

Par bonheur nous avons échappé au menu concocté par



LA GRANDE CUISINE DE SAINT GERMAIN DES PRES
Restaurant "Grande Ceinture" Chez EMMANUEL

AVEC SON SUPER MENU

Impôts salés
Libertés Grillées
Assiette de promesses soufflées
Petits Salaires
Salade de Baratin

Plateau de Chômage

Flambée des Prix
Et sa Gelée de Crédits

VINS

Domaine Marlène 2016 Blanc Corsica

Bordeaux Château La Borne 2000

Vin Jaune Henri LE Maire

Champagne Baron Edouard

(mise en tôle dans les caves du Château)

Note à présenter à la MSA Mutuelle Sénateurs Avachis

(Palais du LUXE en Bourse Paris VI)

(dans l'espoir de quelques Larchesses... ???)

Mais un LAMBERT pouvant en cacher un autre (et même UNE AUTRE ...) nous étions 85 durs à cuire à nous presser dès dix-neuf heures trente à l'Espace Lyautey à VAUCOULEURS pour découvrir les originalités culinaires de ce dernier soir de 2019 à mille lieues de ce menu de saison par ailleurs.

Notre président toujours aussi « Abraracourcix avec ou sans bouclier » en gardien des bonnes pratiques de la convivialité, reconnu comme tel par l'ensemble de ses troupes, plaça l'auditoire dans les conditions optimales de départ de la désormais rituelle randonnée gastronomique qui conduit selon un balisage savant entre mets et vins, les membres du Club vers les versants de l'année suivante azimut Nouvelle Année.

Le pré repérage de ce parcours consista en un tour de chauffe apéritif toute une succession d'amuses-bouches chaudes et froides préparées par nos traiteurs bénévoles Myriam et Roger, le tout servi avec du Champagne à volonté.

L'entrée en course a vu la mise en action des GPS (Gourmets Particulièrement Stimulés) par

L'ODE A LA MER HOMMAGE RENDU AUX PRODUITS DU SEPTENTRION

A travers un Quatuor Marin,

Huitres en veux-tu, en voilà encore,

Homard en Bellevue, Pépite du Nord,

Saint Jacques plancha embrochées « à la Matador »,

En verrine, truite et caviar de truite, en plein accord

LA GLORIFICATION DES SALAISONS ET FUMAISONS DU SUD

Foie gras comme à la maison,

Délice de Parme, Hommage au noble jambon,

Rillettes de canard en tenue blini truffées, Gloire au Sublime Champignon,

Œuf de caille, Crémeux au Pesto, Ricotta en douce cohésion,

LE LEGITIME ELOGE RENDU AUX CRUDITES RAFRAICHISSANTES

Tiercé betterave rouge, avocat, graine de pavot en verrine servis,

Fonds d'artichauts garnis,

Asperges, cœurs de palmiers rafraîchis.

La suée de l'alambic est venue à pic marquer cette longue étape du premier service, telle les « pauses Bonbec » de Marie-Jeanne et des collaboratrices occasionnelles.

A minuit tapante, la farandole des vœux d'usage où chacun a fait un bisou ou une cordiale poignée de mains à chacun des 84 autres convives, ce qui nous a pris de longues et agréables minutes

Mais bon sang meusien ne saurait mentir, et les travaux de bouche (pas la Guerre d'Irak rassurons-nous) reprennent le dessus après ce balisage intermédiaire du parcours gastronomique sous les auspices du Fruit d'Or.

LES PLATS DE RESISTANCE NOUS GUETTENT AUX DETOURS DU PERIPLE GOURMAND

Les tablées sont appelées dans un joyeux brouhaha à rendre hommage aux Grands Fleuves qui irriguent notre Belle Région les Trois M majeurs (Meuse, Meurthe, Moselle) à travers le retour de pêche du Sud Meusien dont la

préparation d'un silure d'une belle taille (vue la tête présentée après dégustation) vient chatouiller les mémoires et palais des convives, en particulier la sauce savoureuse façon Roger.

Hommage également à la Terre Meusienne paradis des mycologues, mycophiles et mycophages de tout poil avec ces délicieux « morillons » qui viennent de leur nappage onctueux les filets de caille bretonnes.

Poussant plus loin notre parcours nous gagnons la Meuse Terre de Fromages et de Fromageries depuis des siècles dans une Grande Région elle-même très généreuse de ces produits de son Est (Munster) à son Ouest (Chaource, Cendré des Riceys). Il est procédé à une petite remise en condition verte sur un mesclun qui héberge fort à propos les produits du fromager .

Ce rafraîchissement bienvenu ouvre la voie d'une orgie de desserts, désormais attendue chaque année avec une impatience mal dissimulée. C'est ainsi que nous entrons dans le dernier quart du parcours la **traversée du dessert** savamment orchestrée par notre duo **M et R**.

La notoriété des profiterolles n'est plus à faire et les convives croulent sous les douceurs de la Nouvelle Année.

Les solides estomacs soumis au ressac salé/sucré se rafraîchissent à propos d'une salade de fruits frais bienvenue.

Sans oublier notre Maître Sommelier Gilles qui nous a servi un blanc de Bourgogne de Rully et Un Rouge de Bordeaux Montagne-Saint Emilion

Entre les plats, le disc-jockey Fred fait sortir de table les danseurs avec des rythmes endiablés de marches, valse, madisons, dicos et mêmes des twists où inévitablement notre Guitou ne se sent plus jusqu'à enlever sa chemise.

Nous avons eu l'immense surprise de recevoir la visite d'une troupe, les CRAZY GIRLS en provenance de LAS VEGAS.

Sous la direction de la chorégraphe Chantal et de la Maître de Ballet Yoyo, les danseuses Trucula BONBON, Nana VELOUR, Lolita KISS, Marta VON KRUP, Lola VIGOROSA, Coco PERVERSA nous ont offert un spectacle en noir et blanc, qui a tellement plus qu'il a été bissé.

Après les dernières danses, vers 04 h 00, il est malheureusement temps de se quitter...

L'Art de la Fête Gastronomique ne date pas d'hier en témoigne ce tableau de Jan Brueghel l'Ancien de 1618



Belle réussite aussi pour nos festivités avec au Guide Hachette de l'amusement **LA NOTE DE 20.20**

On ne pouvait y échapper car nous venions de basculer dans L'AN NEUF qui rapporte VINGT

Merci à tous les échelons de la **BSP Brigade Spéciale du Pied** qui ont contribué à l'excellence festive et fraternelle de ces agapes et notamment les « Forces Spéciales » du Bien Manger et Bien Boire que l'on reconnaîtra pour leurs qualités humaines et professionnelles à travers cette citation d'un Humaniste du Goût et du Savoir Faire, de l'Excellence quoi

[MONSIEUR Paul Bocuse « Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. »](#)

Michel W.