

Conclusions du mois de juin 2011

Espace de rencontre et ateliers du 03 :

Les ordinateurs ont chauffé ! Nous en avons un en panne. Bernard a trouvé le problème : la fiche de l'écran n'était pas bien attachée... Merci Bernard !

En consultant internet, nous avons vu que la météo annonçait de la pluie pour le lundi suivant. Le voyage à la mer a donc été reporté au Mardi, à 07 heures à la gare. Nous avons redéfini le tarif solidaire en fonction de nos nouvelles connaissances sur les statuts BIM et OMNIO. C'est maintenant plus clair. Nous le finaliserons lors du prochain café participatif. Gisèle a fabriqué un nouveau sac pour son caddie : Du bon travail ! Nous avons fini par trouvé une bonne armoire chez Tremplin, pour pas cher. En fin de journée, nous avons installé Open Office sur le portable. Maintenant nous pouvons ouvrir tous les fichiers administratifs.

Excursion du 07 juin : Le voyage en train s'est bien passé. Arrivés à Blankenberge un peu avant 11 heures, nous sommes directement allés voir la mer. Pour certains, c'était leur première rencontre ! Des femmes bien connues pour leurs préférences on fait les magasins de la digue, pendant que les autres ont envahis les dunes. La brume ne nous permettait pas de bien distinguer les gros bateaux qui croisaient au large, mais le vent était doux. Il faisait bon, ni trop chaud, ni trop froid. Nous avons respiré à pleins poumons. Que c'était bon ! Après le dîner, nous avons fait une promenade digestive sur la jetée, puis le long du port de plaisance. Les plus téméraires ont affronté le sable mou pour prendre un bain de pieds et de mains. Diou, que c'était bon ! Les autres attendaient sur un banc les timides visites du soleil.

Nous avons fait quelques efforts seyants pour parler néerlandais et avons été payés de retour par une agréable sympathie. Bien mieux : avec Marie-Rose comme interprète, nous étions choyés ! C'est une virtuose du flamand, du bruxellois et même du meilleur néerlandais !

La pluie est arrivée quand nous sortions de la gare pour prendre le train du retour. Probablement était-ce les larmes d'adieu du sympathique guichetier de la gare...

Café participatif du 10 juin :

Suite à la visite de l'inspectrice de la Communauté française, nous avons évoqué la nécessité de produire des traces. L'écriture n'a pas la cote, d'autant plus que les traces doivent être l'œuvre de tout et chacun, ce qui n'est pas le cas avec les conclusions mensuelles : une seule personne les rédige. Jusqu'à présent, il n'y a pas d'autre(s) amateur(s) pour s'y atteler. Le dessin et l'art pictural en général ne rencontrent pas beaucoup plus de succès que l'écriture. Par contre, la production de petites vidéos dans lesquelles nous pourrions exprimer nos idées semble intéresser pas mal de monde. Nous allons donc nous y essayer et profiter pleinement de la webcam du portable.

Les sujets d'actualité qui nous ont le plus marqués ces derniers temps sont l'affaire DSK, la crise du concombre, rebaptisée de « l'é-coli » (pour escherichia-coli ou E. Coli), la guerre en Lybie (et la répression en Syrie), les manifestations en Espagne et aussi la demande de libération de Michèle Martin. Nous souhaitons plus particulièrement discuter de l'affaire DSK et de la crise du concombre, mais nous pourrions aussi nous questionner sur ce que veulent les « indignés » espagnols.

Le tarif solidaire revu en fonction des statuts BIM et OMNIO est finalisé et adopté. Il sera d'application pour la sortie à Beauraing et à partir de vendredi prochain pour les activités régulières.

Les montants sont inchangés. Ce sont seulement les catégories qui sont mieux définies.

Évaluation des activités de mai :

Mais que s'est-il donc passé en mai ? Pas de sorties ! Ah que c'est morne ! Il y a pourtant eu les animations de Christelle des FPS.. Ben, oui, mais pour ça, on a déjà donné son avis...

OK ! On passe à autre chose !

Côté finances :

Recette du repas de mai : 67,80 euros

Coût : 50,07 € (dont 4 euros stock et café)

Le pris de revient du repas est donc de 2,87 €

Pour les soupes, en mai, les recettes ont été de 14,80 € + 20 € + 17,99 pour un total de 52,79 et les dépenses de 32,05 (y compris du stock de biscuits, citron...) + 13, 53 + 17,18 pour un total de 62,76.

Aménagement du local :

L'armoire achetée chez Tremplin est arrivée pendant la réunion. Claude l'a débarrassée des ses vieux papiers et punaises. Marie-Rose, Willy et Rachid se sont organisés pour la nettoyer, réparer la serrure et ajuster les poignées.

Nous n'avons de nouvelles de l'aménagement du coin informatique.

Prochaines sorties :

- 6 personnes se sont inscrites pour la sortie « cirque à Beauraing.
- Malgré une certaine tiédeur, 4 ou 5 personnes participeront à la Journée mondiale des réfugiés à Anseremme et/ou à Yvoir.
- Nous participerons probablement à 4 à l'euro-manifestation le 21 juin à Luxembourg. Christine va se renseigner auprès des PPCA pour les modalités de transport avec la CSC. Si certains le souhaitent, la question peut également être posée à la FGTB.
- Nous sommes partants pour un partenariat avec Dinamo à l'occasion de leur rallye VTT en août.
- Atelier photo : Si c'est à Dinant, il y a des amateurs. Si c'est à Yvoir, beaucoup moins...

Invitation d'une troupe de théâtre :

Le spectacle aura bien lieu à Anseremme, malgré les craintes de Suzanne par rapport au stationnement à cause des « kayakeurs ». La date du 10 à 17 heures est retenue.

La représentation sera suivie d'un repas. Le principe du tarif solidaire sera appliqué.

Organisation du repas du 24 :

Ce sera du couscous. Rachid préparera le bouillon la veille. Il faudra finir la cuisson et préparer la semoule à l'atelier cuisine, ainsi que les fruits pour le dessert...

Cirque et Barbecue à Beauraing le 12 :

Le barbecue au Castel s'est bien passé. Le cadre est apaisant et l'endroit bien équipé. Rien à redire, sinon qu'il a fallu entretenir le feu pour les retardataires... Ensuite ; il a fallu se presser pour arriver à l'heure au chapiteau. La prochaine fois, nous cuirons tout et ceux qui ne sont pas à l'heure mangeront froid !

Avec les tickets Article 27, le cirque était abordable. S'il avait fallu payer le prix plein, nous aurions renoncé. C'était beau, magique. Nous avons ramené des photos pour la galerie souvenir de notre site.

Espace de rencontre et ateliers du 17 :

Soupe aux courgettes et tomates aux oeufs sur lit de salade du jardin, sauce fromage blanc, mayonnaise et moutarde, avec un filet de citron. Bon et sain !

Prix de revient avec le pain : 1,20 euros par personne.

L'après-midi, les plus téméraires ont fait face à la webcam. Pas mal du tout pour un début !

Manifestation le 21 à Luxembourg :

Le bain de foule a été à la hauteur des espérances ! Nous avons entendu dire que les premiers arrivaient déjà, alors que nous n'avions pas encore démarré. Cela va sans dire que nous ne les avons pas rattrapés !

Nous retenons que la société doit se réorganiser. Ce n'est plus au travail à supporter seul le poids de la sécurité sociale. Tous les revenus devraient contribuer. D'autre part, ce n'est pas aux travailleurs, ni aux non-travailleurs de payer la crise financière. Les transactions financières, surtout les plus spéculatives doivent être taxées, responsabilisées vis à vis des dégâts de la spéculation.

L'Europe, oui, mais une Europe sociale !

Atelier photo le 22 :

Organisé par Article 27 en guise de conclusion de l'atelier théâtre, l'activité a eu lieu au local, chez nous, à la grande satisfaction de certain(e)s. Cette fois, ce sont nos amis d'Yvoir qui se sont déplacés. En plus du plaisir de revoir des camarades de scène, nous avons fait de nouvelles connaissances des deux côtés, sans compter le photographe qui nous a très vite mis à l'aise. Son enseignement était simple et efficace, humain et convivial. La pratique a été un moment très agréable d'apprentissage et de découverte des autres. À l'instar du théâtre action, la photographie est aussi un moyen de faire connaissance, de s'apprendre mutuellement, mais aussi d'oser se montrer. La technique non verbale est plus intuitive et plus intime. Elle convient bien aux timides.

Repas de la solidarité le 24 :

Le couscous a été très apprécié. Certain ont forcé sur le harissa, affirmant que ça ravive les sens... Le repas s'est prolongé en picorant des cerises et d'autres fruits rouges tout droit venus du jardin. Merci à celui qui a eu la patience de les cueillir !

Charles a largement exprimé son talent devant la webcam, distrayant agréablement les internautes acharnés. Ces derniers, collés à leur machine, faisaient l'un, un voyage virtuel à Bujumbura, tandis qu'une autre collectionnait des dessins à colorier pour sa petite fille. Léon nous a chanté de beaux morceaux, mais hors caméra, pendant que quelques braves s'occupaient de la vaisselle... Nous avons eu aussi des visites de passage d'habitues et aussi d'explorateurs tout neufs.

La journée s'est terminée par la projection en boucle sur le portable du montage des prises de vues de la semaine dernière... Qu'allons-nous faire de ces productions ? Chacun doit rester libre d'accepter ou non la diffusion de son image. Nous en reparlerons.

Recette du repas : 64,50 €

Coût : 42,26 € (dont 5 euros de stock café)

Prix de revient du couscous par personne : 2,35 €

Dessert du jardin : cerises, groseilles et framboises, un luxe de jardinier !

Recette culinaire :

Le couscous peut être préparé avec ou sans viande, avec ou sans bouillon, avec des légumes frais ou des légumes secs choisis en fonction de la saison et du marché, avec des herbes fraîches au printemps ou des épices moulues. Toutes les viandes s'appâtent à la préparation : mouton, bœuf, poulet, lapin, gibier...

Voici la recette du jour pour 8 à 10 personnes :

Ingrédients :

Viande de bœuf (jarret et/ou bouilli à l'os coupé en morceau) : 1 à 2 kg
2 ou 3 navets – une grosse poignée de tiges de chardons potagers (cardouille) – 4-5 courgettes – 1 bon kilo de carottes – 2-3 gros oignons - 1 pied de céleri vert – 4 à 5 tomates fraîches – 1 petit chou, 1 c à s de concentré de tomate - 1 grosse poignée de pois chiches (trempés de la veille) - de l'huile d'olive - sel - poivre noir - 1/2 c. à s. de paprika doux - 1/2 c. à c. cannelle - 2 c. à s. de raz el-hamout - Thym, laurier et autres aromates selon le goût, sel

Préparation du couscous : mettre 1 kg de couscous moyen dans un grand bol. Saler avec une cuil. à café et bien mélanger. Mouiller avec de l'eau tiède, juste ce qu'il faut. Laisser gonfler. Travailler le couscous avec la fourchette pour bien l'aérer. Les grains doivent être gonflés et détachés l'un de l'autre. Déposer les grains dans le panier de la couscoussière pour cuire à la vapeur.

Préparation du bouillon (la veille, c'est meilleur) : Nettoyer les légumes et les couper, pas trop fins. Mettre un peu d'huile dans la marmite, faire revenir la viande, dorer les oignons ; ajouter les épices, les légumes. Bien mélanger et mouiller. L'eau doit juste couvrir la viande et les légumes. Porter à ébullition. Diminuer la température et laisser cuire doucement le temps nécessaire. Placer le panier de couscous à la place du couvercle de la marmite. Mélanger délicatement le couscous de temps en temps. Surveiller l'eau. En fin de cuisson, retirer le couscous du panier et le mettre dans un plat. Ajouter une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive, mélanger délicatement.

Servir le couscous dans un grand plat en ayant pris soin de bien l'égrainer.

Servir le bouillon avec la viande et les légumes dans un plat profond. La viande et les légumes peuvent être dressés séparément. Chacun doit pouvoir mouiller son couscous selon son goût.

Pour ceux qui aiment leur couscous bien relevé ou carrément « hot », à la fin de la cuisson, prélevez de l'huile qui surnage au dessus du bouillon. Dans le un bol, mélanger-la avec du Harissa et disposez ce mélange dans des coupelles sur les tables au même titre que le sel et le poivre.

Pour un repas plus festif, on peut servir des viandes grillées (cuisses de poulet, côtes ou rôti d'agneau, merguez...).

Un plat de crudités (tomates, carottes râpées, laitue) ou des fruits apportent une note de fraîcheur après le repas et facilitent la digestion !

[Retour sur le site de Dominos LA FONTAINE](#)