



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 59

Edito

L'édito n'a pas trouvé auteur et je m'excuse de vous présenter ces quelques lignes un peu succinctes.

Ce numéro de La Bouteille à la mer, a rencontré des difficultés pour recueillir les témoignages de chacun, chacune, mais un message "dead line" (date butoir) a réveillé les esprits. Vous trouverez donc des articles pour vous installer dans l'ambiance des échanges collectifs de ces premiers mois.

Aline a présenté son voyage au Mali et au Benin, avec une multitude de photos très "hors piste".

Danièle Erésué a offert un nouvel échange littéraire et les échanges culinaires et art floral ont toujours un grand succès.

Jacqueline H. a offert un échange sur le compost.

D'autres échanges ont commencé, comme les jeux de cartes espagnoles avec Luis A.

Le Petit Dèj' du 1er avril a été l'occasion de se retrouver pour faire le point sur nos échanges, et quelques personnes sont venues faire connaissance.



Des problèmes techniques au château de Malartic ont amené l'EPAJG à condamner la salle du « coin du feu » ainsi que les toilettes à l'étage en attendant que les travaux prévus pour transformer cette salle soient engagés. Nous avons rencontré quelques difficultés pour disposer de la Grange qui doit recevoir plus d'activités que d'habitude, cela expliquant les modifications du calendrier de juin.

Je vous souhaite une bonne lecture ainsi que d'agréables vacances.

Martine Obis

Jacqueline Husson nous a présenté les divers éléments pour fabriquer un bon compost, sans oublier de nous donner le récapitulatif qu'elle avait préparé.

Les questions s'enchaînaient et Jacqueline nous a fait partager ses connaissances avec tant de passion que nous avons eu du mal à nous arrêter tellement c'était intéressant à chaque réponse.

Nous nous sommes quittés en se promettant de se revoir pour parler de botanique et des sujets dont elle est offreuse.

Martine



Sommaire

Echange "compost"	P 1
La Cause des Livres	P 2
Echanges Art floral	P 3
Echanges culinaires	P 4
Echange culinaire – Cueillette du tilleul	P 5
Echange Expérience de voyage	P 6

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 : rsgradignan33@gmail.com

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

La cause des livres, c'est parti !

Les 2 premiers ateliers (25 avril et 15 mai) étaient consacrés aux « coups de cœur » que voici :

- Le charme discret de l'intestin, Giulia Enders, Actes Sud : le deuxième cerveau et son microbiote. C'est très intéressant et jamais vulgaire (Elisabeth)
- Anthracite, Cédric Gras, Stock : la révolte de l'Ukraine contre le géant russe sur fond de mines d'anthracite (Aline)
- Lettre à ma fille, Maya Angelou, Ed. noir sur blanc : cette auteure noire raconte sous la forme de textes courts son enfance, son adolescence violentes et difficiles et les adresse à toutes les femmes (Monique)
- Chamelle, Marc Durin-Valois, Livre de poche : la fuite dans le désert d'une famille africaine pour trouver de l'eau, la survie (Nicole)
- Cahier d'un retour au pays natal, Aimé Césaire, Présence Africaine, poésie : *Et nous sommes debout maintenant, mon pays et moi, les cheveux dans le vent, ma main petite maintenant dans son poing énorme et la force n'est pas en nous, mais au-dessus de nous, dans une voix qui vrille la nuit et l'audience comme la pénétrance d'une guêpe apocalyptique* (choix d'Annie)
- Peyre, soldat malgré lui, Bernard Pérrillat, Ed. Edilivre : Bordeaux et Gradignan ont inspiré Bernard pour l'écriture de ce roman dont l'histoire se déroule au XVIIème siècle
- Variétés bordelaises, Abbé Baurein, Ed. Feret : recueil des histoires de l'archiprêtré dont Gradignan regroupant 50 paroisses de St Nicolas à Bordeaux jusqu'à Saint Symphorien (Bernard)
- Amadou Hampâté Ba : ethnologue et écrivain malien du XXème siècle dont Raymond recommande la lecture
- Les esclaves oubliés de Tromelin, Sylvain Savoia, Dupuis Aire Libre : superbe BD narrant le naufrage en 1761 d'un vaisseau près de l'île de Tromelin où les rescapés se réfugient. Les blancs reprennent la mer après avoir construit un nouveau bateau avec l'épave du premier et les esclaves survivants, au nombre de 8, seront enfin secourus 15 ans plus tard (Danièle)

Monique s'est rendue à l'expo du Musée d'Aquitaine relatant cette aventure le dimanche 30 avril.

- Un bruit étrange et beau, Zep, Ed. Rue de Sèvres : BD : Un chartreux cloîtré depuis 25 ans hérite d'« Angelica » une toile de Modigliani et rencontre une jeune femme dans le train, en se rendant chez le notaire... (Danièle)
- On ne paie pas, on ne paie pas, Dario Fo, Ed. L'arche : pièce de théâtre loufoque du prix Nobel de littérature décédé en 2016. Les habitants d'un quartier se révoltent contre la hausse des prix, pillent un magasin. Beaucoup d'échos à nos préoccupations actuelles dans ce récit, la méfiance et la haine de l'autre, les fermetures d'usines, les difficultés à vivre. (Danièle)
- Les livres qui nous font du bien, Régine Détambel, Actes Sud : Le sous titre est « Pour une bibliothérapie créative ». Tout est dit ! (Aline qui aime aussi Michel Del Castillo)
- L'amie prodigieuse, Elena Ferrante, Folio : fresque napolitaine de 2 amies qui font l'apprentissage de la vie (Elisabeth passionnée par cette tétralogie)
- Le dimanche des mères, Graham Swift, Gallimard : En 1924, en Angleterre, les nobles accordent à leurs domestiques un jour de congé dans l'année pour qu'ils rendent visite à leur mère (Elisabeth)
- Moisson, Jim Grace, Rivages : roman descriptif fin du XVIII - début XIXème siècle décrivant les rapports entre la noblesse et les paysans, et puis aussi l'auteure américaine Joyce Carol Oates (Elisabeth)

Voilà, déjà beaucoup de titres de livres annoncés, de développements, d'auteurs convoqués. Venez pour parler de ce que vous aimez, pour écouter aussi, mais à un moment pour échanger car une idée ou un auteur vous feront parler de vos lectures et de ce que vous aimez ou pas, simplement. On continue, il y a tant de textes qui nous attendent !

Danièle Erésué

Echange collectif du 18 mars 2017 en art floral

Cette fois, Jacqueline nous propose aimablement de faire des bouquets en nous initiant à l'**ikebana**.

Pour commencer, elle nous explique les règles de base de cet art japonais dont nous ignorons presque tout et nous montre les accessoires indispensables qui vont nous servir (vases, kenzans, etc.).

Puis, nous consultons avec curiosité et étonnement les photos et les livres très bien illustrés qu'elle a apportés pour nous montrer des exemples. Je suis impressionnée par la qualité et l'originalité de quelques-unes des réalisations qui y figurent.

Après la théorie, nous passons à la pratique.

Nous nous jetons à l'eau et nous affairons tout en sollicitant beaucoup Jacqueline qui fait preuve d'énormément de patience, comme à son habitude. Les débutantes comme moi ont besoin de ses bons conseils sur la façon de piquer les fleurs, les directions à leur donner et autres manières de bien faire.

Heureusement, il y en a parmi nous qui ont déjà pratiqué l'ikebana ; ça se voit assez rapidement : leurs bouquets sont nettement plus réussis que le mien !

Je pense que dans l'ensemble les participantes sont contentes puisqu'il est convenu, à la fin de cet échange inhabituel, de renouveler l'expérience.

En ce qui me concerne, ça m'a bien plu et j'espère que ça se fera.

Merci beaucoup Jacqueline !



Danièle S.



Echange collectif du 27 mai 2017 en art floral

Aujourd'hui, le thème proposé par Jacqueline est : « **histoire de lignes** ».

Outre des roses d'au moins 3 couleurs, elle met à notre disposition des fleurs d'anthurium (ou langue de feu ou anthure flamand rose), une quantité énorme de prêles qu'elle est allée en personne chercher dans la nature, de grandes feuilles d'un beau vert (dont le nom m'échappe encore), plein d'autres végétaux et des tas d'accessoires et outils pour l'art floral. Rien de manque, comme d'habitude !

Malgré la chaleur caniculaire de cet après-midi, nous sommes bien inspirées ; nous nous faisons plaisir en laissant libre court à notre imagination, chacune avec son propre style.

Ce qui n'empêche pas notre chère animatrice de nous donner des conseils et des astuces (comment



assembler entre elles les tiges de prêles, par exemple).

Nous échangeons nos avis sur ce que nous sommes en train de créer ; ça prend forme, c'est plutôt réussi ; il y a quelques défauts : nous les remarquons et faisons des suggestions pour les supprimer. Tout se passe très bien.

A la fin de ce très sympathique échange, nous sommes ravies de nos compositions et ne sommes pas les



seules puisque Jacqueline nous fait part de sa satisfaction quant à la diversité et la qualité de nos réalisations ! Je suis d'accord avec elle et suis admirative de nos compositions (les nôtres comme les siennes) qui sont toutes différentes. Ces différences participent au charme des ces échanges !

Bien que je ne sois pas aussi assidue que j'aimerais l'être, j'ai fait des progrès ! J'en remercie chaleureusement Jacqueline et les quelques personnes, présentes aux mêmes séances que moi, qui m'ont, tour à tour, conseillée, aidée, encouragée... (j'espère qu'elles se reconnaîtront).

Merci Jacqueline pour cet échange particulièrement réussi.

Danièle S.

COMPTE RENDU DE L'ÉCHANGE CULINAIRE DU 25 MARS 2017

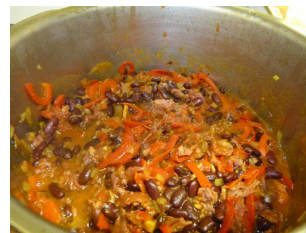
Chili con carne offert par Max

Je suis allée à l'échange culinaire organisé comme tous les mois par le réseau de Malartic. Mon mari a cru que c'était moi qui offrais mes savoirs culinaires.

- " elles savent au moins quelle cuisinière tu es ? " Arrivée en retard, j'ai vu une ruche autour de la table qui découpait à qui mieux mieux oignons, bavette, ail et poivrons rouges ; quand je leur ai dit qu'il y avait dans les surgelés tout ça déjà découpé, ils m'ont regardée comme si je venais d'une autre planète. Ce sont des épicuriens. Quant au cuisinier, Max, un chilien, il nous avait concocté un mojito des plus délicieux et un guacamole, une merveille ! (chut! Je l'ai mangé à la petite cuillère) Puis il nous a fait partager son savoir pour le Chili con carne, un délice ! Tout ça arrosé d'un vin chilien. Isabelle, sa femme, nous a fait faire son gâteau à l'ananas. Hum...

Encore une soirée bien conviviale et réussie, merci Max et Isabelle.

Marie Josèphe



COMPTE RENDU DE L'ÉCHANGE CULINAIRE LUDIQUE DU 27 MAI 2017

La cuisine du château n'étant pas disponible à cause des problèmes d'évacuation d'eau, nous avons opté pour un échange culinaire sans cuisson et ludique.

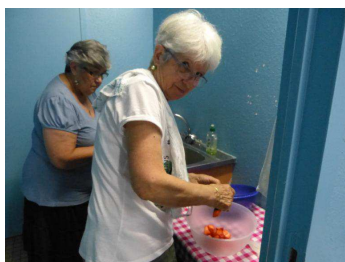
Lily et moi même avons préparé deux cagettes remplies d'ingrédients et avons procédé à un tirage au sort pour définir les deux équipes qui allaient devoir préparer deux salades composées bien différentes.

Sur une table commune, nous avons disposé tout ce qu'il va leur falloir pour l'assaisonnement : huile, vinaigre, épices, condiments et herbes fraîches. Problème, nos avocats soit disant mûrs sont inutilisables car passés. Cette salade a été plus petite et sauvée par un très bon assaisonnement.

Les deux équipes ont opté pour une présentation à l'assiette, pas besoin de vous dire que l'ambiance battait son plein et que nous nous sommes régalés. En attendant, deux personnes discrètes préparent une bonne salade de fruits frais (de saison) sur un coin d'évier car pas de place pour elles sur les tables. C'est toujours une bonne occasion de se retrouver pour passer un moment convivial tout en échangeant nos savoirs.

Un grand merci aux personnes qui ont apporté foie gras, Sainte Croix du Mont et bière.

Françoise.



Excitées comme des grands cuisiniers de France face à un concours pour obtenir une étoile au guide Michelin, 2 équipes se mirent en place afin de réaliser "une salade revisitée".

Les ingrédients étaient prévus pour chaque équipe et un tirage au sort eut lieu pour la répartition des personnes.

L'excitation était au summum et beaucoup de coups d'œil ont été jetés pour voir si l'autre équipe était aussi rapide que nous !!!!!!!

Le résultat ne s'est pas fait pas attendre, il y a eu égalité entre les 2 équipes et surtout nous nous sommes régalés, ravis d'avoir eu cette expérience. (cette phrase est mieux au passé composé uniquement et sans les fautes de langage)

Nous avons commencé par l'apéro offert par Martine qui, en avance, a fêté ses « on ne vous dira pas combien de fois 20 ans » dans une ambiance festive !!

Nous avons terminé la soirée dans la bonne humeur.

Au plaisir d'avoir une autre expérience culinaire aussi intéressante, à bientôt et bonnes vacances à tous !

Marie Josèphe



ECHANGE CULINAIRE DU 29 AVRIL

Repas de Nouvel An Iranien offert par Fariheh

Le 29 avril, nous nous sommes retrouvés, un quinzaine de personnes, autour de Fari qui nous proposait de confectionner un repas iranien. Au menu : « shirazi » une salade de légumes, un plat principal « loubia polo » et une glace à la rose. Sous la direction de Françoise nous avons décoré les tables avec essentiellement des roses rouges et roses et bien sûr un pot de pousses de lentilles, symbole du Nouvel An iranien. Nous n'oublions pas de mettre le pain rond iranien.

Au début, chacun se met au travail pour confectionner la salade shirazi à base de dés d'oignons, de tomates, concombres, puis de sauce de légumes et poulet pour le plat principal.

A la demande de certains, Bernard a dédié son roman « Peyre, soldat malgré lui ».

Au milieu du repas, Jacqueline et sa petite fille Cassandra, nous ont fait le plaisir de se joindre à nous. Pour fêter les 20 ans de Jacqueline, Cassandra et sa maman avait confectionné un très beau gâteau fourré, recouvert de pâte d'amande ressemblant à une peau en cuir bleu foncé avec des perles alimentaires blanches. Et nous avons aussi dégusté la glace à la rose, emprisonnée entre deux gaufrettes et surmontée de pétales de roses. Nous étions délicieusement repus.

Marie Jo et son mari ont entonné des chants que beaucoup ont repris.

Nous avons passé un moment convivial inoubliable. Un grand merci à Fari et à tous les participants.

Marie Paule



LE TILLEUL DE RENEE ET ROGER

Le 30 mai, Renée a offert aux membres du réseau la possibilité de « cueillir du tilleul sur un grand arbre de son jardin le jeudi 1er juin de 14 h à 19 h ».

Il se trouve que je me fais des infusions de tilleul dans les périodes où mon sommeil laisse à désirer ; je lui ai donc fait savoir que j'étais intéressée et nous avons pris rendez-vous pour le 1er juin à 14 h.

Le jour J, je fus gentiment accueillie par Roger, son mari, et Renée que j'avais déjà rencontrée lors de plusieurs échanges collectifs en art floral.

Il faisait très chaud (beaucoup trop à mon goût, surtout au soleil) pour un 1er juin et nous nous sommes installés sous leur immense tilleul.

Là, tout était réuni pour se sentir merveilleusement bien :

la température de l'air rendue très agréable grâce à l'ombre de ce bel arbre, « ouf ! »

le parfum unique et tellement bon des fleurs de tilleul !

et enfin l'impressionnant concert et le ballet incessant d'une multitude d'insectes qui lui butinaient ses fleurs à point ; quel beau spectacle !

Roger a commencé à couper des branches et Renée m'a montré comment cueillir les fleurs et les bractées ensemble.

Et voilà notre petite équipe occupée pour un moment tout en discutant tranquillement. Un moment après, du renfort est arrivé. Ces personnes ont également apprécié le parfum, le concert et la fraîcheur procurés par le tilleul.

Pendant qu'elles s'installaient autour de la table sur laquelle Roger continuait de poser régulièrement des branches tout juste taillées, Renée nous expliqua pourquoi « la période de bonne cueillette est si courte » (2 à 3 jours seulement selon le temps qu'il fait).

J'ai rapidement rempli mon panier et fut obligée de quitter à regret cette agréable assemblée (le devoir m'appelant ailleurs... sinon, je serais bien restée jusqu'à la fin de la séance).

Il ne me reste plus qu'à laisser sécher ma récolte avant de la mettre dans des sacs en papier et d'en distribuer autour de moi.

Je redis un grand merci à Renée et à Roger pour cet agréable moment passé sous leur magnifique tilleul ! J'en garderai en excellent souvenir.



Danièle S.

ECHANGE EXPERIENCE DE VOYAGE

Le Mali – Le Bénin

Voyage au Mali et au Bénin avec Aline

Ce soir-là, en février dernier, il faisait un peu froid, mais la destination proposait une belle chaleur !

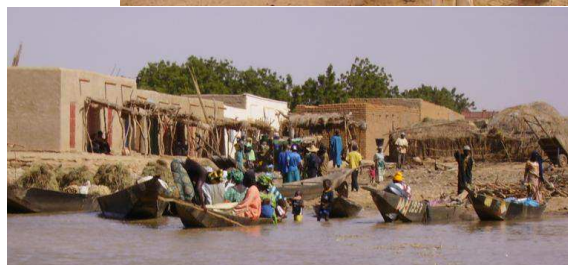
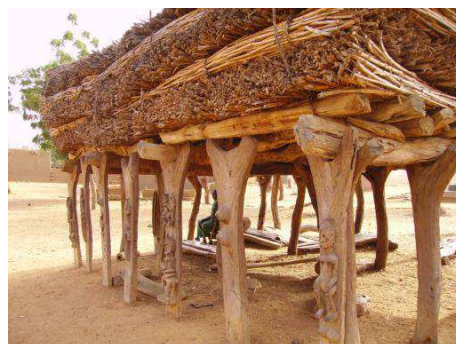
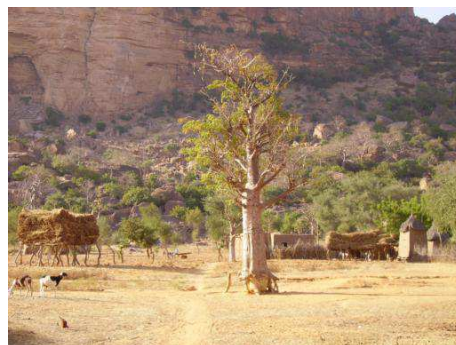
Aline nous a tout d'abord conté son voyage chez les peuples dogon, peul, et bozo, dans un Mali en paix de 2005, avec un groupe de huit personnes, avec un organisme de voyage solidaire ; logement, nourriture, accompagnement, sont assurés par les gens du pays ; les voyageurs ont apporté du matériel pour une école, un dispensaire.

Il s'agit aussi d'un trek : monter, descendre, le long de la falaise de Bandiagara, en pays dogon ; prendre les échelles un peu instables, marcher matin et soir, faire la sieste aux heures chaudes ; dormir à la belle étoile dans les campements perchés ; repas sobres, eau précieuse, toilettes simples.

Nous avons pu admirer les cases à palabres, destinées aux hommes, la culture des oignons, importante monnaie d'échange contre le poisson des pêcheurs bozo.

Les Dogons ont également des troupeaux, qu'ils confient aux Peuls, peuple de bergers, qui vivent dans la plaine.

Après un trajet en 4/4 local, le petit groupe a visité Tombouctou et sa mosquée imposante, puis est allé en pirogue à la rencontre des Bozos, peuple du fleuve Niger, qui ont fondé les grandes villes, Djenné, Mopti.



Ensuite, Aline nous a relaté son voyage au Bénin, en 2011, avec l'association humanitaire « Planète Urgence », qui, avec l'appui financier de certaines entreprises, envoie des bénévoles, dans les pays. Elle est partie à Tanguéta, au nord du Bénin, faire une classe de soutien scolaire pour douze enfants, issus d'une classe de 80 élèves de CE1. Sur les photos, l'on voyait la joie des enfants. Aline logeait à « la maison des volontaires », protégée le soir par un gardien armé d'une machette et d'un lance-pierre ; beaucoup d'habitants venaient, après 17 h 00, se retrouver et jouer à l'awélé.

Ce voyage, au plus près des humains et de la nature, dans un esprit de rencontre, nous a introduit dans cet échange entre les uns et les autres, belle expérience de voyage et de partage.

Bien sûr, le retour à Malartic s'est poursuivi autour d'une table chargée de plats et de boissons, le tout propice à la discussion.

Merci à Aline, la voyageuse, Annie G.

