

## Rencontre d'automne ACE/ACR en Limousin – Poitou – Charentes

Octobre, les vallons de Charente sont entrés en automne tandis que les premiers brouillards s'accrochent au fond des pentes. Au pays de l'Ugny (1) ronronne la vendange. Celle qui a laissé serpettes et ciseaux au profit des batteurs égrainant les fruits de Bacchus. Dans ce décor que quelques rayons de soleil s'acharnent à déchirer, ils viennent du Limousin, d'Aunis, de Saintonge, des Charentes et du Poitou pour leur rencontre, celle de l'amitié et de la convivialité.

Dominant le paysage le « Père Alfred » en son auberge, les attend.

Autour de la rustique table en bois de chêne, chacune et chacun est invité à l'échange. D'abord des nouvelles des amis qui n'ont pas pu venir, de ceux qui hélas, ne viendront plus, mais aussi, c'est là le réconfort, de ce qu'il est permis d'envisager pour les jours à venir. En dépit des problèmes conjoncturels, l'appartenance domine. La Poste et Orange sont observés avec le réalisme de citoyens qui ont parfois du mal à se reconnaître dans les milieux qui furent leurs vies professionnelles. Sauf exceptions les collègues « Actifs » ont obligation d'être encore plus actifs et oublient que rapidement, trop rapidement peut être, ils rejoindront ces retraités. La volonté de dialogue existe mais trop nombreux sont les prétextes pour qu'il n'ait pas lieu. Puissent les brouillards du moment se lever bien vite, telle est la conclusion optimiste qui anime les 27 participants.

Mais pendant plus d'une heure trente la cuisinière du « Père Alfred » a travaillé. Les senteurs et les arômes de la cuisine invitent à la convivialité. Moment privilégié où les visages sont épanouis, où fusent quelques confidences dans le dédale des plats d'un menu de la ferme.

### RENCONTRE D'AUTOMNE ACR – ACE

1<sup>er</sup> Octobre 2014

« La table du Père Alfred »

#### MENU

Apéritif :

*Sans alcool ou Kir ou Punch*

Entrées :

1 - *Assiette campagnarde*

2 - *Civet de volailles*

Trou du milieu :

*Canard rôti et son gratin*

*Dauphinois*

Salade et Fromages :

Dessert :

*Tarte aux pommes maison*

*Café ou Brûlot Charentais avec sa*

*Part des Anges*

*Vin de Pays Rouge et Rosé*



Alors, dans l'esprit de ce que décrivait Guy de Maupassant arrive le moment du brûlot...charentais bien sûr! Baptême pour les uns récidive pour les autres. L'alcool enflammé consume le sucre et chauffe le café de la tasse avant que le produit de la combustion rejoigne le breuvage sur lequel flotte la « part des anges ». « Un brûlot mon gendre, ça vous chauffe la tripe et ça vous nettoie la tête » écrivait le conteur. Mais dans un domaine privilégié la Charente possède aussi des pôles artisanaux et culturels. Le choix de la visite de la tonnellerie ALLARY avait été retenu pour voir comment un chêne de la forêt de Tronçais peut devenir le réceptacle d'un nectar d'une maison de négoce des eaux de vie et du Cognac en particulier. Dans ce site artisanal, depuis cinq générations, on fabrique des tonneaux et des cuves.



(1) Cépage qui sert à élaborer le vin qui sera distillé en eau de vie.

(2) Gros grain pour élever les alcools – Petit grain pour le vin.