



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 66

Edito

Ce numéro reprend quelques activités du mois de décembre 2019 qui n'avaient pas trouvé place sur le n° précédent, puis nous avons assisté à l'Assemblée générale de Mieux Vivre à Malartic du 31 janvier 2020. Vous trouverez les informations principales sur le journal Mosaïque n° 81 de MVM.

Le bilan 2019 de la commission RERS est repris sur le site : http://mieux-vivre-a-malartic.com/C_RERS.htm

Les bilans principaux ci-après ont été présentés par les animateurs responsables.

Le 13 mars, la réunion spéciale du RERS a apporté des objectifs pour 2020 (lire la News Letter n° 1).

Puis est arrivé le CONFINEMENT mi-mars pour couper les échanges de virus...

Les réseauteurs s'organisent et ne renoncent pas à échanger...

Les animatrices (teurs) vous souhaitent patience et bonne santé en attendant de vous retrouver.

Bilan 2019 - Echanges culinaires

Au cours de l'année 2019, 5 échanges culinaires individuels ont eu lieu avec la participation de 6 offreurs et 9 demandeurs.

7 échanges culinaires collectifs avec la participation de 126 personnes et des repas allant de 4 à 10 €. Ce qui nous donne une moyenne de 17 participants mensuels et un prix moyen du repas de 6,21€.

Une décoration de table en rapport avec les plats ou la saison a enjolivé à moindre prix la plupart de nos tables.

Nous en profitons pour vous préciser que la majorité des offreurs culinaires, sont d'accord pour faire également des offres individuelles. Il vous suffit simplement de passer par Françoise et Lily qui s'efforceront de vous mettre en lien avec un offreur.

Comme vous le savez, il existe un porte monnaie de la ménagère du fait que certaines personnes généreuses nous laissent parfois quelques euros et aussi que nous avons décidé il y a quelques années et avec votre consentement d'arrondir le prix du repas à l'euro près. Ce porte monnaie contenait la modique somme de 20,74€ au 1er Janvier 2019, à ce jour, elle est de 39,95€. Nos achats cette année se sont limités à un complément de couteaux, des serviettes en papier, un peu de déco, du produit vaisselle, des sacs poubelles, des œufs de Pâques et des petits cadeaux de Noël.

Un grand merci à toutes les personnes qui, par leur présence, font vivre cet échange culinaire mensuel et tout particulièrement aux offreurs. Notamment pour le beau buffet de la fête des 20 ans de notre réseau d'échanges à la Tannerie le 15 Février 2019.

Nos projets pour 2020 restent les mêmes, privilégier au maximum les produits français, de saison et naturels, voire bios.

Et enfin, recevoir suffisamment d'offres culinaires afin de continuer ces rencontres chaleureuses tant attendues par nos anciens, nos ami(e)s seul(e)s et aussi convalescent(e)s.

Bilan 2019 - LA CAUSE DES LIVRES

L'atelier « La cause des livres » se réunit de manière mensuelle, le lundi de 14 h 30 à 16 h 30 à la Grange de l'EPAJG de Malartic. Nous sommes une petite dizaine. Nous parlons de nos lectures, des auteurs. Il n'y a pas de thème, les sujets sont libres. Les livres sont récents, prestigieux tels les Goncourt ou proviennent de prêts, dons tels les boîtes à livres qui recèlent parfois des perles littéraires devenues introuvables puisque plus éditées. Nous abordons tous les genres, romans, documentaires, BD, peu de policiers, poésie. Tous nos supports sont papiers.

J'espère que les membres se retrouvent pour le plaisir de parler littérature et non par devoir. Ainsi, chacun est libre de venir ou pas, de venir une fois pour « voir » et de repartir. La présence ne vaut pas engagement ... mais cela reste toujours un moment « d'épanouissement collectif ». On peut même venir écouter ce qu'il se dit.

Le 6 avril, nous nous sommes rendus à l'Escale du livre de Bordeaux comme l'année passée. BD le matin et à l'apéro et l'Europe et Catherine Poulain l'après-midi.

Nous sommes allés à Nantes, du 15 au 17 octobre 2019 sur les pas de Jules Verne. Bernard en a fait un joli compte-rendu dans « la Bouteille à la mer ». Si nous avons été quelque peu déçus par le musée Jules Verne, vieillot et excentré, la ville, jeune, accueillante et en pleine mutation nous a séduits.

Sommaire

Edito – Bilans 2019 culinaires, Cause des Livres	P 1
Echange culinaire : Pesto ail des ours	P 2
Témoignages en confinement	P 3
Pêle-Mêle échanges collectifs (extraits).	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 : rsgradignan33@gmail.com

Françoise Loriquet - 06 71 49 04 48

Aline Tissidre – 06 78 66 51 90

Françoise Claverie – 07 61 60 76 99

Pour vous renseigner

Échange ail des ours

C'est dimanche après midi, il fait un soleil magnifique, l'ambiance est printanière ; le Gradignais tranquille randonne sur les sentiers de Cayac... ignorant encore ce que voudra dire le fameux confinement annoncé.

Sur les bords de l'Eau Bourde, accroupies, on distingue cinq* nanas très affairées..

Mais que cherchent-elles, ainsi à ras du sol ?

Guidées par Françoise, elles cueillent le fameux « **AIL DES OURS** » paraît que les ours mangent ça après leur hibernation, j'ai bien peur que pour nous ce soit « avant » !!!! » cette petite plante des lieux humides qui ressemble un peu à du muguet et pousse en quantité à cette saison.

Il faut, avec les doigts, sectionner délicatement les jeunes feuilles tendres, laissant sur pied la tige, plus difficile à mixer...

Les promeneurs sont curieux : plusieurs nous questionnent et, nous expliquons (ou plutôt Françoise explique) le but du jeu... les gens sont bavards, de bonne humeur, mais il est déjà l'heure de rentrer : d'autres tâches nous attendent !

Dans la cuisine la recette est déjà imprimée ; chacune s'active à laver sa récolte de feuilles précieuses, à peser les ingrédients (*tarée ou pas tarée la balance ?*) et enfin, c'est la queue devant le super robot qui fabriquera en quelques tours, notre **PESTO-PERSO**!

A notre grande surprise, les goûts sont différents (mystères de la nature ?) mais c'est un enchantement pour les papilles et nous en sommes très fières !

AH, le bel après midi de printemps que nous avons passé !!

Même qu'avant de partir on a pris le temps d'un jus de fruit sous la tonnelle en dégustant de délicieux « pasteis de nata » ... faits par qui ???

Moi, je vous le dis : « Françoise, elle est trop balèze ! »

Monique C.

PESTO D'AIL DES OURS

- 60g. de jeunes feuilles
- 30g. de parmesan râpé
- 30g. de poudre d'amandes ou de pignons (mais plus cher)
- 4cl. d'huile d'olive
- Une pincée de sel
- Un peu de poivre

Mixer les feuilles (lavées et séchées) grossièrement, ajouter le sel, le poivre ainsi que le parmesan et la poudre d'amande (ou les pignons mixés).

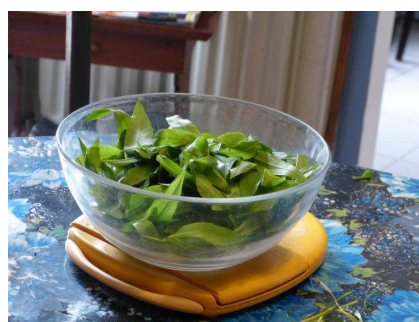
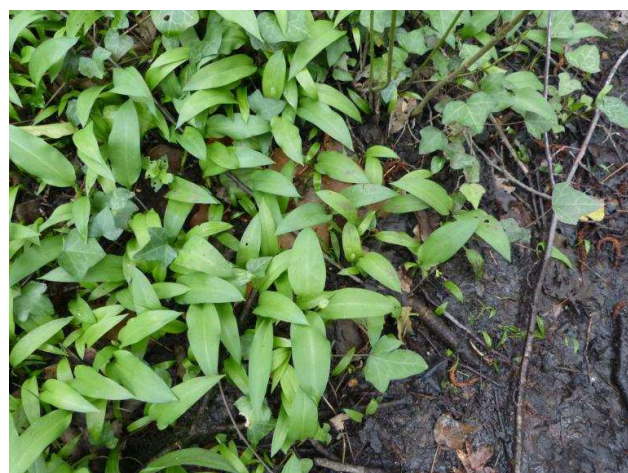
Incorporer l'huile d'olive délicatement et battre jusqu'à un mélange onctueux.

Peut se garder 3 jours au réfrigérateur, recouvert d'un peu d'huile d'olive.



*La cinquième prend la photo !

Quelques jours avant un premier groupe était parti, juste après la pluie...



Ce pesto s'avère très fort en goût... d'ail bien sûr.



Et une autre recette pour l'apéritif : Sablés à l'ail des ours.

Les Réseauteurs s'adaptent...

Le **14 mars 2020, à minuit**, les participants à l'**échange culinaire offert par Farieh** sur le thème du Nouvel An iranien, sont rentrés chez eux. **La nouvelle tombe : Confinement pour les français pour se mettre à l'abri du Coronavirus**, il est arrivé en France. Ce sera notre dernier échange physique du mois de mars 2020.

Mais un réseauteur a de la ressource !

Et avec l'aide de nos moyens de communication modernes, nous n'allons pas nous avouer tout à fait vaincus !

Bernadette nous apprend que...

Le groupe d'échange d'anglais avec Thérèse continue ses rencontres avec des réunions en visio conférence depuis le confinement . Tout le monde s'est mis aux nouvelles technologies et cela nous a même permis de passer d'une rencontre par semaine à 2 😊

Wonderfull isn't it?

AUTRE ÉCHANGE A DISTANCE

Allez, encore une fois sur l'ordi !! Ce n'est pas que j'adore, mais, en ces temps bizarres, quelle chance d'avoir la box, et , sans les gants, ni le masque, de pouvoir échanger quand même.

Seulement, j'ai tout oublié ou presque, des leçons prodiguées au fil du temps par Martine, la voyageuse depuis son jardin, jusqu'à mon quartier Compostelle !

Martine, Martine, je ne sais pas comment créer des dossiers, et mettre les courriels dedans !

Première leçon : téléphone d'une main, pratiquer de l'autre, la prochaine fois, mettre le haut-parleur, ça libérera les deux mains !

Alors, il faut cliquer sur la roue, puis sur dossier, ça y est, et cliquer sur plus, mais, il n'y a pas de plus, non , je t'assure, je ne trouve pas, bon, on recommence, c'est en bas , Ah, ça y est, je le vois, il est si gros, ce plus, et puis je ne l'attendais pas là !!

Bon, ça y est !! je passe des étapes, on arrive à : mettre un courriel dans le dossier, le dossier MVM bien sûr.

Bon, on passe à la question suivante ?

Ah ! Pas possible, la batterie est à plat, pas celle du tél., la mienne !

Mais quand même, il suffit de revenir à sa respiration, et c'est tout bon, le calme revient !

Oui !!! heureusement que Martine est TRÈS patiente !!

Mais là, tu vois, je n'arrive pas à faire l'alignement à gauche, ce texte est un peu ondulé !

Bon, je l'envoie comme ça.

Alors, il y a eu aussi : comment installer Java script ?, et puis ! Comment mettre le haut- parleur, je n'entendais rien !!

Bon, un coup de fil, et si le texte disparaît pendant ce temps !! Ah, cet ordi, quel bazar allez, je respire, c'est la leçon n° 1 : respirer !!

Et puis il y a le Smartphone, alors là, c'est une autre paire de manches ;

Martine, Martine, je ne peux pas lire les mails, ils n'arrivent pas ! Voilà, il y a un petit protocole à apprendre, pour synchroniser, après, ça roule !

Et puis WhatsApp, ah ! Quelle galère, mais enfin, par les temps qui courent, c'est tout à fait pratique.

Thanks to Fari and Elisabeth, who gave me these jewels! during the english course !

Comme on est CONFINES, ça laisse du temps pour les apprentissages, leçon 3, 4, etc., sans trop abuser de la patience de l'OFFREUSE, nous sommes dans un échange R.E.R.S., mais qui avait fait la mise en relation ?

Oh, ça fait longtemps, le tél. sonne, mais je reste stoïque sur le texte !

Merci, Réseau ,

Merci, Chère Martine,

Quand on sera « déconfinées », mais non déconfites, on pourra faire un repas de mai !

Bonne journée,

Annie

D'autres groupes s'organisent, **La Cause des Livres** se tient en conversation par courriels pour discuter de leurs lectures.

Internet "rame" un peu plus que d'habitude, mais se présente comme un service très pratique pour rester en relations les uns avec les autres, des cours plus sérieux sont dispensés par les enseignants aux élèves qui peuvent les recevoir ; on espère que nos fournisseurs d'accès à Internet seront motivés pour couvrir les zones blanches qui ne reçoivent pas encore correctement les communications. (Martine).

PÊLE-MÊLE ÉCHANGES DE DÉCEMBRE 2019 A FEVRIER 2020

L'an dernier (2018), François est venu m'initier à la **taille de mon pommier**, dans le cadre du RERS.

Mais mon jeune pommier n'avait jamais été taillé. Il fallait donc procéder de façon douce et progressive. Pas question de lui donner de suite une belle forme en corbeille.

« Il me faudra revenir à l'hiver prochain. »

L'année a passé, mon pommier a fleuri, donné ses premières pommes minuscules mais délicieuses : c'est vraiment un « reine de reinette ».

Ce matin, François est revenu pour parfaire notre éducation à la taille et nous faire mieux comprendre encore les bourgeons à bois, les bourgeons à fleurs, les coupes pour encourager la pousse et former les grosses branches de demain et la coupe qui aidera à porter fruits. Sans oublier la suppression des pousses verticales qui, « gourmandes », pompent inutilement la sève.

J'ai aimé la façon dont François regardait l'arbre et tournait autour avant d'utiliser son sécateur. Et cette humilité, ce respect et cette délicatesse qu'exprimaient ses mains de jardinier.

Ce fut aussi une belle rencontre avec Xavier ! Merci François ! Merci le RERS de Gradignan !

Marie-Jo



Un jeudi après-midi de bricolage... Françoise et Jacqueline animent un **échange "couronnes de Noël"**.



La fin de l'année et ses fêtes appellent à finir les activités "en beauté" – Jacqueline a proposé aux participantes à l'**échange Art floral**, de se réunir sur toute la journée pour se retrouver autour d'une auberge espagnole avant de terminer les objets du jour : des traineaux fleuris pour centre de table.

Un pot au feu au « Coin du feu » du Château de Malaric. Qui ne se laisserait pas tenter !

J'en fus pour la première fois !

Une soirée qui commence vers 18h30 mais déjà la table est mise : nappe blanche, vaisselle des grands jours, verre à pied compris. Nous sommes bien au Château !

Au Coin du feu les dames s'affairent mais les rares messieurs sont là pour dire qu'ils existent aussi et savent manier les ustensiles.

Au menu « un pot au feu argentin » Rien à voir avec le nôtre ? Si bien sûr mais « à la façon de ! »

Choux vert, pommes des terres, et autres apiacées auxquels s'ajoutent des morceaux de choix carnés aussi variés que fondants (compte tenu de temps de cuisson !) : poulet, chorizo, plat de côte, jarret, lard, chacun découpé en autant de parts que de convives soit 14 !

Mais c'est que tout cela ne tient pas si facilement dans les deux cocottes et il va falloir ruser si l'on veut respecter la recette et surtout y enfourner tout ce qui a été préparé avec soin.

J'ai comme dans l'idée que dans ces « ateliers cuisine » on sait s'ajuster aux circonstances, ruser avec les imprévus et rester inventif dans une bonne humeur générale qui agit comme une pincée de sel sur un plat qui, faute de capacité d'improvisation, pourrait tourner vinaigre !

L'apéro permet de patienter en se racontant les dernières nouvelles qui méritent qu'on s'y attarde avec un petit verre à la main. Mais cela ne fait pas tourner plus vite la soupape de nos cocottes qui finiront leur chanson dans notre attente langoureuse.

Elle sera largement récompensée cette attente, par des assiettes fumantes, odorantes et goûteuses qui n'admettront que la critique de Martine offreuse de ce plat mis au pot commun, « Ça pourrait avoir un goût plus fondu, si.... ». Le « si » importe peu, les assiettes se vident tandis que les estomacs se remplissent.

Pour la galette qui suivra, il aura fallu serrer un peu, mais l'excellente frangipane relevée de quelques gouttes de rhum et de zeste d'orange (je retiens ce détail majeur !), ne s'est pas fait prier.

Restera pour moi, associée à cette belle expérience, mon égarement total au moment de repartir : « Mais où sont donc mes clés de voiture ? ». Tout le monde s'y met, lampe de poche à l'appui avant que je réalise que « oui mais c'est bien sûr ! J'avais un manteau, il est là dans le fond du vestiaire accroché à sa patère..... et la clé est bien dans la poche ! ».

Ma tête, elle, avait dû quitter son socle pour se poser « Au Coin du feu » !

Marianne