

# L' Coup d' Tapoué



Journal du Comité des fêtes d'ASNAN

Juillet 2006

## LE MOT DE LA PRESIDENTE

Voici l'été revenu avec ses manifestations qui se veulent agréables et enjouées pour se distraire et se délasser. C'est pourquoi, nous avons choisi un buffet campagnard pour le 15 juillet: inscrivez vous chez Cécile ( 03.86.29.00.96) ou chez Monique ( 03.86.29.68.08) avant le 8 juillet ( c'est pour les commandes). Vous pourrez aussi vous « mesurer » à vos voisins en jouant à la pétanque ou aux quilles à partir de 15h. Tout cela se passe en journée, pour vivre la nuit, vous viendrez faire votre marché de nuit traditionnel le 5 août.

Oui! je sais, beaucoup regrettent le vide grenier, et bien, il y en a plein aux alentours de chez vous, qui sont moins fatigants et moins astreignants pour nous... Nous devenons un peu fainéants... Le buffet campagnard sera plus relax et surtout plus convivial pour tous. C'est ce que nous recherchons tous et ce dont nous avons besoin : se retrouver et discuter, ensemble, tout en se détendant. Les activités hivernales nous le prouvent, puisqu'elles ont encore très bien marché cette année.

Alors, bon été à tous avec le Comité qui cherche toujours à vous satisfaire.

Monique

## Merci Pierre !

L'inauguration de notre salle « La Grange » était le 10 décembre 1988. Pierre, alors président de notre association ( 1987 à 1990) prononçait le discours d'ouverture. Il évoquait le cheminement du comité des fêtes jusqu'à cette date et les difficultés de disposer d'une salle que l'on pourrait aménager. Cet aménagement étant fait par les bonnes volontés du village, Pierre n'oublia pas de remercier tous ces bénévoles. Cette « Grange » depuis nous rend bien des services et nous est indispensable.

Nous tenons donc à remercier Pierre, qui nous a quitté, pour tout ce qu'il a fait pour le Comité des Fêtes, en particulier pendant ses trois années de présidence.

Le Comité des Fêtes



## Résultats sportifs De l'année 2005 - 2006

### 5 décembre 2005

- 1<sup>er</sup> : Gaby et Josette
- 2<sup>ème</sup> : Patrick et Alain
- 3<sup>ème</sup> : Michel et Roger

### 8 janvier 2006

- 1<sup>er</sup> : Patrick et Alain
- 2<sup>ème</sup> : Pierrot et Guy
- 3<sup>ème</sup> : Michel et Roger

### 5 février 2006

- 1<sup>er</sup> : Alain et Daniel
- 2<sup>ème</sup> : Monique et Fifi
- 3<sup>ème</sup> : Gaby et Josette

### 12 mars 2006

- 1<sup>er</sup> : Pierre et Robert
- 2<sup>ème</sup> : Patrick et Alain
- 3<sup>ème</sup> : Marcel et Lulu

### Classement général

- 1<sup>er</sup> : Patrick et Alain. 113 points
- 2<sup>ème</sup> : Gaby et Josette. 97
- 3<sup>ème</sup> : Michel et Roger. 95
- 4<sup>ème</sup> : Marcel, Lulu, Pierrot, Guy, Fifi. 94 points

Cette année nous avons accueilli 2 petites nouvelles aux concours. Avant elles étaient, derrière le bar, maintenant vous les retrouverez dans la salle. Attention ces femmes sont de redoutables joueuses même avec 36 cartes ( ça c'est vrai !).



## Les Lavandières

I  
Pour qui lavez vous Madame ?  
Je suis chez le vieux Delphin  
Je vous plains, ma pauvre  
femme  
Y paraît qu'on y meurt de faim  
Ah ! dit l'autre, chez Gertrude  
Ça ne vaut pas mieux, allez !  
Chaque fois c'est l'habitude,  
Les haricots sont brûlés.

### Refrain

La langue avec le battoir  
Dans le vieux lavoir  
Claque, du matin jusqu'au soir.

Marguerite et Robert cherchent  
les couplets suivants de cette  
chanson. Si vous les connaissez,  
contacter un membre du bureau  
du Comité des Fêtes. Merci à  
l'avance.



### Souvenir :

#### La Fête au village

Suivant une tradition aussi  
vieille sans doute que la  
commune, la fête patronale du  
village est célébrée le jour de  
l'Ascension. Le choix de cette  
date est heureux pour une  
double raison : la coïncidence  
avec la fête religieuse. Cela  
n'empêche nullement certains  
paysans de trouver ce point  
malencontreux en raison des  
travaux, des débuts des tous  
premiers jours de beau temps  
(une journée de perdue par  
beau temps ne se rattrape  
jamais.) Quoi qu'il en soit, la  
tradition est telle que nul  
n'oserait y manquer, même si  
l'orage menaçait à l'horizon.  
La fête, mot magique car une  
bonne occasion de s'amuser et

de festoyer. Mot redouté, par  
contre, des avarés qui doivent  
rendre à la parenté tous les  
festins pris chez elle dans le  
courant de l'année. Les uns à  
contre cœur, les autres par  
gourmandise. A la ville, un  
repas aussi plantureux, coûterait  
les yeux de la tête, nous ici, le  
poulet picorait encore le grain la  
veille au soir et les légumes  
cueillis le matin dans le jardin.  
On a tout juste acheté le gigot  
chez le boucher.

Autour de la grande table, les  
convives attaquent un copieux  
repas d'un féroce appétit. Les  
litres de vin rouge ne résistent  
guère sur la table. A la fin du  
repas, le nombre de bouteilles  
vides dépasse largement celui  
des convives. Quiconque fait  
des manières pour accepter une  
rincette dans son café, est sûr de  
boire autant de goutte que de  
café dès qu'il a vidé la moitié  
de sa tasse.

La fête bat son plein à partir de  
15h, mais la fête ne comporte  
pas que des attractions  
culinaires. On se lève de table  
après avoir savouré de  
magnifiques tartes aux pommes,  
aux pruneaux et les jeunes gens  
et jeunes filles, la joie au cœur,  
vont grossir le flot des badauds  
sur la place. Là les gens  
s'arrêtent à toutes les attractions  
et tentent leur chance surtout au  
tir à la carabine. Sur le manège  
de chevaux de bois, chacun en a  
pour son argent. La jeunesse est  
plutôt attirée par le bal, sur un  
parquet ambulante et, l'on  
dansait jusqu'à des 6 heures du  
matin. Les 3 cafés regorgent de  
consommateurs quelques uns,  
un peu éméchés.

Et voilà, le programme officiel  
est épuisé, la fête n'est certes  
pas finie, mais déjà beaucoup  
de jeunes gens songent avec

amertume qu'il faudra  
reprendre le manche de la  
fourche dès l'aube, dur, dur !  
Nous on pense déjà à l'année  
prochaine.

Aldo

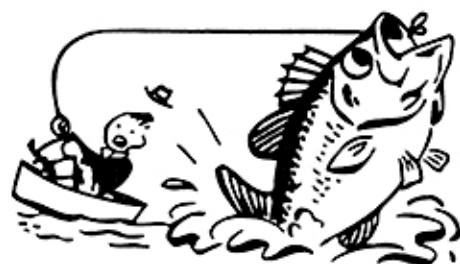
### La pêche aux gros

Pour cela il faut être motivé  
pour ce sport, car il faut  
beaucoup de patience et  
d'attente, surtout pour les  
nerveux. En ce qui concerne la  
préparation du matériel, il faut  
être bien monté en tant que fil,  
hameçons et canne.

1<sup>er</sup> : 1 canne de 3 m 50 de long  
2<sup>ème</sup> : 1 moulinet de rattrapage  
rapide  
3<sup>ème</sup> : 200 mètres de fil d'au  
moins 35 centièmes  
4<sup>ème</sup> : 1 émerillon, plus une  
monture d'acier d'11 kg 35%  
5<sup>ème</sup> : bouchon et suiveur de 4  
6<sup>ème</sup> : de bons vifs, soit gardons,  
perches, goujons ou vairons.  
En ce qui concerne le départ de  
ces carnassiers, vous avez le  
temps de casser une croûte ou  
de fumer une cigarette avant de  
l'avoir. Un sandre tue l'appât  
alors que le brochet le retourne  
trois fois avant de l'avaler  
complètement. Allez, patience  
les amis, « Faites confiance à un  
professionnel ! ».

Rédigé par un petit pêcheur.

Christian



**14 MAI 2006**

De bonne heure, de bonne humeur, de bon matin, en route vers les volcans d'Auvergne.

7h30 : Après un petit voyage de deux heures trente en autocar, un premier arrêt, pour un petit déjeuner aux portes des volcans.

9h30 : Arrivée à Vulcania petits et grands, curieux et passionnés, Vulcania nous entraîne dans l'aventure de la terre et de ses volcans. Voyage spectaculaire, tornades, tremblements de terre, éruptions volcaniques, émotions garanties grandeur nature avec en plus l'envie de revenir.

13h00 : un moment de détente, pour satisfaire un petit creux, nous nous sommes dirigés vers un restaurant où nous attendait un repas convivial dans la joie et la bonne humeur, chacun faisant part de ses émotions.

15h00 : nous reprenons la route, un grand moment de silence ! Le car nous berce et chacun s'impose une petite sieste.

16h30 : Pour clore cette belle journée, visite d'une cave à St Pourçain sur Sioule, suivie d'une dégustation de différents vins, accompagnés de petits toasts, offerts par le Comité des Fêtes.

Merci pour cette belle journée au Comité des Fêtes.

Claudie et Roger.



Les volcans, ça creuse !!

### Histoire d'ananas espagnol

L'autre soir, nous mangions comme dessert une petite boîte d'ananas. Mathilde adore cela et s'est resservie plusieurs fois. François lui dit :

« Moi aussi j'adore l'ananas, quand j'étais plus jeune, j'en ouvrais même une boîte en cachette... Puis en me regardant, il continua

- Ta mère aussi adore l'ananas, surtout l'espagnol. »

Je ne pus me retenir de rire car ce souvenir est quelque chose qui a marqué bien des années dans ma vie. Je m'explique :

En juillet 1971 (j'avais 12 ans) nous étions partis avec mes parents en Espagne. De retour en France, mes parents avaient ramené de l'ananas en boîte, 10 tranches entières. A l'époque, ce n'était pas encore courant de manger cela, c'est pourquoi, ce fut le dessert d'un dimanche. Nous étions 5, donc en logique 2 tranches chacun. Maman nous sert, puis elle laisse la boîte près de moi en attendant que mon père finisse son fromage. C'était l'heure des infos, tout le monde était occupé. Après avoir englouti mes 2 tranches, je trouvais que je n'en avais pas eu assez pour pouvoir apprécier. Ni une, ni deux, je reprends une tranche, en « oubliant » que mon père n'était pas servi. Personne ne me voit, mais je ne cherchais pas à me cacher non plus. Ensuite, évidemment mon père se servit. Il prend le dernier morceau :

« Qui a pris une autre tranche ? Personne ne répondit. Chacun se regardait en secouant négativement la tête (même moi). En voyant cela mon père eu une réaction à laquelle je ne m'attendais vraiment pas. Il dit

- Fu... d'espagnols, ils écrivent 10 tranches sur la boîte, mais ils n'en mettent que 9 ! »

Devant cette « vérité » évidente, je n'osais plus dire que c'était moi la responsable. Ce mensonge m'a poursuivie pendant des années. Un jour je l'ai quand même avoué à mon père, j'avais plus de 28 ans. Il ne s'en rappelait plus. Maintenant dans notre famille (je l'ai raconté à mes enfants) quand quelque denrée ne correspond pas à ce que l'on pense trouver, on ne peut s'empêcher de dire : « F...d'espagnols ! »\*

Cécile

\* Je n'ai rien contre les espagnols, mes ancêtres paternels l'étaient.

### Histoire « vraie » ! (pour Patrick)

Un jour, trois hommes en excursion, se retrouvèrent soudain devant une grosse rivière déchaînée. Il fallait qu'ils se rendent de l'autre côté, mais ils n'avaient aucune idée de la façon de s'y prendre. L'un d'eux pria alors Dieu en disant : « S'il vous plaît, mon Dieu ! donnez moi la force de traverser la rivière. »

- Pouf ! Dieu lui donna de gros bras et des jambes très fortes et, il fut capable de traverser la rivière à la nage en 2 heures, mais en manquant de se noyer à 2 reprises.

En voyant cela, le 2<sup>ème</sup> homme pria lui aussi :

« S'il vous plaît, mon Dieu ! donnez moi la force et les outils pour traverser la rivière. »

- Pouf ! Dieu lui donna une

chaloupe et des rames et ainsi il put traverser la rivière en 1 heure, mais en manquant de chavirer 2 fois.

Le troisième homme, voyant que les choses avaient bien marché pour les 2 autres, décida lui aussi de prier Dieu :

« S'il vous plaît, mon Dieu ! donnez moi la force, les outils et l'intelligence pour traverser la rivière. »

- Pouf ! Dieu le changea en femme. Elle vérifia la carte, marcha environ 200 mètres en amont et traversa le pont...

Monique

### Les recettes de Pascale

#### Croque tomate

Préparation 10mn.

Pour 4 personnes

12 tomates (grappe)

10 cl de crème liquide

3 cuillères à soupe de ciboulette

2 tranches de saumon fumé.

Poser les tomates à plat sur un plan de travail. Enlever le chapeau à l'aide d'un couteau, vider l'intérieur. Mettre un peu de sel pour évacuer le surplus de jus. Retourner vos tomates. Pendant ce temps, battre la crème bien ferme, saler, poivrer. Ajouter à la crème le saumon haché au couteau et la ciboulette ciselée. Garnir les tomates de ce mélange, remettre les chapeaux, mettre au réfrigérateur et servir frais avec un bon vin du Vouvray brut par exemple.

Pascale

#### Moules Frites

Notre soirée moules frites du 25 mars rencontre toujours le même succès : 107 personnes

pour déguster 120 kg de moules, 70 kg de frites et plusieurs bouteilles de vin.

Cette manifestation demande beaucoup d'organisation et de travail impossible à gérer sans l'aide de bénévoles :

Servir les moules chaudes et les frites en même temps sur la vingtaine de tables, en veillant que chacun dispose de pain, de vin sans oublier que parfois dans une famille un autre repas est proposé, mais là, je suis dans le cœur de l'action aux environs de 20 h car cette journée débute vers 9 h par le grattage. L'Express arrive, chargée de ses petits sacs. Chaque moule sera prise une par une et débarrassée de ses filaments et de ses coquilles accrochées. Celles qui « baillent » auront droit à 2 passages. Le 1<sup>er</sup>, une pointe de couteau, mise à l'écart, le 2<sup>ème</sup> fermée : t'es bonne, ouverte : pouhelle. Dans un coin les pleureurs de service pour l'épluchage des ails, oignons, échalotes. Ensuite une pause casse-croûte s'impose, il faut bien motiver les troupes et puis finir le Sancerre du 14 juillet.

Dès le début de l'après midi, dernier grand bain pour ces coquillages, mais pas en mer, à la fontaine. Puis préparation de la salle, installation des tables, dresser les couverts.

18h arrive très vite, les premières frites sont plongées dans l'huile, le feu est allumé sous le fourneau. A nous voir si calmes, tout paraît simple, les premiers invités arrivent pour le placement, d'autres s'octroient un petit Kir, avant de regagner leur place. Comme d'habitude les frites rissent, les moules s'ouvrent, le service s'active. Chacun à son rôle, le

déroulement de la soirée se fera au début, sur les chapeaux de roue, ensuite, vitesse de croisière. Le dernier convive partira à 5 heures ( 4 à l'ancienne, c'était ce jour là). Ouf ! on ferme la salle. Contents bien sûr, notre soirée est réussie, les compliments pleuvent. Par contre, le lendemain la phase finale est moins drôle : nettoyage.

A l'année prochaine et dès 9 h le matin pour vérifier mes dires.

Josette



Les gratteurs en pleine action

C'est l'été, les vacances et les enfants ou petits enfants à la maison. Pour les occuper, voici la recette de la pâte à modeler qui est utilisée dans l'école où j'ai fait mon stage. Il faut : 2 verres de farine. ½ verre de Maïzena. ½ verre de sel fin ( sans fluor). 1 cuillère à soupe d'alun de potassium ( en pharmacie). 2 cuillères à soupe d'huile. Des colorants alimentaires. Mélangez, faites cuire 5 mn. à feu doux jusqu'à épaississement, puis laissez refroidir ensuite formez des boules.

Louise

Voilà, le numéro 21 est fini de taper, rendez vous en septembre, si nous avons assez d'articles. En attendant bonnes vacances à tous.