

La petite Gazette



INVITATION

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE DE BRÉNOD DÉCOUVERTES

VENDREDI 24 MARS 2023 à 20 heures à la MAIRIE DE BRÉNOD

Chers membres de Brénod Découvertes et habitants de Brénod,

J'ai le plaisir de vous convier à notre Assemblée générale ordinaire,
selon l'ordre du jour suivant :

Rapports moral, administratif et financier de l'exercice 2022
Approbation des rapports par l'assemblée
Perspectives pour 2023
Renouvellement du conseil d'administration

En cas d'impossibilité d'être présent(e), veuillez donner procuration nominative (voir bulletins joints).
Les candidats à l'entrée au conseil d'administration doivent se faire connaître avant le 10 mars.
Sont rééligibles : VIOLET Françoise ; DE CHALON Isabelle
Le conseil d'administration se réunira ensuite pour élire son nouveau bureau.

À l'issue de cette Assemblée générale, nous dégusterons ensemble quelques boissons et pâtisseries.

Cordialement.

Le président : Bruno AUGAGNEUR



NUMÉRO « 106 » FÉVRIER 2023

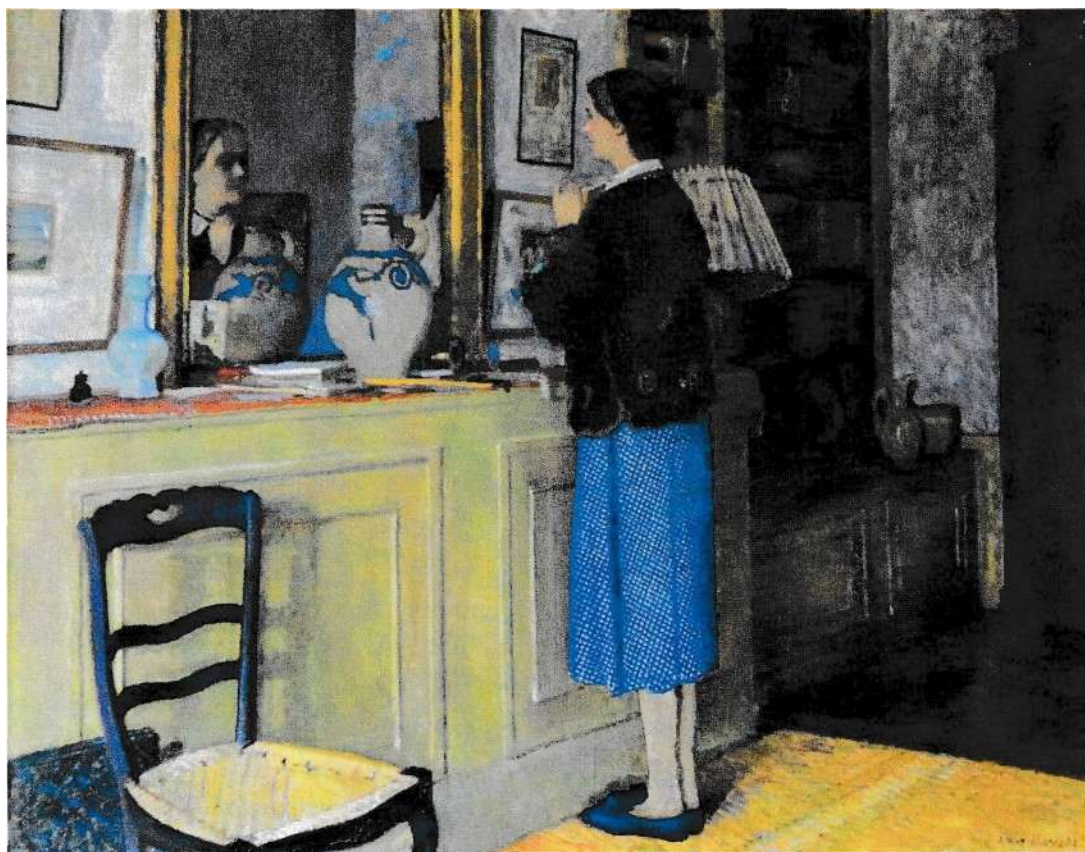


Page patrimoine

Un grand tableau, représentant une femme devant une glace dans un appartement bourgeois, occupe un mur de la salle de réception de la mairie de Brénod, au premier étage. Un zoom sur la signature permet d'attribuer cette œuvre à un peintre originaire des Pays-Bas, amoureux de la France, nommé Willem van Hasselt.

Ce peintre, né en 1882 et mort en 1963, a fait ses classes à l'Académie royale de Rotterdam. Dès 1907, il expose à Londres, puis à Rotterdam en 1910. En 1911, il s'installe à Paris et fréquente Maurice Denis et Édouard Vuillard, tous deux membres du mouvement des Nabis, qui influenceront beaucoup sa peinture. De 1913 à 1919, Van Hasselt expose aux « Indépendants » à Paris, puis, à partir de 1921, à la galerie Druet.

Cette même année, il épouse Louise Le Vasseur, de Bordeaux, dont il aura deux filles. Naturalisé français en 1933, il reçoit à Paris la médaille d'or des Arts et des Techniques en 1937. En 1945, il est élu membre de l'Institut, à l'Académie des beaux-arts de Paris. En 1951, il est fait officier de la Légion d'honneur, puis officier des Arts et des Lettres en 1960. Il fait partie de la Société nationale des beaux-arts à partir de 1961, dont il deviendra vice-président.



Il peint de nombreux paysages, du Morbihan jusqu'à la Bourgogne. Ses représentations claires et harmonieuses attirent l'attention par leur simplicité et leur raffinement. Pour Van Hasselt, la poésie et la beauté sont partout. Être peintre était sa raison d'être.

On rencontre régulièrement ses tableaux dans les grandes salles des ventes : Paris, Lyon, etc. Mais sa cote est très basse : 300 à 400 € le tableau. Comment ce tableau est-il arrivé à la mairie de Brénod ?

Gérald Gambier

La recette de Claire

Bonjour, les recettes de Claire sont de retour. Je vous propose une entrée et un plat à confectionner, sans trop de difficultés et avec un budget très respectable. Tout est proposé avec des légumes de saison, donc à vos fourneaux. Amusez-vous, bon appétit !

CRÉMEUX DE CRESSON, CROÛTONS À LA CANCOILLOTTE



Pour 4 personnes : 1 botte de cresson, 1 grosse pomme de terre type Bintje, 30 g de beurre, 10 cl de crème fleurette, 1 jaune d'œuf, 1 pot de cancoillotte, 200 g de pain, gros sel, poivre du moulin.

- Couper net l'extrémité des tiges de la botte de cresson, laver et sécher le cresson dans une essoreuse. Éplucher la pomme de terre et la couper en petits morceaux. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre à feu doux. Y incorporer le cresson pendant 3 min, ajouter les morceaux de pomme de terre, verser 50 cl d'eau et porter à ébullition. Saler. Réduire le feu et faire mijoter pendant environ 30 min. Couper le pain en tranches et le faire toaster. Après cuisson des légumes, à l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la soupe dans la casserole.
- Prélever une louche de soupe et la mélanger avec le jaune d'œuf dans un grand bol, puis verser ce mélange en filet dans la casserole de soupe en fouettant vivement.
- Servir la soupe avec la cancoillotte et les croûtons de pain.

PARMENTIER DE POTIRON ET DE HADDOCK

Pour 4 personnes : 500 g de chair de potiron, 400 g de haddock cru et nature, 200 g de champignons de Paris, 1 bulbe de fenouil, 1 brin d'aneth, frais ou déshydraté, 1 litre de lait, 1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à café de graines de courge déjà torréfiées, que l'on trouve en vrac, 1 pincée de sel et de poivre.

Tailler le potiron en cubes et émincer le fenouil. Les faire cuire 20 min à l'eau salée additionnée de 50 cl de lait et parfumée d'aneth.

Émincer les champignons et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 15 min. Saler et poivrer.

Égoutter le potiron et le fenouil, mixer et réserver.

Retirer la peau du haddock puis le faire cuire à l'eau frémissante non salée, additionnée du restant de lait, pendant 10 min. Égoutter après cuisson, laisser tiédir et émietter le haddock.

Répartir dans 4 verrines : le haddock, les champignons et la purée de potiron sur le dessus ; terminer en parsemant les graines de courge.

Servir aussitôt.

Claire Augagneur



Association Panda Roux Solidarité Népal

par Gérard Gambier

Dans la Petite Gazette n° 105, nous avons interrogé Isabelle Perrier au sujet du trek médical au Népal qu'elle organisait du 16 novembre au 4 décembre 2022. L'équipe est revenue. Bilan !

— Isabelle Perrier, comment s'est passé le trek ?

Comme nous l'avions dit, seize personnes de notre association se sont rendues au Népal avec une équipe médicale complète, cinq accompagnateurs et une équipe népalaise comprenant cinq cuisiniers. Le trek a été riche en aventures.



Il y a beaucoup de problèmes articulaires du fait de leur vie très rude. Les problèmes d'yeux sont très nombreux, ainsi que de l'hypertension et de nombreux cas de mononucléose. Une bonne surprise fut l'absence de malnutrition, mais nous sommes très inquiets à cause d'une grande appétence pour les sucreries, ce qui provoquera à moyen terme de nombreux cas de diabète.



Nous avons dû inverser le trek et les soins car nous sommes arrivés en période d'élections. Or, il est interdit de se déplacer pendant ces périodes et les habitants des autres villages n'auraient donc pas pu venir se faire soigner.

Nous avons été émerveillés par les paysages. Nous étions logés chez l'habitant, dans des conditions très rustiques, mais avec la vue sur les Annapurna, c'était sublime.

- Et les soins ?

- Notre objectif de 1 500 patients, dont 400 enfants, dans trois villages, a été atteint. Avec force gestes et un interprète pour évaluer la pathologie des gens, je les orientais vers le bon praticien.

