

L' Coup d' Tapoué N° 16

Journal du Comité des fêtes d'ASNAN



Octobre 2004

LE MOT DE LA PRESIDENTE

L'Assemblée Générale de notre association nous a fait chaud au cœur : les villageois se sont mobilisés nombreux ce 27 août pour nous montrer qu'ils voulaient que le Comité continue. Je dis merci à chacun et bravo aux organisateurs qui prennent leur rôle avec beaucoup de sérieux. Je tiens aussi à remercier ceux qui proposent leur aide tout au long de l'année et plus particulièrement pour la brocante et le marché de nuit, car sans eux, ces manifestations ne seraient pas possible.

Quelle est donc la motivation de tous ces bénévoles ? Dans quel but font-ils tout cela ? Un seul : ils veulent un village vivant, gai et accueillant. C'est réussi, puisque tout le monde y revient ! C'est aussi la plus grande satisfaction de l'équipe du bureau. C'est également la seule raison pour laquelle nous ne rechignons pas à prendre de notre temps (non, non, les journées ne sont pas plus longues pour nous que pour les autres et, nous savons aussi bien les occuper que tout le monde) pour le bien vivre de chacun.

Nous essaierons de mener à bien cette nouvelle « année comité » avec deux nouvelles recrues : Jaco (ou plutôt vieille

recrue - je n'ai pas dit qu'il était vieux... - car il y a belle lurette qu'il en a fait partie) et Christian qui est déjà à l'amende du gâteau des novices pour la 1^{ère} réunion de bureau. Ca y est, nous sommes de nouveau 7 au bureau.

Monique

Constitution du Bureau 2004 - 2005

Monique	Présidente
Pascale	Vice Présidente
Josette	Secrétaire
Jaco	Vice Secrétaire
Cécile	Trésorière
Aldo	Vice Trésorier
Christian	Coordinateur

Le Bureau du Comité, n'est pas le seul habilité à avoir des idées de nouvelles manifestations. Vous êtes tous invités à nous faire part de vos suggestions. N'importe quels circonstances ou moyens peuvent être utilisés.

CALENDRIER 2004-2005

24 Oct : Repas d'ouverture
28 Nov : 1^{er} concours de belote
19 Dec : Arbre de Noël
09 Janv : 2^{ème} concours de belote
06 Fev : 3^{ème} concours de belote
06 Mars : 4^{ème} concours de belote
19 Mars : Moules frites
Mai : Surprise
10 Juillet : Brocante
06 Août : Marché de nuit
26 Août : Assemblée Générale

Malheureusement, encore une fois au sein de la vie du Comité des Fêtes, un être cher est parti. Alors souvenons - nous des bons moments. René était présent dès le début de l'aventure, puisqu'il faisait partie du 2^{ème} bureau en tant que secrétaire. De plus, il était un des initiateurs dans l'idée d'avoir une salle pour le Comité. Et là, il ne se contenta pas seulement d'en avoir l'idée : au niveau de la rénovation de ce local, avec quelques autres, ils ne comptèrent pas ni leurs peines ni leurs heures. Puis dans les années qui suivirent, il continua, amenant son savoir faire et sa compétence, tout cela dans la bonne humeur et l'amitié (rappelez vous la soirée choucroute). Une de ses dernières actions pour la vie d'Asnan a été l'élaboration d'un char à laquelle il participa encore largement et tant d'autres choses. C'est toujours pareil, il faut que les personnes disparaissent pour que l'on se rende compte à quel point elles manquent. Après Mémé, René. Salut à vous deux et merci pour toute cette amitié que vous avez donnée.

Patrick.



GRAND JEU CONCOURS :
LES REPONSES

Notre grand jeu concours n'a pas été un franc succès. Un seul bulletin réponse, donc forcément un seul gagnant, c'est même une gagnante avec 44 points. Joelle Cuzin a bien répondu en temps et en heure et aura donc le privilège de recevoir le premier prix lors du repas d'ouverture. C'est très bien qu'une jeune gagne, mais sincèrement la concurrence aurait pu être plus rude. Donc, voici les résultats. Nous sommes sûrs qu'il y en a beaucoup, en lisant les réponses qui vont regretter de n'avoir pas participé.

JEU N° 1

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	M	A	U	R	I	C	E	T	T	E
2	A	S	L	A	C	E	P		E	V
3	D			P	I	C		C	L	E
4	O	J	A	C			J	O	E	L
5	N	A	U	T	I	L	U	S		Y
6	E	N		K		A	R	E	D	N
7		E	N	I	D		Y	C	M	E
8	M	T	O		E	C		H	A	
9	O		C	A	M	I	L	L	E	
10	N	J	E	N	I	E	A		S	I

JEU N°2

Trouvez le nom usuel des plantes ci-dessous :

- 1 : Chiendent commun
- 2 : Bruyère
- 3 : Fraisier
- 4 : Houx
- 5 : Eglantier
- 6 : Pissenlit

JEU N°3

Marions-les :

- A.....3
- B.....8

- C.....7 & 6
- D.....5
- E.....1
- F.....2
- G.....4

JEU N° 4

En mai, des proverbes à trous... à boucher !

- 1 Denise
- 2 Mamert, Pancrace, Gervais
- 3 frisson
- 4 Honoré
- 5 août
- 6 Didier
- 7 rose
- 8 lilas
- 9 vache
- 10 Pascal

JEU N° 5

La distance est de : 876 m

JEU N°6

Prénom : Edith
Nom : Lecoq

JEU N°7

Le mot à trouver est :
Brocante.

JEU N°8

Le portrait chinois
La personne à trouver est :
Philippe Coudrin

JEU N° 9

Côte de Nuits ou Côte de Beaune ?

Côte de Nuits	Côte de Beaune
Marsannay	Santenay
Gevrey Chambertin	Aloxe Corton
Chambolle Musigny	Monthélie
Vosne Romanée	Meursault
Fixin	Chassagne Montrachet

JEU N° 10

Des patronymes d'Asnan

- 1 Lépie
- 2 Boudon
- 3 Lecoq
- 4 Judas
- 5 Gill
- 6 Meunier
- 7 Masson
- 8 Chapellet
- 9 Page
- 10 Cerneau
- 11 Pineau
- 12 Renard
- 13 Jacquemoud - Collet
- 14 Billaud
- 15 Doux
- 16 Heutte
- 17 Roze
- 18 Collins / Maillard
- 19 Burin
- 20 Julié
- 21 Poulain
- 22 Lachot

JEU N° 11

Je suis : Un escargot
JEU N° 12

Le mot est : vierge

Marché de nuit

Depuis sa création, il y a 3 ans, nous n'avions jamais parlé dans l'Tapoué du marché de nuit, manque de temps pour faire l'article, ou manque de place dans le journal, bref, pas un mot sur cette nouvelle manifestation. Donc aujourd'hui, nous remédions à cet oubli. Il est vrai qu'au début nous ne savions pas trop où nous allions et pourquoi créer (avec tous les problèmes qui ne manquent pas de surgir) quelque chose d'autre pour le village, alors que notre brocante fonctionne très bien. De toute façon l'idée principale était la même que celle qui anime notre

brocante, à savoir, que le monde vienne, passe un bon moment et surtout revienne l'année suivante. Il fallait néanmoins faire original. Le marché de nuit a donc pour vocation de faire connaître aux gens les produits locaux par le biais de différents commerçants, le Comité se limitant à vendre des boissons (bière, coca, etc.) et des frites. La trouvaille du barbecue vient du fait que le 1^{er} boucher bio ne pouvait vendre de sandwiches faits avec du pain non bio, d'où la décision de laisser les gens faire cuire leur viande. Finalement la mayonnaise a très bien pris et cette année encore la place St Jean s'est transformée en un restaurant géant. Un marché interactif. Des commerçants heureux, des touristes aussi et des bénévoles ravis de voir que leurs efforts et leur abnégation ne sont pas galvaudés. Les bénévoles, parlons en. Une idée peut-être bonne, même excellente, mais sans leur dévouement et leur aide, cela restera qu'une bonne idée, donc, merci à eux. Pour en revenir au marché de nuit, cette année nous avons encore eu de la chance au niveau du temps, c'est vrai la veille il pleuvait. Mais ce qui fait aussi le charme de cette manifestation, c'est l'animation. Nous étions gâtés ce samedi. Bruno Laloze et une partie de son orchestre nous joua quelques airs en ce début de soirée. Guillaume, quant à lui, déambula toute la nuit avec son djembé, donnant un air exotique à notre marché. Il accompagna aussi très bien, notre cracheur de feu Richard ou plutôt Fenris le fourbe (son nom de scène). Richard il faut dire ne cracha pas sur la besogne et enflamma

littéralement le public (si l'on peut dire ainsi) et aussi le barbecue. Un petit mot pour le préposé habituel du barbecue, qui cette année était absent car il a préféré aller se faire griller en Tunisie : « l'année prochaine tu n'y coupes pas, au feu ». Donc, pour Richard, il reviendra peut-être dans notre région, car il a été contacté par le comité de Tannay pour animer la Ste Catherine. Nous sommes heureux de constater, que lorsque l'idée est bonne, que la mise en œuvre se réalise et que le succès est au rendez-vous, nombreux ceux qui nous copient. D'ici peu le marché de nuit aura la même notoriété que la brocante. Oeuvrons tous pour que cela dure et perdure.

Le Comité des Fêtes



Richard dans ses oeuvres

RECETTE

Poulet aux fruits de mer

Pour 4 personnes
 1 beau poulet
 40 g de beurre
 1 verre de vin blanc sec
 1 kg de grosses moules
 200 g de crevettes grises
 décortiquées

200 g de crevettes roses
 décortiquées
 1 pot de 500 g de crème fraîche
 2 cuillères à café de concentré
 de tomates
 4 échalotes
 1 oignon
 sel + poivre

Dans une cocotte faire revenir le poulet dans du beurre chaud. Faites légèrement blondir. Retirez et coupez le en morceaux. Remettez les morceaux du poulet dans la cocotte avec les échalotes hachées. Couvrez. Laissez achever la cuisson (env. 30mn). Grattez et lavez les moules. Mettre le vin blanc + poivre + thym + laurier + l'oignon haché dans une casserole, jetez les moules dedans, faites les ouvrir à feu vif. Egouttez les, passez le jus de cuisson (ne pas jeter), retirez les moules de leurs coquilles.

Retirez le poulet de la cocotte, jetez les crevettes grises dans le beurre de cuisson du poulet, faites les revenir quelques instants. Laissez achever la cuisson en mouillant avec le jus des moules. Mettre le reste du jus des moules, ajoutez les moules, la crème fraîche, laissez bouillir pour faire épaissir la crème. Rectifiez l'assaisonnement (sel + poivre), colorez la sauce avec le concentré de tomates. Remettez le tout dans la cocotte : poulet, crevettes grises, crème fraîche, crevettes roses, concentré de tomates, échalotes, oignon. Laissez mijoter un moment à feu doux.

Décorez le plat de crevettes roses. Pour le vin un petit Chablis. Bon appétit.

Pascale



Dans toutes les communautés humaines, il y a et, je pense qu'il y aura encore, des personnes qui pensent à faire et d'autres qui pensent aussi mais qui font. Il existe d'ailleurs des tas d'expressions que tout le monde connaît les YFAUCON, les YAQUAFAIRE etc. Le petit conte (qui n'est pas de Noël) ci-dessous ne s'applique pas plus à Asnan qu'ailleurs, je dirais même qu'à Asnan, c'est mieux qu'ailleurs. C'est peut-être celui là, ce village où les Kifon ont bien prospéré.

Le conte des Yaka et des Kifon

Il était une fois, dans un petit village lointain, l'histoire de deux groupes d'habitants qui vivaient ensemble en harmonie jusqu'au jour où ...

Il y avait donc le groupe des Yaka. Les Yaka étaient des personnes très gentilles, très dévouées en paroles et aimables avec l'autre groupe du village nommé les Kifon.

Les Kifon étaient aussi très gentils, aimables et dévoués, mais pas seulement en paroles.

Les Yaka pensaient beaucoup et tout le temps. Ils pensaient à ce qu'il fallait faire pour rendre leur village plus animé, plus beau... et quand ils avaient fini de penser, ils venaient demander de l'aide aux Kifon. Alors les Kifon s'activaient, se dépensaient sans compter et les choses finissaient par être faites. Tous les alentours, admiraient la réussite de ce village. Mais un jour les Kifon s'aperçurent qu'eux aussi pouvaient penser et vu qu'ils savaient faire, ils en conclurent que finalement ils n'avaient pas besoin des Yaka. Ils décidèrent donc d'émigrer

ailleurs et de créer leur propre village.

Les Yaka restèrent seuls. Leur village s'éteignit doucement, un peu comme une chandelle qui finit de brûler, car tout le monde pensait mais personne ne faisait. C'était il y a très longtemps. Aujourd'hui dans notre monde il reste davantage de Kifon qui ont bien prospéré, mais il y a encore quelques descendants de Yaka, pas suffisamment, heureusement, pour conseiller les Kifon.

* Toute ressemblance avec des personnages existants et réels est purement fortuite.

Cécile

Blague

« Chérie, qu'est ce que tu préfères en moi ? Ma superbe musculature ou mon intelligence ?

- Ton sens de l'humour ! »

GASTRONOMIE ... en toutes circonstances !

La petite histoire dans l'Histoire se situe toujours au quotidien ; En août 1870, la guerre éclate. Le 19 sept, la ville de Paris est assiégée par les prussiens. Rapidement, les habitants manquent de tout. En décembre, il n'y a plus dans la capitale ni gaz, ni charbon et le bois se vend à prix d'or.

Que dire de la nourriture qui se raréfie ! Et pourtant, malgré les souffrances, en ce jour de Noël, la gastronomie française sera au rendez-vous !!! au 99ème jour du siège (qui dura 133 jours) le repas qui suit sera servi dans un restaurant parisien.

Où trouver toutes ces victuailles ?

Dans les rues de la ville et les ménageries, notamment celle du jardin des plantes !!! Bon appétit !

25 décembre 1870
99 ème jour du siège

HORS-D'OEUVRE

Beurre- Radis -Tête d'âne farcie
- Sardines

POTAGES

Purée de haricots rouges aux croûtons

Consommé d'éléphant

ENTREES

Goujons frits- Le chameau rôti à l'anglaise

Le civet de Kangourou

Côtes d'ours rôties sauce poivrade

ROTS

Cuissot de loup, sauce chevreuil

Le chat flanqué de rats

Salade de cresson

La terrine d'antilope aux truffes

Cèpes à la bordelaise

Petits pois au beurre

ENTREMETS

Gâteau de riz aux confitures

DESSERT

Fromage de gruyère

VINS

Premier service

Xérès

Latour Blanche 1861

Ch Palmer 1864

Deuxième service

Mouton Rotschild 1846

Romanée Conti 1858

Bellenger frappé

Grand porto 1827

Café et liqueurs

Café Voisin, G. Braquenas, 261,
rue St Honoré

Jean François

C'est une idée pour le repas
d'ouverture !!

