

mosaïque

La feuille du quartier Barthez - Malartic et d'ailleurs

Éditée par l'association MVM - Mieux Vivre à Malartic

numéro 89 - trimestriel - NOVEMBRE 2023

ÉDITO

Chères adhérentes et chers adhérents,

en ce mois de novembre voici quelques échos des différentes activités qui ont eu lieu, vous verrez que ça bouge à MVM !

Comme chaque année, Mieux Vivre à Malartic a participé au Forum des Associations, pour présenter ses activités, ainsi qu'à la Fête de l'Espace Barthez, Un Air de Fête.

Notre association a aussi organisé des rencontres et visites, dont vous lirez quelques compte-rendus dans ces pages.

D'ailleurs si vous aussi vous voulez partager des souvenirs de voyage, des découvertes, des bricolages, n'hésitez pas à nous en faire part, nous trouverons forcément un moment pour échanger.

Notez aussi dès aujourd'hui la date de la prochaine **Assemblée Générale** de notre association :

le **vendredi 9 février 2024**.

À très bientôt le plaisir de nous retrouver !

Votre présidente,

Dominique Bellue

Très tôt pour cette rentrée 2023, nous nous sommes retrouvées quelques-unes à tour de rôle pour présenter Mieux Vivre à Malartic au Forum des associations, au Solarium le 02 septembre.

De plus en plus nombreuses, les associations emplissent la salle et nous nous retrouvons un peu à l'étroit dans la première allée, mais pas si mal placés, et nos kakemonos sont superbes il faut le reconnaître.

Nous avons rencontré de nouvelles personnes intéressées par nos activités et nous espérons fortement les retrouver très prochainement.



La veille, nous étions conviées par le service des activités culturelles de la mairie à une soirée associative. Suite à un sondage antérieur, trois groupes de discussion sur des thématiques liées aux associations avaient été retenus. Lily, Marie-Paule et Martine se sont retrouvées sur le sujet du Bénévolat.

Jérémy du service des sports et Vincent, formateur à Coop'Alpha ont animé notre thème.

Un temps de synthèse collective a ensuite présenté les thèmes retenus :

Bénévolat – Gouvernance – Communication.

Tout adhérent intéressé peut se former gratuitement lors de séminaires ou ateliers pratiques proposés par le Centre Départemental de Ressources pour la Vie Associative de Gironde, ou en échangeant avec les responsables actuels du C.A. de MVM.

Donc à bientôt pour les rejoindre et faire vivre notre association qui ne peut pas fonctionner sans ses bénévoles. *Martine*

SOMMAIRE

Editorial – Forum 2023	P 1
Un air de fête à Barthez	P 2
Café mosaïque : Michel Bélanger	P 3
Adieu Danielle Sire	P 3
Historiette cynophile (suite)	P 4 et 5
Anniversaire Maison de la nature	P 5
Octobre rose à Malartic	P 5
Rencontres insolites	P 5
Mots croisés n° 5 de Danièle S.	P 6
Balades Girondines	P 7
J'ai vu pour vous – Sortie à Périgueux	P 8

Responsable de la publication :

Dominique Bellue

Metteur en page : Martine Obis

Adresse de la rédaction : Mosaïque

MVM, 5 Allée Vivaldi

33170 Gradignan

Ont contribué à cette rédaction : Dominique Bellue, Martine Obis – Françoise Loriquet et Monique Potiron-Nogue – Danièle Siergiej – Nicole Chopin – François Lagarde – Annie Thoret – Claudine Laurence – Danièle Erésué et la participation des habitants du quartier Barthez-Malartic et d'ailleurs.

Tiré à 70 exemplaires : ISSN 1283-5951,
dépôt légal : novembre 2023

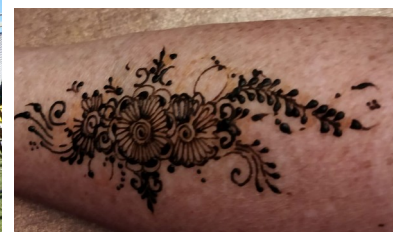
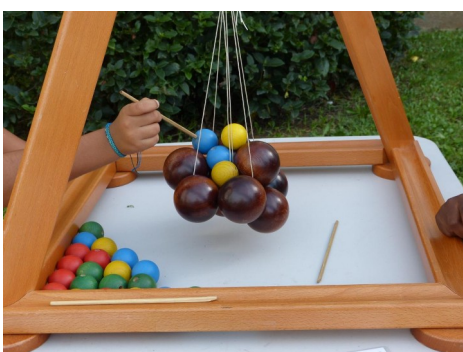
UN AIR DE FETE A BARTHEZ

LE 16 SEPTEMBRE 2023

Encore une belle journée pour cette édition 2023 de la fête du quartier de Barthez organisée par l'EPAJG.

Entre les participants associatifs et les activités plus exceptionnelles pour le bonheur des enfants, toutes les conditions étaient réunies pour passer une belle journée.

Mieux Vivre à Malartic avait prévu des ateliers créatifs pour réaliser des bourses et des bijoux en origami.



CAFE MOSAIQUE DU 02 OCTOBRE
MICHEL BELANGER NOUS A PARLE DE L'HISTOIRE DE GRADIGNAN



Nous étions un groupe très attentif pour écouter Michel Bélanger nous raconter l'histoire de Gradignan dont il a rassemblé les textes, documents et images dans les 4 volumes édités à ce jour depuis plus de dix ans, un travail de fourmi pour ce passionné d'Histoire contemporaine, à laquelle il a participé au sein de l'équipe municipale.

Quand il s'arrête pour nous permettre de discuter autour d'un verre de l'amitié, il y a encore des questions dont il a les réponses la plupart du temps.



Nous remercions vivement cet amoureux de notre commune qui a su si bien nous faire partager son expérience, ses connaissances, ses recherches fabuleuses, que vous pourrez retrouver dans ses ouvrages disponibles à la médiathèque.

Martine Obis



Nicole avait apporté sa collection de cartes anciennes et Michel Bélanger a pu encore commenter ces photos témoins de l'histoire de Gradignan depuis l'avènement de la photographie que Nicole découvre au fil de ses visites aux vide-greniers ou chez les antiquaires...

Un cinquième tome est en préparation et tout le monde a souhaité beaucoup de courage à Michel Bélanger pour mener à terme ce nouvel ouvrage.

HOMMAGE À NOTRE AMIE DANIELLE SIRE

Jeudi 14 Septembre, nous représentons l'association MVM (Mieux Vivre à Malartic), lors des obsèques de Danielle à "l'Église des Derniers Jours" de Talence dont elle était membre.

La cérémonie était animée par une représentante de la Coopérative funéraire Syprès : cérémonie sobre et émouvante.

Les enfants ont témoigné ainsi que l'aîné de ses petits-enfants qui a lu " l'arbre à pluie ", que connaissait bien Danielle et qu'elle avait elle-même conté dans le cadre de la commission Contes. Marie-Jo se souvient avec bonheur, d'avoir conté avec elle à Noël en 2008 et 2009 : elle avait un beau choix de contes qui disaient son amour de la vie et des gens.

Danielle a été adhérente à MVM dans les années 2000 et également au R.E.R.S. (Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs) où elle participait activement.

À partir de 2007 et jusqu'en 2012, elle était présente régulièrement au groupe de lecture. Elle proposait souvent des livres de réflexion qui montraient ses goûts d'une vie authentique et sobre. " Elle était écolo avant l'heure " comme ont dit ses enfants.

Malade, elle avait quitté la région pour se rapprocher de sa fille, et aujourd'hui, la voilà revenue pour toujours sur sa terre natale à Bègles.

Nous gardons de Danielle l'image d'une femme engagée et de nature très gaie.

Françoise Loriquet et Monique Potiron-Nogue



HISTORIETTE CYNOPHILE (SUITE)

Coucou, c'est moi, Tit'ours ! Vous me remettez ?

J'ai 17 mois aujourd'hui et il paraît que je suis devenu le chien le plus merveilleux du monde ! Mais, pour en arriver là, cela n'a pas été facile ni pour moi, ni pour mes maîtres.

Je vais vous raconter l'histoire de ma « résilience » concept comme l'a si bien décrit Boris Cyrulnick, au premier congrès mondial à Paris en juin 2012 « il s'agit de se remettre à vivre après un traumatisme psychique » en précisant que « ce qui est difficile, en revanche, ce sont les conditions qui permettent la reprise d'un nouveau développement, d'un nouveau style d'existence après une agonie mentale ».

Le 20 mai 2022, porté dans les bras de mes maîtres qui viennent de m'adopter, je quitte ma maman chien Paloma dite Ourse du Domaine de la Phœnix Dorée, mon papa Rugg Vista de la Cité d'Émeraude, mes deux frères Texas et Tupai et toute ma famille chien-chien, ma tante, la sœur de ma mère qui avait aussi toujours un œil sur nous les 3 petits et un gros tonton de 50 bons kilos de gentillesse, majestueux, comme le roi-lion en chien, que j'admirais déjà et auquel je rêvais de ressembler plus tard quand j'aurais une grande maison à garder. Moi, je n'ai encore que 2 mois et une semaine, pèse 2 kilos et un poil et même beaucoup de poils aussi... J'arrive dans ma nouvelle maison à Gradignan. Là, contre toute attente, je suis accueilli, plutôt mal, par Hixia qui aurait pu être ma maman d'adoption ? une grande sœur ? un repère sur qui compter pour m'aider à faire face à cette situation étrange qui est de devoir, maintenant, être un membre à part entière d'une famille composée essentiellement d'humains.

Donc Hixia, merveilleuse, c'est ce qu'on m'a raconté, chienne berger allemand de 10 ans, avait très récemment et rapidement enflé de l'abdomen, bien enflé même, buvait beaucoup, souvent, trop souvent. Elle est installée sur son tapis quand on me pose par terre. Trop content de trouver là un être qui me ressemble dans cette maison aux odeurs inconnues pour moi, je vais vers elle, la petite queue frétilante et en sautillant l'invite à jouer. Et là, devinez ? J'ai cru que ma tête pas plus grosse qu'une petite pomme, allait finir dans la gueule d'un loup ! Un instant, j'ai pensé à Pinocchio avalé par la baleine. Nous avons appris le lendemain, chez le vétérinaire, en soignant mon œil fermé et mon petit museau qui saignait, qu'Hixia souffrait d'une tumeur foudroyante de la rate !

La pauvre, je comprends maintenant pourquoi elle n'avait aucune envie de jouer ni de s'occuper du bébé même très mignon que j'étais ! Pendant 6 jours, mes maîtres l'ont accompagnée, avec beaucoup d'amour, jusqu'à ce qu'elle rende son dernier soupir. Mais pendant ce temps, il n'a pas fallu que nos chemins se croisent. Pour éviter le pire, mes maîtres ont installé des barrières entre les pièces ; j'étais comme dans un camp de prisonniers. Même si c'était pour me protéger. Moi qui avais vu le jour dans la campagne paisible Dordognaise, je ne comprenais pas. Qu'est ce que je fais là ? Si c'est ça la vie ... de chien ! ? Merci. Cela m'a détruit.

A partir de là, j'ai tout refusé venant de cette maison : la soupe, je suis devenu quasi anorexique. Les caresses : je n'en voulais pas. Je mordillais si on insistait. J'étais comme un fou ! Complètement destroy car sûrement très malheureux et je détruisais : je déchiquetais les livres, je promenais tous les bibelots, les pots de fleurs et les mettais en pièces détachées. La maison ne ressemblait plus à rien, tout étant mis en hauteur. J'étais hyperactif, j'ai fait plus de bêtises en 3 mois que mes 4 frères et sœur en 45 ans. Même que je maltraçais en la pinçant la fille de mes maîtres car j'avais bien compris quelle place mineure elle occupait dans la hiérarchie de la meute et je le lui faisais sentir. Heureusement pour nous tous, je faisais de bonnes nuits. A un moment donné, par amour, ils ont pensé qu'une autre famille pourrait me faire oublier mon traumatisme. Quand ils ont évoqué cette idée, je me souviens, ils pleuraient. En fait, il était impensable pour eux de faire ce qui s'apparentait à un abandon. Puis, ils ont dit : « On a ce petit, il est très mal dans sa peau il faut absolument le sauver et nous aussi ses maîtres, en même temps, pour ne pas rester sur un échec ». Alors, je suis parti 5 jours dans une « famille d'accueil » à la campagne.

Là, grâce au couple d'adultes spécialistes en comportement canin, leurs 3 enfants et surtout leurs 2 chiens adultes très équilibrés, quand je suis revenu chez mes maîtres mon comportement s'était amélioré. J'étais beaucoup plus posé, certainement parce que plus serein. L'agression que j'avais subie à mon arrivée me faisait reprocher à mes maîtres, qu'ils ne m'avaient pas protégé et je ne pouvais pas avoir confiance en eux. Par exemple, lorsqu'ils m'appelaient je ne venais pas. Assis, je les regardais de loin sans aucune réaction. C'est avec l'expression « viens chercher » et un petit biscuit et beaucoup de patience qu'ils ont réussi à m'inciter à m'approcher d'eux. A m'amadouer.

Pour compléter la création d'une bonne relation entre nous, mes maîtres m'ont inscrit alors à l'école du chiot où j'ai retrouvé 3 cousins de l'élevage : Newton-Schanel-Scheyenne un peu plus âgés que moi. Ça m'a donné confiance. D'ailleurs, nos maîtres ont remarqué qu'on avait tous les 4 une façon de se dire bonjour particulière de se sentir longuement, comme la reconnaissance d'une odeur caractéristique qui nous dirait quelque-chose peut-être celle de l'élevage ? Là, j'apprends la discipline : la marche au pied, les ordres simples : assis-debout-couché. Ça se passe plutôt bien. Le moment que je redoutais le plus était ... « la récréation » ! Eh oui ! car il faut jouer avec les autres mais moi j'avais peur de tout ce qui ressemblait à Hixia – à un chien : les plus grands que moi, les plus âgés mais même les plus jeunes, les plus petits. Je courais vers la sortie et suppliais ma maîtresse d'ouvrir le portail pour monter dans la voiture. Un jour je suis passé dans le groupe des grands. Placé entre 2 cane corso pesant plus d'un quintal à eux deux, j'ai vu qu'ils étaient gentils, je n'ai plus eu peur. Maintenant, je me suis fait 30 copains à la récré !

Nous sommes en août 2022 : j'ai 5 mois ; une idée a germé dans la tête de Nicole, ma maîtresse. Et si on adoptait « un grand frère chien » pour Tit'ours qui est encore en grande souffrance ?

Avant lui, Humphrey, Aupale du Domaine de la Phoenix Dorée dit Aurélio avaient pu bénéficier de la belle éducation que le petit vieux déjà présent à leur arrivée, avait pu leur transmettre et qui avait fait d'eux des chiens de toute confiance, jusqu'au point pour Aurélio d'avoir suivi une formation en « médiation animale » pour pouvoir intervenir auprès d'enfants inadaptés.

Le 6 octobre 2022, Moro du Domaine des Brises arrivait chez nous. Il est âgé de 6 ans : mature et encore très joueur. On aurait dit Rintintin que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître, alors disons comme Rex un grand cousin ... germain très cabot/tin acteur pour la télévision et qui résout toutes les énigmes policières. Eh bien, croyez-le, sans qu'on lui explique, il a pris instantanément et le plus sérieusement du monde, le rôle de père, de grand frère et même de mère en me faisant même la toilette des oreilles ainsi que de nombreux bisous. Quand Moro s'imposait en père, il me prenait doucement par la peau du cou, me renversait au sol en me mettant en « soumission ». Moi, j'étais alors si heureux que je mettais mes pattes autour de son cou et il paraît que je souriais ! A d'autres moments, il tenait son os afin que je puisse le déguster facilement (voir photo) et là heureux, je me laissais glisser sur lui comme sur un bon canapé. Pendant plus de 8 mois, Moro a accepté, avec humour, toutes mes fantaisies de bébé chien ; à aucun moment il n'a exprimé de la lassitude, de l'agacement, jamais une expression sur sa frimousse n'a fait craindre une réaction négative. A d'autres moments, il était mon grand frère en jouant au ballon ou en faisant la course entre les arbres.

Mais surtout quand il devinait que je préparais une bêtise, il me grondait en aboyant pour alerter mes maîtres ! Quel amour ce Moro !

/...

Mais vint le jour où sa mission, il était le chien d'un policier, fût terminée. Il m'avait presque tout appris et il se rendait compte que je grandissais en taille et dans ma tête. « Oui Tit'ours me disait-il, sans agressivité, tu n'es plus un bébé, cet os est le mien, je le garde pour moi, alors tu vas t'en chercher un autre ! ». Il m'a préparé ainsi à notre séparation.

Le 17 juin dernier Moro est reparti dans sa famille d'origine, installée près de Nice, en ayant accompli sa plus belle mission : me redonner goût à la vie et faire de moi un grand. Merci à toi Moro, nous ne t'oublierons jamais d'autant que chaque fois que Tit'ours sait bien se comporter, nous savons que c'est beaucoup grâce à toi. C'est parce que la police subit elle aussi une réforme cousue d'aberrations que Moro s'est retrouvé, ponctuellement, dans une situation qui nécessitait une parenthèse dans une famille d'accueil aimante qu'a été la nôtre ; et aussi la sienne. Il a retrouvé avec joie sa vraie famille dans laquelle 3 enfants se languissaient de lui, et on les comprend.

Aujourd'hui, Tit'ours est un chien bien équilibré, très câlin voire « un peu pot de colle ». Qui l'aurait dit ?

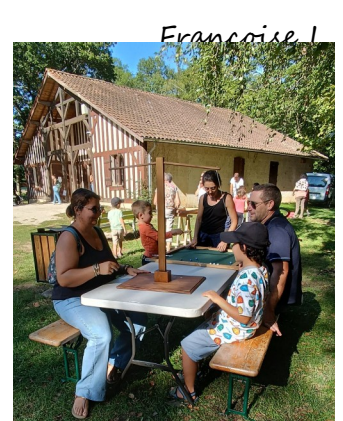
Nicole Chopin



Dimanche 24 septembre 2023,

la Maison de la Nature fêtait avec succès son 45e anniversaire. Le beau temps était au rendez-vous, ce qui a permis à beaucoup de familles de pique-niquer.

Des jeux en tous genres, des stands, la société linnéenne, l'historique de la Maison de la Nature....de quoi ravir petits et grands.

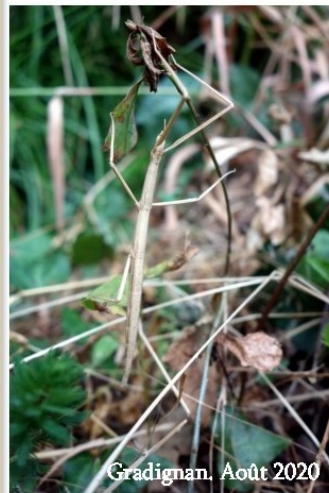


Dimanche 15 octobre 2023

Notre quartier était bien représenté pour la journée d'**OCTOBRE ROSE...**



RENCONTRES INSOLITES (3) : LE PHASME

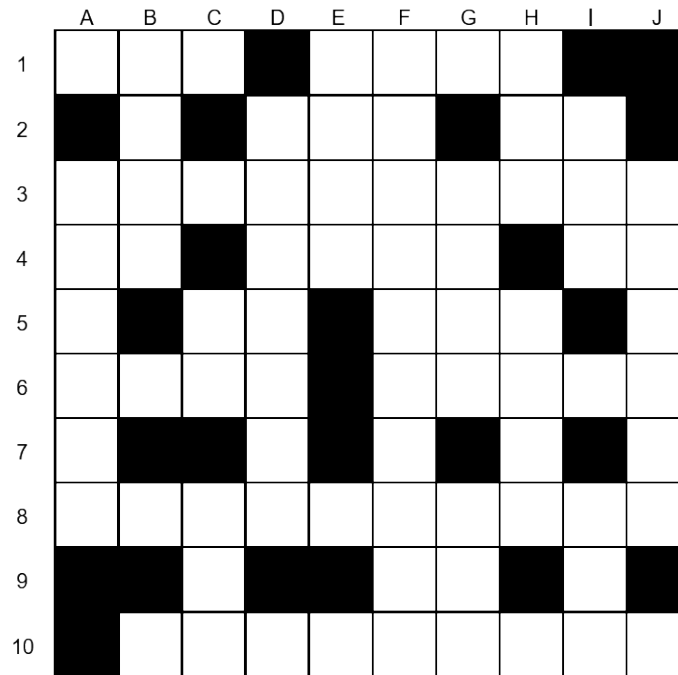


J'ai le corps de maman :
Etrange, assurément,
Mais parfait en mimant
Un machin clairement
Végétal. Joliment
Elancé. Diablement
Bien roulé ! Un aimant !!
Une beauté, simplement !!!
Voilà la vérité.

François Lagarde

MOTS CROISES DE DANIELLE S. N° 5

Thème : un peu d'aromathérapie



HORIZONTALEMENT :

- 1 : Sylvestre, on utilise ses aiguilles – Son huile essentielle (H. E.) est indiquée pour les infections.
 2 : Unité de mesure – Coulée hawaïenne.
 3 : Son H. E. aide à diminuer le stress.
 4 : Existes – Entendre – Mis pour sur.
 5 : Dégarni – Parfois maquillé.
 6 : Fort utile aux potiers – Vieux vêtement en crin ou poil de chèvre.
 7 : -
 8 : Ses feuilles sont utilisées pour faire une H. E. servant beaucoup l'hiver.
 9 : Sigle commercial.
 10 : L'H. E. provenant de son rhizome combat, entre autres, fatigue, baisse de libido, troubles digestifs ou éloge.

VERTICALEMENT :

- A : L'H. E. tirée de ses parties aériennes fleuries est surtout indiquée en cas de troubles digestifs et comme antidouleur.
 B : Déambuleras.
 C : Sans aucun ornement – Sidéré.
 D : Réforma.
 E : Quand il est normand, il active la digestion.
 F : Son H. E. est bien connue des sportifs et des parents d'enfants turbulents.
 G : Au féminin à l'opéra, au masculin (vieux fr.) : synonyme de traces – Plus grande agence humanitaire luttant contre la faim dans le monde (son acronymes fr.).
 H : Chaque année il est le 5ème – Amarrât
 I : Il braie – Synonyme désordonné de chaleurs.
 J : Son H. E. a des propriétés antiseptiques, astringentes, cicatrisantes, etc. ou éloge.

Solution des mots croisés n° 4 de Danièle

Horizontalement :

- 1 : BAN - VALSER. 2 : EDIT. 3 : LAMANTINS. 4 : ES - ENDOS. 5 : PENSANT. 6 : NO - TEE.
 7 : FINIR. 8 : SAIN - FEU. 9 : R - D - E. 10 : CACHALOTS.

Verticalement :

- A : BALEINES. B : AS - ARA. C : NEM - FI. D : DAUPHIN. E : VIN - DA. F : ATTENTIF.
 G : INSÉRÉ H : SUNDAE. I : SON. J : STABLE.

BALADES GIRONDINES (3) : SAINT-LEGER-DE-BALSON

A 47 km de Gradignan, Saint-Léger-de-Balson est une commune de 320 habitants limitrophe de Saint-Symphorien et de Villandraut.



Son église, initialement de style gothique, date du XIIIe siècle. Elle a été réaménagée en roman au XVIe siècle.

A côté de l'entrée principale, la petite porte était réservée aux cagots (lépreux). Ils prenaient l'eau bénite au bout d'un bâton, et le curé leur tendait l'hostie au bout d'une planchette.



A 100 m de l'église, la fontaine Saint-Clair, autrefois lieu de pèlerinage, était censée guérir les problèmes des yeux. Elle était « double » : l'une était fréquentée par les pèlerins, l'autre était réservée aux cagots...



Sur la vaste place enherbée qui jouxte la maison communale, une meule de moulin et un four (photo ci-dessus) attirent le promeneur de passage. Le four banal (de « ban, loi dont la non-observance entraîne une peine », selon le Dictionnaire historique de la langue française d'Alain Rey) était un four à bois mis à la disposition des habitants par le seigneur, comme le pressoir banal ou le moulin banal. Le seigneur en imposait l'usage à ses sujets et percevait une redevance sur chaque utilisation.



A deux pas du four, la piste cyclable de Villandraut à Mios a été construite sur l'emplacement de l'ancienne ligne de chemin de fer de Le Nizan (Gironde) à Sore (Landes), en usage principalement pour l'exploitation forestière. Mise en service par sections de 1873 à 1886, elle a été fermée dans son intégralité en 1978.

La forêt occupe 87 % de la surface de la commune de Saint-Léger-de-Balson. En ce 15 octobre 2023, elle est magnifique.



Dans la forêt, aux environs de la source Saint-Clair, un étang peuplé de truites fario (et aussi de goujons et vairons) est déserté des pêcheurs depuis début juin. Il offre au photographe et au rêveur... matière à réflexion !



François Lagarde

J'ai vu pour vous...

A la mi-novembre, nous étions 4 de MVM, Dominique, Jean-Luc, Françoise L., et Annie T., réunis pour visionner « La passion de Dodin Bouffant », un film contant l'histoire d'un fêru de cuisine dans les années 1850, recevant chez lui, régulièrement, un groupe d'amis aimant la bonne chère, aidée par une cuisinière hors pair, qui deviendra sa compagne.

Ceci ne pouvait qu'intéresser nos gourmands !

Nous avons été enchantés ! Les recettes de l'époque étant, entre autres, poulets en crapaudine, poulardes demi-deuil, et le fameux pot-au-feu de Dodin.

Nous assistons à un festival de volailles, rôtis, gibiers, légumes, mijotés dans les chaudrons et casseroles de l'époque, c'est-à-dire le cuivre.

Le film est magnifique, tourné dans les décors authentiques : en intérieur des tons chauds, mordorés, à la lumière des bougies, des clairs-obscur qui rappellent la peinture hollandaise des Rembrandt, Vermeer, etc.

Les extérieurs, eux, sont très lumineux, champêtres, faisant penser à la peinture impressionniste des Monnet, Manet, Renoir, etc.

Pour information, Dodin-Bouffant n'a jamais existé, mais sorti d'un roman de Marcel Rouff de 1924.

Deux heures de régal pour les papilles et pour les yeux ! Il ne manquait que les effluves... mais nous pouvions les imaginer facilement !

Évidemment c'était une porte ouverte pour le Festival du livre gourmand organisé à Périgueux le dimanche suivant... où nos gourmands se sont retrouvés, accompagnés de Claudine et Marc L., Martine L.G., Martine O., et Danièle E. qui avait proposé cette sortie en covoiturage.

Nous avons assisté à quelques démonstrations culinaires, dégustations, entre autres, de whiskys français avec explications passionnantes sur la fabrication par l'auteur du livre présenté, ainsi qu'une dégustation de « bière au beurre », sortie de l'histoire de Harry Potter dont l'auteur nous présentait son livre de recettes Le grimoire de Harry Potter !

Bien sûr, vente de livres, tous axés sur la cuisine de nos régions et même étrangère... sans oublier les incontournables comptoirs où nous pouvions acheter des produits locaux !

Une très belle journée sous un franc soleil !

Annie T.

SORTIE A PERIGUEUX

Samedi 18 novembre, au festival du livre gourmand de Périgueux, j'ai assisté à la démonstration « des roulés feuilletés poivron et feta », par la cheffe grecque Dina Nicolaou.

Celle-ci nous explique que la cuisine grecque est différente de celle de la Crète, du Péloponnèse, ou celle de l'antiquité.

Mme Nicolaou a ainsi sillonné la Crète et ses lieux culinaires pendant un mois, et en a élaboré des recettes. Elle nous présente son livre sur la cuisine grecque, et celui sur la cuisine crétoise dont cette recette est issue. En Crète il y a des éléments principaux que l'on retrouvera tout le temps : l'huile d'olive, l'oignon et l'ail, le citron, et les plantes sauvages. Au fil du temps les recettes simples se sont plus structurées. Il faut savoir « défier sa créativité » dit-elle.

Pour cette recette, elle fait chauffer dans une poêle de l'huile d'olive, beaucoup d'huile d'olive! (Nous aimons aussi le beurre, mais rien ne remplacera l'huile d'olive dit-elle en commentaire) ; puis elle verse des oignons coupés très finement ; quand ceux-ci sont translucides elle ajoute des poivrons rouges coupés également très petits. Quand tout ceci est cuit, elle rajoute encore un peu d'huile d'olive, du sel, des tout petits morceaux de piment parsemés ça et là, et des épices en sachet que l'on ne trouve pas ici, mais qui correspondent à un mélange de paprika, thym, citron et origan. Hors du feu elle émiette un gros morceau de feta et mélange des œufs. Les proportions ne nous seront pas divulguées afin que l'on achète son livre ! La feta est un fromage composé de 70% de lait de brebis et de 30% de chèvre. Notre cheffe prend ensuite une feuille de pâte filo qu'elle enduit largement d'huile d'olive au pinceau, par-dessus une 2eme feuille également badigeonnée d'huile, puis une grosse cuillère de la préparation est déposée tout le long de la feuille en bas ; elle replie les bords à droite et à gauche, puis roule le feuilleté qu'elle place dans un moule plat , où les autres viendront les uns à côté des autres ; un bon badigeonnage d'huile d'olive sur le dessus , et on met au four assez longtemps, environ 45 min à 150 degrés pour que les feuilletés soient bien grillés . La cheffe dit utiliser la pâte filo plutôt pour le four, et les feuilles de brick pour la friture.

A la dégustation, j'ai trouvé qu'ils n'étaient pas gras malgré toute cette huile d'olive, et je pourrais vous dire comme dans une certaine pub, ils étaient moelleux, croustillants, et délicieux !

« Rester gourmand, c'est rester enfant ! » Olivier Roellinger, Président d'honneur du festival 2023

La Gazette du Gourmand

Claudine



Magnifique ville au bord de l'Isle.

La cathédrale St Front



Maison construite sur un rempart



Christophe Adam et Christophe Felder



Photos de D.E.