



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Echanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 45

Le trimestre se termine, marqué par trois temps forts :

La rencontre de rentrée du 5 Octobre dernier à laquelle participait le RERS de Créon. Elle a réuni 30 personnes, dont 6 personnes nouvelles qui sont tout de suite entrées dans la démarche d'échanges réciproques. Beaucoup d'offres et de demandes ont été proposées. Chaque fois, nous faisons l'expérience que la rencontre favorise le désir d'apprendre et d'échanger. Suite à cette réunion, 15 nouveaux échanges de savoirs fonctionnent dans des domaines aussi divers que l'informatique (initiation, Excell, montage photo-numérique ...), les langues (espagnol, anglais, italien, chinois), l'aquarelle, le piano, le tricot d'écharpes fantaisie, le maquillage, la cuisine, le yoga des yeux...D'autres vont suivre...

Une coopération importante entre Réseaux et particulièrement avec le RERS tout nouvellement créé de Créon : 2 personnes, fondatrices de ce RERS, étaient présentes à notre réunion du 5 et à notre tour, nous participions le lendemain à leur réunion de lancement, fort dynamique aussi : c'est l'occasion d'approfondir notre mode de fonctionnement et en faisant part de notre expérience, de s'interroger sur notre pratique.



Les participants à la formation

Enfin, **la préparation du stage de formation à l'animation d'un RERS** qui a eu lieu les 15 et 16 Décembre à Gradignan avec la participation de Daniel Hazard, formateur de Foresco, a permis une réflexion de l'équipe sur le pourquoi de la mise en relation et a favorisé des contacts avec l'ensemble des Réseaux girondins, en particulier avec le RERS de Créon déjà cité, le RERS de St Aubin, et le futur RERS de Bordeaux qui ont participé à la formation...sans oublier Amandine qui avait fait tout un travail d'enquête sur les RERS et qui nous a rejoint également.



Souhaitons que cette fin d'année dynamique donne de beaux fruits en 2013 ! Nous en reparlerons.

Bonne année à tous.

L'équipe d'animation du RERS

www.ersgradignan.com

Témoignages :

Marie-Christine et Lisette nous parlent de leur **échange sur le maquillage** :

« J'ai apprécié cet échange avec Lisette. Durant ces quelques heures, j'ai pu lui apporter mon savoir par quelques conseils sur le maquillage :

- ☞ apprendre à le faire
- ☞ cacher les imperfections de la peau
- ☞ savoir où aller acheter du maquillage pas cher et parfois de marque... »

Christine

« Cet échange m'a apporté beaucoup, m'a appris à me maquiller quand je suis de sortie »

Lisette

Sommaire

Réunion de rentrée, formation Foresco	P 1
Témoignages échange maquillage	P 1
Echanges culinaires, Alsace, Bresse, Fêtes	P 2
Expér. de voyage : Afrique du sud	P 3
Photos en balade	P 3
Expérience de voyage Alter-Tour 2012	P 4
Calendrier de janvier 2013	P 4
Le cycle de la vigne	P 5 & 6
Les couronnes de Noël	P 6
Recette du Malva pudding	P 6

Les Prochaines Permanences :

Devant le centre commercial de Malartic :

10 h 30 à 12 h 00

Samedi 05 janvier 2013

Samedi 09 février 2013

Samedi 09 mars 2013

Les échanges culinaires

Choucroute Alsacienne



Les frimas sont arrivés et quoi de mieux pour nous réchauffer qu'une bonne choucroute alsacienne - en ce **27 octobre** - présentée par Marie Paule. L'astuce du pays : faire fondre quelques oignons émincés dans le beurre avant de faire mijoter le vin blanc allongé d'un peu d'eau pour y faire cuire la choucroute bien rincée à l'eau douce.



Une décoration de table toujours très recherchée imaginée par Françoise. Une équipe de gourmets très impliqués, dans l'aide à la préparation autant qu'à l'inévitable vaisselle après une dégustation bien motivante. Merci Marie Paule.

Martine

Fondue Bressane



Connaissez vous la fondue bressane ? C'est le "Canada dry" de la fondue bourguignonne. Cela lui ressemble, mais c'est meilleur. Imaginez tous les outils de la fondue bourguignonne : poêlon d'huile chaude avec son réchaud à alcool, les fourchettes à deux dents, les sauces fabriquées maison et de la viande de poulet. On pique le morceau de poulet avec la fourchette, on le trempe dans du jaune d'œuf puis dans la chapelure et on fait griller dans l'huile brûlante du poêlon. Quand la viande est cuite, on choisit une sauce (mayonnaise, tartare, béarnaise, etc.) et on déguste. Et bien sûr il y a un gage si la viande tombe dans le poêlon ! C'est Sylvie qui nous a initiés à cette recette.

Nous étions quinze ce **17 novembre** dans la salle coin cheminée du Château Malartic. C'était l'anniversaire de Régine qui nous a offert une soupe de champagne en guise d'apéritif. Cela a certainement délié les langues et la convivialité inhérente à ces réunions s'est affichée. Puis autour d'une table artistiquement décorée par Françoise aux couleurs de l'automne, feuilles, châtaignes, bouquet de cynorrhodon, nous avons dégusté en hors d'œuvre des beignets de maïs succulents. Nous avons terminé avec une galette bressane concoctée grâce à internet. On n'arrête pas le progrès ! Comme toujours le repas a connu un franc succès, et bravo au RERS pour cette rencontre instructive.

Bernard



Echange d'astuces :



SOIR DE FETE

Le menu proposé par Françoise et Régine, nos deux chefs, pour ce **8 décembre**, était : BUFFET DE FETES !

Alors la grande salle de la MJC était une vraie ruche, où chacun, chacune, concoctait sa recette, salée, sucrée, avec enthousiasme et bonne humeur.



Ghislaine préparait ses tartelettes poireau-saumon; Françoise fourrait les dates et abricots avec du foie gras (oui oui), Régine gonflait les pruneaux de boursin, Claudine décorait un gros chou de multiples amuses-bouche,

Sans oublier Martine, qui préparait ses timbales de légumes, et l'hoummos d'Annie,



Enfin, ça turbinait dans tous les coins, on aurait dit les cuisines du film "Les délices du Palais !"

Car il y avait aussi les plats arrivés tout prêts, omelette espagnole de Marie-Louise. Et les desserts ! Gâteau aux noisettes de Michèle, crêpes de Michel, panna cotta de Sylvie, verrine au nutella (et oui) de Marie-Paule.



Bref, si j'oublie quelqu'un, qu'il, qu'elle me pardonne, c'était un festival, un feu d'artifice de gourmandises salées et sucrées, ma foi bien arrosées, un vrai marathon culinaire !

On s'est régalé, amusé, autour d'une belle table de fête, décorée par Françoise. Une belle soirée pour finir ces repas mensuels toujours si appréciés, occasions d'apprendre de nouvelles recettes, de partager une soirée, d'être heureux ensemble.

Cela fait plusieurs années que, chaque mois, nous dégustons de nouvelles recettes, avec toujours autant de plaisir. Merci à Régine et Françoise.

Annie

Expérience de voyage : AFRIQUE DU SUD

Hélène et Denis ne nous ont rien caché :

- Gros plans sur les félins, les éléphants, rhinos, hippos, en liberté bien sûr, sur les antilopes, koudous, springbocks et autres gracieux ruminants, sur les crocos, les oiseaux ...
- somptueux paysages de montagnes et de déserts, ou les cache-cache des animaux dans la savane,
- repères historiques sur l'arrivée de Blancs, l'installation des Hollandais, puis d'Anglais et même de protestants français, toujours sur fond de guerre contre les Zoulous et autres ethnies,
- clivages actuels, héritage de l'apartheid, entre Noirs et Blancs, visibles dans l'habitat et les modes de vie ou dans les secteurs professionnels,
- reconstitutions d'habitat traditionnel des Xhosas, Zoulous, Lesothos,...
- étapes/nuits dans des Auberges de Jeunesse, et les rencontres avec des sud-africains ou d'autres étrangers,
- évocation géographique du feuilleton footbalistique français de 2010,
- visite de bâtiments emblématiques de Pretoria, Durban, et bien sûr le pèlerinage à Robben Island sur les traces de Nelson Mandela,
- Et en fin de soirée, la collation avec pâté de koudou, viande séchée de buffle, vin sud-africain, gâteau d'inspiration sud-africaine ...

Pour tout vous dire, ça a été une soirée instructive et très agréable.

Jacqueline V



Les quatre prix Nobel de la paix dont M. Mandela



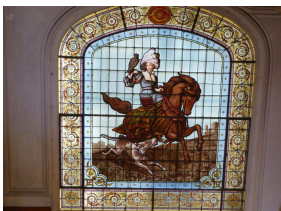
Le marché au pays Venda



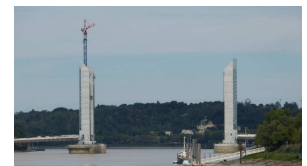
La lionne prête à chasser pour son lion (Kruger-Satara)

P.S. : Chacun a beaucoup apprécié le gâteau sud-africain confectionné par Denys, le Malva pudding (recette en page 6).

Photos en balade :



Sortie à Bordeaux pour la **Journée du Patrimoine** : Beaucoup de belles choses à voir mais pour un public restreint à l'intérieur des bâtiments ouverts pour cette journée spéciale.

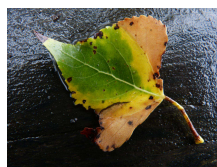


Le pont de Bacalan en construction

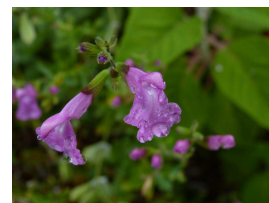
Sortie à l'**Automne du Bourgaillh** pour échanger nos pratiques et conseils sur le thème de la macro. Malgré le temps pluvieux le petit groupe s'est bien exercé.



C'est bien l'automne



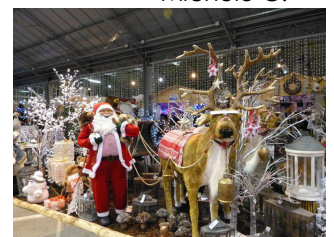
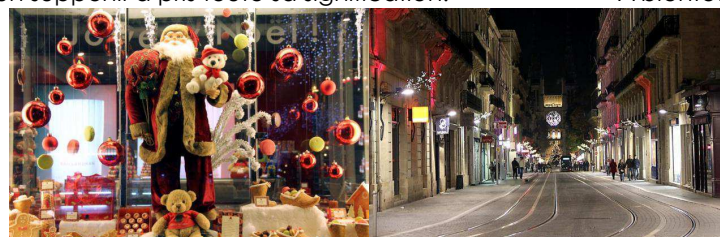
Et les feuilles déclinent leurs couleurs de saison.



Grande comme trois gouttes d'eau ...

Illuminations de Noël : Fin novembre, Michel proposait une "Balade" pour prises de vues sur l'ambiance de Noël dans les rues de Bordeaux ou dans les magasins. Certains optèrent pour une sortie individuelle, d'autres pour une sortie en groupe (le D. 9/12) à la tombée de la nuit pour capter de superbes images entre les allées Tourny (**Marché de Noël**), les vitrines du **cours de l'Intendance** et des rues adjacentes. Photos prises en «automatique» ou sur un mode plus professionnel, tous appareils confondus, en numérique, bien entendu. Ces photos ont été visionnées le soir du 18 décembre à la Grange de Malartic et nous étions très agréablement surpris du résultat. «La photo, inscription de la lumière sur un support» a pris toute sa signification. A bientôt.

Michèle C.



Un petit tour dans l'Alter-Tour

Le Tour de France, on connaît, mais l'Alter-Tour, pas trop. Une trentaine de personnes était venue combler leurs lacunes ce soir-là. Catherine et Jean nous faisaient part de leur participation à l'Alter Tour 2012 par un montage diapos très vivant. C'est une expérience de voyage vraiment originale, mais pas totalement inconnue puisque, dans l'assemblée, sept personnes avaient déjà pédalé dans ce Tour !

L'Alter Tour de France a été créé il y a cinq ans pour dire non au dopage, à la triche dans le cyclisme, mais aussi dans l'agriculture et ailleurs. Ce tour de France est plutôt un tour de quelques régions. Cette année, il a roulé dans le grand Sud-ouest et s'est terminé dans la vallée d'Aspe.

Alter-Tour, comment ?



D'abord par la manière de découvrir les régions traversées : En cours de route, des rencontres, des visites sont prévues, des veillées, des débats sont proposés : C'est une autre façon de connaître la France à travers des associations locales qui font connaître des projets alternatifs : lutte contre les gaz de schiste à Agen, soutien aux cultures sans OGM à Montpezat, aux mal-logés à Toulouse, au maintien de la paysannerie à Bedous, visite d'un centre d'écoconstruction à Riscle, et bien d'autres.

Et puis par le mode d'organisation très autogéré, à la fois très structuré et très souple, de manière à ce que chacun y trouve sa

place, participe aux services qu'il choisit sans que ce soit ni obligatoire, ni pesant. Les initiatives sont nombreuses et inventives, les propositions de participation multiples : depuis l'organisation du lever en douceur jusqu'à la préparation des repas, le balisage de la route, la conduite de la voiture accompagnatrice -car on peut s'arrêter si on ne se sent pas apte à faire les 70 km journaliers.



Dès le matin, le réveil est assuré par des bénévoles et selon leur inspiration : un jour au son de l'accordéon, un autre avec des poèmes ... Le petit déjeuner vous attend car une équipe l'a préparé. Puis c'est le départ. Chacun roule à son rythme. Les carrefours sont balisés pour ne pas se perdre. Une voiture balai ramasse les éclopés ! A midi, soit on pique-nique, soit on est invité à manger dans une ferme ou par une association ...

Les participants - beaucoup de jeunes - peuvent pédaler pour autre chose que pour de l'argent et prendre beaucoup de plaisir.

C'est une soirée qui « regonfle ». Au cours du pot qui a suivi la projection, plusieurs personnes dans l'assemblée ont dit leur désir de tenter l'aventure l'année prochaine !



Joseph N

CALENDRIER DES ECHANGES COLLECTIFS DU MOIS DE JANVIER 2013

Tous les Lundis de janvier

A partir de 14 h : MARCHE

RV devant le collège Mauguin

contacter au plus tard le lundi midi par téléphone :

Luis 05 56 75 53 70 ou Toinette 06 70 38 85 17

alvarez-n@numericable.fr antoinettemedina@orange.fr

Annulation possible en fonction de la météo

Samedi 5 janvier

Permanence du RERS de 10 h à 11 h 30

Devant le centre commercial de Malartic

La permanence est un moment privilégié de rencontre, d'information, de mise à jour de ses offres et demandes de savoirs, d'accueil des nouveaux inscrits ...

Venez y faire un tour, nous serons heureux de vous rencontrer

Samedi 12 janvier - Photos en balade

Organise un atelier retouche et embellissement de photos numériques à 15 h 00 au Château Malartic.

S'inscrire auprès de Martine 06 85 95 14 92 ou de

Marie Paule 06 27 57 50 96 ou sur

photosenbalade@hotmail.fr

Lundi 21 janvier de 18 h 00 à 20 h 00

Echange sur les religions

Thème : Jésus et Jean le baptiste

Au Château de Malartic

Contact : Raymond 05 56 89 02 57

Jeudi 24 janvier à 20 h 30

Expérience de voyage

Les trésors de l'Andalousie avec Marie Paule Pépin

au Château de Malartic

Contact : Monique 05 56 89 15 82

Samedi 26 janvier à 18 h 30

Echange culinaire

Au Château de Malartic

Contacts : Françoise 05 57 95 70 91

ou Régine 05 56 89 07 48

Le Groupe "cinéma" fait son information ponctuellement selon la programmation des salles

Le cycle de la vigne.

Après la taille, les pleurs, le débourrement,, la vinification, il était indispensable d'aller voir le résultat de tout ce cycle ! Pour cela, Jacqueline nous a organisé ces trois visites, chacune avec un objectif différent, mais toutes très intéressantes, et instructives.

Château La Tour Blanche à Bommès



Ce 25 octobre, nous étions cinq à accompagner Jacqueline à "La Tour Blanche", château et lycée agricole, situés en face de Sauternes.

Un étudiant nous a fait visiter les magnifiques chais, puis nous a introduits dans la cave où l'on pratique la **cryo-extraction**, traitement du raisin par le froid, dans une immense cuve, un travail très scientifique.

Nous avons vu les cuves de travail du vin, et le maître de chai, brillant de passion pour son vin, a pris sur son temps pour venir nous parler de sa vendange, qui venait d'arriver. Ce raisin tout juste ramassé, couvert du **botrytis**, ce champignon, cette **"pourriture noble"** qui permet de créer un vin blanc délicieux.

Ensuite, nous avons eu droit à une dégustation de ces nectars, et plusieurs sont repartis avec leurs bouteilles de "Tour Blanche" !

Grand Merci à Jacqueline, qui nous a permis un si beau voyage dans l'ART du VIN !

Annie G

Château Dillon à Blanquefort

Faisant partie du lycée agricole de Blanquefort, ce château produit du **"Médoc, cru bourgeois"**.



Nous y avons été accueillis par la maître de chai qui, après nous avoir parlé du domaine, des cépages plantés et des façons culturales, nous a guidés – dans la salle de dégustation, un lieu beau et magique !! dira Annie – et dans la dégustation de vins issus de cinq cépages différents - nous avons eu un peu de difficulté pour tout retenir -. Ensuite chacun s'est essayé à réaliser des assemblages et à en comparer le résultat. Avec cette



expérience nous avons pu imaginer combien l'élaboration de "bonnes bouteilles" requiert de savoir-faire et certainement de passion, comme celle qui animait notre interlocutrice parlant de son travail.

Raymond et Annie B.

Château Smith Haut Lafitte à Martillac

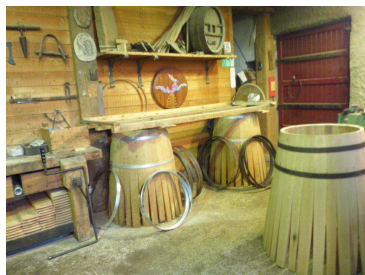
Par une froide journée d'hiver, nous étions une dizaine de personnes à se donner rendez-vous pour un covoiturage en direction de Martillac vers le château SMITH HAUT LAFITTE.

A l'approche du château entouré d'un vignoble de 67 hectares, nous distinguons sa silhouette imposante. Nous prenons à pied l'allée principale et nous apprécions les détails de sa belle architecture du 16^{ème} siècle dont notamment sa tour centrale. Nous sommes accueillis dès la grande porte par Florence qui nous donne un petit historique du lieu : fondé en 1365, le vignoble prend l'appellation Haut Lafitte, puis au 17^{ème} siècle, l'écossais Georges Smith rachète le domaine et exporte le vin vers l'Angleterre. En 1842, le vignoble devient la propriété du Maire de Bordeaux, Monsieur Duffour-Dubergier. C'est à cette époque que le vignoble prend l'appellation **Grand Cru Classé**.



Nous entrons dans la salle de tri où le raisin est amené par tapis roulants dans des machines pneumatiques puis dans une trieuse soufflante où ne sont dirigés que les raisins sains vers les cuves de fermentation situées dans une pièce attenante. Ce sont d'énormes cuves en chêne appelées foudres. Nous sommes ensuite conduits dans le chai des **vins blancs vieilliss en barriques** pendant 12 mois à température de 12°. Ce vin est composé pour **90 % de sauvignon blanc**. Nous remarquons les armoiries du château partout présentes. Après avoir traversé la longue allée entre les **800 barriques**, nous escaladons les marches menant à une petite chapelle puis redescendons dans le grand chai souterrain contenant les **1200 barriques des vins rouges** qui vieillissent en fût durant 18 mois. Nous remarquons la peinture rouge sur les fûts dont l'utilité est juste de masquer

quelques débordements lors de la fermentation. Ces vins sont à **55 % de cabernet sauvignon et 34 % de merlot**.



Nous passons dans **la tonnellerie** où sont **fabriquées** quelques **500 barriques** par an soit environ 3 par jour. **Le chêne provient du Massif Central**. Nous avons été attentifs à l'explication des différentes étapes de la fabrication et du savoir-faire du tonnelier. C'est **une spécificité du château Smith Haut Lafitte**.

Nous nous dirigeons vers la salle de dégustation dans laquelle nous admirons de splendides sièges en cuir et une grande table en bois ciré. Après avoir dégusté un vin blanc de 2010, nous goûtons un rouge de 2007 aux senteurs de bois et de fruits rouges. Mais la **surprise est sous nos pieds** lorsque le plancher s'ouvre sur un escalier débouchant dans le « **paradis** » découvrant les **plus beaux millésimes** dont le plus

ancien est de 1878.

Nous terminons la visite enchantée par la boutique où nous pouvons ramener quelques souvenirs en cette période festive.

Claudine et Marc

ATELIER COURONNES DE NOEL

Le titre de l'annonce s'est perdu dans la nature, malgré cela quatre personnes ont répondu à mon invitation et sont venues faire leur couronne de Noël en forme de cœur.

Un cintre de pressing servant de support que nous avons recouvert d'une centaine de petits nœuds faits dans différents tissus fantaisies ou unis aux couleurs de Noël. Un véritable échange a eu lieu, les tissus apportés par chacune sont passés de main en main. Trois heures plus tard et après une boisson chaude, chacune est repartie avec sa couronne personnalisée pour égayer un coin de sa maison. Donc, ne jetez pas vos chutes de tissu, ça peut toujours servir ! Et pour Pâques, qui propose un atelier ?



Françoise



La recette de l'Amarula malva pudding, un dessert sud-africain

Ingrédients pour 8 :

Pour le pudding : 1 œuf, 250 ml de sucre, 250 ml de farine, 250 ml de lait, 1 cuillère à café de confiture d'abricot, 2 cuillères à café de beurre ramolli, 1 cuillère à café de vinaigre, un sachet de levure

Pour la sauce : 125 grammes de beurre, 200 ml de crème fraîche, 125 ml de sucre, 80 ml d'alcool (de l'Amarula* dans la recette originale).

Préchauffer le four à 180 °C. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis ajouter la confiture et le beurre en les mélangeant. Mélanger la farine et la levure et les verser dans cette crème. Verser doucement le lait. Quand l'ensemble est homogène, ajouter le vinaigre. Verser dans un plat à four et couvrir de papier sulfurisé. Faire cuire à 180°C Enlever le papier sulfurisé et faire cuire 10 minutes de plus, ou couleur brun doré.

Pour faire la sauce, mélanger le beurre, la crème et le sucre en douceur, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la sauce (il faut chauffer s'épaississe). Eloigner de la chaleur et ajouter l'alcool. Verser la sauce doucement sur le gâteau dès sa sortie du four. La sauce doit pénétrer dans le gâteau et l'imprégner. Quand le gâteau est saturé, réserver la sauce en excès pour la servir à part. Servir immédiatement.

Vous pouvez accompagner l'ensemble d'une crème anglaise.



chauffant s'épaississe (il faut Verser la sauce pénétrer dans le gâteau et l'imprégner. Quand le gâteau est saturé, réserver la sauce en excès pour la servir à part. Servir immédiatement.

**L'Amarula est une liqueur crémeuse à base de fruits sauvages d'Afrique du Sud, avec de la crème fraîche. On peut en trouver aisément sur Internet. N'ayant pas de liqueur d'Amarula dans ma cave, je l'ai remplacée (en essayant de garder la saveur que j'avais en bouche dans la recette originale) par une moitié (40 ml) de Bailey et une moitié de kirsch.*