



Vendredi 19 juin 2020

ÉDITO

Le Petit Echo des Masqués prend des vacances d'été !

Nous revenons en septembre, avec une nouvelle formule, mixte de l'Echo du Rocher traditionnel depuis 1969 et du Petit Echo des Confinés puis des Masqués, nés en mars 2020 !

Continuez à prendre soin de vous ;
Que cet été vous soit léger, souriant ! Vive Saignon !

Corinne



Comité de rédaction

- Juliette Berroteran, 06 71 47 37 84
juliette.berroteran@gmail.com
- Yvette Boquet, 07 87 42 22 94
ylo1@orange.fr
- Myrianne Desrousseaux, 06 81 49 13 11
myriannedesrousseaux@gmail.com
- Corinne Détroyat, 06 79 61 04 95
corinne.detroyat84@gmail.com



LA MAIN VERTE



Sur le plateau des Claparèdes, un soir d'orage, Robert Caracchioli a saisi le tourbillon. Autant de fleurs plus ou moins sauvages : lavandin, sauge sclarée, pastel des teinturiers, millepertuis, sauge des prés...

NOUVELLES LOCALES...

le succès c'est
comme l'échec,
il faut s'habituer!



Pierre Jaccard telapinphilosophe.com



- **Buoux** : mauvaise actualité, le Bistrot du Village, mené par Nath et Manu, ne rouvrira pas. Une expérience originale qui se solde par un échec, malgré son importance humaine.
- **Lauris** : bonne nouvelle, apéro champêtre pour l'ouverture du Café villageois, café associatif par/pour ses habitants, en prolongement du marché des producteurs.

Lauris



- Pour vos démarches administratives, **Le Lien**, bus intercommunal itinérant des services publics, 1er et 3ième mardi du mois, sera sur le parking du Pasquier, de 9h à midi, Proposé par la Communauté de communes Pays d'Apt Luberon (04 90 04 49 70)
- **La Fête des Terrasses**, le 1er juillet, entre 18h et minuit ! La Région Sud crée une grande fête pour célébrer les terrasses, symboles de convivialité, d'apéro et de liberté retrouvée, autour des valeurs de partage pour redonner vie à nos terrasses ! Tous ensemble, aux côtés des restaurants, des bars ou des cafés, privés de leurs fidèles clients pendant presque 3 mois. Fêtons le retour à la vie ! Saignonnais, venez, réservez votre table !
 - « **Chez Christine** » 04 90 04 50 10 ou 06 88 78 32 09
 - **Le Bistro du Coing**, 04 90 05 16 01 ou 07 86 89 43 43
 - **Le Comptoir de Balthazar**, 04 90 04 63 55
 - **Le Petit Bouchon**, 06 34 28 36 41 ou 04 90 75 15 65



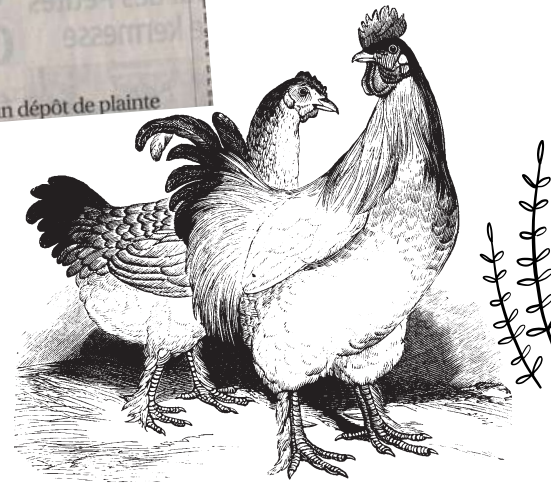
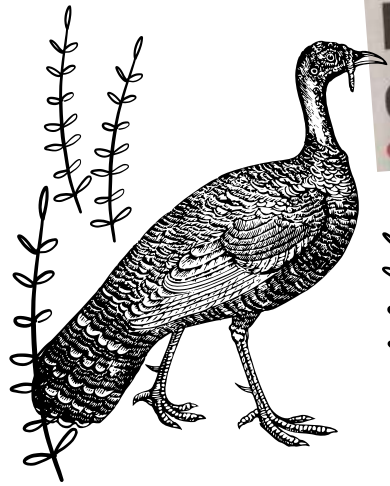
Chaque semaine, nous présenterons l'un des talents d'artistes ou artisans de Saignon

Véronique Bizard est photographe, ici à Saignon et à Paris. L'univers du rêve y est présent.

Elle s'intéresse aux rapports entre l'homme et la nature. Son regard intérieur s'exprime à travers le dé clic de l'appareil, son cadrage interpelle émotion et beauté. Elle « ose ». Alice est au pays des merveilles. «Une photo, c'est un fragment de temps qui ne reviendra pas », Martine Franck



Corinne



Autre devinette pour les Amoureux de Bacchus

En attendant la prochaine session d'Œnologie...

- 1. Mon nom évoque une extase indicible. Je suis français.
- 2. Le coteau sur lequel je suis élevé est plus réputé pour ses grands vins blancs (Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, Meursault). Mes vins sont sombres presque noirs aux tannins masculins, profonds et denses.
- 3. Cadeau de la nature et particulièrement de la déesse des fruits et des jardins.
- 4. Je suis entourée de « climats », coincée entre Volnay et Beaune.

Qui suis-je ?



Geneviève



Pour le jeu de la semaine dernière,
la Maison de Bernard Ollivier était l'ancien
Café Tabac Ollivier

Si vous avez des photos anciennes des autres maisons
du village, n'hésitez pas à nous les envoyer!

Besoin d'une idée cadeau ?



IDÉES RECETTES



Ile flottante de Gaspacho

3 poivrons rouges, 3 tomates, 1 c à s vinaigre balsamique, 2 c à s huile olive, 1 c à c sucre roux, 2 c à s feuilles de céleri, 3 blancs d'œufs, 5 g sucre, sel, poivre

Coupez et épépinez les poivrons, les faire blanchir 5 mn. Pelez et épépinez les tomates. Mixez poivrons et tomates dans un blender. Ajoutez l'huile, le vinaigre, le sucre roux, salez et poivrez.

Réservez au frais environ 1h. Hachez les feuilles de céleri. Battez les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez le sucre, fouettez toujours, incorporez le céleri.

Prélevez le blanc en neige, déposez quelques portions dans une assiette. Mettez à chauffer 30 s au micro-ondes, à la puissance maximale. Une fois les blancs refroidis, découpez les pour leur donner la forme souhaitée.

Versez le gaspacho dans chaque verre, déposez dessus une portion de neige au céleri.

Myrienne

Salade de pêches et fraises

3 pêches jaunes ou blanches, 500 g fraises, 1 citron jaune non traité, 75 g sucre en poudre, 1 dl eau, de la menthe fraîche, pistaches concassées (facultatif)

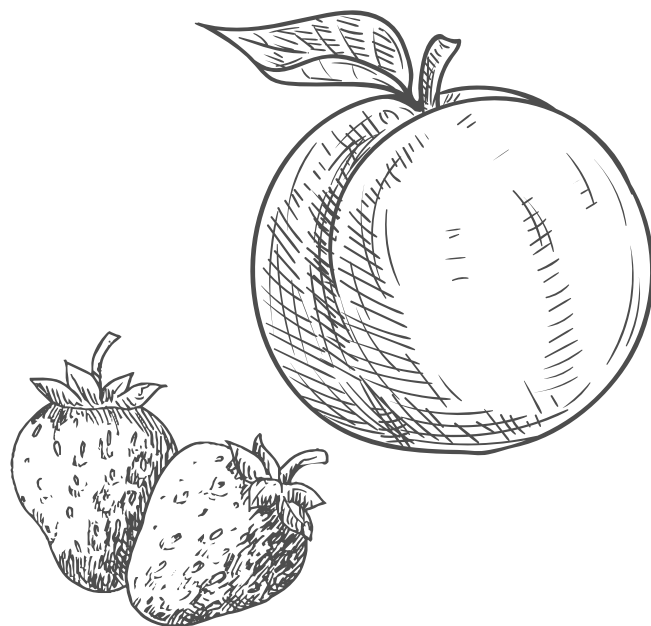
Découpez les fraises en 2 et les pêches pelées en lamelles. Les mettre dans un saladier.

Préparez le sirop : dans une casserole, 75 g de sucre, 1 dl d'eau, 1 c à s de jus de citron et quelques zestes. Portez le jus à ébullition. Ajoutez les feuilles de menthe ciselées et laissez cuire 5 mn. Hors feu, laissez infuser 10 mn.

Filtrez le sirop encore tiède au-dessus du saladier de fruits, mélangez délicatement avec les fruits et réservez au frais 1h avant de servir.

Dans chaque coupelle, posez une feuille de menthe entière ou des pistaches concassées.

Myrienne



NE PERDONS PAS CONTACT



CET ÉTÉ, REJOIGNEZ LE GROUPE
"WHATSAPP INTITULÉ
"ATELIER CRU ET CUIT"



Vous y trouverez régulièrement mes recettes et astuces, pour une cuisine plus gaie, plus originale !

Myrienne

RESTONS EN CONTACT !

Pour la prochaine parution du Petit Echo des masqués, n'hésitez pas à nous envoyer vos idées, suggestions, propositions de jeu collectif ou autre à l'adresse suivante: foyer.rural.saignon@gmail.com