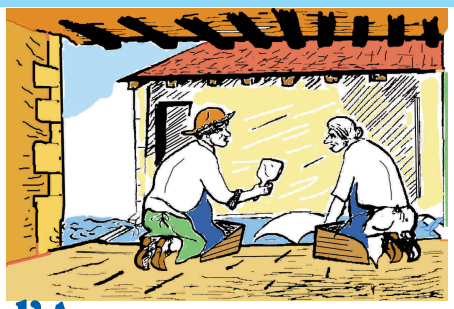
Un petit café pour commencer la journée
Un petit Coup d' Tapoué pour changer les idées.

L' Coup d' Tapoué

N° 29



Journal des Adhérents du Comité des fêtes d'Asnan

Juillet 2020

Le Mot du Président

Bonjour à toutes et à tous, tout le monde a été surpris par la rapidité et la gravité de cette nouvelle pandémie. La sagesse, alors nous a conduits à annuler les deux dernières manifestations de notre calendrier 2020; le Barbecue du printemps et notre beau et célèbre Marché de Nuit du mois d'août.

Mais cela renforce notre détermination et justifie notre action pour animer et apporter un peu de joie et d'amitié dans nos petits villages. Tous nos amis du Bureau et les adhérents gardent confiance et reste vigilants pour traverser cette dangereuse épreuve. Nous avons besoin de tous pour affronter et nous soutenir dans ces moments difficiles. En attendant de retrouver un meilleur quotidien nous vous souhaitons bon courage.

Souhaitons également que le prochain Tapoué apportera sa part de bonnes nouvelles pour que nous puissions nous réunir à nouveau et retrouver tous nos amis sans crainte.

Toute mon amitié à tous. - Stuart -

Olé !

La Lecture

Voilà, j'ai éteint la télévision, il est vingt et une heures trente, cela fait quarante jours que les mêmes maux nous assaillent, et l'incertitude, les experts de la santé, les premières lignes, les vieux, les jeunes, les gros, les hospitalisés, les réas, les décès, l'Italie, la Chine, l'Angleterre. Sur toutes les chaines les mots résonnent en boucle, obsédants de saturation, s'infiltrant lentement dans le cerveau comme un liquide anesthésiant qui nous fait passer d'une réalité monotone à une autre plus inquiétante dans un dédale sans issue.

Tout est calme tout à coup, pas un bruit, un silence invisible revenu du fond des âges soulage mon corps. Seul là, je regarde lentement autour de moi. Non, pas un bruit, la lueur du lampadaire solitaire semble apporter un peu de vie. C'est d'une caresse que la lumière enveloppe la pièce, lui redonnant un aspect familier, reposant qui lentement réveille en moi le souvenir et les sensations du calme des lectures le soir dans mon lit après les veillées chez mes grands parents. Je m'abandonne à ce silence, que peut-il m'arriver si je me laisse aller à la rêverie, aucune résistance, la vie est là unique comme une aventure sans risque, confiante, imprévue.

Un coup d'œil à la présentation sur le plat verso du livre abandonné sur la table basse, retient sans conviction mon attention, et quelques mots dans lesquels se cachait un peu de curiosité m'invitent à parcourir la première page de ce roman policier. Tout en continuant à lire je m'assieds trop lentement, hésitant, cherchant sans regarder où je pose mes fesses. Un fauteuil déjà complice attend, rassurant le lecteur distrait. Voilà maintenant nous sommes trois, installés, silencieux au cœur de cette pièce attendant l'entrée des ombres, personnages à placer sur l'échiquier. Une énigme, un mystère, des certitudes, des faits accablants tout va être résolu après l'enquête..

Dans le noir, au fond de ce vestibule on distingue à peine un bouquet de roses rouges gisant au sol. L'air de Norma par Maria Montserrat Caballé résonne encore d'un Walkman. Il y a là aussi dans la pénombre près des fleurs écarlates un pantalon gris foncé et une veste noire élégante, un chapeau de feutre noir mal ajusté d'où dépasse une chevelure coiffée en catogan.. En bas des talons aiguilles vernis laissent apparaître la peau blanche d'une cheville. Une délicate senteur de jasmin flatte la mémoire. Ce ne sont pas des roses rouges. Maintenant démasquer le ou les coupables c'est l'affaire d'experts.

Pas de débauche d'effets spéciaux, des mots et nous devenons acteurs, confidents, compagnons, amis, ou ennemis, parfois héros du roman, voilà la force d'un livre où chaque mot nous entraîne toujours à la découverte. Le livre est sans bruit, sans fracas, mais il s'adresse au plus profond de notre intimité, à nos émotions et pensées secrètes et peut-être à notre âme, nous insérant lentement dans le récit comme un nouveau personnage invisible, acteur consentant de nous même. Même dans un bon film, voir n'est pas suffisant.

Puis il y a cette nouvelle peur sur le monde qui nous paralyse. Cet inconnu sournois sans visage soumet l'amour, l'amitié, la confiance, au soupçon de crime par négligence ou chacun avance masqué.

Me suis-je assoupi, j'hésite, c'est confus, alors le masque, ennemi ou ami. L'enquête avance mais l'assassin court toujours. - *Le lecteur* -

"Un seul être vous manque et tout est dépeuplé."
Alphonse de Lamartine / L'Isolement

Asnan, humour et cadre de vie.....

Vieille Tirelire en noyer

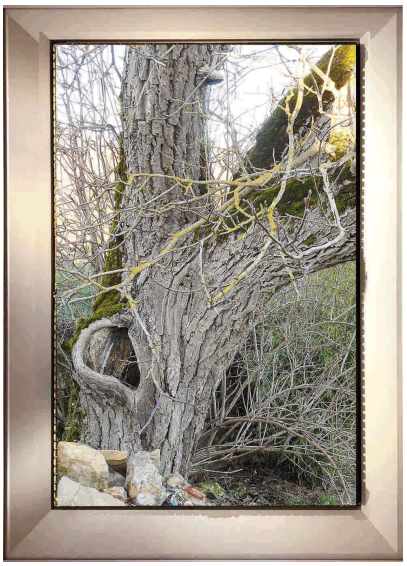
La fontaine de Bouquerot des Essarts ?

Dolmen sur le Rio ?

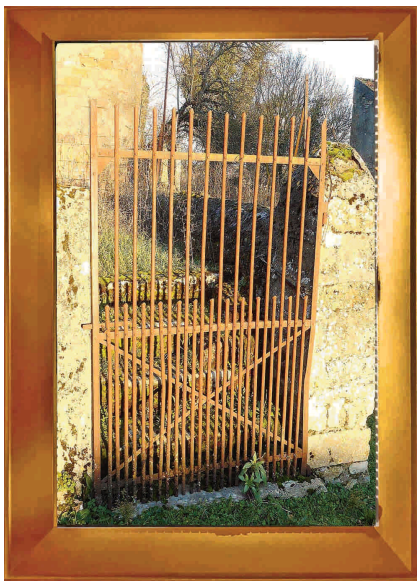
ASNAN
Exposition de rue permanente à découvrir en balade
2ème partie

Grand Galop

Qand l'Art résiste au temps



Qu'est-ce qu'elle a ma gueule ?



Passe temps.

Un petit coup de Tapoué

Le tapoué, le battoir c'est l'instrument des épouses du village, les vedettes d'avant les Brandt, les Indésit, Faure, Laden, Bosch etc..., qui battaient et rebattaient le gros linge pour ensuite le brosser puis le rincer ou laver les dernières taches à l'eau claire au lavoir municipal d'Asnan.
C'était un long et pénible travail.
Je me souviens dans ma jeunesse de ces femmes qui lavaient le linge tous les jours de village en village. Les ongles et leurs gros doigts enflés, laiteux, presque transparents étaient jaunes pâles, couleur de pus comme infectés par la lessive, parsemés, mélangés de petites veinules bleuies ou rougies. À la pause elles serraient péniblement dans ces grosses mains abimées une tasse fumante de jus de chicorée qui semblaient leur faire oublier un instant la douleur qui rongeait leur dos et leurs genoux. Malgré cela le travail allait bon train et au fil de l'eau la vie des unes et des autres se confiait aux murmures de la source dans le rythme désordonné des tapoués.
Chez nous, les jours de lessive la petite cuisine était envahie d'un épais brouillard à l'odeur de savon, on ne se voyait pas le " *tournant de la gueule* " comme me lançait ma mère Andrée en jurant.
Cela commençait par le remplissage précis et ordonné de linge et d'eau additionnée de savon ou de lessive dans la grosse lessiveuse sur la cuisinière. Puis l'eau savonneuse portée à l'ébullition jaillissait à gros jets saccadés interminables par le champignon en métal galvanisé dressé au dessus du linge.
Une fois bien bouilli le linge lourd et bouillant était sorti délicatement avec un bâton de bois en prenant garde de ne pas s'ébouillanter ou renverser la lessiveuse, puis tordu et égoutté pour le porté dehors au baquet pour être brossé, retourné et rebrossé énergiquement sur la planche à laver. Le beau linge délicat de sous vêtement profitait de ces dernières bouillures pour retrouver leur éclat et inviter les sourires malicieux.
Ensuite il était temps de charger les brouettes jusqu' au lavoir et là enfin ces lavandières retrouvaient les voisines accroupies dans leur caisse en bois à manier le tapoué. Parfois de l'échancrure trop grande d'un jupon ou d'une culotte fendue s'échappait une chanson ou bien une histoire friponne provoquant de l'agitation dans les vieilles caisses, contentes de ravauder leurs longs écheveaux de commérages aussi vieux que leurs jupons dont elles se rappelaient comment elles les avaient usés, souvent au bord du Rio. Un peu de gaîté quoi !
Les laveuses ou bien les lavandières, selon, Lavandières c'est plus joli pour raconter la misère, vous remercient, vous, les Vedette, les Brandt, les Indésit, les Faure, les Laden, les Bosch, les Arthur Martin etc..., nos beaux draps et nos culottes ne vont plus au lavoir raconter leurs peines et leurs joies. Au bord du Rio, il ne reste que l'imagination des innocents dans laquelle les fantômes folkloriques s'invitent pour parler d'un temps qu'ils n'ont pas connu. Ah ! c'était le bon temps disent-ils !

Ah !! cé ben vrai çâ ! Celui de la misère

RECETTE

Moules sautées panées

Pour 4 personnes

3 litres de moules.
150 gr de mie de pain rassis tamisée.
150 gr. de beurre.
100 gr. de crème fraîche.
60 gr. d'oignons.
5 gr. de persil haché, sel, poivre.
Mettez les moules bien nettoyées dans une casserole légèrement graissée de beurre pour empêcher toute adhérence et faites-les s'ouvrir à feu vif.
Jetez celles qui reste fermées, enlever à chacune des autres une valve de la coquille et tenez les au chaud. Ciselez fin les oignons avec un couteau frotté d'ail pour les parfumer, faites-les blondir avec le beurre dans une sauteuse, ajouter ensuite la mie de pain et amener la à la même couleur que les oignons; salez, poivrez, saupoudrez de persil, puis mettez les moules et faites sauter le tout pendant une douzaine de minutes; mouillez ensuite avec la crème et continuez à faire sauter jusqu'à ce que la crème soit absorbée. Tout l'appareil doit entrer et s'attacher à l'intérieur des coquilles. Servez chaud, sans sauce.

Henri Babinsky dit Ali Bab

Pour cet été, un petit air de vacances en Grèce.

Le Caviar d'aubergine

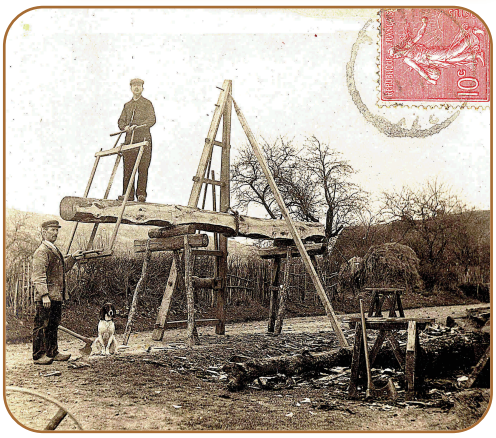
Prendre 2 belles grosses aubergines sans enlever les queues , les laver, les essuyer, les mettre au four dans un plat creux, les cuire thermostat 7.
Les laisser bien dorer, un petit peu grillées jusqu'à éclatement.
Les sortir et les fendre, bien racler la pulpe jusqu'au grillé de la peau qui apporte un plus pour la saveur.
Réserver la pulpe dans un saladier.
Ajouter huile d'olive (1 cueiller à soupe), 1 gousse d'ail, gruyère râpé, sel, poivre, cumin, un jus de citron.
(Chaque quantité est laissée à l'intuition du cuisinier ou de la cuisinière et sa sensibilité).
Battre vigoureusement et longtemps le tout.
Mettre au réfrigérateur. Servir bien frais sur des petits toasts pour l'entrée ou l'apéritif. - L' Hellène -

Ici on s'amuse

Plus nous ouvrons les yeux, plus la nuit est profonde ;
Dieu n'est qu'un mot rêvé pour expliquer le monde,
un plus obscur abîme où l'esprit s'est lancé.
Alphonse de Lamartine

Amusez vous à faire cette petite danseuse de **Flamenco** avec un **coquelicot** et un long cheveux de qui vous voudrez. Moi je sais de qui !

L' Coup d' Tapoué
sur le Site Mairie Asnan
http://www.asnan58.com



Suite du N° 28

Patricia s'impatientait seule dans la voiture, elle avait mis la radio et augmenté malencontreusement le son qui résonnait dans la rue, Rodrigo ! Aranjuez, s'écria soudain Louis en fredonnant puis il ajouta, il y a le Marché de Nuit, il existe encore, c'est ce soir à 18 heures. Adeline répondit qu'elle devait hélas repartir à Auxerre où elle vivait avec son fils âgé de trois ans. Sa voix avait faiblit presque inaudible. Louis en profita pour lui dire qu'il habitait la Charité-sur-Loire avec Clara son épouse et leur petite fille Julie qui avait également trois ans. Il trouvait cette coïncidence amusante. Et comment s'appelle -t-il ce petit bonhomme osa-t-il. La gorge serrée, troublée Adeline répondit doucement, Louis. Patricia s'impatientait et ses gestes à travers le pare-brise indiquaient qu'elle s"excusait d'avoir mis la radio trop fort. Tu aimes aussi ce concerto demanda Adeline, cela me rappelle tellement l'Espagne avec mon frère.

Tout se bousculait dans la tête de Louis. Le hasard de cette soudaine rencontre, leur chemin, la musique, ce qu'ils étaient devenus, leur famille, les enfants la boulangerie, Adeline allait repartir tout allait vite et questionnait sa curiosité. Ce temps passé rempli d'inconnu, le présent agité, surpris mais juste suspendu à un visage éveillait sans résistance le doute et la douceur inconsciente d'un futur inconnu. Il se retrouvait à nouveau seul face aux émotions nostalgiques qu'il avait connues à travers la Luciole et le Grillon à Asnan. Les longues plaintes aux accents saccadés et envoûtants de la guitare comme un chant mélodieux les invitaient vers un nouvel horizon. Ce ne serait pas un choix, mais quelque chose d'imprévu, irrésistible, un chemin plutôt qu'un autre, sans trace, sans raison, ni pourquoi, où tout s'invente chaque seconde pour vivre et ne pas désespérer. Voilà c'était à Asnan, maintenant, c'est une autre vie. Qui voudra la raconter ! ! - Jacques -

Les Scieurs de long
Auxois - Morvan

Il n'y a rien de plus fiers
Que les scieurs de long (bis)

1 **Quand ils sont sur leurs pièces**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Quand ils sont sur leurs pièces
A scier des chevrons (bis)

2 **Le patron vient les voir**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Le patron vient les voir
Courage Compagnons (bis)

3 **Y'a du travail à faire**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Y'a du travail à faire
Pour toute la saison (bis)

4 **Mais la Saint-Jean approche**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Mais la Saint-Jean approche
Et nous nous en irons (bis)

5 **Nous irons voir nos femmes**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Nous irons voir nos femmes
Mais ceux qui en avons (bis)

6 **Y'a que le petit Pierre**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Y'a que le petit Pierre
Mais nous le marierons (bis)

7 **Nous lui donnerons comme gage,**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
Nous lui donnerons comme gage
Une pelure d'oignons (bis)

8 **La fille n'est pas belle**
Lon li, Lon la, martingui, martingua
La tchi-tchi, la tchi-tchi, la tchi-tchi.
La fille n'est pas belle
Mais les oignons sont bons.(bis)

Participez et envoyez-nous vos articles, photos, dessins, récits de voyages, anecdotes, recettes vos remarques ou critiques, etc..... à stuart.irwin@orange.fr - Tél.: 03 86 26 88 02

Imprimé et édité par le Comité des fêtes d'Asnan