



## "Il fait chaud...Le grand Maître transpire... !"



Chers confrères

Un peu de philosophie et réflexions associatives pendant les vacances.

Notre activité reprend "normalement" avec ses lots de manifestations, sorties et autres organisations....

Notre confrérie s'intègre dans le magnifique mouvement de l'association en mettant en avant notre motivation pour défendre et promouvoir nos chers produits, la galette à suc' et le gâteau mollet.

Je remercie tous les adhérents qui ont compris le véritable rôle de notre mission

d'ambassadeur de la gastronomie du terroir ardennais, ne se limitant pas à la récréation des chapitres traditionnels et répétitifs.

Pour le 2ème semestre à venir, essayons de nous employer, trouver des initiatives, des innovations heureuses pour nous éclater dans la vie de la confrérie....

Bises à suc'

Patrick

## Vu au festival.. !

Les 6 et 7 mai nous étions présents au rassemblement des confréries place Ducale, un très bon week-end malgré un peu de pluie le dimanche.

Cette année nous avons innové en plus de notre chalet habituel, nous avons pris un vit-abri où nous vendions nos mini galettes et mini mollets avec bien sûr un petit café, chocolat ou thé, que nos amis confrères et visiteurs ont très appréciés, le tout servi dans notre chalet avec le sourire, la joie et la bonne humeur.

Rendez-vous est pris pour l'année prochaine avec les mêmes dispositions et quelques améliorations... !



Yvelise

## la recette ardennaise de mamie Michèle



### La potée roussie à l'ardennaise

pour 4 personnes : 1kg de pommes de terre

- 4 grosses saucisses - 1 oignon - 1 cuillère à soupe de farine - 2 cuillères à soupe de margarine - 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier - sel et poivre.

\*Eplucher les pdt et les couper en 4 dans le sens de la longueur, les laver et les laisser sécher sur un torchon.

\*Eplucher et couper en lamelles l'oignon, dans une cocotte en fonte faire fondre la margarine et faire blondir les oignons (réserver)

\*Mettre de nouveau un peu de margarine et faire revenir les saucisses (réserver)

\*Mettre le pdt dans la cocotte, laisser roussir, saupoudrer les de farine

\*Remuer 2 à 3 minutes avant de couvrir d'eau jusqu'au niveau des pdt

\*Incorporer les oignons, saler et poivrer, mélanger en décollant les sucs du fond de la cocotte. Ajouter le thym et laurier, disposer les saucisses dessus.

\*Poser le couvercle et laisser mijoter jusqu'à cuisson des pdt.

\* La potée est cuite A déguster avec une salade verte et un vin rouge (type Morgon ou Beaujolais village)

BON APPETIT .....Mamie Michèle



## Voyage à FISMES

Samedi 8 juillet, une petite équipe d'explorateurs (Françoise, Agnès, Evelyne, Michèle et Patrick) était invitée par notre nouveau confrère Bernard RICHARD, professeur chercheur spécialiste en céramique, à venir découvrir la petite citée de Fismes dans la Marne.

Après la visite du très intéressant musée "France 40 véhicules », nous avons intronisé notre confrère Bernard et

Jean-Pierre PINON, adjoint au Maire autour d'un repas convivial.

L'après-midi, pour digérer...visite guidée du musée du pain et pour finir rendez-vous à la bambouaie avec dégustation de la galette à suc', réalisée par Mireille (avec notre recette), sans oublier un glou glou pétillant local ... ! Rendez-vous est pris début décembre pour la fête à Fismes.

Pour l'équipe Patrick



## L'origine de la paella par "Maitresse Martine

Dominique et Martine ont assisté les 25 et 26 février derniers au chapitre de la confrérie du cercle Eniphiles Utiel-Requena à Valencia (Espagne).

Ils ont découvert l'histoire de la paella authentique.

L'origine de la paella commence avec l'apparition du riz en Espagne.

En effet, Valencia était la plus grande zone rizicole de l'Espagne, du temps de l'occupation des arabes. Les paysans avaient pour habitude de cuisiner le riz rond dans la poêle, pour y ajouter les aliments qu'ils avaient sous la main.

Les ingrédients de la paella authentique proviennent essentiellement du potager et de la basse-cour, à savoir de la tomate, des haricots verts, des poivrons, des

artichauts du poulet, du lapin, du canard ou encore des petits escargots des champs.

Tous les ingrédients sont alors cuits ensemble avec le riz rond et du safran donnant la coloration jaune du riz, jusqu'à l'absorption de l'eau. Le plat est alors servi avec du citron, posé au milieu de la table.



## Une petite nouvelle en action.....la pétulante Mumu

Déjà très active au festival.....3 jours à St. Laurent, la cheffe des ventes avec elle : si "tu ne viens pas à la galette, la galette viendra à toi". Le panier en osier au bras, celui-ci garni de galettes et mollets.

Notre VRP de service déambule parmi les convives de la fête de la viande.

Magie du sourire et manière associés, les stocks ne résistent pas. Bravo l'artiste.....Merci la belle pour cet exemple d'investissement associatif.



## la fête de la galette...c'est parti pour la 4ème édition

En route pour la renaissance de notre fête le dimanche 29 octobre 2023 salle polyvalente de Neufmanil.

Après 2 années de mise en sommeil forcé, notre équipe se relance.

Les bulletins d'inscription sont envoyés, le programme est prêt, restauration animations, manque encore quelques lots pour la tombola (à votre bon cœur)

Cette manifestation est l'affaire de tous les membres de la confrérie Qu'on se le dise... !



Patrick KRAUSS



06 07 36 24 36



galetteasuc.fr