

## Conclusions du mois d'août

### La journée du 11 :

Nous sommes partis à huit, répartis en deux voitures. Les coffres étaient bondés de glacières remplies de nos préparations culinaires... Avec l'itinéraire concocté à partir du portail cartographie de la Région wallonne, nous avons pris la route pour le carmel de Matagne-La-Petite...

Sur place, nous avons découvert un endroit charmant. La responsable, une dame très agréable, nous a fourni le mobilier qui nous manquait... C'est que, au départ, nous aurions dû aller à Doische, mais nous ne perdions au change ! le carmel, c'était bien mieux que le local de la balle-pelote ! Voilà un endroit digne de recommandations !

Après un pic-nique rapide, une fois tout en ordre, nous sommes partis pour Treignes... Nous avons été séduits par la vieille ferme et ses outils, par les rues du village, son église et, bien sûr par Arthur Masson et l'espace qui lui est consacré. Le Parcours-Spectacle, ce n'est pas vraiment un spectacle, ce n'est pas un musée, ce n'est pas une animation. C'est surprenant. C'est beau. C'est agréable. C'est instructif. Voilà encore un bon choix de Sandrine de la Cellule Article 27 ! D'emblée on se retrouve dans les années 30 et leurs problèmes socio-économiques. Nous entendons des paroles qui pourraient être dites aujourd'hui... Nous traversons quelques décennies de la moitié du vingtième siècle, comme si nous y étions, mais en sommes-nous si loin ? Notre voyage s'est arrêté par un départ en vacances sur un air de twist. Nous voilà à nouveau devant la fontaine, avec Toine, son fidèle échevin et sa femme... Les jeunes arrivaient de leur périple en VTT. Il était temps d'aller nous occuper du barbecue.

Jean-Jacques avait tout prévu : Dans son groupe, il y avait quelques musulmans et nous étions aux premiers jours du ramadan. Il nous a donc envoyé chercher les courses à Givet en recommandant de veiller à ce qu'il n'y ait pas porc. Merguez et saucisses étaient à base de volaille. nous avions précut les cuisses de poulet et les pommes de terre la veille. Tout était prêt. Nous avons installé un beau petit buffet. Les jeunes ont eu vite fait de mettre du mouvement dans l'espace. Nous nous sentions bien avec toute cette jeunesse autour de nous. La soirée a passé trop vite... Outre des jeunes et des responsables de l'asbl Dinamo, il y avait du monde de Fédasil et de la Croix-Rouge, des jeunes vivant dans les Centres et pourtant déjà si bien intégrés ! Nous nous préparions à partir quand les pratiquants musulmans ont commencé à cuire leur viande. Le soleil se couche encore tard, début août !

Question finances, nous avons également fait une bonne affaire : Dinamo, organisateur du rallye VTT, a payé les factures. Nous avons en charge la préparation du barbecue. Pour le Parcours-Spectacle, l'asbl a payé les tickets Article 27 (17,50 €) et chaque participant n'a déboursé que 1,25 €. Le prix de revient du barbecue est de 2 euros par personne. (±2,25 avec le charbon de bois.) Voilà un vrai budget "La Fontaine" !

### Réunion du 13 :

Nous ne nous sommes pas attardés sur l'évaluation des activités de juillet. Personne n'avait rien à dire, si ce n'est pour s'excuser, mais il n'y a pas à s'excuser. Chacun vient quand il veut, quand il peut. Il n'y a que pour les réservations des repas qu'il nous faudra être un peu plus précis. Ce sont les vacances ! À la rentrée on va relancer la publicité et des projets.

L'organisation de la brocante et de la buvette, voilà le sujet attendu ! Le Pretery a été désigné comme brasseur. La commande a été bouclée sans contestation. Nous avons prévu un comptoir, un frigo, des tables, des bancs, des verres, etc... Yvette s'occuperait du bar, Marie-Rose de la brocante. Christine demande que les deux caisses soient bien distinctes pour des comptes séparés. L'équipe a prévu de se rencontrer la veille, pour préparer la brocante, déterminer les prix, les inscrire sur les articles. Des petites étiquettes seront achetées à cet effet.

Avant de nous adonner à nos causeries préférées, nous avons déterminé le menu pour le repas du 27 : pêches

au thon, pain de viande à la moutarde, pommes de terres et légumes en fonction du marché. Pour le dessert, vu que nous en sommes en été, nous privilégions les fruits de saison, à choisir également en fonction du marché.

Un peu avant la fin de notre réunion, nos jeunes amis sont rentrés du rallye VTT. Ils étaient couverts de boue et fatigués. ils ont apprécié nos galettes de ménage. Le sirop de Liège a eu un peu moins de succès. Ce produit n'est plus très connu des jeunes. Les Nouveaux arrivants étaient curieux d'en connaître la composition. Poires, ça allait, mais betteraves, ça passait moins bien...

### **Repas du 25 :**

La frénésie de la journée "commerciale" toute proche a quelque peu empiété sur les ateliers. La machine à coudre est restée silencieuse... La commande du brasseur avait déjà été livrée. Mais, voilà ! Suite à la faillite des brasseurs de Dinant, celui du Pretery a été débordé et son stock, dévalisé, bien avant que ne ne passions commande. il nous fallait renoncer au comptoir, au frigo, aux tables, aux bancs et même aux verres ! La déception était grande, mais nous nous sommes organisés en prévoyant de gros glaçons dans des "frigos box" et des mannes... Nous étions déterminés ! Par contre la météo nous donnait du soucis... et, cerise sur le gâteau, nous ne pouvions ouvrir le petit local dans lequel nous avions espéré installer la brocante en cas de pluie... Quand le sort s'acharne...

Par contre, le repas était bon et les convives agréables.

La recette a été de 51 € pour des dépenses de 35,26 euros, ce qui nous fait un prix de revient de près de 3 € par personne. C'est normal, les pêches au thon, c'est pas donné et les fruits restent chers. Pour se faire plaisir et rester dans les limites budgétaires, les pêches au thon pourraient constituer un plat principal avec des frites, par exemple, mais à cette saison, les tomates sont à privilégier. Les pêches en boîtes conviennent bien en hiver. Le prix de revient par portion était de 65 cents pour une demi pêches au thon, de 45 pour les fruits et de 1,90 € pour le plat principal.

### **Recettes :**

**Ratatouille aux courgettes :** De préférence, choisir des courgettes pas trop grosses, les laver et les éplucher au moins partiellement. Les couper en rondelles. Les mélanger avec des pommes de terre crues en rondelles et des tomates fraîches en morceaux. ajouter de l'ail pilé, des épices selon le goût (herbes de Provence ou marjolaine et paprika doux, laurier..., sel , poivre), arroser d'huile d'olive, mélanger, mettre cuire au four dans un plat à gratin. Mélanger délicatement deux ou trois fois pendant la cuisson. De préférence, ne pas couvrir.

**Pain de viande à la moutarde :** Mettre la viande hachée porc-boeuf ou porc-veau dans un bol, ajouter des oignons hachés en quantité suffisante, du persil haché (facultatif), des épices selon votre goût... un oeuf entier, un peu de maïzena ou de farine (une cuillère à soupe max pour 500 gr de viande). Malaxer le tout mettre en forme selon votre préférence. Tartiner de moutarde et cuire au four comme un rôti de porc. Servir avec une sauce à la moutarde (délayer de la moutarde dans de la crème fraîche à feu doux et en tournant. ne pas laisser bouillir.

### **La porte ouverte :**

Malgré la météo très mauvaise, et les rues de Dinant désertiques, nous avons vendu pour 76,4 euros de brocante. La recette de la buvette s'élève à 58,5 euros pour une facture brasserie de 17,84 euros. Nous ne devons pas payer de loyer pour ce supplément d'occupation. Nous avons des dépenses en frais généraux pour 29,83 euros (papier, étiquettes, café, sirops, lait, sucre, serviettes...). Il nous reste de la marchandise en stock pour les futures réunions.

Par contre, l'asbl n'est pas encore en mesure de payer les frais de déplacement aux bénévoles. Pour cette journée de buvette et brocante, il y en aurait eu pour plus de 47 euros (déplacements motorisés et transport de marchandise compris). Les frais de téléphone n'ont pas été estimés.

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