



L A P L U M E



VŒUX DE L'ASSOCIATION

SOMMAIRE

- ◆ Voeux
- ◆ Quelques rappels
- ◆ Des contrebandiers à Valaury
- ◆ Calendrier
- ◆ Recette
- ◆ Remerciements

Que 2020 vous apporte ainsi qu'à vos proches joie, bonheur, santé et réussite !

Que cette année, soit une année de partage, de sérénité mais aussi d'engagement pour la préservation de la nature et de notre environnement.



QUELQUES RAPPELS

Nous vous rappelons que vous pouvez consulter notre site internet :

<http://lehameaudevalaury.over-blog.com/>

Nous rappelons également aux retardataires que vous devez vous acquitter de votre cotisation : 20 € par adhérent

Prochainement création d'une page facebook

DES CONTREBANDIERS A VALAURY

Nous avons vu précédemment comment le café de Valaury nommé « le Fraternel » aurait dû être fermé en 1854 suite à de fréquentes bagarres.

Mais grâce à Jean-Claude Vincent et ses nombreuses recherches, nous savons que d'autres bagarres ont eu lieu quelques années auparavant, sous le règne de Louis XV.

Dans les paroisses de la Vallée du Gapeau, les cabarets étaient souvent fréquentés par des contrebandiers qui vendaient des marchandises illicites. Ils étaient pourchassés par les « gabelous » (les douaniers d'aujourd'hui). Ceux-ci étaient chargés de contrôler la gabelle, impôt prélevé sur le sel. Donc en 1718, une bataille eut lieu au hameau de Valaury entre les « coquins » et les « gabelous ». On ne sait qui fut vainqueur mais en ce temps là, on peut imaginer facilement que les fraudeurs passèrent une partie de leur vie au bagne de Toulon.

CALENDRIER 2020 (PRÉVISIONNEL)

Samedi 8 février à 11 h 00 : Réunion publique sur la Place de la Chapelle concernant l'organisation du Vide-Grenier de cette année

Dimanche 5 avril : Sortie botanique du Hameau à la sources suivie d'un goûter

Vendredi 29 mai à partir de 18 h 00 : Fête des voisins sur la Place de la Chapelle

Samedi 27 juin à partir de 18 h 00 : Repas de l'Association

Samedi 22 août à partir de 21 h : Soirée contes

Dimanche 23 août toute la journée : Saint Louis

Week-end du 19 et 20 septembre : Journées du patrimoine sur le thème des cloches (exposition)

Dimanche 13 décembre à partir de 15 h 00 : Castagnade

Des randonnées seront organisées mais les dates ne sont pas encore définies

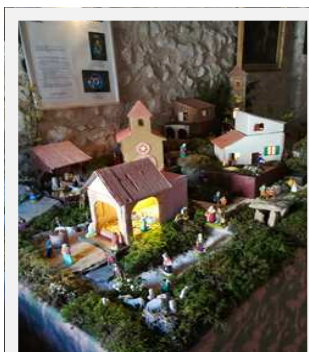
RECETTE – ALOUETTES SANS TÊTE

Non, ce ne sont pas des oiseaux décapités mais de simples tranches de viande de bœuf ! Ce plat typiquement Provençal ressemble de loin aux paupiettes.

Ingrédients pour 4 personnes : 12 tranches fines de paleron de bœuf, environ 15 cm de diamètre. 200 gr de lardons maigres ou de la poitrine coupées en petits morceaux. 4 tomates, 1 oignon 1 boîte de concentré de tomates
1 carotte (facultatif) persil frais, 1 bouquet garni, (laurier, thym etc.) 4 gousses d'ail, vin blanc sec et 1 morceau de sucre.



- ⇒ Ecraser les gousses d'ail, ciseler 1/2 bouquet de persil, mélanger cette persillade avec les lardons.
- ⇒ Sur une planche, étaler une tranche de viande et la taper avec le plat d'un couperet pour bien l'aplatir.
- ⇒ Déposer une noix de farce et rouler en paupiette, ficeler, ou agraffer avec une pique en bois.
- ⇒ Dans une cocotte en fonte, faire légèrement roussir l'oignon haché dans de l'huile d'olive, puis ajouter les alouettes et faire dorer. Puis les mettre de côté.
- ⇒ Peler, épépiner et tailler les tomates en dés, les ajouter aux oignons avec le concentré de tomates, la carotte coupée en fines rondelles, le bouquet garni, le morceau de sucre, un verre de vin blanc, du sel éventuellement.
- ⇒ Faire partir à feu vif puis abaisser le feu et laisser réduire pendant une vingtaine de minutes.
- ⇒ Déposer les alouettes dans la cocotte, ajouter un peu d'eau ou de vin blanc et laisser mijoter à feu très doux pendant 2 heures à couvert.



REMERCIEMENTS

Nous adressons nos plus vifs remerciements à Bernard HIBON qui cette année encore nous a fait profiter de sa fabuleuse crèche installée dans la chapelle pour le plus grand plaisir de tous.