

Le Petit Journal Aux Seniors

Journal créé par les seniors lors de l'atelier « création d'un Journal » au club reprenant les animations et sorties du trimestre.



Contenu de ce numéro :

Sorties de Janvier, Février et Mars

Description de certaines activités du club

Notre Bondoufle, article intergéré

Petites infos : j'ai lu/vu, sports insolite, Bondoufle côté nature

Recettes faites en animation

LOTO partage

Vendredi 16 janvier, où donc allaient tout ces gens chargés de paquets ? Noël avec du retard ? Non. Des rois mages ? Non. Il y en avait 48 c'est trop (désolé Sheila). Benoit pour ALAS organisait ce jour-là un « LOTO PARTAGE »... mais c'est quoi ? Eh bien les participants offraient un ou plusieurs lots sensés faire plaisir aux gagnants ou peut-être pour ne plus voir ces babioles. Les lots étaient numérotés pour être tirés au sort.



14 H 30, après vérification des boules celles-ci tournent dans la cage d'écureuil et la 1^{ère} sort sous les ovations ou les lamentations des perdants. Les tirages s'enchainent et l'ambiance est chauffée par les commentaires drôles de Benoit.

Tout au long de l'après-midi l'ambiance ne faiblit pas. Les remarques sur les lots fusent, souvent drôles, parfois acides quand le lot ne plait pas, mais c'est le sort (coquin de sort).

16 h 30, c'est le moment des derniers tirages, les dernières boules tombent et c'est encore une explosion de rire, Benoit vient de créer un nouveau jeu avec des petits sacs de bonbons. Il tire une boule le joueur qui aura ce numéro gagnera un paquet de bonbons sauf que... il y a de nombreux exæquo et ouf !

Il y a juste assez de paquets. Merci Benoit pour cette animation. Tu sais ce qu'il te reste à faire : renouveler une journée de « LOTO PARTAGE ». Nous sommes prêts !

« Personnellement j'ai gagné un paquet de délicieuses madeleines de Commercy, des torchons et une jolie broche dorée ». Super !!!

JEAN

Bondoufle côté nature

Dans notre journal n°4 nous continuons la découverte de la flore dans le bois des folies entre Bondoufle, Courcouronnes et Lisses en fin d'automne et début d'hiver. Avec la découverte de l'œuvre d'un bûcheron !



Prunelles



Nêfles d'Europe



Chatons verts de Cornouiller



Champignon du bûcheron

Fontainebleau le 28 janvier

Pour notre anniversaire de mariage je voulais un cadeau exceptionnel pour ma femme, je lui ai offert le château de Fontainebleau... Enfin, la visite seulement. Nous n'étions pas seuls une soixantaine d'amis nous accompagnaient. Quelle splendeur ce château où chaque souverain y a laissé sa marque. De Henri II à Henri IV puis de Louis XIII en passant par François 1er qui fut le premier à rajeunir les murs et y intégrer les décors de la Renaissance italienne d'où il a ramené des artistes comme le Primaticis ou Philibert Delorme et des copies de sculptures autorisées par le Vatican.

Puis les rois Louis XIV, Louis XV, Louis XVI ont rajouté pour le bonheur des yeux le luxe avec des meubles et des tableaux de belle facture. Pour les jardins Le Nôtre, Le Vau ont fabriqué un écran de verdure dont le superbe canal et les différentes pièces d'eau.

La Révolution arrive et fait fi des beautés. Le château est ravagé, abandonné, adieu le lustre il devient entrepôt, grenier en un mot il est pillé.

Arrive enfin Napoléon 1er grand rénovateur de tout ce qu'il touche dont le code civil. Il fait aussi rénover le château de Fontainebleau où les ors recommencent à briller. L'escalier en fer à cheval, construit sous Louis XIII, verra l'empereur faire ses adieux aux grognards de sa garde pour son départ en prison à l'île d'Elbe d'où il préparera son retour pour « cent jours ».

Le château devient la résidence de Louis Philippe puis de Napoléon III qui considère Fontainebleau comme sa maison de campagne où, entre deux parties de canotage sur le Grand canal, il fera des plans pour la rénovation de Paris avec le baron Haussmann. Cette « modeste demeure » possède 1545 chambres de quoi loger quelques invités.

Avant d'entamer la suite de notre visite nous déjeunons au restaurant dans le château, belle organisation, pas de panique pour se servir. Grosse surprise une serveuse arrive accompagnée de Benoit avec un gâteau d'anniversaire 2 petits canelés et une bougie que nous soufflons agréablement surpris.

Puis nous partons pour la suite de la visite dont le théâtre réservé aux invités de marque qui fut construit par Napoléon III pour remplacer l'ancien qui avait été incendié. Nous avons pu découvrir la salle du jeu de paume l'ancêtre du tennis et aussi du padel.

Avant de partir pour Bondoufle nous traversons le jardin où nous ne manquons pas de saluer la statue de Diane.

Une anecdote : A son retour d'exil Eugénie de Montijo, épouse de feu Napoléon III voulait revoir le château. Comme elle admirait longtemps celui-ci, l'administrateur de l'époque s'approche d'elle et lui propose de visiter, l'ex impératrice répond qu'elle y a même vécu et se présente à l'administrateur qui en reste pantois. Nota : Pourquoi Fontainebleau ? Ce nom dériverait du nom du chien Bleu, chien préféré de Saint Louis, qui aurait découvert une source lors d'une chasse à courre. Et l'ancienne forêt de Brière prit le nom de Fontaine de Bleu puis par la suite Fontainebleau.



J'AI LU/ J'AI VU

J'ai lu

Roman de Marc Levy, « le voleur d'ombres ». Un enfant craint de détourner les ombres de ses amis et d'influer sur leur comportement... vrai ou faux ? Ce roman est émouvant avec quelquefois les larmes au bord des yeux. Je suis rentré dans le livre je ne voulais pas en ressortir. C'est ce qui en fait un bon roman.



J'ai vu

- Sur Canal+, « Partir un jour », film d'Amélie Bonnin où Juliette Armanet (la chanteuse) fait un début réussi avec Bastien Bouillon. Contente de revenir dans son village natal, une quadra installée à Paris retrouve son amour de jeunesse. Un film très vivant avec quelque chansons bien sûr.

- Sur Canal+, film de Cédric Klapisch de 2025 « La venue de l'avenir », avec Zinedine Soualem, Cécile de France, Sara Giraudeau et Julia Piaton. Des cousins héritiers d'une maison abandonnée depuis de très longues années découvrent des photos et des souvenirs de leur famille qui les font tout à tour voyager dans le Paris de 1895 à l'époque de Nadar, Monet, Hugo etc... Très belle réalisation, les transferts d'images d'une époque à l'autre sont d'une ingéniosité et les personnages touchants. Ce sont tous d'excellents comédiens.



Déjeuner dansant à la ferme de Montblin

Le jeudi 12 février nous sommes partis en car accompagnés de Carine et Benoit en direction du domaine de Montblin sur la commune d'Echarcon. Nous étions très nombreux. Arrivés dans la grande salle, les tables étaient dressées pour le repas qui fut très bon.



Arrivés dans la grande salle, les tables étaient dressées pour le repas qui fut très bon.

Puis l'accordéoniste Valérie commence à jouer et nous invite à danser.

La musique nous rappelait les guinguettes de nos souvenirs.

Les danseurs étaient très nombreux ; en plus il y avait un taxi danseur qui invitait les dames !

L'ambiance était très joyeuse et amicale.

Nous avons passé une très bonne journée.

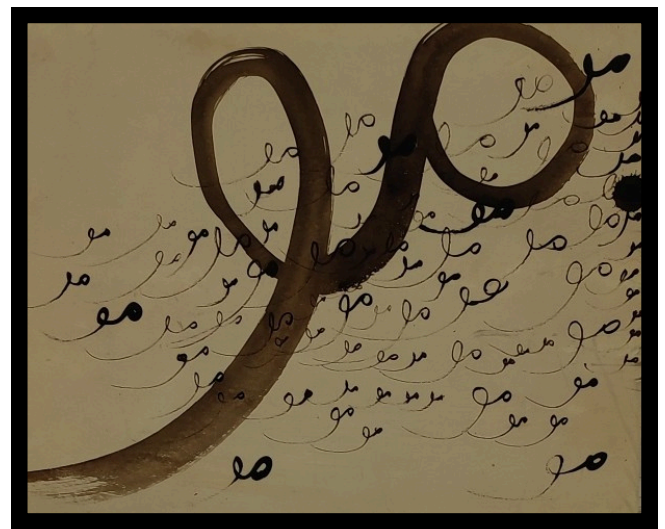


Lundi 23 février - Visite de l'exposition au Centre d'Art Contemporain de Brétigny



Brétigny

Nous sommes accueillis par Mylène notre guide. Mylène nous décrit les 2 artistes qui exposent. Il s'agit de Malak, la maman de Mona photographe d'art. Si Mona fait de splendides photos Malak elle, travaille sur toutes sortes de papiers (emballage, kraft, journal, brouillon, coin de nappe, publicités...etc) qu'elle récupère ça et là pour les transformer en support pour ses œuvres, pliage, collage, chiffonnage écriture et dessins en utilisant le soleil pour éclairer les œuvres et travailler en transparence. La première impression nous force à penser que l'expo est l'œuvre d'enfant. Mais « l'enfantisme » n'existe pas dans la classification des artistes peintres, il y a les naturalistes, les impressionnistes, les pointillistes, les cubistes, les fauvistes etc...



L'Art est par définition ce que l'on fait de ses mains. Si les œuvres de Malak ont l'aspect enfantin qu'auriez-vous pensé du Douanier Rousseau, de Fernand Léger, de Picasso, de Munch ou de Soulage ? Enfantin me direz-vous. Pourtant leurs tableaux ainsi que celui avec la banane que l'on change chaque semaine ont été vendus à plusieurs millions de dollars. Enfantin ? Avec Malak nous ressentons dans ses œuvres un besoin de faire ressortir une certaine mélancolie et s'inventer dans son graphisme des paysages à la recherche d'une paix en elle-même, en un mot s'évader.

En fin de visite nous avons droit à un atelier de pliage, gommettes, crayons gras sur papier calque nos œuvres seront à admirer en transparence avec le soleil de cet après-midi ce qui nous permet de prendre conscience que la réflexion autour de la transparence n'était pas si évidente que nous ne l'imaginions... Heureusement nos œuvres ne seront pas exposées, elles finiront directement au broyeur. L'Art est difficile il reste à l'appréciation de chacun ou de chacune !

Code de la route

Le lundi 26 Janvier une grande quantité de seniors (+ de 80...) s'est retrouvé au club Henri Marcille pour "repasser le permis" les agents de la police municipale et asvp de la ville, deux gendarmes et une personne de la sécurité routière, nous ont mis en condition comme si nous repassions le code. Des diapositives



défilaient et nous devons donner nos réponses à main levée de façon collégiale(réponses A, B, C ou D) pour certaines questions plusieurs réponses étaient possibles. Bien que celles-ci n'étaient pas comptabilisées et c'est tant mieux car beaucoup auraient perdu leur permis ! A l'aide d'une affiche de rond-point, l'animateur de la sécurité routière nous a proposer d'aborder la conduite à tenir quand nous devons les emprunter. Le but était de réviser avec les nouvelles règles. Beaucoup se trompaient par exemple sur la façon d'agir sur certains qui sont vraiment compliqués.

Beaucoup de questions ont été posées par rapport aux vélos et aux trottinettes électriques . L'importance du port du casque pour les vélos et les trottinettes a été évoquée. La gendarmette a expliqué que le contrôle et la surveillance des trottinettes est leur priorité en ce moment.

SPORTS INSOLITES

Toi wrestling (lutte des orteils)

Situation: village de Wetton en Angleterre

Messieurs les podologues attachez vos ceintures.

Les règles principales: les joueurs sont assis face à face, les gros orteils sont attachés ensemble..

Le but est de plaquer le pied adverse sur un coussin.



Le match se joue en 3 manches (comme au bras de fer).
Il y a quand même une inspection médicale avant le combat !!!

Ce jeu est non intégré aux jeux olympiques.

Nous arrivons dans une catégorie particulière de porté de femmes.

LE WIFE CARRING (porté de femmes)

La femme doit peser au minimum 45kg.

Ce sport est possible pour nos rugbyman français. n'est-ce pas Benoît ?



Le parcours se fait sur 253,5 mètres avec pour compliquer la tâche du sable et des obstacles d'eau.

Le record masculin est de 55 secondes. La récompense est le poids de la partenaire en bière 🍺

La technique la plus rapide est la prise estonienne, la partenaire est portée à l'envers les jambes autour des épaules.

Il paraîtrait qu'un concours sera organisé pour la journée des seniors, avant de manger.

(p.s: nous avons écrit cet article le 1er avril, mais ces sports existent réellement)

VISITE DES ATELIERS DE LA MAISON KUBLI LE 14 JANVIER 2026

Cette visite d'une heure trente a été riche en découvertes : de la fabrication à la dégustation en passant par la mise en forme sur des moules d'une myriade de délices sucrés aux couleurs arc en ciel qui ont titillés nos papilles .

Dès notre arrivée nous fûmes accueillis chaleureusement par un directeur sympathique : à la fois passionnant et passionné.

La confiserie qui fût fondée en 1900 par un suisse Jacques KUBLI a acquis une réputation d'excellence . D'abord installée à Paris puis en 1974 à Morangis elle emploie 25 personnes.

Elle détient le label " Entreprise du patrimoine vivant" et exporte un tiers de ses produits dans le monde entier.

L'atelier fabrique des bonbons d'antan: tranches oranges, citrons, des berlingots , les calissons d'Aix en Provence ,les grisettes de Montpellier, les bonbons au miel, des douceurs pralinées, des sucres d'orge etc.

Les bonbons sont préparés à partir d'un mélange de sucre et de sirop de glucose chauffés à 140 dg pour former une pâte qui est refroidie à 80 dg sur une table en fonte. Celle-ci est ensuite travaillée à la main.

Les pâtes lissées sont enrichies d'arômes naturels et d'acide citrique pour la conservation .

Les machines sont centenaires, les moules sont en cuivre et en bronze.

La production est de 500 tonnes par an.

Notre visite se termine par le passage à la salle de conditionnement des friandises dans des sachets ou des boîtes.

Puis c'est le moment attendu de la dégustation et des achats.

BONBON c'est "la tendresse , ça colle aux souvenirs et dans le cœur ça fond" pour l'enchantement de nos papilles.



ECHANGE GASTROMIQUE AVEC LE LYCEE HÔTELIER CHÂTEAU DES COUDRAIES A ETIOLLES

Le 4 FEVRIER 2026 sortie en minibus avec Benoit et 7 participants pour la deuxième cession de cette épopée culinaire avec de jeunes apprentis du lycée.

A l'arrivée nous sommes accueillis par deux chefs cuisiniers et une nuée de jeunes ado mixtes habillés en noir légèrement intimidés et attendant les directives de leur chefs/profs.

Deux brigades sont constituées pour deux ateliers :

1. PREMIER ATELIER :

- Préparation de petits pains BAO cuits à la vapeur qui seront farcis avec une effilochée de canard assaisonnée d'ail et de ciboulette et d'épices .
- Confection d' un gâteau de patates douces ,de lait de Coco et de noix de coco parfumé généreusement d' extrait de vanille

2. DEUXIEME ATELIER

- Préparation d' un mocktail (apéritif sans alcool) : infusion de thés vert et noir diluée dans de l'eau gazeuse, jus de citron , feuilles de menthe et zestes d'orange .
- Pour le dessert crêpes flambées pour la chandeleur c'est incontournable .

Ces jeunes apprentis nous montrent les techniques et nous font reproduire leurs gestes .

Les crêpes étant déjà préparées et pliées en 4 nous devons les flamber en suivant le

protocole : chauffer un peu de sucre cristallisé et le jus d'orange dans une poêle de forme ovale,

quand celui-ci caramélise on ajoute un peu de liqueur de Grand Marnier afin de le faire chauffer avec les crêpes. On augmente la chauffe et on recule la poêle avant de verser du cognac qui s' enflamme : c'est le flambage.

L'atelier se termine par la dégustation de toutes ces saveurs gustatives et délicieuses dans une ambiance détendue .

TOUT LE MONDE SE REGALE ET LES LANGUES SE DELIENT POUR ECHANGER NOS IMPRESSIONS ET POSER QUELQUES QUESTIONS AUX JEUNES APPRENTIS ET A LEURS CHEFS QUI NOUS ONT CHALEUREUSEMENT ACCUEILLIS.



VISITE DE L'ATELIER DES SPIRITUEUX LE 5 JANVIER 2026

C'est par un après midi hivernal qu'un groupe de seniors accompagnés par Benoit et Béa est parti en minibus à la découverte de la "Fabrique à Alcools" en Essonne.

Pour info : en 2017 deux hommes ayant le même savoir faire et la même passion récupèrent la distillerie d'alcool de betteraves au sein de la ferme Fromenteau à Péqueuse située dans une région rurale et idéale pour se procurer des matières premières de bonne qualité.

En arrivant le regard se porte sur les murs couverts de lierre d'une magnifique ferme mais dès que l'on passe la porte de la distillerie le décor change : murs en briques sur lesquels se dessinent deux magnifiques alambics en cuivre de conception allemande .

Ces rutilants objets sont les bijoux de la famille et ont été baptisés avec les prénoms des deux grands-mères:

- L'alambic Marie, d'une capacité de 1200 l pour la fabrication de whiskies, vodkas, esprit de bière
- L'alambic Chantal, d'une capacité de 300 l pour les gins.

Toutes les opérations sont effectuées ici : brassage, embouteillage, vieillissement en barrique pour le whisky et recherche d'innovation pour l'esprit de bière.

A la Fabrique on sélectionne les bières que l'on va distiller pour leurs qualités et leurs arômes. Après distillation l'Esprit est mûri en fût.

Tous ces spiritueux vieillissent dans le chai en barriques récupérées (vins de bourgogne, du bordelais, bourbon, vinaigre). Chaque fût apportera un arôme particulier au spiritueux.

Puis la visite se termine par la dégustation " avec modération " de divers échantillons d'alcool, mais comme il fait un peu frisquet cela réchauffe les cœurs et les esprits avant d'affronter la bise, et la neige.



BRASSERIE OX

Le mercredi 11 mars, les seniors sont invités dans les coulisses de la brasserie OX

Ou ça ?? à Marcoussis en Essonne, village plutôt connu pour son centre national de Rugby, après avoir traverser une campagne boisée nous arrivons à la fabrique à bord de deux minibus

Nous sommes accueillis par le fondateur et patriarche qui va nous expliquer les secrets de fabrication de la bière artisanale et biologique produite en ce lieu depuis 2013.

Le premier élément indispensable , nous dit-il c est l'eau !!!

Les autres ingrédients sont l'orge et le houblon .

Puis il nous fait goûter des grains d'orge plus ou moins torrifiés qui donneront la couleur à la bière: blonde, ambrée ou brune ainsi que du houblon séché qui donnera l'amertume .

En bouche " quelques grimaces " On est loin de la bière.

Ensuite nous découvrons l'atelier ou d'énormes cuves en inox se dressent à côté de machines programmées pour l'embouteillage et l'étiquetage.

La base de fabrication de la bière repose toujours sur des procédés ancestraux.

- Etape 1 : le maltage qui consiste à faire germer l'orge dans des conditions précises de température et d'humidité puis d' un brusque refroidissement pour stopper le processus enzymatique.

En germant l'orge produit le précieux sucre : le malt

- Etape 2 : l'ajout du houblon (plante vivace et grimpante)

Celui ci donnera l'amertume.

- Etape 3 : macération du mélange malt houblon une journée entière.

- Etape 4 : filtration de l'infusion .

• Etape 5 : mise en cuve du liquide obtenu pour la fermentation en présence de levures spécifiques pendant 3 semaines .On note tous les jours la densité du liquide qui évolue car le sucre va se transformer en alcool en libérant du gaz carbonique qui est récupéré.

- Etape 6 : Décantation des résidus par gravité ou par centrifugation.

Puis arrive le temps de la dégustation. La gamme de la brasserie se compose de :

bière blanche ,blonde ,ambrée , label IPA (INDIAN PALE ALE) bière coloniale plus forte et de label LAGER (plus légère).

Certaines bières surprennent par leur houblonnage prononcé, d'autres séduisent par leur note de fleur, d'épice ou de fruit.

La brasserie produit 50 000 litres de bières par an.

L' innovation est présente pour diversifier le choix des produits et des arômes dans le respect du bio.

Pour les amateurs , la brasserie organise des soirées concerts les vendredis avec apéro dinatoires.

Après quelques achats nous rentrons contents d' en savoir plus sur ce breuvage.

Mais pour la dégustation , c 'est une question de palais !!!!



Découvrez Bondoufle à travers rues et lieux dits

L'origine du nom de Bondoufle nous plonge directement dans l'histoire des racines linguistiques de l'Île-de-France. L'hypothèse la plus probable retenue par les historiens et les toponymistes : Le nom d'homme car comme beaucoup de communes de la région, le nom viendrait d'un propriétaire terrien de l'époque mérovingienne ou carolingienne. Dans notre journal, nous allons parcourir notre ville organisée en quartiers et découvrir l'origine du nom de ces quartiers et des rues. Dans l'édition n°4 nous allons découvrir **les rues du « vieux village »**, comme son nom l'indique c'est le quartier d'où tout est parti avant l'extension liée à la création de la ville nouvelle d'Evry.



Bondoufle était un village rural d'où les noms : Impasse des alouettes, Square des blés d'or, Square des capucines, Impasse des lilas, Square des maraichers, Rue de la prairie, Rue des marronniers, Rue des vanneaux.

Et nous trouvons les noms classiques dans toute commune : Rue Charles de Gaulle, Place de l'église, Impasse de la mairie, Rue de la poste, Chemin du vieux village, square du Maréchal Juin.

Puis des noms de rues rattachés à l'histoire de notre commune : - Rue des clos (CM du 28 12 1970) : c'était le chemin emprunté pour se rendre dans le clos (pré clôturé) derrière la ferme - Square de la Coquatrix (CM du 04 07 1991) : Simon le Grand et Jeanne Coquatrix, riches Bourgeois de Paris (XIIIème siècle) ont fait dons de leurs biens sis à Bondoufle à l'ordre religieux des Célestins de Paris. - Rue de l'écoute s'il pleut (CM du 28 12 1970) : ce nom désigne par ironie un ruisseau souvent à sec qui ne coule qu'en cas de pluie. Plusieurs ruisseaux en France portent ce nom. Il commence sur la commune de Vert le Grand, traverse Bondoufle, Evry et se jette dans la Seine au niveau de Ris Orangis - Rue Pierre Ingrain (CM du 26 juin 1996) : Pierre Jacques Ingrain fut le 1er maire de Bondoufle en 1790 - Rue de la libération (CM du 28 12 1970) : Des éléments de la 5ème division blindée de la IIIème armée américaine venant de Brétigny sont entrés dans le village par cette rue et Bondoufle a été libéré ce jour-là, 22 août 1944 - Square Rosalie Robin (CM du 07 03 1996) : Les Robin, importants propriétaires terriens au XIXème siècle, 6 hectares sur Bondoufle. - Rue de Villeroy (CM du 28 12 1970) : L'ancien chemin de Vert le Grand à Bondoufle s'appelait le chemin de Villeroy car c'était la route pour aller à Mennecy où se trouvait le château du Duc de Villeroy. Aujourd'hui c'est l'axe central de Bondoufle

(Article inspiré d'après les documents de l'Association historique de Bondoufle)

VISITE D'UN ATELIER DE CERAMIQUE

Le 27 mars 2026, 16 séniors sont partis en minibus pour le charmant petit village de Lardy.

La céramiste du coin : Marie-Caroline LEMANS, nous a ouvert son atelier pour nous initier à son art avec moult explications en employant un vocabulaire technique inconnu.

Elle est spécialisée dans le tournage de poterie et participe à de nombreuses expositions d'art à Lardy, aux alentours et même dans toute la France.

Elle organise des stages qui ont du succès.

Elle privilégie les matières premières naturelles (grès-porcelaine-kaolin).

Après ce passionnant exposé de son savoir faire, elle est passée à la démonstration en réalisant un vase ventru.

L'artiste pèse un pàton de terre prêt à l'emploi et nous distribue des morceaux à triturer pour voir la souplesse de la pâte.

Ensuite elle s'assoit, devant le tour actionné par une pédale, centre la quille de pâte qui va monter, descendre puis remonter dans un jeu d'ascenseur dirigé par ses mains et la force centrifuge du tour.

Quand l'objet aura pris forme, il faudra désépaissir (prétirure) et égaliser l'extérieur du vase avec un couteau spécial (estèque) en arrosant régulièrement d'eau avec une éponge.

Nos regards étaient très admiratifs : nous étions scotchés, émerveillés par la douceur du geste comme une caresse sensuelle sur la terre. Nous restions silencieux.

HELAS !!! Nous ne verrons pas le résultat final: les temps de séchage, de cuisson et d'émaillage nécessitent au moins une semaine.

HEUREUSEMENT nous avons pu admirer diverses réalisations d'elle-même et de ses élèves.

Nous nous souviendrons de ce petit atelier artisanal insolite animé par la passion de l'artiste.

En repartant, les 2 minibus s'arrêtent devant la boulangerie du village qui fait encore cuire les pains au feu de bois.

Nous rentrons chez nous riches d'une nourriture intellectuelle et terrestre.



MUSEE DU CIRQUE ET DE L'ILLUSION LE 25 MARS 2026

Transportés en bus tout en douceur, les seniors débarquent à Dampierre-en-Burly dans le Loiret devant un grand hangar rouge. Installé en bord de route depuis 2004, ce musée offre une quantité d'objets insolites du monde du cirque, de la magie et de la fête foraine sur 700 mètres carrés.

Du sol au plafond notre regard se porte sur une vision d'objets hétéroclites : costumes de scènes, moto suspendue dans l'air, trapèze, masque et gant de clown, glace déformante, malles magiques, maquettes miniatures anciennes et cage de fauve grandeur nature.

Nous sommes accueillis par Vincent Pedros surnommé Charlix en l'honneur de son grand-père (célèbre clown) qui se révèle un orateur passionné. L'âme de nombreux artistes de la balle hante ce lieu: des affiches retraçant les exploits des Diables Blancs (célèbres funambules) nous replongent dans l'enfance. Divers décors d'entrée de cirque se dressent majestueusement entourés de mannequins costumés dont un échassier à l'habit tricolore, animaux factices dont un Yeti qui a fait sensation ...

Dans ce décor insolite, Charlix nous invite à passer à table pour prendre l'apéritif et profiter d'un bon repas dans une ambiance décontractée.

Kévin Dupont magicien "close up" nous divertit avec différents tours :

- ouverture d'un portefeuille qui s'enflamme
- multiplication de bouteilles de vin
- manipulation et disparition de cartes
- découpage et reconstitution de cordes
- tours de mentalisme

Après le spectacle nous disposons d'un temps libre pour mieux nous immerger dans ce lieu magique. L'après-midi se termine par le passage à la boutique.

Puis nous reprenons la route pour Bondoufle dans un grand calme la tête encore pleine d'utopie. (surtout avec le yeti)



Texte écrit en animation intergénérationnelle avec des jeunes du service jeunesse et des seniors du service ALAS.

La thématique : comment je vois ma ville, comment elle était, ce que je voudrais qu'elle devienne

Notre Bondoufle :

Avec ses Citys, lieux de rencontres des jeunes et de moins jeunes, prétexte pour faire du sport entre potes ou de destination de promenade canine sont le centre de vie des jeunes. Des repas, des discussions ou des sueurs rythmes ces lieux de Bondoufle.

Les lacs, plans d'eau pleins de vie permettent la pêche les pieds dans l'eau en attendant les pontons.

L'irrespect, la pollution, la saleté, les mégots, les dépôts sauvages déclenchent une explosion de rage et de dégoût en nous, l'envie de faire ravalier leurs déchets au pollueur. Les ramassages solidaires trop peu efficaces et nombreux, ne compensent pas ses dégradations et nous avons surtout besoin d'une prise de conscience collective.

Que ce soit au club ALAS ou au service jeunesse, par des animations bouffes, console ou karaoké nous pouvons profiter de jouer à ce que l'on ne peut pas jouer ailleurs.

Le village tel qu'on l'a connu, entouré de champs de maïs, a disparu, tel le champ de blé une fin d'été récolté après moisson. Aujourd'hui se dressent des bâtiments les uns sur les autres comme des voyageurs dans le métro. Stop à l'expansion.

Malgré cela des allées piétonnes sillonnent les résidences à trois étages. Elles sont empruntées pour aller au grand parc par des fourmis en quête de gâité dans les aires de jeux.

L'âme du village, de l'ancienne forge à la mairie ou à l'église permet de recroiser avec chaleur les uns et les autres. Le seul bistrot restant ou la boulangerie diffuse les rayons de soleil des cœurs bondoufflois. Les restaurateurs sortant leur table aux premiers chants d'oiseaux nous mettent dans une ambiance de plage et donnent le sourire.

Bondoufle c'est agrandi se scindant en trois grands quartiers distincts : le grand parc, le golf et le vieux Bondoufle. On aime Bondoufle pour ses nombreux loisirs, son club seniors, son service jeunesse, ces espaces verts autour des lacs, les chemins pour se balader et beaucoup de parcs pour enfants.

Le temps où Monsieur Marcille gardait les enfants des parents retardés par les bouchons sur la route à la station-service est révolu.

C'était un vrai village où l'on vivait sereinement avec médecins, dentistes...etc : il a grandi bien trop vite il manque encore de quelques installations publiques d'une salle de spectacle pour que la culture soit accessible ou de service de transport (train, tram, bus) plus facilement accessible.

Si nous avions une baguette magique aujourd'hui nous créerions des transports, un magasin Bugatti, des toilettes publiques et plus de points d'eau notamment aux abords des City. Plus de restaurants disséminés un peu partout dans la ville, des médecins, un système de santé complet, un terrain de rugby, un hôpital, plus de végétation, une salle de spectacle avec une programmation pluriculturelle, délocaliser une partie de la médiathèque au centre-ville, réouvrir des primeurs des bouchers, faire revenir le boucher chevalin pour ses magnifiques steaks (oh j'en ai l'eau à la bouche) et quitte à rêver autant rêver haut et créons une montagne pour skier à domicile. Et pourquoi pas une grande fête communale conviviale ou toute la ville pourrait s'arrêter le temps de profiter de moments d'échanges, de douceurs de complicité et de partage.

Pour résumer, malgré tout, notre Bondoufle on y était bien, on y est bien, il faut que l'on continue à s'y sentir bien.



ATELIER DES CUIVRES LE 26 FÉVRIER

En avant la musique 🎺

Nous n'avons pas loin à aller car l'atelier des cuivres se trouve à Brétigny sur orge. Situé à deux pas de la gare l'atelier d'Adrien JAMINET est un véritable temple dédié aux instruments en cuivre. Spécialisé dans la vente, la réparation et la fabrication de trompettes, cors et tubas. Aujourd'hui, ses créations uniques s'exportent dans le monde entier.

Il y a 15 ans Adrien JAMINET jeune étudiant au conservatoire de Boulogne décide de réparer sa trompette puis celles de ses amis dans le sous-sol de la maison de ses parents à Brétigny. En 2010 il crée son auto entreprise. Sa renommée grandit rapidement. Il côtoie les plus grands, est ami avec Ibrahim Maalouf pour lequel il crée la trompette à 4 pistons et travaille avec les grands orchestres de Paris, Bordeaux, Toulouse...

La France est historiquement le pays de la trompette. Passionné d'histoire Adrien JAMINET relance la fabrication d'instruments 100% français, après de nombreuses recherches et avec la collaboration d'artisans spécialisés, il redécouvre le savoir faire de la trompette française des années 50. Les commandes affluent du monde entier et il reçoit de nombreuses récompenses.

Lorsque nous avons visité l'atelier les employés fabriquaient une trentaine de clairon pour la garde républicaine de Paris.

Pour fabriquer une trompette il ne faut pas moins de 110 pièces ! Chaque embouchure est créée sur mesure pour les professionnels.

Adrien JAMINET nous a montré plusieurs instruments dans différents matériaux et on a pu entendre les différents sons des différents instruments.



Verrine de fondue de poireaux au fromage de brebis
Huile d'olive ou beurre
3 échalotes
2 gros poireaux
300 g de fromage de brebis
Fond de veau ou kubor
Briquette de crème fraîche
Vin blanc
Zeste de Citron
Piment d'Espelette, thym



Ciseler les échalotes et les faire revenir dans l'huile d'olive sans coloration
Ajouter les poireaux coupés très finement, saler, et les faire suer.
Déglacer au vin blanc (ou cidre).
Mouiller à hauteur avec de l'eau
Ajouter le fond de veau ou le kubor, le thym.
Laisser mijoter jusqu'à évaporation complète.
Ajouter le fromage coupé en dé et la brique de crème en remuant jusqu'à
obtenir une texture nappante. Zester un demi-citron.
Piment d'Espelette

Risotto de chou-fleur au Saint-Nectaire et chorizo

2 kg de chou-fleur, Ciboulette
200ml Bouillon de légumes maison c'est bien meilleur mais sinon fond de veau, ou kubor
Vin blanc , 4 échalotes, Beurre, 300g de st nectaire, 200 ml de crème liquide, Chorizo, sel, poivre

Laver le chou-fleur et le couper en petit comme du riz,
Éplucher, émincer finement les échalotes. Dans une sauteuse faire fondre le beurre et faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

Chauffer le bouillon dans une petite casserole.

Ajoutez le chou-fleur aux échalotes en remuant régulièrement. Saler et poivrer.

Déglicer avec le vin blanc. Quand il est évaporé, ajouter une louche de bouillon bien chaud et le laisser s'évaporer sur feu vif en mélangeant régulièrement. Vérifier la cuisson régulièrement et répéter l'opération jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit.

Une fois le chou-fleur cuit, ajouter le fromage en morceaux avec la crème fraîche.

Couper le chorizo en dé et le faire griller à la poêle.

Parsemer de ciboulette ciselée et de chorizo juste avant de servir.



Recette feuilleté Munster pomme :

3 pâte feuilletée carré
200 g de munster
deux grosses pommes Granny Smith
Un jaune d'œuf
Crème fraîche une petite briquette
Quelques graines de cumin sel poivre



Éplucher les pommes, les découper et les cuire avec un fond d'eau au micro-ondes.

Découper la pâte en carré de la taille souhaitée.

Déposer au centre de chaque carré du Munster, une petite brunoise de pomme précuite et un filet de crème fraîche. saler poivrer.

Refermer la pâte en prenant les quatre coins pour former une sorte de chausson.

Badigeonner de jaune d'œuf et parsemer de grains de cumin

Passer au four à 200 degrés pendant une vingtaine de minutes.

Recette verrine crumble de noix poire roquefort

Pour le crumble 200g de poudre de noisette

200 g de farine

125g de beurre salé

Quelques noix concassées

Dans un saladier mélanger la farine la poudre de noisette et les noix concassées.

Détailler le beurre froid en petit des et mélanger dans un saladier à la main afin d'en faire un sable...

Etaler le sablé sur une plaque de cuisson et le cuire une dizaine de minutes à 200 degrés

6 poires

2 échalotes

200 g de roquefort

100 g de mascarpone

Ciboulette poivre

Cerneaux de noix

Éplucher et épépiner les poires et les détailler en brunoise.

Faire revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive.

Y ajouter les poires en brunoise.

Lorsque l'eau des poires s'est évaporée les retirer du feu.

Dans un saladier mélanger le roquefort et le mascarpone. Poivrer au goût.

Mettre dans le fond de la verrine le mascarpone au roquefort, puis les poires, et sur-dessus un petit peu de crumble.

Décorer avec les cerneaux de noix restant.



journal coécrit par Jeanine, Annie, Hélène, Lucie,
Marie-Thérèse, Alain, Christine, Danielle, Jean