

Comité de Rédaction : Liliane Bénito (05.45.63.95.14) benito.raymond@neuf.fr; D. Lasseur (06.10.78.19.03) lassueur.d@wanadoo.fr

Question de curiosité : mais où donc Excentrix a-t-il passé ses vacances ?



Comme d'habitude, il nous adresse une photo qui serait celle d'une rencontre nautique Oxford Cambridge à laquelle il aurait participé comme joueur victorieux (on aperçoit à droite le pauvre adversaire partant à l'eau...).

Cuisiné un peu plus, Excentrix a fini par dire que la ville est appréciée par les anglais pour son alcool mais cela ne prouve pas qu'elle soit anglaise. A gauche, la porte de la ville n'est pas inconnue de l'équipe. Et de vous ?

Petite histoire d'Agris : Conseil municipal

Séance extraordinaire du 11 septembre 1951

Monsieur le Président demande aux membres du Conseil Municipal qu'à l'occasion de la commémoration de la fête de l'armistice du 11 novembre 1951 des gâteaux ainsi que des rafraîchissements soient offerts aux enfants des écoles indigents et des familles nombreuses.

A cet effet le Maire propose qu'une somme de 11000 soit prise sur le bureau de bienfaisance.

Monsieur le Président propose aux membres du Conseil Municipal d'offrir aux enfants des écoles et familles nombreuses indigentes, ainsi qu'aux enfants de l'assistance publique qui fréquentent les écoles un voyage d'études scolaires, à Ronce-les-Bains (Charente Maritime), madame Ve Mayoux entrepreneuse de transports accepte de les conduire pour le prix forfaitaire de 10000 [...] Le Conseil Municipal accepte la proposition.

Patrimoine: le Cognac

Protéger le Vin pendant son transport

Au 12e siècle, pour que le vin ne s'altère pas au cours des longs voyages, les marchands anglais et hollandais ont l'idée de le protéger par une distillation puis une dilution à l'arrivée.

Au 17e siècle, les cognaçais instaurèrent la double distillation permettant d'avoir un alcool concentré inaltérable, facilitant le transport et la conservation: l'eau de vie. Ce concentré devait encore être dilué à l'arrivée.

Mais on s'est rendu compte, qu'avec le temps, l'eau de vie se bonifiait à l'intérieur des fûts de chêne et l'on a consommé l'eau de vie sans la diluer. C'est à cette période que le concentré a pris le nom de Cognac.

Son élaboration

Le procédé d'élaboration du Cognac débute dès que la fermentation alcoolique du jus de raisin a pris fin. Cette étape terminée, le vin blanc est distillé deux fois dans un alambic en cuivre rouge. Cet alambic, l'alambic charentais d'inspiration arabe (al-anbiq), n'a pas changé depuis trois siècles (il fut sans doute introduit en France pendant les croisades). Reconnaisable à sa forme bien particulière, il se compose d'une chaudière, de cols de cygne et d'un serpent.

De ces deux distillations, on ne conserve que le produit de la seconde.

Débute alors pour le futur Cognac la période de maturation qui se déroule au cours d'un long séjour dans un fût de chêne. Un bon Cognac est le résultat du mariage d'eau-de-vie d'âges et de crus différents. Il peut y en avoir jusqu'à une centaine, que le Maître de Chais s'efforce de sélectionner, de mélanger et d'associer, grâce à un savoir-faire qui se perpétue de génération en génération.

D'après

<http://www.easyvoyage.com/actualite/la-france-qui-boit-30989>

Sens des mots : on y retrouve l'Histoire, les découvertes de nos lointains ancêtres...

Alcool : de l'arabe *al-kohl*.

Bougie : cette chandelle était notamment fabriquée dans cette ville d'Algérie (époque 1300).

Boulangier : fabrique les boules (de pain 1200).

Brouette : les romains utilisaient un véhicule élaboré puisqu'il comptait deux roues (sens qu'on devine si on décompose le vieux mot français : *bé roue tte*).

Paradoxalement les modernes (XIIIème siècle !) qui n'en étaient pas encore à compliquer pour vendre plus cher ont simplifié le véhicule en lui ôtant une roue pour le rendre encore plus maniable.

Climat : de *klima* = inclinaison (du Soleil). Les Grecs avaient fait le lien entre l'inclinaison du soleil et son pouvoir chauffant.

Canapé : intéressant, le vieux mot *konopé* dont le sens a été détourné pour faire notre canapé. En effet, *konopé* vient de *konopeion* qui était en Egypte un lit entouré d'une moustiquaire. Où l'on voit que certaines préoccupations sont éternelles.

Découvrir : ce mot est important lorsqu'on réalise qu'il est formé par opposition à *couvrir* et qu'il suggère que les choses et les idées existent depuis toujours mais qu'elles

sont cachées jusqu'au jour où quelqu'un, plus audacieux ou curieux, va les faire apparaître.

Il est encore plus important quand il est associé à une Propriété Scientifique (Médicaments), l'Amérique et le Casque d'Agris !

Déluré : forme dialectale de *déleurré*, qui ne se laisse plus prendre au leurre.

Vie des Associations

Club des Aînés

Le Club reprendra ses activités jeux le jeudi 3 septembre à 14h salle polyvalente. Nous souhaitons vous retrouver aussi nombreux que l'année passée et même davantage.

Notre section gym reprend, pour sa part, le jeudi 10 septembre à 10h 30, toujours à la salle polyvalente. N'hésitez pas à venir nous rejoindre.

Récréagris : Vide-étagères à la bibliothèque

Dimanche 27 septembre, de 9h à 12h : animation organisée par Récréagris. Petits livres à 0.50€ et grands livres à 1€. Thèmes divers, romans, policiers, histoire, littérature classique, Harlequin... Accueil convivial par les bénévoles qui offrent café et gâteaux.

Recette : Gratin de haricots verts

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de haricots verts frais
- 250g de lardons fumés
- gruyère râpé
- noix de muscade
- 1 oignon
- 2 tomates
- sel et poivre

Préparation : faire revenir les lardons (réserver), puis l'oignon haché et les tomates coupées en dés.

Rajouter les haricots, mélanger, saler et poivrer. Remettre les lardons et mélanger.

Mettre la préparation dans un plat allant au four ; saupoudrer de noix de muscade râpée et de gruyère râpé. Passer au four pas trop fort 10 mn, pour que le gruyère fonde. Puis augmenter la puissance du four, pour environ 30 mn, finir 5 mn sur grill.

Conseils : on peut remplacer les lardons par de la viande hachée, on peut aussi ajouter des champignons... et pourquoi pas de la crème fraîche.

Agenda de septembre

= 06 à 12h00 Repas Entrecôte de la Société de Chasse

= 11 à 20h30 à la Salle des Fêtes AG de l'A.P.E.

= 19 Voyage au Puy du Fou (complet)

= 20 à l'OXER Journée Nationale du Cheval

= 27Vide-étagères (voir ci-dessus)

= fin de journée 2^{nde} quinzaine : préparation de la « Feuille » n° 69 (contacter l'équipe).