

L' Coup d' Tapoué

N° 18



Journal du Comité des fêtes d'ASNAN

LE MOT DE LA PRESIDENTE

Plus que deux manifestations pour notre année Comité et pas des moindres !

Le vide grenier le 16 juillet (et pas le 10 : il n'y a que les imbéciles qui ne changent pas d'avis...) et la marché de nuit le 6 août. Pour ces occasions nous avons toujours besoin de main d'œuvre bénévole et je sais que nous pouvons compter sur vous. Alors, n'hésitez pas à nous contacter pour proposer vos services afin que tout se déroule pour le mieux. Le « travail » se fait toujours dans la bonne humeur et permet également de « resserrer » les liens.

J'espère aussi vous compter parmi nous lors de notre assemblée générale le 26 août. Bonne saison estivale à chacun. Profitez des siestes à l'ombre pour nous « pondre » quelques articles pour le Tapoué suivant, sinon celui ci sera peut-être le dernier.... Courage !

Monique

PS :

A la Ste Madeleine (22 juillet)

Lès noix sont pleines

A la St Laurent (10 août)

On fouille dedans.

Au fait, mes neuillons ont fait de l'huile !!!



Journée surprise du 22 mai

37 invités ont participé à cette sortie, qui récompense les personnes qui aident, ou qui ont aidé, à donner cette force à notre comité. Départ en car pour Arcy sur Cure. Aucune différence entre la température extérieure et celle de la grotte, (12° ou 14° C) ce qui nous permet d'apprécier la visite. Petite révision entre stalagmite, stalactite et colonne, ensuite plaisir des yeux. On ne s'imagine pas le pouvoir de l'eau, ou plutôt d'une goutte d'eau. Chacun interprète la forme à sa façon ; personnellement, en marchant, j'ai vu la vierge & l'enfant, arrivée au pied... disparue. La partie nommée « salle de bal » est impressionnante, même Monique est restée bouche cousue (avec notre aide bien sûr). Quant aux dessins, pour le même graphisme, certains voyaient un mammouth, d'autres un ours. Continuons. Après le plaisir des yeux vient celui du ventre. Un restaurant à l'entrée de Mailly la Ville attend notre venue. Aucun commentaire c'était parfait de l'apéritif au café. Allez la journée n'est pas finie, visite des caves du Bailly ; l'entrée en car à l'intérieur est impressionnante. Notre guide commente les statues taillées dans la pierre, le chemin

Juin 2005

qu'emprunte les raisins pour arriver dans une cuve (un trou dans la roche sur le haut du coteau). Tous ces casiers à bouteilles pleins, au détour des renforcements, on rêve. Ensuite, une explication concernant la fabrication du Crémant façon champenoise, un système de vérins permettant l'inclinaison des bouteilles d'un quart de tour toutes les 6-8 heures dans des casiers géants ; étonnant ! Pour cette visite guidée, une dégustation est offerte. Déception pour tous, on pensait se régaler et bien non. Tant pis en souvenir on aura notre verre gravé.

Josette



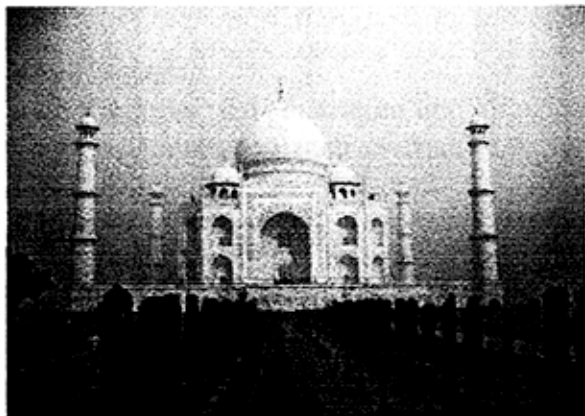
Qui du casier ou de Jaco penche ?



Voyage aux Indes du 5 au 13 décembre 2004 (suite et fin)

Nous voici donc à Agra. Au petit matin, nous partons en calèche visiter le Taj Mahal.

Le Taj Mahal considéré comme une des merveilles du monde, veut dire « le palais de la couronne ». c'est en fait un tombeau construit en l'honneur d'une femme. En effet, en 1613 l'empereur mogol Shah Jahan perd sa 2^{ème} femme qui venait d'accoucher de leur 14^{ème} ou 40^{ème} enfant (il ne faut plus s'étonner qu'il soit 1 milliard aujourd'hui). Fou de douleur, il décide en 1631 de construire un monument qui serait un mémorial à son amour et à sa foi. La construction a duré 22 ans, 20 000 milles personnes ont été employées et c'est vrai que même



plusieurs siècles après le résultat est toujours magnifique et imposant. Le marbre blanc nous éblouit dès l'arrivée. Le tombeau de la reine est aussi en marbre blanc mais incrusté de pierres précieuses et finement sculpté. Tout incite à la réflexion et une pensée me traverse : « fallait-il qu'il l'aime même absente ? » car aujourd'hui les grands émirs construisent encore de belles choses, mais pour mieux flatter leur égo. Notre visite se termine. Un dernier regard à ce symbole de l'amour éternel. Une brume commence à l'entourer, il paraît encore plus irréel. Quelque chose d'immatériel mais avec une aura de mystère et de douceur. Un peu comme l'amour, non ?

L'après midi nous visitons l'autre palais en face, ou plutôt un fort. C'est en fait la prison où fut enfermé (par son fils) l'empereur Shah. Il voulait être là car en face reposait son épouse et que de ce fort il apercevait le Taj. Sa prison était tout de même agréable : mêmes constructions en marbre, pierres précieuses et aussi la possibilité d'avoir ses 200 concubines. Il n'avait pas perdu l'appétit pour tout !

Jeudi, nous partons direction Jaipur, capitale du Rajasthan. Avant nous nous arrêtons à Fatehpur Sikri, qui fut l'ancienne capitale de l'empire Mogol mais qui fut abandonnée en 1586 car il n'y avait plus d'eau. Aujourd'hui c'est une ville morte, une sorte d'énorme musée en plein air, très bien conservée mais par manque de surveillance, dans certaines salles, il manque (à hauteur d'homme) beaucoup d'incrustations en pierres précieuses.

Nous arrivons à Jaipur, la ville rose. Non ce n'est pas comme Toulouse. Elle fut peinte en rose en 1876 pour la visite du Prince de Galles, futur roi Edward VII. La couleur a quand même un peu passée. Qui dit ville aux Indes dit monde. Environ 13 millions d'habitants, un peu moins « polluée » que New Delhi, mais toujours le même foisonnement de gens, d'animaux et de moyens de transport. Jaipur est une ville agréable, très commerçante. Durant deux jours nous rayonnons autour de Jaipur. Le Rajasthan est un vivier d'anciens palais

tous plus riches les uns que les autres. Toujours du marbre ou de la pierre ciselée, des pierres précieuses ou de l'or. A ce moment là, l'on mesure la dégringolade de cet ancien empire. Nous montons à dos d'éléphant pour la visite du Fort d'Amber, siège originel du pouvoir royal. En rentrant sur Jaipur, nous passons devant le « palais des vents » (en photo ci-contre). Il possède 593 écrans de pierre, derrière lesquels les femmes pouvaient regarder sans être vues. Il doit son nom aux vents frais d'ouest qui l'aèrent. La fin du voyage se profile. Nous partons vers Samode ancienne cité caravanière. Nous abordons enfin la campagne, mais même là, toujours l'impression de monde. A chaque arrêt les gens accourent et il en sort de partout, surtout des enfants. Les Indiens ont, malgré la surpopulation beaucoup d'enfants et si possible des garçons, car c'est eux qui s'occuperont de leurs parents plus tard.



Mais il est temps de repartir en France. Il gèle à l'arrivée. Paris nous semble désert et silencieux après ce périple. Un tourbillon de souvenirs m'envahit. L'Inde est vraiment un pays à part, on aime ou on n'aime pas, moi j'ai adoré !

Soirée moules frites

Pourquoi écrire un article dans notre Tapoué, alors que le Journal du Centre en a déjà fait paraître et, celui ci en plusieurs centaines d'exemplaires. Je blague. Dans notre village, jeunes et anciens se côtoient. Le doyen des gratteurs, François (84 ans cet été) se sent à l'aise face à Cassin qui lui en affiche seulement la moitié. On bosse, on gratte, on prépare et le soir dès 20 heures tout sera prêt. 120 personnes, le Comité s'adapte. Soirée réussie pas seulement pour nous, mais pour toutes ces personnes présentes. Les moules étaient bonnes, les frites à point, le vin assez frais. Rendez-vous l'année prochaine.

Jaco



Les « Gratteurs d'moules »

Histoire drôle

Un gamin de six ans annonce à son père qu'il veut se marier avec la petite fille de six ans aussi et qui habite en face. Le père étonné lui demande :

- Où allez-vous habiter ?

- On en a parlé, on habitera dans la cabane que son père a construite dans l'arbre.

- Et comment allez-vous acheter de la nourriture ?

- On en a parlé, si on rassemble notre argent de poche, on en aura assez pour s'acheter de la nourriture.

- Et qu'allez vous faire si vous avez des enfants ?

- On en a parlé, c'est décidé, si elle pond des œufs, je les casse !

Histoire vraie ! (parole de pêcheur)

Samedi 12 mars, grand jour pour les pêcheurs ; ouverture de la truite. Une fois les préparatifs achevés, 2 besaces de pêche, 2 boîtes pour les vers, encore faut il aller les déterrer dans le jardin, vérifier les 2 moulinets, et oui, Jacquot pêche toujours avec Marie. Départ pour une belle journée. L'attente, l'espoir... Enfin une petite touche, un coup pour rien. Une deuxième s'annonce... nouvel échec. Miracle une troisième touche beaucoup plus forte, le rêve se réalise, calcul rapide vue la tension du fil... elle doit bien mesurer dans les 30 cm, sûrement une belle fario. Sur la rive en face Gaétan et son grand père, eux aussi ont distingué la touche. Malheureusement, c'est un beau brochet qui est pris, mais ce n'est pas la bonne période pour ces carnassiers (l'ouverture est en mai). Ce n'est pas grave, l'émotion de la prise était là et puis le rayon poissons du Super U est bien fourni.

Josette

Lapin au citron

Ingrédients

1 beau lapin découpé en morceaux

3 citrons

3 c à soupe d'huile d'olive

250 ml. de bouillon de volaille

1 kg de petites pommes de terre
Sel, poivre.

Gingembre en poudre

Macération (2 heures).

Frotter les morceaux de lapin avec un mélange de sel, poivre et de poudre de gingembre.

Faire macérer dans le jus de 2 citrons, additionné de 2 cuillérées d'huile d'olive.

Retourner les morceaux de temps en temps. Préparation 1 heure.

Egoutter les morceaux, faire dorer à la poêle dans une cuillérée d'huile d'olive.

Mouiller avec la marinade et le bouillon ; porter à ébullition, réduire le feu pour continuer la cuisson à feu moyen et bas pour mijoter.

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau avec une pincée de sel.

Couper le dernier citron en fines rondelles, incorporer dans la cuisson du lapin 10 mn avant de servir.

Servir le lapin entouré de pommes de terre.

Variante avec de l'estragon

Faire la même recette en supprimant le gingembre.

Ajouter 2 cuillérée à soupe d'estragon à la marinade.

Garnir le lapin d'estragon frais ciselé au moment de servir.

Bon appétit.

Pascale



Toujours solidaires à Asnan !

Monique et Sylvain, ont été très touchés par les gestes de sympathie et d'amitié manifestés à leur égard et envers Marcel.

Marcel y aurait été très sensible. Grand merci à tous.

Monique et Sylvain.

Un bon doryphore est un doryphore mort

Le printemps est bien là, les jardins commencent à se remplir de différentes variétés de légumes. Les pommes de terre sont sorties de terre, mais comme toujours à cette époque, leur principal ennemi est lui aussi sorti : le doryphore.

Petit historique de ce coléoptère (koleos : étui – ptéron : aile)

1850 : Le doryphore ne vivait qu'en Amérique du nord

1876 : Il envahit le reste du pays

1877 : Première apparition en Europe (Allemagne)

1878 : Une loi en France interdit l'entrée aux pommes de terre américaines

1901 : L'Angleterre est contaminée

1922 : La France est touchée à son tour, vers Bordeaux

1934 : Le doryphore a envahi la moitié de la France

Cet insecte de la même famille que la coccinelle, n'est pas très bénéfique aux jardins contrairement à sa cousine. Il se gave de la sève des feuilles de la pomme de terre, jusqu'à la mort de la plante, mais il attaque aussi les tomates, les aubergines etc. Durant sa période de vie, il occupe la majeure partie des conversations des jardiniers :

« T'en as ?

- Un peu dans le champ, mais pas dans le jardin. »

Langage codé ? Messages de guerre ? Seuls les initiés peuvent comprendre. Alors que faire lorsque ces envahisseurs sont là ? Plusieurs méthodes, sauf la Coué (j'en ai pas, j'en ai pas) qui ne fonctionne pas du tout.

1^{ère} méthode dite de Pénélope :
Tous les jours et même plusieurs fois par jour contrôler ses patates. Prélever les doryphores et les tuer immédiatement. Méthode efficace, inconvenient, vous ne vivez plus qu'avec vos patates, bonjour la vie de légume.

2^{ème} méthode dite d'Aldo* :
Vous arrosez copieusement vos pommes de terre d'un produit miracle. Manque de pot ce n'était peut-être pas le bon produit et pas la bonne dose. Résultat, les pommes de terre vous font rapidement comprendre votre erreur.

3^{ème} méthode dite de l'ascenseur :

Vous secouez vos pommes de terre, les doryphores tombent. Cette méthode énoncée ainsi n'est pas valable, car une fois le doryphore en bas, il n'a qu'une chose à faire, c'est de remonter. Je connais quelqu'un qui a essayé et évidemment cela n'a pas marché. A sa décharge, on avait oublié de lui donner l'autre partie du traitement à savoir : Vous secouez bien le pied de la pomme de terre, les larves, les doryphores se décrochent et tombent, mais préalablement, vous aviez glissé un journal en dessous. Une fois le pactole tombé, roulez le journal et brûlez le. Cette méthode n'est valable que pour une petite étendue car sur grandes cultures tous les journaux de l'année devront être réquisitionnés. D'autres remèdes existent aussi. En vrac : cultivez du lin, plantez avec vos patates des capucines, du basilic ou des haricots. Utilisez du purin d'ortie. Bref ! bon jardinage et si rien ne marche pour vos pommes de

terre ; mettez vous aux nouilles !

Cécile

* Mon arrosage, des pommes de terre a été effectué sur les conseils d'un ingénieur agronome et d'un chef de culture.

Aldo

Faits divers

Faits d'été

Samedi 26 juin, l'orage de la nuit précédente a stoppé le va et vient des moissonneuses. Aucun bruit, un grand silence règne dans la rue de Château Renaud mais pas pour bien longtemps. A plus de 23 heures des inconnus s'introduisent au 11 de la dite rue. Le larcin : une brouette vide, l'autre d'une valeur supérieure, car chargée de foin ne sera pas enlevée. Le lendemain l'enquête commence. Serait ce les voisins du bas qui auraient eu un besoin subit de cet engin pour décharger la commande de Sancerre du Comité ? Une investigation plus poussée permet enfin de découvrir le pot aux roses (sans jeu de mot). Un proverbe affirme que « ce sont toujours les cordonniers les plus mal chaussés » encore une fois c'est vérifié puisque ce sont les filles du célèbre maçon d'Asnan qui ont commis cet emprunt. Une quête, après une enquête, est prévue pour offrir à notre Rioli une brouette la plus simple possible mais possédant néanmoins 2 poignées et 1 roue pour la conduire à l'Assemblée générale du 26 août.

Ses amis

Toute l'équipe du Comité des Fêtes vous souhaite de bonnes vacances et surtout pensez à notre Tapoué n° 19 qui paraîtra courant septembre.