

« L'Echo »



Dynamiques
Etonnants
Simple

Sympathiques
Enjoués
Novateurs
Initiés
Ouverts
Rassemblés
Stimulés

A ma fille

*Lorsque j'étais petite, je pensais souvent...
Quand tu auras grandie, tu auras un enfant.
J'ai voulu une fille et je suis comblée,
Car elle est pour moi ma petite poupée.*

*Au fil des jours, au fil du temps,
Des tous premiers pas aux premières dents,
Elle trottinait toujours sans cesse
Et me donnait parfois mille caresses.*

*Une très jolie fille, elle est devenue.
Et moi dans mon cœur de maman, je la porte aux nues.
Maintenant, elle est aussi devenue Maman,
Une petite Gabrielle est née, quel joli présent.*

*Maintenant que mon vœu a été exaucé,
Je remercie le ciel de m'avoir écouté.
A mes deux filles que j'aime tant,
Je passe avec elles de superbes moments.*

Marie-Jeanne Fontfrède



*Chaque année, la nature nous offre le mois de mai pour
se faire pardonner février !*

Bon appétit !!! Clafoutis pommes de terre, asperges et tomates confites

Recette proposée par Nadine

Pour 6 personnes **Matériel** : 6 petits moules individuels

Ingrédients : 12 petites asperges vertes, 400g de petites pommes de terre (bonnotte ou sirtema), 3 œufs, 50g de farine, 20cl de crème fraîche liquide, 6 tomates séchées, sel et poivre.



- ❖ Coupez les talons des asperges d'environ 3 cm. Epluchez-les pour enlever les fils. Faites bouillir dans une grande casserole d'eau salée pendant 5 mn, puis plongez-les dans de l'eau glacée. Egouttez-les sans abimer les pointes.
- ❖ Rincez les pommes de terre, plongez-les 10 mn dans la même casserole, égouttez.
- ❖ Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez ensuite la farine, le sel et le poivre. Mélangez incorporez la crème.
- ❖ Coupez les asperges à la dimension de vos moules individuels, conservez les pointes. Découpez chaque tomate séchée en petits morceaux et les pommes de terre en fines rondelles.
- ❖ Au fond de chaque moule, disposez successivement les queues d'asperges, les pommes de terre et les tomates confites. Versez le mélange à base d'œufs et de crème, puis déposez dessus les pointes d'asperge. Enfournez 20 mn à 180°C (th 6).

La **Bonnotte** est une variété de pommes de terre précoce, à chair ferme et tendre, spécialité de l'Île de Noirmoutier. Elle fait partie avec **Sirtema**, des variétés cultivées pour la production de pommes de terre primeur.

Trucs et Astuces

Pour nettoyer le fond brûlé d'une casserole : remplir la casserole d'eau chaude et ajouter ½ bouchon d'assouplissant liquide. Laisser agir une bonne heure avant de nettoyer. Les résidus se détacheront facilement.

Pour soigner un aphte : mettre une petite pincée de bicarbonate de soude directement sur l'aphte, matin et soir, jusqu'à disparition de la douleur. Pas de sensation désagréable : le bicarbonate ne pique pas !

Proposé par Christiane A.



Une journée à Montolieu...

par Monique

Michel BRABANT, est le fondateur du Village du Livre de Montolieu que nous avons eu la chance de découvrir, lors de la sortie du mois d'Avril. Dès 1991, ce petit village de l'Aude a vu l'installation progressive d'une quinzaine de libraires et artisans. Au cours d'une longue promenade à travers les rues si agréables, on s'est rendu compte de l'importance de leurs initiatives. De plus, ce jour-là, le soleil était présent, pour nous... En matinée, le Musée des Arts et Métiers du Livre, nous a accueillis pour nous faire parcourir l'histoire de l'écriture : sa naissance, celle de ses supports, jusqu'à l'essor de l'imprimerie. Visite passionnante, accompagnée par une guide super professionnelle... Visite très enrichissante au niveau de l'histoire et de la culture de ce petit village enchanteur... L'après-midi, les plus vaillants sont montés à l'assaut du château de Saissac, le plus ancien et le plus vaste château cathare de l'Aude. Sur son promontoire rocheux il domine le ravin de la Vernassonne, ce qui à l'époque médiévale lui procurait une position stratégique à l'entrée de la Montagne noire.



Rêveries

Bercée par les flots de l'Adour
La ville s'éveille au printemps,
Couleurs lilas, couleurs du temps
Aux parfums tissés de velours.

Dans ses rues, dans ses esplanades
Coulent les sources de l'histoire,
Aux demeures, aux promontoires,
S'invitent dans mes promenades.

A ses pieds, ces hautes montagnes
Couronnées de ses sommets blancs,
Cascades perforant ses flans
Deviennent souvent des campagnes.

Je laisse alors tous mes rêves
S'envoler en toutes saisons,
Et ma tête emplie de chansons
S'émeut de ces musiques brèves.

Faut-il laisser à mes douleurs
La douceur des eaux salutaires,
Retrouver enfin les repaires,
Oublier les temps du malheur ?

Respirer le parfum des fleurs,
Dans l'aube d'une vie nouvelle
Je laisse les journées cruelles,
Je dors au soleil de ton cœur.

Denis Amiel
Bagnères de Bigorre le 7 avril 2017

Proposé par Christiane A.

Vu dans un bar...

« Ceux et celles qui boivent pour oublier sont priés de payer d'avance !!! »

L'initiative amusante d'un cafetier pour rendre ses clients plus polis :

Un café ! :	7€50
Un café s'il vous plait ! :	3€50
Bonjour, un café s'il vous plait ! :	1€50

Proposé par Christiane A.

Détente et humour

L'amour dans la durée

Je suis resté amoureux de la même femme durant 49 ans. Si mon épouse le savait, elle me tuerait !



Le secret de la durée

Ma femme et moi, nous avons le secret de la durée. Deux fois par semaine, nous allons dans un bon restaurant, bonne nourriture et bon vin... Elle, le lundi et le mercredi... et moi, le mardi et le jeudi...

Ma femme dépense trop

Quelqu'un m'a volé ma carte de crédit, mais je ne porterai pas plainte : le voleur dépense moins que ma femme.



Partout avec ma femme

J'emmène ma femme partout, mais elle retrouve toujours son chemin, hélas !

La retraite

Deux papis discutent tranquillement dans leur maison de retraite. Et l'un dit à l'autre : « Quand j'étais jeune, il y avait plein de jeunes poulettes autour de moi. Maintenant, je ne vois plus que des vieilles canes... »



Proposé par Marie-Jeanne



Douce France...

Proposé par Marie-Jeanne

Remplacez les pointillés par le nom de départements français dans le texte ci-dessous :

Comment caresser en parcourant 21 départements !

Il faut d'abord s'en faire une A . . . R
 S'assurer qu'elle est S . . . E
 Et bien en C . . R
 Et que S . . . E vous séduira
 Lorsqu'on sent son E . . E venue,
 On commence par lui caresser le H . . T – R . . N
 Puis on descend vers le B . S – R . . N,
 On contourne alors l'A . . . E
 Pour entrer dans la C . . . E
 La ça se C . . . E
 On trouve quelque chose de bien D . . . S
 Sans perdre le N . . D
 Et pour gagner ce P . . . S
 On attend que ça V . . . E
 Et si on se débrouille pas comme un M . . . E
 On peut rentrer en G . . D
 Et y rester jusqu'à l'A . . E.
 En S . . . E il ne s'agit P . S D E C . . . S
 Ni de s'endormir comme un L . . . E
 Si on veut devenir un H T



Qui suis-je ?

Proposé par Jocelyne

Je coule mais je ne me noie pas
 J'ai une gorge mais je ne parle pas
 J'ai un lit mais je ne dors pas.
 Qui suis-je ?

Je ne suis pas un bateau
 Regardez pourtant à travers mon hublot
 Dehors il fait beau temps, la tempête est dedans
 Qui suis-je ?

Pour moi l'accouchement vient avant la grossesse,
 L'enfance avant la naissance,
 L'adolescence avant l'enfance,
 La mort avant la vie.
 Qui suis-je ?

Solutions des jeux du numéro d'avril

Anagrammes :

Sophie Marceau – Clémentine Célarié – Michèle Bernier

Devinette :

Par téléphone !

Enigme :

Le facteur.



« Je suis pour le partage
 des tâches ménagères.
 A la maison, par exemple
 c'est moi qui passe
 l'aspirateur...
 à ma femme. »