



59660 HAVERSKERQUE

62 rue de Tannay

lombelle@yahoo.fr

Tél : 03 28 50 05 23 – 06 11 38 73 11

LES BREVES

Bulletin d'Information de l'Association

N° 155
DECEMBRE
2019



Atelier cuisine

Prochain atelier culinaire le samedi 14 décembre à 9h00 chez Yves et Marie-Annick Bouquet 32, rue de Tannay à Haverskerque.



Des surprises pour Noël, des idées, des conseils avec **Odile Bazin**, mieux connue sous le nom de la « Cocotte », qui animera cet atelier. La participation est de 20 euros.

A midi, les conjoint(e)s sont comme d'habitude invité(e)s à venir déguster les mets.

L'atelier est à ce jour complet. Mais si vous désirez avoir

l'opportunité de profiter d'éventuels désistements, inscrivez-vous rapidement sur la liste d'attente auprès de Marie-Annick Bouquet au 06 22 40 29 03.



Journée de la laïcité au jardin de l'Ermitte

Nous sollicitons votre aide à l'occasion de la Journée de la laïcité organisée par la Ligue de l'enseignement du Pas-de-Calais le 14 décembre de 10h00 à 16h00.

A cette occasion, nous préparerons des parterres et y installerons des plantes d'agrément. Il y a également beaucoup de travail au Jardin de l'Ermitte à terminer avant la période hivernale, toute aide sera la bienvenue !

Pour celles et ceux qui peuvent nous aider, ce sera le samedi 14 décembre à partir de 10h00, le repas du midi pourra être pris ensemble, dans la serre.

Prévoyez d'être bien couvert, les bottes sont recommandées.

PAR AVANCE, MERCI

Marché de Noël (rectification)

Le marché de Noël du Foyer des jeunes de Saint-Venant aura lieu le :

**Vendredi 13 décembre après-midi et le samedi matin 14 décembre,
Rue de Paris à Saint Venant.**

C'est un marché de Noël de qualité, avec de nombreuses créations artistiques.

Conférence-démonstration-dégustation de la cuisine à l'huile d'olive

Ce vendredi 22 novembre 2019, sur invitation de l'association PJH, retour à Haverskerque pour notre plus grand plaisir d'Amin Grandi pour faire découvrir comment choisir une huile d'olive de qualité, comment la cuisiner, la conserver, etc. Et pour ce faire, rien de mieux que de cuisiner in situ différentes préparations culinaires avec des huiles vierges extra d'exception, les huiles Hovéa, et de les faire déguster.



Tous les participants ont ainsi pu savourer les différents fruités de ces huiles, apprendre à distinguer les attributs organoleptiques de chacune, le fruité, l'amertume et le piquant, et découvrir et comparer ce qu'elles apportent aux préparations les plus diverses.

Délicieux toasts garnis de tomates séchées, petits artichauts, gousses d'ails grillées, purées, pâtes au pesto, le tout réalisé avec ces huiles d'olive a été dégusté et très apprécié. Et chacun se souviendra de la glace à la vanille

avant et après l'ajout d'un filet d'huile d'olive : véritable exhausteur de goût, l'huile d'olive renforce le parfum de la vanille. Amin nous confiera que l'huile d'olive Hovéa fait également merveille pour sublimer de nombreux desserts : mousse au chocolat, tiramisu, etc. Vraiment étonnant !

Autre surprise apportée par Amin : le fruité vert millésimé 2019 issu de la toute nouvelle récolte d'olives vertes débutée en septembre, à Hergla en Tunisie : en dégustant cette huile toute fraîche, chacun a pu percevoir l'arôme caractéristique de l'herbe tout juste coupée ou encore de la pomme verte et de la feuille de figuier.

Un très grand merci à Amin et à Aurore pour cette soirée très instructive pendant laquelle de nombreux conseils et explications ont été donnés. Merci pour leur disponibilité et générosité.

Art floral de novembre 2019



Ces 22 et 23 novembre 2019, reprise pour notre plus grand plaisir des ateliers d'art floral animés par Chantal Brief qui partage son savoir-faire et sa passion en initiant d'autres amoureuses des fleurs à la pratique de cet art (les hommes sont bien sûr les bienvenus, mais ils se font rares)...



Chaque atelier est différent par le choix même de la composition à réaliser que les participants découvrent à chaque fois avec ravissement à leur arrivée.

Cette activité s'adresse aussi bien aux créatrices confirmées qu'aux novices. Accompagnement pas à pas assuré pendant tout le processus de création : découverte des plantes utilisées (noms, caractéristiques, senteurs, etc.), moussage, verdure, fleurissement et customisation, le tout dans une ambiance très conviviale.



A la fin de l'atelier, chacune repart avec la satisfaction d'avoir créé de ses propres mains et d'avoir passé un beau moment. Beauté, fraîcheur et parfaite harmonie des végétaux, associées au travail manuel, concourent en effet à se libérer l'esprit et à s'évader le temps de l'atelier.

