

# L' Coup d' Tapoué N° 19

Journal du Comité des fêtes d'ASNAN



Octobre 2005

## LE MOT DE LA PRESIDENTE

Septembre et octobre : deux mois de vacances pour le Comité, hormis le Coup d' Tapoué et une réunion de bureau, fin septembre pour préparer la rentrée, c'est à dire le repas d'ouverture.

Vacances bien méritées puisque cette année passée ensemble s'est bien déroulée : bonne ambiance, bonne participation, résultats financiers corrects et surtout des Asnantais contents de « passer du bon temps » dans leur village. Ils sont d'ailleurs venus nombreux soutenir leur association lors de son Assemblée Générale. A cette occasion, le bureau a été reconduit sauf Aldo qui ne voulait pas rebailier. Merci à lui pour l'année écoulée et, comme il nous l'a proposé, nous comptons sur ses services à l'avenir.

Nous sommes également reconnaissants envers tous les bénévoles qui nous secondent très efficacement, assurant ainsi le bon déroulement des manifestations.

Je n'ai qu'un souhait pour cette future année de festivités : qu'elle soit dynamique, joyeuse et conviviale !

A très bientôt pour faire la fête !...

Monique

## Constitution du Bureau 2005 - 2006

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

Cette année 54 personnes ont assisté à l'Assemblée générale. Notre cotisation est passée de 1,50 € à 2 €, et notre bureau ne compte plus que 6 membres.

## CALENDRIER 2005-2006

23 Oct : Repas d'ouverture  
04 Dec : 1<sup>er</sup> concours de belote  
18 Dec : Arbre de Noël  
08 Janv : 2<sup>ème</sup> concours de belote  
05 Fev : 3<sup>ème</sup> concours de belote  
05 Mars : 4<sup>ème</sup> concours de belote  
26 Mars : Moules frites  
Mai : Surprise  
15 Juil. : En cours d'élaboration  
05 Août : Marché de nuit  
25 Août : Assemblée Générale

## « Tes poules vont mourir ! »

Par une belle matinée d'automne, alors que nous partagions une bouteille de blanc de pays, Jean d'un air malicieux me fit signe en me montrant du bout des doigts le fond de la bouteille, où il restait environ un verre et demi de vin

blanc. Il me lança tout à coup : « Toutes tes poules vont mourir ! ». Cette phrase curieuse et pleine de superstition éveilla ma curiosité, car je connaissais bien Jean, je sentais que nous allions passer un bon moment avec cette histoire. Evidemment je lui demandais de m'expliquer cette prédiction un peu étrange et mystérieuse. J'étais impatient.

« Et bien voilà, mon père, me dit-il avait comme commis un Yougoslave, c'était entre 1936 - 1937. Un jour, celui-ci voyant qu'il restait la valeur d'un ou deux verres dans le fond de la bouteille qui était sur la table, il voulut influencer le sort, en semant le doute à la manière des diseuses de bonne aventure. Il lui dit d'un ton persuasif : - Toutes tes poules vont mourir si on ne vide pas cette bouteille ». La chose fut faite. Voilà donc l'origine de cette filouterie qui réjouissait tant Jean ce jour là. - Ce gars là c'était un malin, rusé comme un goupil » me dit-il. Bien sûr il ne viendrait à l'idée de personne d'aller contre ce terrible présage, nous tenons tant à nos poules. Cette petite phrase de nos jours doit être utilisée avec modération.

Jean et Jaco



## Les recettes de Pascale

### Cake aux poires et au chocolat

#### Ingrédients

200 g de farine. 140 g de sucre.  
140 g de beurre + 20 g pour le moule. 3 œufs. 1 sachet de levure. 3 poires (les fruits).

150 g de pépites de chocolat ou chocolat en tablette concassé.

Sel.

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four th. 6 (180°). Beurrez le moule. Epluchez les poires. Coupez-les en quartiers. Préparez un sirop avec 50 g de sucre et 1 dl d'eau. Faites pocher les poires pendant 10 minutes, égouttez les puis coupez les en dés. Fouettez dans une terrine le sucre avec le beurre. Ajoutez les œufs battus, puis la farine, une pincée de sel et la levure. Mélangez bien, puis incorporez les pépites de chocolat et les dés de poires. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, puis laissez reposer 5 minutes avant de démouler. Laissez refroidir.

#### Autre variante plus exotique

### Cake à la noix de coco et au chocolat

#### Ingrédients

200 g de farine. 140 g de sucre.  
140 g de beurre + 20 g pour le moule. 3 œufs. 1 sachet de levure. 1 dl de lait. 150 g de noix de coco râpée. 100 g de chocolat noir. 50 g de cacao amer. Sel.

Préchauffez le four th. 6. beurrez le moule. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Râpez le chocolat. Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs, ajoutez le lait, la

farine, la levure, une pincée de sel en mélangeant vigoureusement pour obtenir un mélange homogène. Incorporez le beurre fondu, puis le cacao amer et le chocolat râpé ainsi que la noix de coco dont vous garderez 2 cuillerées pour le décor. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez les délicatement à la pâte. Versez la préparation dans le moule, saupoudrez le dessus avec le reste de noix de coco et enfournez. Laissez cuire environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson, laissez reposer 5 minutes avant de démouler. Laissez refroidir. Accompagné d'une crème anglaise, c'est encore meilleur !

Pascale

### Raimu et Rainette à Château Chinon

Randonner avec des ânes ? Tiens justement on en a deux, alors pourquoi pas. On est donc parti un matin de juillet, direction de Château Chinon avec les deux ânes de Provence que vous connaissez sûrement, ceux du haut de la rue de Grenois. Batiste en selle sur Rainette et Raimu chargé ... comme un âne bête.

L'étang de Baye, les écluses de la Collancelle, Montreuilon, le lac de Pannecièrre. Tout se passe bien, alors on continue. Les « bourricots » aident à établir un contact avec les gens que l'on croise, la discussion s'engage facilement. C'est plaisant. Mais voilà, Raimu a une phobie de l'eau. A la moindre rigole qui traverse le chemin, il se cabre tirer, pousser, hurler n'y font rien...

( Monique arrête de ricaner). Même la méthode : « bon salut Raimu on te laisse là, nous on continue avec Rainette » échec total. Alors on faisait demi-tour et on contournait l'obstacle liquide ( ça rallonge un peu...). Après 4 jours nous voici à la capitale « Chapeau Chignon », où l'on dort au camping. A la réception : « Deux adultes, un enfant, une tente. – Plus une voiture ? – Non, deux ânes ».

A égalité des choses que Raimu craint par dessus tout, il y a les ponts ! Mais le 5<sup>ème</sup> jour on a trouvé la parade. Méthode que j'avais lu dans un livre, mais qui n'avait pas marché la première fois : Une longue corde que l'on passe derrière les pattes de l'âne, on attache une extrémité de l'autre côté du pont et à l'autre bout on tire. Miracle ! l'âne traverse... à reculons ( et en tremblant). Ce fut un déclic pour cet animal, qui n'est pas bête mais têtu, ça oui ! Après il passait partout, les rigoles ? Hop un saut pieds joints par dessus, les ponts ? il les traversait tranquillement ( Allez tiens, un petit gâteau). Voilà une semaine au pas de l'âne, dans ce beau coin de Hollande, euh... pardon, de Morvan.

Michel

### Histoire drôle

« Pourquoi me marier ? J'ai déjà un chien, un perroquet et un chat...

-D'accord ! Mais cela ne remplace pas un mari...

- Oh que si ! Le chien grogne toute la journée, le perroquet raconte toujours la même chose et le chat passe ses nuits dehors. »

## Vendanges du Clos N°2 Château Renaud

Branle bas de combat au Clos N°2, en ce dimanche 25 septembre. L'heure de la vendange est là. Il ne faut pas perdre de temps, car même s'il fait beau en ce début de journée, les prévisions satellitaires annoncent la pluie pour 18 heures.

Tout le matériel est prêt : les échelles, les sécateurs, les conteneurs sont bien rincés afin d'accueillir les grappes gorgées de jus. Mais pourquoi les échelles ? C'est qu'au Clos N°2, les raisins sont très hauts. Une particularité « unique » dans ce coin de Bourgogne. Des raisins à 3 mètres 50 de haut. C'est vrai, c'est moins fatigant à ramasser mais nettement plus dangereux. Bref ! le matin la cueillette bat son plein. Le compte à rebours avant la pluie est enclenché. L'on se presse, l'on s'interpelle : « Hé ! t'en as oublié » « Tiens bien l'échelle ! ». L'agitation est à son comble jusqu'au repas de midi. L'après midi les fouteurs arrivent, car au Clos N°2 ce sont bien des vendanges 100% à l'ancienne. Nos 4 fouteurs se tiennent prêts. Leurs pieds sont propres. Il ne s'agit pas de gâcher ce futur nectar avec des odeurs étranges. Nos 4 compères choisissent leur conteneur et se dépêchent consciencieusement de fouler les grappes afin d'extraire le jus tant convoité. La première impression, pour les 2 nouveaux fouteurs, c'est froid et c'est bizarre. Le piétinement est incertain, presque craintif. Puis le rythme s'imprime et la cadence s'accélère. La mouture produite est ensuite pressée. Un

jus bien rouge coule. « Allez on goûte ? ». Le premier verre s'avale. « Ah, comme c'est bon !. Il est bien gouleyant, manque un peu sucre, mais avec ct'année pourrie qu'on a eue, il s'en sort bien ». Encore un ou deux verres de ce breuvage et l'on commence à nettoyer le lieu de la vendange.

La pluie arrive comme promis à 18 heures. Au Clos N°2 Château Renaud, l'on pense déjà à la vendange de l'année prochaine et à l'élaboration de ce vin « A.O.I. » ( Appellation d'Origine Incontrôlée).

Cécile

PS. : Après avoir goûté le vin nouveau, je ne peux m'empêcher de lui trouver un goût de pied !



Mathilde, Marie, Anthony, Noëly  
Nos 4 fouteurs

### Chronique d'un petit chien des villes

Bonjour, je suis Voyou, un petit chihuahua de poids ( 1,7 kg) qui ne se laisse pas faire. Certes, je suis plus petit en apparence que tous les chiens de la région, mais moi je m'en moque car, si on approche trop près de ma nouvelle maison, je donne l'alerte avec ma copine Sybèle,

chihuahua de 2,3 kg. Sybèle est plus sage que moi, mais il faut dire qu'elle est un peu plus âgée, ceci expliquant sans doute cela. Et puis, elle a beaucoup de travail en ce moment : je lui ai fait de beaux bébés et il faut qu'elle s'en occupe, leur donner à manger et fasse leur toilette ( de temps en temps, discrètement, je vais moi aussi leur faire une petite toilette : après tout, je suis leur père et je suis aussi pour la répartition des tâches). Vers la mi-octobre, j'ai entendu dire qu'on allait commencer à les sevrer : on leur donnera du lait reconstitué parce que Sybèle aura moins de lait disponible et petit à petit on mettra des mini croquettes dans leur nouveau lait pour qu'ils apprennent à manger de la nourriture solide comme nous. j'espère qu'ils vont trouver de bons maîtres qui vont beaucoup les aimer : il y a des personnes qui appellent et veulent un de nos petits bébés, mais comment savoir s'il sont vraiment gentils ? Cependant je me fie à mon instinct et je le sentirai quand ils viendront les voir. Enfin tout ça me fait beaucoup de changement, parce que moi je viens d'une grande ville en région parisienne : j'étais en appartement avec ma famille. Alors ici, je me plais mieux car j'ai un petit espace devant la maison où je peux me promener, surveiller ce qui se passe, aboyer après Sam (pourquoi est-il en liberté, alors que moi je n'ai pas le droit ? mais bon, c'est vrai que je pourrais me faire écraser...) et faire un brin de causette avec la petite chienne noire qui habite en face de chez moi. Et puis j'aime bien aller me promener vers le lavoir : j'y ai rencontré

des drôles de bêtes vertes qui se dorent au soleil et qui sautent dans l'eau avec de grandes pattes un peu gluantes. J'ai voulu les chasser mais elle vont trop vite pour moi ! on m'a dit que c'était des grenouilles... J'ai rencontré plein de sauterelles, j'ai escaladé des tas de pierres, sauté après les mouches, enfin, je m'amuse bien quoi ; c'est mieux que les pots d'échappement et les adolescents qui se moquaient de moi et me coursaient. Voilà mes impressions du jour, peut-être à plus tard !

Marie - Hélène

### Brocante et marché de nuit

Cette année notre brocante s'est déroulée un samedi et il y eut une énorme affluence d'exposants. En effet, ils étaient environ 150 à envahir très tôt ( et même la veille) les rues. Le temps était aussi de la partie. Il faisait beau, pour ainsi dire trop chaud. Cette brocante malgré tous ces éléments réunis pour sa réussite, ne nous a pas spécialement enchantés. Tout était trop démesuré. Il faut parfois savoir se mettre des limites. C'est pourquoi, dans le calendrier des manifestations 05-06 il n'y a pas ( pour l'instant) écrit « brocante » le 15 juillet. Nous réfléchissons à peut-être quelque chose d'autre. De plus, une nouvelle législation concernant les brocantes et les vide-greniers risque de se mettre en place. Elle est ( d'après quelques infos du Journal du Centre) assez contraignante pour les organisateurs, alors, c'est peut-être le moment de faire

autrement. Ne vous inquiétez pas, on vous préviendra. Pour le marché de nuit, par contre, tout s'est bien déroulé. Le temps plus qu'incertain, n'a pas arrêté le public, il manquait encore des chaises. Notre petit marché du début ( environ 12 exposants) grossit de plus en plus. Ils étaient 27 en août, à se réjouir d'avoir pu connaître cette expérience. L'animation par la luciole géante et le groupe des « Chaises Vides » a aussi été appréciée par de nombreuses personnes. Ce qui est drôle maintenant, c'est que des artistes nous on écrit pour l'année prochaine. Quelques choses sont à revoir, mais dans l'ensemble cette manifestation continuera dans cet esprit. Nous tenons aussi à remercier tous les bénévoles qui nous aident lors de ces manifestations. Voilà, nous entamerons notre saison le 23 octobre avec un copieux repas. A bientôt de vous voir ou revoir.

Le Comité des Fêtes.



### Histoire à dormir debout, couché

Un jour c'était la nuit.  
Debout j'étais assis  
Le tonnerre grondait en silence  
et les éclairs obscurs  
annonçaient leur présence  
Lorsqu'un jeune vieillard  
se taisant me dit  
après vingt ans de gloire et de  
travaux forcés  
Je revins sain et sauf avec un  
bras cassé.

L'Aristo

### Résultats sportifs de l'année 2004 - 2005

#### Concours de belote

#### **28 Novembre 2004**

1<sup>er</sup> : Jacqueline et Roger

2<sup>ème</sup> : Michel et Roger

3<sup>ème</sup> : Cassin et François

#### **9 Janvier 2005**

1<sup>er</sup> : Patrick et Nautilus

2<sup>ème</sup> : Muriel et David

3<sup>ème</sup> : Aldo et Gilles

#### **6 février 2005**

1<sup>er</sup> : Pascal et Kidou

2<sup>ème</sup> : Michel et Bruno

3<sup>ème</sup> : Danielle et Tambour

#### **6 mars 2005**

1<sup>er</sup> : Nathalie et Joël

2<sup>ème</sup> : Nautilus et Patrick

3<sup>ème</sup> : Mme Barbin et Monique

#### **Classement général :**

1<sup>er</sup> : Muriel et David

2<sup>ème</sup> : Patrick et Nautilus

3<sup>ème</sup> : Danielle et Tambour

4<sup>ème</sup> : Kidou et Pascal

5<sup>ème</sup> : Marcel

Bravo à tous et révisez bien, la saison recommence !

Comme d'habitude, une fois le Tapoué fini de taper, nous lançons un appel pour avoir des articles en tout genre, sinon... il n'y aura peut-être pas de N° 20. Cela serait vraiment dommage. Alors vite à vos plumes. Merci