

LE GALOCH'ART

Rédacteur du journal : Jean-Pierre TRARIEUX
Comité de Rédaction : Michel JARDIN, Louis REYNIER

Ce journal est diffusé par nos soins.

Adresse postale: Galoches Briardes
2, rue de Verdun 77170 Brie-Comte-Robert
Tél. : 01 64 05 32 76 Fax : 01 64 05 33 19

Tout Galochard souhaitant faire paraître
un article, une seule adresse e-mail :
galoches77@orange.fr

ou auprès des animateurs qui feront suivre

En plus, c'est gratuit. Qu'on se le dise !

Le Vrac de Pierrette

Couvercle : si vous avez des difficultés pour ouvrir le couvercle d'un bocal, enfiler une paire de gants de ménage en caoutchouc : ça ne glisse plus et du coup, ça donne une meilleure prise pour ouvrir.

Confiture : pour éviter que la cuillère en bois glisse dans la bassine, accrochez sur celle-ci une pince à linge ; elle retiendra la cuillère sur le bord du récipient.

Nettoyage des autocollants: il se fait en mettant de la laque à cheveux, on attend quelques minutes et ensuite il suffit de gratter avec une spatule métallique.

BONNE NOUVELLE

Site Internet : L' équipe d'animation du site cogite pour vous le rendre encore plus convivial. N'hésitez pas à le visiter :

www.galoches-briardes.com

Pour accéder aux pages membres : votre identifiant = galochard
votre mot de passe = sacados

Secourisme : Neuf animateurs ont suivi, avec succès, le stage de Prévention et secours civiques niveau 1. A qui le tour ?

Randopanama : Tous les 3^{ème} jeudis du mois, une rando gratuite est organisée sur différents thèmes et se déroule de 19 à 22 h.

Pour plus de renseignements : www.rando-paris.org

Solution des charades

1 Galoche Briarde 2 Bavarois au chocolat

Les ambulanciers ont remarqué que très souvent lors d'accidents de la route, les blessés ont un téléphone portable sur eux. Toutefois, lors des interventions, on ne sait jamais qui contacter dans ces listes interminables de contacts.

Les ambulanciers ont donc lancé l'idée que chacun d'entre nous rentre dans son répertoire, la personne à contacter en cas d'urgence sous le même pseudonyme.

Le pseudonyme international connu est:

« ICE » (= In Case of Emergency).

C'est sous ce nom qu'il faut entrer le numéro de la personne à contacter, utilisable par les ambulanciers, la police, les pompiers ou les premiers secours.

Lorsque plusieurs personnes doivent être contactées on peut utiliser ICE1, ICE2, ICE3, etc. Facile à faire, ne coûte rien et peut apporter beaucoup. Si vous croyez en l'utilité de cette convention, faites passer le message afin que cela rentre dans les moeurs.

Sylvie T

Joyeuses

Fêtes



Solution Sudoku facile

3	8	6	9	7	2	4	1	5
9	7	2	4	1	5	6	8	3
4	1	5	8	3	6	9	7	2
5	9	4	7	6	8	2	3	1
6	2	7	1	5	3	8	4	9
1	3	8	2	4	9	5	6	7
7	5	9	3	8	4	1	2	6
8	6	3	5	2	1	7	9	4
2	4	1	6	9	7	3	5	8

Notre séjour se déroule du 11 au 13 octobre. Tout est bien organisé, l'itinéraire et les horaires sont précis, le programme varié est axé sur la découverte de la région, il alterne randonnées et visites du patrimoine local. Nous avons le privilège d'avoir un guide particulier avec Serge, un copain de Gaston, qui connaît parfaitement la région. .

Le trajet s'effectue en co-voiturage, le rendez vous est fixé à 8h45, sortie Tinquieux sur le parking du Novotel.

❖ **Samedi 11 octobre** : Nous rejoignons notre point de rendez vous dans le brouillard.

9 heures 45 : Après un petit déjeuner au « Colibri », nous retrouvons Myriam de l'Office du Tourisme qui pendant 2 heures, nous fait apprécier sa ville et découvrir successivement la **Porte du Chapitre** qui date du 16 siècle et marque l'entrée principale de l'enclos canonial, la **Place Royale** construite en l'honneur de Louis XV dont le fronton fait références aux activités de la ville avec Mercure, dieu du commerce et Bacchus, dieu du vin (un clin d'œil à Denise qui selon la mythologie grecque est la servante du dieu du vin...), la **place du Forum** sous laquelle a été dégagée l'une des trois galeries semi enterrées qui formaient le **Cryptoportique gallo-romain**, l'**Hôtel le Vergeur**, musée privé rémois qui contient d'importantes collections de meubles, peintures d'estampes et objets d'art, l'**Hôtel de ville** construit au 13ème siècle, le fronton est sculpté d'un bas relief représentant Louis XIII, l'**ancien cellier Mumm** (1898) dont la façade décorée de panneaux de mosaïques illustre l'élaboration du champagne, les **Halles du Boulingrin** marché de gros et de détail ont été édifiées en 1927 et désaffectées en 1988 sont classées Monuments historique, la **porte Mars** est le seul des quatre arcs monumentaux construits vers l'an 200 qui permettaient d'accéder à la ville, les **basses et hautes promenades** vastes cours ombragées ont été réalisées au 18ème siècle, le **café du Palais** avec un intérieur arts déco éclairé par une verrière réalisé par Jacques Simon, qui a vécu avec Barbara et qui en souvenir de cette dernière représente l'Aigle Noir.

Fin de notre visite guidée. Nous remercions chaleureusement Myriam qui nous a montré que Reims ce n'est pas que la **cathédrale Notre Dame**. Nous n'allions pas repartir, cependant, sans y pénétrer. Chef-d'oeuvre de l'art gothique, c'est l'une des réalisations médiévales majeures en Europe. Construite au XIIIe siècle, destinée à accueillir le sacre des rois de France, elle a été pourvue de la plus belle des façades du royaume. Les célèbres vitraux datent pour la plupart du XIIIe siècle. Les trois vitraux de la chapelle axiale sont l'oeuvre de Marc Chagall (1974).

Serge nous amène pique niquer dans un lieu insolite puisque nous sommes installés dans les tribunes du **circuit automobile de Gueux**. Ce circuit fut utilisé pour la première fois en 1925. Juan Manuel Fangio s'est illustré sur ce circuit en 1954. Il a été fermé en 1972. Notre repas s'accompagne des vombrissements de quelques nostalgiques qui se croient toujours sur le circuit et se moquent des limitations de vitesse.

A 14 heures nous nous garons sur le parking de la société vinicole de **Trigny-Prouilly**, point de départ de notre première randonnée (9km env.). Nous marchons à travers les vignes. Les vendanges sont terminées mais les grappes restantes régaleront les randonneurs et la provision de raisins verts, pour réaliser du verjus, permettra aux gourmands de se remémorer cette ballade. Bien que le soleil ait refusé de se montrer, la température est douce et nous commençons sérieusement à avoir chaud. Nous apprécions la beauté des paysages avec ces belles couleurs automnales. Notre rando se termine et nous nous dirigeons vers notre hébergement au CIS (centre international de séjour) où nous prenons possession de nos chambres.

19 heures 30 : RDV pour le repas, précédé d'un apéritif convivial (merci les Galoches).

Après, les plus courageux vont visiter Reims by night, les autres regagnent sagement leur chambre car la journée de dimanche est chargée, pour preuve le petit déjeuner est à 7h30.

❖ **Dimanche 12 octobre : 8 heures**, nous voilà frais et dispos pour attaquer cette deuxième journée. Toujours sous la conduite de Serge, direction **Hautvillers** point de départ notre rando en huit. Nous traversons ce village traditionnel champenois, qui doit sa notoriété, depuis le 18 siècle à Dom Pérignon. Nous sommes sous le charme de ce lieu fleuri aux nombreuses enseignes de fer forgé qui ornent les maisons. La brume qui se lève nous laisse apercevoir un ciel bleu, présage d'une belle journée. Nous marchons le long de la Marne jusqu'à **Cumières**. Nous admirons les 12 sculptures de plus de 2 m de haut, réalisé par le sculpteur ardennais Eric Sleziak, qui représentent les différents métiers de la vigne et du vin. . Petit à petit nous nous enfonçons dans les vignes, le chemin monte insensiblement mais sûrement. Une pause et nous repartons avec courage.

Le pique nique sur la place du village est le bienvenu. Certains prennent tout leur temps car les 11 km du matin leur ont suffi, ils ne repartiront pas ; les autres à 13h 30 reprennent les bâtons pour un deuxième boucle de 9 km .

16 heures : tout le monde se retrouve et nous repartons vers Reims pour une visite de cave et dégustation de champagne.

Un détour pour une visite à la **Basilique St Rémi**. Après la cathédrale, qu'elle égale presque en taille, la basilique Saint-Rémi est l'église la plus célèbre de Reims. Puis nous nous dirigeons vers les caves de champagne **GH Martel**. La visite est précédée d'une vidéo qui nous explique les 3 cépages autorisés pour le Champagne : la puissance pour le **pinot noir**, le fruité pour le **pinot meunier** et la finesse pour le **chardonnay**, les méthodes d'assemblage et les étapes successives pour la réalisation de ce breuvage de fêtes. Nous nous dirigeons ensuite vers les anciennes crayères qui servaient jadis de cave et qui ont fait place aujourd'hui à un écomusée. La visite est suivie de 3 dégustations qui nous permettent d'apprécier les différentes qualités de champagne de cette maison.

19 heures : retour au C I S où un apéritif de détente nous attend (re-merci les Galoches). Après dîner, quartier libre et comme la veille certains vont voir les illuminations de la cathédrale, pendant que d'autres vont sagement récupérer de la fatigue de cette superbe journée.

.../...

❖ **Lundi 13 octobre : 9heures** et oui c'est déjà le dernier jour. Serge nous attend pour nous conduire tout d'abord à la **biscuiterie Fossier**. La visite de l'usine nous montre les lignes de production qui accueillent deux équipes : une équipe travaille les pâtes des biscuits. En fin de chaîne, une seconde équipe s'attache à conditionner les produits à la main, pour ne pas les briser. La fin de la visite se termine par un passage à la boutique, de laquelle nous ressortons les sacs remplis de douceurs. Nous continuons notre journée par un arrêt au **fort de la Pompelle** construit de 1880 à 1883 pour compléter la ceinture fortifiée de Reims. Puis, après le pique-nique sur le stade de Trépail, nous rejoignons la forêt de **Verzy**, point de départ de notre randonnée. Il fait un temps splendide. Nous marchons dans des sous-bois aux couleurs chatoyantes et encore bien ombragés par un feuillage automnal. Après deux heures de marche nous découvrons des arbres étranges appelés **Faux de Verzy**. Un fau (le mot « fau » désignait le hêtre en ancien français) est un hêtre dit tortillard qui pousse en forêt de Verzy. Il ne dépasse pas 4 à 5 mètres de haut. En été, il étale ses feuilles en un parasol très dense, pouvant aller jusqu'à former une sorte d'igloo de feuilles.

17 heures : notre marche se termine. C'est à regret que nous rangeons nos galoches. Tout a été parfait. Le temps, l'hébergement, l'ambiance, les visites, les randonnées et encore une fois comme dit notre présidente « QUE DU BONHEUR ».

Un grand merci aux organisateurs, Chantal, Denise, Claude, Jean Yves, Gaston, sans oublier Serge qui grâce à sa connaissance de la région et son sens du groupe nous a facilité la vie dans nos déplacements.

Anne-Marie Greletty

VERRINE DE LA MER ET D'AVOCAT

Pour 10 personnes

4 gros avocats murs à point

300 g de chair de langouste (voir remarque)

6 œufs

2 échalotes, 2 citrons verts, 10 petites tomates cocktail

sel, poivre, piment, paprika

Faire cuire et écaler les œufs durs et les écraser à la fourchette

Hacher grossièrement la chair de la langouste. Eplucher et émincer les échalotes

Couper un citron vert en rondelles et presser l'autre pour obtenir le jus. Récupérer quelques bandes de zeste

Eplucher les avocats, couper en dés la chair d'un avocat et demi et arroser de quelques gouttes de jus de citron vert, saler et poivrer

Ecraser à la fourchette la chair des autres avocats, ajouter les échalotes, le reste du jus de citron vert

Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment doux

Dans des verres larges et bas répartir par couches la moitié des crevettes, la moitié des œufs durs et la purée d'avocat

Puis disposer à nouveau une couche de crevettes et une couche d'œuf dur puis ajouter une cuiller de dés d'avocat

Saupoudrer de paprika et décorer avec une tomate cocktail piquée sur un bâtonnet et quelques rubans de zeste de citron vert

Placer au réfrigérateur et servir frais

Remarque : On peut remplacer la langouste par de la chair de crabe ou des langoustines ou, pour un repas moins festif et plus économique, simplement par des grosses crevettes roses ou même du surimi



COQUILLES SAINT-JACQUES

Pour 4 personnes

2 ou 3 noix de coquille St Jacques par personne selon la grosseur

2 échalotes, 2 carottes, 1 blanc de poireau

1 verre de vin blanc sec

70 g de crème fraîche entière ou allégée

Eplucher et hacher les échalotes, éplucher et hacher menu les carottes

Couper le blanc de poireau en 2 dans la longueur puis en fines tranches

Allumer le four thermostat 6 (180°)

Faire revenir les échalotes trois minutes dans du beurre afin qu'elles soient juste jaunissantes

Les remplacer par les carottes et le poireau et laisser revenir juste assez pour que le poireau devienne translucide

Remettre les échalotes et ajouter un verre de vin blanc. Laisser évaporer 5 minutes à découvert puis ajouter un grand verre d'eau,

Saler, poivrer puis couvrir et laisser cuire 20 mn à feu doux

Ajouter la crème et mélanger

Disposer le mélange dans des coupelles individuelles et mettre les noix de St Jacques au milieu

Mettre au four 10 mn et servir chaud, décoré d'un croissant de pâte feuilletée ou accompagné d'une cuillerée de riz Basmati

Remarque : pour un côté plus pratique on peut mettre le tout dans un seul plat, ou même placer les St Jacques directement dans la poêle au milieu des légumes et laisser cuire à peine 5 mn en les retournant en milieu de cuisson

