



La gazette des J.R.B.

Décembre 2016 – N° 0012

Très belle journée ensoleillée dans le Beaujolais le mardi 11 octobre pour les groupes 2*+, 3* et 4* qui se sont retrouvés pour un pique-nique à l'Auberge du Chatoux (nous nous sommes contentés des extérieurs car les aubergistes ont eu la bonne idée de partir en vacances...)





Très « class » la torpédo !
Nous n'avons pas résisté à un examen de cette belle voiture ancienne..... flambant neuve !!!



Nous avons grappillé quelques grappes qui restaient nonchalamment au soleil d'automne à portée de mains !
Un vrai délice. Plaisir de gourmands !...
Dominique Touillet

Ce même mardi 11 octobre, la 2* regroupant 46 marcheurs (de différents niveaux) a randonnée sur les hauteurs de Sainte Catherine, avec cette fois encore un beau soleil qui nous a réchauffés tout du long, malgré un petit vent frais.

Claude et Gérard M. nos accompagnateurs, ont proposé sur le parcours, aux personnes qui le désiraient, de faire un petit détour pour aller visiter la Grotte de la Madone.



La pause « goûter », toujours appréciée de tous !

Le vendredi 14 octobre a eu lieu la réunion plénière de tous les marcheurs au Centre Social. A notre arrivée, Christine nous a accueillis chaleureusement avec un café ou une boisson fraîche, puis chacun a pris place dans la salle de réunion habituelle. Une grande majorité de marcheurs était présente pour écouter l'introduction de Géraldine, puis chacun des membres du groupe de pilotage s'est exprimé sur les différents projets des JRB. A la fin de la réunion un diaporama relatant tous les bons moments passés ensemble a été présenté à l'assemblée.





Dominique Touillet, Patrick Jésus, Jacques Dubien, Eliane Gudefin et Géraldine Blanckaert (Directrice)

Mardi 8 novembre – Randonnée des Cabornes dans les Monts d’Or :

Une belle randonnée nous attendait dans les Monts d’Or, direction POLEYMIEUX. De beaux paysages très variés, sur les Monts du Lyonnais, sur LYON, sur la vallée de la Saône, sur les Monts du Beaujolais, de quoi ravir les yeux....



Nous avons croisé de multiples « cabornes », petits édifices agricoles faits de pièces sèches, particulièrement bien entretenus, une particularité de cette région. Nous en retrouvons dans le Beaujolais sous le nom de « cadoles » ; en Haute Provence, ce sont des « bories ».

Dominique T.



Les deux groupes regroupant les 25 marcheurs se sont retrouvés au restaurant à POLEYMIEUX.

Nous avons fait mentir la météo qui nous prévoyait des averses car la journée s'est passée sans pluie !



La randonnée à ST SORLIN du 15 novembre a rassemblé une longue file de 44 marcheurs pour la 2*.

Gérard M. Josette D. et Yolaine nous ont accompagnés à travers bois dans plusieurs grimpettes qui nous ont fait perdre quelques calories !....



Pour la randonnée à ECHALAS du 15 novembre, voilà comment Maurice a accueilli une nouvelle marcheuse !..... Tout y est : le gilet jaune, le lieu, les groupes, les petites fleurs et évidemment les petits cœurs dessinés avec amour (on n'en doute pas) !!! Impossible de faire mieux !

La châtaigne en quelques recettes par Régine Fargier

Biscuits apéritif à la châtaigne	Clafoutis aux pommes et à la châtaigne
Préparation : 5 mn Cuisson : 10 mn à four chaud	Préparation : 15 mn Cuisson : 30 mn
Ingrédients : 250 g de farine de châtaignes 125 g de matière grasse 150 g de gruyère râpé 1 œuf de l'eau	Ingrédients : 30 g de farine blanche 70 g de farine de châtaignes 2 pommes 2 œufs 25 cl de lait 1 cuillère à soupe de sucre
<ul style="list-style-type: none"> - Emincer la matière grasse dans la farine - Ajouter l'œuf, un peu d'eau + le gruyère - Pétrir rapidement et faire une boule - Laisser reposer 1 heure - Débiter la pâte en petits biscuits - Mettre au four chaud pendant 10 mn 	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un moule à tarte ou un plat à gratin huilé, disposer les pommes non pelées et coupées en lamelles - Séparément, mélanger les farines et les œufs, puis le sucre et le lait. Verser sur les pommes - Faire cuire 30 mn à four moyen (th6)

Personne à contacter pour transmettre vos photos et commentaires : Irma DUCHAMP

E-mail : irma.duchamp@hotmail.fr - Tel. 06 64 25 68 60