



Les Babillages d'ALC

N°42 Décembre 2010

Accueil-Loisirs-Culture (ALC)
4, rue du Général Leclerc - 92130 Issy-les-Moulineaux

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE



La fin de l'année est déjà arrivée!!! Nous venons de partager un trimestre d'activités variées et toujours aussi riche en réalisations. Le temps fort fut l'**expovente**, où chacune et chacun a œuvré pour que nous puissions remettre au Libre Service Social municipal notre don, qui s'élève cette année à **2300 euros**, un peu moins que l'année dernière qui fut exceptionnelle. Il est le résultat d'une grande mobilisation pour aider ceux qui en ont besoin.

Il permettra de financer le colis de Noël pour les personnes fréquentant le Libre Service Social et d'acheter des produits de première nécessité. Un grand merci pour votre aide aux plus démunis, c'est notre façon, à ALC, de participer à la vie sociale de notre commune. Nous avons beaucoup de chance d'être hébergés gratuitement dans deux locaux maintenant bien installés.

Les subventions versées par la Commune et le Conseil général nous permettent de poursuivre le renouvellement du matériel et de vous proposer des améliorations dans le domaine culturel entre autres.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir 39 nouveaux adhérents : compte-tenu des départs, le nombre des adhérents est stable, c'est très satisfaisant et cela nous permet d'envisager l'avenir avec une certaine sérénité.

Je vous rappelle une date importante, celle de l'**Assemblée générale** qui aura lieu le **10 mars**, où je vous attends très nombreux, la vie de l'association vous appartient!

A vous tous, je souhaite une année de détente active, une santé vous assurant le confort nécessaire pour entreprendre ce que vous souhaitez et l'optimisme incontournable aux ambiances chaudes et animées des ateliers.

Françoise Eclancher



**Nous allons bientôt tourner la page de 2010
souhaitons-nous une belle année 2011!**

Nous inaugurons cette nouvelle année avec un "Babillages" particulier, consacré en grande partie à l'Alsace, région qui célèbre, depuis longtemps, Noël avec éclat. C'est une idée de Chantal Camuzeaux et Jacques Felentain, qui se sont remémorés leurs ascendances alsaciennes pour notre plus grand plaisir! Nous avons anticipé Noël avec un repas alsacien préparé par nos "animatrices-cuisine", agrémenté d'une formation aux vins alsaciens par notre œnologue, avec travaux pratiques... Les plats ont été accompagnés des vins adéquats.

Après l'Alsace, nous parlerons de la vie d'ALC : ce qui a marqué le trimestre qui s'achève et ce qui est prévu pour le 1^o trimestre de 2011.



ALSACE : légendes et gastronomie

*Cette petite chronique a été écrite à quatre mains par
Chantal Camuzeaux et Jacques Felentain.*

L'Alsace.....qui ne connaît sa route des vins, ses brasseries, mais aussi ses pâtisseries!!!



C'est la région où l'on ne peut que succomber à la gourmandise!

Il y a une vraie tradition du sucré en Alsace, patrimoine commun avec l'Allemagne et l'Autriche, ses cousines.

Les vergers d'Alsace regorgent de fruits à mettre en tartes, confitures, eaux de vie... mais l'on y manie aussi avec subtilité la cannelle, le gingembre, l'anis.... pour embaumer vin,



chocolat, biscuits, qui font les délices des hivers rigoureux. Des légendes courent sur ces gâteaux qui font la réputation de l'Alsace. Certains vous diront



qu'un des rois mages, venu adorer l'enfant Jésus dans la crèche, y avait oublié son chapeau. Un

turban en fils d'or, serti de diamants en forme d'amande... À un retour de croisade, cette relique s'est retrouvée à Strasbourg chez le pâtissier du prince-évêque qui s'en servit comme moule!

C'est ainsi que serait né le "kugelhopf" ou "turban" en alsacien, la légende en vaut une autre! Ce qui est certain, c'est que ce kugelhopf est l'ancêtre du non moins célèbre "baba au rhum". Lorsque le roi de Pologne, Stanislas Leszczynski, beau-père du roi Louis XV, installa sa cour à Lunéville en Lorraine, il trouva le kugelhopf local un peu trop sec. Son cuisinier le fit donc tremper dans un sirop de sucre généreusement additionné de rhum.



Exporté à Paris au XIX^{ème} siècle, ce gâteau fit le succès du pâtissier, Nicolas Stohrer, installé au Palais-Royal. Ses successeurs perpétuent la tradition, sans en avoir modifié la recette, dans la pâtisserie classée "monument historique" de la rue Montorgueil à Paris, près de l'église St Eustache, dans le quartier des anciennes halles.

Mais les travaux de la vie quotidienne sont, eux aussi, liés aux plats traditionnels, comme le "bäckeoffe".... dont Jacques va nous conter l'histoire!

Bäckeoffe ou plat du boulanger!

Cela se pratiquait il y a encore une cinquantaine d'années. Mais cette tradition a disparu avec



de la machine à laver, depuis que les mères de famille ne vont plus laver leur linge au lavoir. Mais s'il

n'y a plus de lavoir, on a tout de même conservé le principe de la recette.

Les boulangers cuisaient le pain dans le four pendant la nuit. Ces fours à bois, après qu'on eut retiré la fournée du matin, restaient encore chauds pendant des heures.

Les femmes préparaient le plat la veille d'aller au lavoir et apportaient le plat chez le boulanger au petit

matin. Le plat était mis au four vide où il cuisait pendant les heures où les ménagères "battaient le linge".

Puis, avec le linge propre, elles reprenaient leur "plat du boulanger" qui était prêt à être servi à la maison.

Il existe de très belles terrines à bäckeoffe dans presque tous les foyers alsaciens.



Des recettes

"Christollen" ou pain de Noël

350 gr de farine

1/2 paquet de levure fraîche de boulanger

110 gr de beurre mou

coupé en petits

morceaux et 10 gr de

beurre fondu pour dorer

10 cl de lait

2 œufs

85 gr de sucre en poudre

50 gr de sucre glace

120 gr de raisins secs

mélangés (noirs et

blonds)

50 gr d'amandes effilées

50 g d'écorces confites,

le zeste râpé d'1 orange

Diluer la levure avec 1 cuillerée à soupe d'eau tiédie,

laisser lever 1/2 heure.

Mélanger la levure à la farine, dans un saladier, creuser un puits et mélanger énergiquement avec le

sucre, le beurre et les œufs un à un, puis verser le lait

tiédi sans cesser de remuer. Ajouter les amandes, les raisins,

l'orange confite et le zeste lorsque la pâte est bien lisse.

Travailler 10mn à la main ou 5mn au robot. Déposer sur la

plaque du four, sur un papier sulfurisé et donner à la

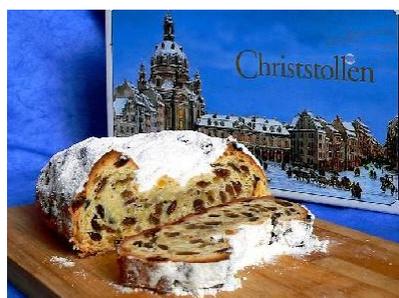
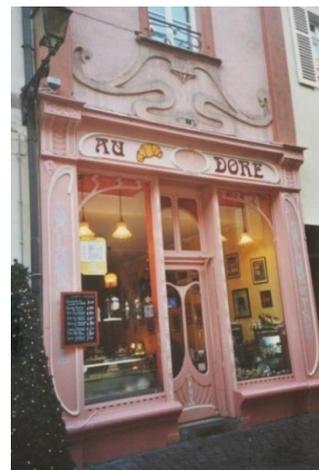
pâte la forme d'un pain allongé, laisser lever 1/2

heure. Badigeonner de beurre fondu, puis enfourner pendant

45mn dans le four préchauffé à 180°. Saupoudrer de

sucre glace à la sortie du four. Ce gâteau peut se garder plusieurs jours, il peut donc être cuit à l'avance. Il se consomme traditionnellement

à Noël.



Filet mignon feuilleté (pour 3 à 4 personnes)

500 gr de pâte feuilletée

500 gr de filet mignon de veau

200 gr de saucisse de foie truffée

4 tranches de jambon blanc

1 pincée de sel et 1 jaune d'œuf pour dorer

Saupoudrer la viande d'un peu de sel, tartiner avec la saucisse, puis envelopper entièrement de jambon.

Aplatir la pâte en rectangle assez grand pour contenir toute la pièce de viande.

Poser au centre de la pâte, enfermer,

pincer les extrémités en mouillant légèrement.

Dorer à l'œuf, décorer avec la pointe du couteau. Cuire 45mn à four 200°. Lorsque la pâte est dorée, la viande est à point.



Le coin de l'œnologue par Jacques Felentain

Les **vins d'Alsace** doivent principalement leur nom aux cépages, parfois suivis de leur lieu de récolte.

Les 7 cépages sont : le Sylvaner, le Pinot blanc, le Riesling, le Muscat d'Alsace, le Pinot gris (anciennement Tokay d'Alsace), le Pinot noir (qui peut donner du vin rosé ou rouge) et le Gewurztraminer.

Il y a trois "Appellations d'Origine Contrôlée" : AOC Alsace, AOC Alsace grand cru, AOC Crémant d'Alsace, produites dans les départements du Haut Rhin et du Bas

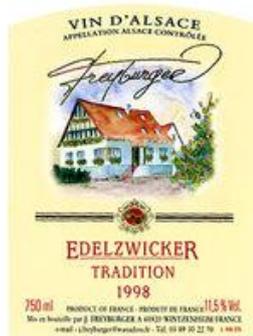
Rhin. Deux autres appellations, produites en très petites quantités, sont autorisées : l'Edelzwicker, mélange de Sylvaner et de Riesling, et le Klevener de Heiligenstein, produit uniquement sur cette commune située entre Barr et Obernai, issu de l'ancien Traminer ou Savagnin rose.

Chaque appellation peut donner des vins différents, selon le type de sous-sol où est planté le même cépage.



La grande diversité des vins d'Alsace permet le mariage avec tous types de mets : crustacés, poissons, viandes blanches, viandes rouges, gibiers, pâtisseries, charcuteries, apéritifs et desserts.

Les "vendanges tardives", autorisées pour le Gewurztraminer, le Pinot gris, le Riesling et le Muscat, doivent porter le millésime de l'année de récolte. Elles donnent des vins qui éclatent en bouche lors de leur dégustation.



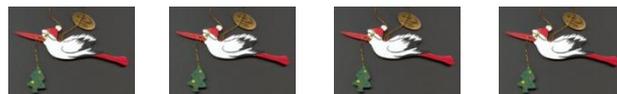
Repas alsacien à ALC !

Notre "salle à manger" du Séminaire était comble, le 29 novembre, pour cet atelier cuisine/œnologie, préparé par Chantal et Jacques. Au menu, un *Bœckeoffe*, qui avait commencé à mijoter la veille, car la cuisson est très longue. Il a baigné la pièce d'une délicieuse odeur, et a été dégusté arrosé d'un *Riesling*. Au dessert, les convives ont découvert le *Christollen*, dont nous vous avons dévoilé la recette, accompagné d'un *Riesling vendanges tardives* à se damner... Chantal a détaillé les recettes et Jacques a présenté les vins d'Alsace et distribué une documentation aux participants.



devoilé la recette, accompagné d'un *Riesling vendanges tardives* à se damner... Chantal a détaillé les recettes et Jacques a présenté les vins d'Alsace et distribué une documentation aux participants.

Ce premier "repas des provinces françaises" a été un succès, il sera suivi d'autres!



La vie d'ALC

Nous tournons la page de ce premier trimestre d'activités, dont la fin a été un peu perturbée par les intempéries hivernales.

Après la nouveauté des "accueils d'été" de juillet et septembre, au succès modeste et qui seront renouvelés en 2011, la nouvelle année d'activités 2010-2011 s'est ouverte au **Forum** des associations où notre stand a été très visité. Puis la "**journée portes ouvertes inscriptions**", avec son affluence joyeuse, a marqué notre vraie rentrée.

Les activités hebdomadaires permanentes ont fait le plein d'anciens et de nouveaux adhérents qui ont appris à se connaître. Les "confirmés" d'aquarelle, trop nombreux, ont dû se séparer en deux groupes.

Les **sessions** ont toutes eu beaucoup de succès : **scrapbooking** avec Annie Soustelle, **point compté**, qui compte de plus en plus d'adeptes, avec Nicole Censier, les grands classiques : **abat jour** avec Françoise Eclancher, **bijoux** avec Françoise Marx qui sait varier les plaisirs, **peinture sur bois** avec Marie-Pierre Miramon, spécialiste (aussi!) de la gestion des listes d'attente, **cannage** avec Jacques Felentain, qui prolongera l'atelier en janvier pour permettre aux "canneurs" de terminer leurs travaux. Le "carton ondulé", **technique spéciale d'encadrement**, avec Nicole Chapelle et Françoise Marx, a donné lieu à un



atelier très animé. Les "bricolages de Noël" de Chantal Camuzeaux ont consisté en la confection de ravissantes boîtes destinées à mettre en valeur nos cadeaux de Noël. L'atelier **cuisine**, couplé une fois par trimestre avec l'**œnologie**, refuse du monde. Une des deux **randonnées** a dû être annulée en raison du temps.



Les activités culturelles n'ont pas été oubliées : Fabrice Ramette a fait salle comble avec son "Approche de l'art" illustré par Joëlle, consacré aux "Bijoux, représentations et symboles".



Elise Albou Benhaim nous a conté la vie de Hans Christian Andersen, qui n'était pas qu'un auteur de contes. La bibliothèque est de plus en plus fréquentée, des achats de livres récents ont été signalés sur les panneaux d'affichage.

Pour fêter dignement cette fin d'année, nous nous sommes retrouvés joyeusement pour notre traditionnel "goûter" de Noël, moment festif et amical qui a clôturé une année riche en évènements heureux et parfois malheureux.



Pour organiser le fonctionnement de notre association et de nos activités, les membres du **Conseil d'administration** se sont réunis 18 octobre, et les **animateurs**, le 22 novembre : bilans de la rentrée et du fonctionnement des ateliers, problèmes de la relève des animateurs, bilan de l'expo vente, point sur les matériels à acheter ou à réparer, les fournitures, établissement du planning du 2^o trimestre, tâche toujours délicate...

Le nombre d'adhérents d'ALC est stable : 191 à ce jour, dont 39 nouveaux, pour lesquels une **réunion d'accueil et d'information** s'est tenue le 21 octobre.



L'expo vente des 19 et 20 novembre

Grande affluence dès 14h, vendredi 19, pour l'ouverture de notre expo vente annuelle, qui a mobilisé animateurs et adhérents depuis un an. Cette manifestation, où les adhérents d'ALC et leurs amis viennent nombreux est organisée au bénéfice du Libre Service Social de la commune. Nous avons aussi exposé quelques travaux personnels qui sont le reflet de ce qui se réalise dans les ateliers.



Madame Vindix maire-adjoint chargée de la Vie associative nous a rendu visite et Monsieur Santini, qui nous a honorés de sa présence, a procédé au tirage de la tombola. Le bilan est satisfaisant : nous avons remis 2300€ au Libre Service Social, ce qui lui

permettra de financer, comme cha-que année, le repas de fin d'année ainsi que l'achat de produits de première nécessité. Bravo et grand merci à tous ceux qui ont œuvré pour la réussite de cette expo vente!



Que ferons-nous au 1er trimestre 2011?



Nous retrouverons avec plaisir **tous nos ateliers**

hebdomadaires, ainsi qu'une 2^o édition de certains ateliers par sessions: **abat jour**, **scrapbooking**, **bijoux**, **peinture sur bois**, des nouveautés : **vitrines**, **tricot**, **rempailage**, et une autre **technique spéciale d'encadrement "duo de pointes croisées ou drapées"**. Notre vie culturelle sera très riche! Fabrice Ramette reprend son "**1/4 d'heure d'écrivains**" avec Pearl Buck, et prépare une conférence "**approche de l'art**". Michèle Roubin continuera à nous faire découvrir la **musicothérapie**, et "**la vie de Romain Gary**" alias Emile Ajar nous sera contée. Bien entendu, au fil du trimestre, vous retrouverez les **randonnées** et trois ateliers **cuisine** originaux dont un associé à l'**œnologie**. Enfin, trois **sorties** sont programmées: le musée Marmottan, la Tour Jean sans peur, et le Musée du Grand Orient de France, qui complètera notre visite de l'an dernier.

Nous avons renoncé aux conférenciers, en raison de leur coût. Le Conseil d'Administration a décidé de prendre en charge, pour certaines sorties, une partie de cette dépense, ainsi que les frais administratifs qui majoraient le prix du billet, ce qui permettra de faire les visites dans de meilleures conditions.

Notre ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
aura lieu le **jeudi 10 mars** et sera suivi d'un **pot amical**, pour vous remercier de votre investissement en faveur du Libre Service Social.

Ce "Babilages" a été réalisé par Chantal Camuzeaux, Françoise Drezet, Françoise Eclancher, Jacques Felentain, Jacqueline Maridat



Accueil-Loisirs-Culture (ALC)

4, rue du Général Leclerc 92130 Issy-les-Moulineaux