

Repas de janvier 16.01.2014

Mousse au thon et salade

Lasagnes végétariennes

Mousse au chocolat et crème Chantilly

Boissons habituelles plus café, thé, tisane

Dès 9 heures, Annick et Odette s'affairent à la cuisine pour cuire les légumes et préparer les plats de lasagnes. Différentes sauces ont été préparées la veille à la maison.

Antoine m'aide à installer les tables et je me charge de disposer les sets en papier, assiettes et couverts.

Une petite pause café est la bienvenue et nous apprécions beaucoup les croissants amenés par Antoine. Petit à petit, les «petites mains » arrivent et la cuisine se remplit. 20 personnes s'étaient inscrites mais finalement 21 personnes, dont deux nouvelles, sont présentes pour le repas de ce jour.

A 11 heures nous sommes déjà une douzaine de convives et François nous sert l'apéritif. Beaucoup de discussions, sur des sujets divers, se tissent et créent une bonne ambiance. Les derniers participants arrivent et chacun prend sa place autour de notre grande table.

La mousse au thon se présente à merveille avec sa délicate gelée au citron. Rien que de la voir, l'estomac crie famine ! Elle est délicieuse et très fine et, au vu du silence dans la salle, elle rencontre beaucoup de succès.

Nous passons aux lasagnes qui sont faites de deux façons différentes et promettent d'être goûteuses. Elles sont également appréciées par l'ensemble des participants. Magnifiques plats, mais trop généreux, comme souvent.

François est un excellent sommelier et sert généreusement l'assistance.

Le dessert s'annonce royal : la mousse de chocolat noir est très bonne, pas écoeurante et joliment servie surmontée d'un nuage de crème Chantilly. Quant au subtil gâteau fait à base de noisettes, amandes, semoule fine de couscous, cannelle et eau de rose, il nous transporte sur les bords du Nil.

Un café (accompagné de délicieux pralinés) s'impose pour faire descendre toutes ces bonnes choses !

Alfred Meyer