes aillés et coupés en lamelles.



Après l'apéritif, Françoise L nous apprend à boire au « pourou » ou porrò (un genre de carafe avec un long bec pour boire le vin). Marie Louise et Françoise C se sont essayées à l'exercice avec brio.



Puis nous avons dégusté le plat principal, les Boles de Picolat, avec un plaisir non dissimulé.

Ensuite, avec un peu de nervosité, Françoise L. a caramélisé la crème catalane avec un chalumeau prêté par Alain. Exercice réussi !



Nous avons terminé le repas dans la bonne humeur en prenant soit du café soit des infusions.

Karine a animé la soirée en nous faisant chanter, mais dommage nous n'avons pas de musique catalane et personne pour nous apprendre à danser la sardane. Cependant, nous avons passé une super soirée ! Nous pouvons maintenant nous servir d'un lave-vaisselle tout neuf pour laver les assiettes, les verres, ce qui est une nouveauté appréciée.

Petit bémol : la cuisine est très belle et spacieuse, cela nous change mais en contrepartie la salle à manger se trouve réduite et par conséquent nous sommes limités pour accueillir les convives, au grand désespoir de Françoise. Bonne nouvelle, pour le buffet des fêtes de fin d'année, nous aurons des nappes en tissu blanc confectionnées par Yvette. Adieu les nappes en papier qui se déchirent facilement.

Encore un grand merci à Françoise L et à Lily pour ce repas réussi dans une ambiance très conviviale.

Marie Paule P.

Danièle vous invite :

**Le groupe de lecture « La cause des livres » se déplacera au 46<sup>ème</sup> festival international de la bande dessinée d'Angoulême le vendredi 25 janvier 2019 et invite les adhérents de l'association à se joindre à lui.**

Voici les modalités pratiques :

1) Le déplacement :

a. En covoiturage : il reste une place dans la voiture de Marc et Claudine mais vous pouvez aussi prendre votre voiture pour covoiturer : il faut compter 1 h 30 de route pour 120 km aller, autant pour le retour, pour un prix total aller/retour de 21,36 € selon Mappy ou 27,58 € selon Michelin. Il n'y a pas de frais d'autoroute.

b. Par le train : départ Bordeaux St Jean à 9 h 08 arrivée Angoulême 9 h 43 pour un montant de 13,50 €, retour 17 h 32 d'Angoulême arrivée 18 h 08 à Bordeaux Saint-Jean pour un montant de 10 €, soit un total d 23,50 €. Si vous choisissez ce mode de transport, il est prudent de réserver dès maintenant afin d'obtenir les meilleurs tarifs. Dans tous les cas, prévoir un pique-nique.

2) Le prix d'entrée :

Il est de 16 € en prévente jusqu'au 20 janvier

3) L'organisation : me contacter par mail [deresue@club-internet-fr](mailto:deresue@club-internet-fr) ou téléphone 06 81 87 75 58

Danièle Erésué

