



LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 81

EDITO

Devant les difficultés pour mettre en oeuvre les principes de la charte des RERS, à savoir la réciprocité dans les échanges, le RERS continuera à "échanger" sous forme d'ateliers.

La coordination, le suivi des Offres et Demandes, les mises en relation, ne seront plus assurés.

La commission RERS est tributaire de ses animateurs et animatrices, le vieillissement des bénévoles restreint les participants d'année en année et malgré la bonne appréciation de la formule par beaucoup, l'équipe diminue régulièrement malgré nos appels.

La nouvelle année sera peut-être celle d'un nouveau départ, c'est le souhait de vos dévoués animateurs...

Vous trouverez dans ces pages les témoignages des dernières activités partagées.

Martine Obis

Le petit groupe qui s'est formé autour du thème de **"LA FETE DES 20 ANS DES CONTES"** a fait tourner son imagination et a pu offrir :

- Le menu sous l'animation d'Annie T.
- La décoration florale des tables avec des photophores adaptés par Jacqueline C.
- La décoration de la salle avec des faisceaux imaginés par Jacqueline C.
- La décoration de l'allée devant la salle de la Tannerie avec des coupes de lumières et de roses flottantes proposées par Jacqueline et mises au point par le groupe.
- La décoration de l'entrée avec de hautes vasques de fleurs et plantes installées le matin sous les conseils de Jacqueline.

Martine O.

Sommaire

Édito – Échanges art créatif pour les Contes	P 1
J'ai lu pour vous : La servante écarlate	P 2
Échange créatif photophores	P 2
Échange Culinaire végétarien - recette	P 3
Échange Culinaire pour Noël - Bonnes adresses	P 4
Échanges art floral	P 4

Courriel : riersgradignan33@gmail.com

Jacqueline Cahoreau – 06 02 33 63 13

Martine Obis – 06 02 24 24 44

Pour vous renseigner



J'AI LU POUR VOUS

« La cause des livres »

La servante écarlate

Margaret Atwood, Ed. Robert Laffont pavillons poche



Nous avons déjà parlé de ce livre à La cause des livres en 2018 et puis le contexte national et international le fait revenir sur le devant de la scène. L'autrice l'a écrit en 1985 sous forme de dystopie qui est un récit de fiction décrivant un monde utopique sombre tel le livre « 1984 » de George Orwell beaucoup évoqué au moment du covid.

On peut penser que le roman se passe aux Etats Unis où une secte religieuse a pris le pouvoir : la république de Gilead, ce qui entraîne purement et simplement la suppression de la démocratie. Les rebelles sont pendus en public et laissés à la vue de tous. L'héroïne se nomme Defred, elle est servante et est assignée à la reproduction parce qu'elle est jeune et que la natalité est devenue très basse d'une part à cause de la répression et de la pollution d'autre part. Si elle accouche d'un nouveau-né l'enfant sera confié à une famille « digne » du nouveau régime, un couple âgé. Hormis ces couples, les femmes si elles ne sont pas esclaves sexuelles sont des domestiques affectées à des tâches particulières. Les « anti-femmes » (trop âgées ou infertiles) meurent au bain en manipulant des déchets radioactifs destinés au recyclage. Les servantes sont vêtues d'une longue robe rouge très ample et portent une coiffe blanche ne leur permettant pas de voir ce qu'il se passe à côté.

Margaret Atwood a dit à propos de son livre : « je m'étais fixé une règle : je n'inclurais rien que l'humanité n'ait déjà fait ailleurs où à une autre époque, ou pour lequel la technologie n'existerait pas. »

La cape rouge et coiffe blanche des servantes ont été utilisées par les féministes du monde entier à l'occasion de manifestations pour les droits des femmes.

Le roman a inspiré de nombreuses œuvres, film, série télé, BD, opéra, ballet, spectacle. Il est disponible à la médiathèque de Gradignan.

Danièle E.

Atelier créatif du Vendredi 30 Janvier 2026 : photophore avec 1 fleur à l'intérieur

Une idée lumineuse (!!!) proposée par Jacqueline qui avait apporté tout le matériel nécessaire et nous a bien coachées (nous étions 8 participantes) pour toutes les étapes. Après avoir réglé la batterie du photophore, mis dans le vase des billes d'eau et des perles multicolores alternées jusqu'à 5 cm du haut du vase, nous avons versé de l'eau et comme par magie, on ne voyait plus les billes d'eau, mais les perles colorées restaient en suspension dans le vase ! il n'y avait plus qu'à ajouter la tulipe coupée aux bonnes dimensions et à admirer le résultat !!! avec différentes couleurs selon notre choix sur la petite batterie adaptée au vase ...c'est aussi très beau avec la lumière du jour ...et un peu de soleil !!

Marie-France P.



Échange culinaire du 17 Janvier 2026

Un repas végétarien très apprécié et haut en couleurs !

Nous étions 20 autour de la table décorée de hérissons, pomme, parapluie, vases en livres pliés (bravo les créatrices !)

Pour l'apéritif, nous avons eu un punch jaune sans alcool (jus d'orange, d'ananas, citron et fruits de la passion) et des toasts variés (spécialité d'Annie T.) houmous, guacamole, crème de roquefort, tomate/champignon.

En entrée une soupe verte de poireaux épinards pomme de terre accompagnée d'une « gremolata » (pistaches grillées, ail, persil, zeste de citron...) qui relevait bien le goût de la soupe : à noter que cette soupe peut se manger chaude ou froide.

En plat une assiette colorée : tranche de butternut surmontée d'une rondelle de chèvre et passée au four dans la lèche frite, accompagnée de mâche et d'un mélange savoureux de céleri, panais et poire pour adoucir le goût du céleri, un peu de calva pour sauter ces légumes parfumait bien l'ensemble !!

En dessert, bien sûr nous avons tiré les rois avec des couronnes briochées et une salade de fruits.

Quelques ingrédients d'échanges précédents sont venus compléter les achats de janvier pour allier anti-gaspi et amélioration du repas.



Les amuse-bouche sont en cours.. avec Sabine et Annie

Marie-France P. et Françoise R.



Préparation de l'entrée, avec Annie, Claudine, Marie-France et Dominique



La salade de fruits est en cours avec Georges, Marc et Bernadette.



SOUPE AUX EPINARDS, POIREAUX ET GREMOLATA

Ingrédients (20 personnes)

- 5-6 poireaux
- 1 kg d'épinards
- 5 gousses d'ail
- 5-6 grosses pommes de terre
- 4 CàS de jus de citron
- 4 cubes de bouillon de légumes pour faire 5 l de bouillon
- Huile d'olive

Gremolata

- 120 g de pistaches grillées salées et concassées
- 10 CàS de persil ciselé
- 4 gousses d'ail émincées
- 4 CàS de zeste de citron

Matériel : Hachoir électrique

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

1. Chauffer l'huile d'olive dans une marmite, ajouter les rondelles de poireaux et une pincée de sel. Faire revenir quelques minutes en remuant (env. 5 min). Ajouter l'ail et faire revenir 1 min.
2. Ajouter les cubes de pomme de terre, le bouillon de légumes. Saler et poivrer. Porter à ébullition.
3. Réduire le feu et laisser cuire à couvert pendant 20 min ou « jusqu'à cuisson de la pomme de terre ».
4. Ajouter les épinards et laisser mijoter environ 4-5 min.
5. Hors du feu, incorporer le jus de citron et mixer au mixer plongeant jusqu'à consistance lisse.
6. Si la soupe est trop épaisse, ajouter un peu d'eau (ou de bouillon).
7. Servir la soupe accompagnée de gremolata.

Conseils : Cette soupe se déguste chaude ou froide.



Table de fête aux couleurs de Noël (Françoise L et Jacqueline C) Houx et déco avec un faisceau d'osier garni de boules multicolores ainsi que des petits sacs cadeaux pour chacune/chacun d'entre nous contenant ½ bouteille de vin, 1 pâté, et une belle mandarine : merci pour la surprise !!! Nous étions 20 autour de la table. Pour l'apéro, du crémant avec des petits feuilletés préparés sur place (Annie T) Puis potage de cresson bien onctueux (Danièle S) avec des petits croûtons. Ensuite des cuisses de canard confit croustillantes servies avec une savoureuse choucroute : préparation et surveillance attentive de Didier et Jean Luc. Ensuite, pour reposer un peu nos estomacs, nous avons chanté des chants de Noël avec un petit livret de Bernadette. Puis Marc a récité un très beau conte émouvant intitulé « l'arbre ». Après cela, Annie nous a proposé un quizz cinéma : il s'agissait de reconnaître certains films grâce à la mélodie chantée (bravo Annie). Enfin un très beau(et très bon) dessert : poires cuites au vin(du Sauternes, ne lésinons pas !) nappées de chocolat et couvertes d'amandes grillées avec autour des macarons , étoiles de pain d'épices et petit chocolat...

C'était une belle soirée pour tous !!!

Marie-France P. et Françoise R.

Et si nous parlions cuisine ? il y a tout un tas d'émissions culinaires à la télévision et nous en avons aimé deux pour leur originalité, c'est pour cela que nous avons eu envie d'en faire profiter ceux et celles qui ne connaissent pas.

VOYAGE EN CUISINE : du Lundi au jeudi sur ARTE à 18H50, présenté par Pierre Raffard géographe (atypique) de l'alimentation et chercheur spécialiste des questions alimentaires.

VOYAGE GOURMAND : le Vendredi à 18H50 sur ARTE présenté par la jeune et amusante cheffe franco-allemande Lucie Fischer-Chapalin .

Au 21 Mars pour une nouvelle expérience culinaire.

Françoise, Dominique et Chantal

ÉCHANGES ART FLORAL

Décembre et ses repas de fêtes, Jacqueline nous a fait travailler sur des cercles avec des orchidées pour des centres de table.



En **janvier**, une opportunité pour le support et voici l'adaptation qui nous fait réaliser un tableau floral avec une rose éternelle au milieu de décors divers, variés, détournés, et toujours très jolis.

