

## Repas du 15 mai 2014

### Menu

Salade grecque

Moussaka

Halva à la semoule

Salade d'oranges à la cannelle

Café, thé et autres boissons habituelles à disposition

-----  
Annick est à l'œuvre depuis 8h. pour préparer la cuisine et le coin café. Elle se charge également des diverses décorations pour la salle. Dès 10h., Antoine et Annick installent les tables et Clarisse prépare les oranges.

L'épicière grecque, de l'épicerie de la Rosiaz, nous amène la moussaka en 2 voyages. Au total, nous aurons trois grands plats de cette belle préparation à proposer.

Lorsque l'heure fatidique arrive, nous servons l'apéro, qui comprend, entre autre, du tarama et du tzatziki. Seul bémol, il y a des gens qui rangent des verres pas propres dans les armoires !! L'animation bat son plein et les convives arrivent de plus en plus nombreux (22 au total). Ça parle dans toutes les langues, même en grec !

Dès 12h15, nous passons à table pour déguster une salade grecque. Quel délice et surtout avec l'huile de là-bas !

Puis Marie-Jeanne découpe la moussaka et tout le monde se réjouit de la goûter. Une grande discussion s'engage à la vue de ce plat. Contient-t-il des pommes-de-terre ou pas ? En effet, la recette pouvant varier d'une région à l'autre de la Grèce, les gens s'interrogent et les avis divergent. Une couche de pommes-de-terre à la base de la moussaka qui nous est servie surprend mais enfin c'est très bon et ça remplit le ventre du plus affamé.

Quel plaisir de voir arriver les desserts. Salade d'oranges à la cannelle et halva à la semoule. Je trouve ce dernier plat très spécial pour ma part, mais, comme toujours, on aime.

Le café et le thé et un bricelet au mastic (spécialité de l'île grecque de Chios) terminent ce bon repas.

Alfred Meyer