

19^{ème} MEETING BOURGOGNE

Club Coupé



Du 08 au 10 mai 2010

La Bourgogne en coupé 406

- 41 coupés 406 et un coupé BMW se sont donnés rendez vous à Vézelay le samedi 8 mai pour démarrer leur 19e meeting en Bourgogne. En temps que nouveaux venus nous avons pu constater un accueil particulièrement chaleureux de la part des anciens.



- Nous étions 78 personnes à y participer dont la plus jeune, Marie, qui aborde bientôt ses 3 mois, sans oublier également nos amis étrangers : Mario (Suisse, qui a eu bien des soucis de pneumatiques...), Jan (Allemagne), Wim et Anneke (Hollande), Tim (Royaume Uni), sans compter le chien du président et d'Island.

- Le temps étant frais et le ciel légèrement nuageux, c'est avec bonheur que nous nous installons à l'Auberge de la Poste et du Lion d'Or pour déjeuner et faire connaissance entre membres du Club Coupé 406.





- Après avoir parcouru la Grand Rue de Vézelay qui monte vers la Basilique du XII^e siècle, nous avons visité celle-ci en compagnie d'une sœur guide passionnée par l'histoire de cette basilique ayant, dit-on, abrité les reliques de Marie-Madeleine.





- Construite en haut d'une colline nous avons pu y admirer le paysage environnant.

- En fin d'après-midi, le convoi des coupés 406, mené par Patou 71 du 89 d'une main de maître, se dirigea vers le château d'Époisses pour une dégustation du fromage du même nom et une visite :

Du colombier encore dans un excellent état avec son escalier giratoire particulièrement astucieux

ainsi que des chambres ou Henri IV, Madame de Sévigné et bien d'autres dormirent



- Malgré l'accueil fort sympathique, peu de personnes du Club n'ont semblés souhaiter s'y relaxer sous les yeux de ces illustres ancêtres plutôt revêches.



- Le dîner et le repos se firent à l'Hôtel IBIS de Beaune mais nous n'avons pu profiter de la piscine extérieure car le temps froid était de la partie.

Dimanche 09 mai 2010

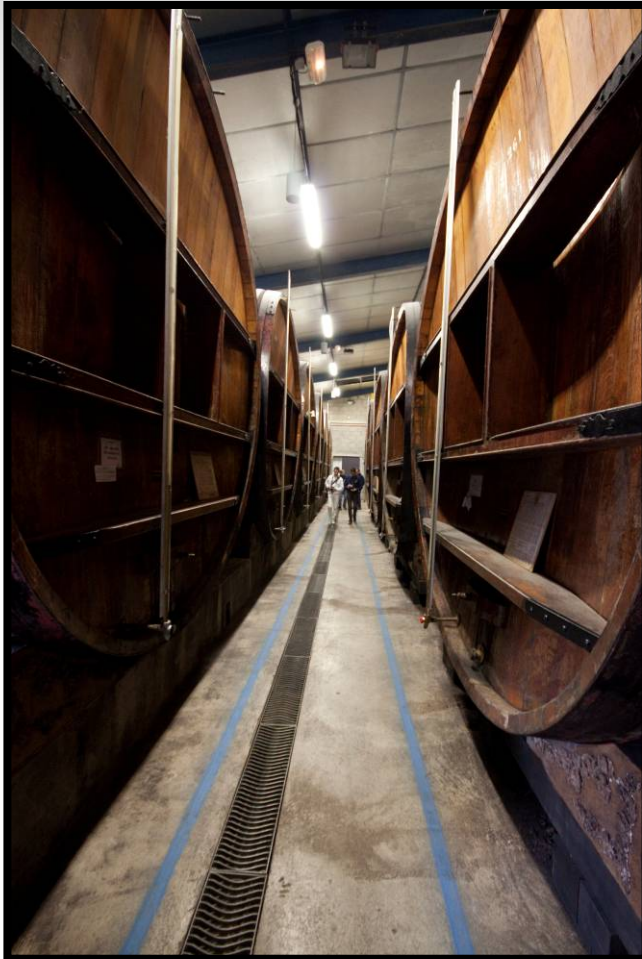
- Dimanche, dès 8h30 Patou 71 reformait le convoi pour se diriger vers Nuits Saint Georges.



- Devant le bâtiment moderne du Cassisium Védrenne, les coupés 406 les « sept ans d'Annie», (les settant'anni) se réunirent pour prendre une photo.



- Mais vite ! Un futur retraité, ingénieur agro alimentaire chez Védrenne, nous attend pour une visite pleine d'enthousiasme de l'usine. Les ouvriers y sont en WE dès le jeudi 16h ...



- Après avoir dégusté les spécialités à base de cassis et autres sirops de fruits, dans une ambiance musicale jeune et sympathique, de nombreuses personnes passèrent au magasin de vente pour y acheter : ratafia, apéro divers, alcool d'amande, moutardes et vinaigres parfumés etc.
- C'est toujours dimanche, nous continuons en convoi.
Patou71, comme à son habitude, demande qu'un coupé 406 bloque la circulation successivement au rond-point, au carrefour... afin que toutes les voitures se suivent en direction du restaurant Doubs Rivage à Charrette –Varenne puis en direction de l'Ecomusée de la Bresse Bourguignonne.



- Découverte de nombreux meubles d'époque (vaisseliers, horloges ...)



Lundi 10 mai 2010

- Le lendemain lundi, Marie toujours aussi sage, nous accompagne chez la Veuve Ambal pour y déguster le Crémant de Bourgogne mais elle et sa maman déclineront les bulles.





- Le ruban de coupés 406, suivi par le coupé BMW de Guillaume, toujours amoureux des coupés 406 et de la convivialité des meetings, continue de traverser les vignes en direction du château de Savigny les Beaune pour y déguster les vins de la propriété, déjeuner et visiter les nombreuses expositions de motos, voitures Abarth, camions de pompiers et avions de chasse .





- Le soleil nous fait enfin un clin d'œil, durant une petite demi-heure le ciel s'éclaircit et nous en profitons pour nous dire au revoir et au prochain meeting d'octobre en Aveyron.

■ D'ici là Messieurs :

Lustrez bien vos carrosseries, soignez vos moteurs et n'oubliez pas celles qui partagent les kilomètres : vos femmes... Bichonnez les aussi !!!

■ Pour vous mesdames, voici quelques recettes de chefs bourguignons :

- Tartare de tomates, crevettes et chantilly d'avocat
- Veau fermier cuit rosé jus de yuzu
- Macarons multicolores

MISE EN BOUCHE

TARTARE DE TOMATE CREVETTE ET CHANTILLY D'AVOCAT

POUR 4 PERSONNES

- 3 belles tomates
- 1 avocat mûr
- 12 crevettes roses
- 6 càs de crème chantilly (nature)
- 4 càs d'huile d'olive au citron
- 1 bâton de citronnelle fraîche
- 2 biscuits « Tuc »
- Paprika
- Jus de citron

1. Monder les tomates à l'eau bouillante pendant quelques secondes. Retirer les pépins puis couper en petits dés. Décortiquer les crevettes.
2. À l'aide d'une cuillère à soupe, retirer la chair de l'avocat. La passer à la passoire étamine fine pour obtenir une pulpe. Mélanger avec la crème montée. Ajouter quelques gouttes de jus de citron. Saler et poivrer.
3. Couper les crevettes en morceaux. Mélanger avec les tomates, saler et poivrer. Compléter avec une cuillère à
4. Dresser en verrine, compléter avec la chantilly d'avocat. Finir avec une pointe de paprika et les « Tucs » en miettes.

Astuce : Servir très frais avec d'autres poissons crus (St Jacques, Saumon...).

soupe de citronnelle hachée finement et l'huile d'olive au citron.

VEAU FERMIER CUIT ROSÉ

JUS DE YUZU

LASAGNES DE QUEUE DE VEAU

POUR 4 PERSONNES

- 600g de carré ou quasi de veau dénervé
- 1 queue de veau taillée et ficelée
- 2 lasagnes de 15x20cm
- 4cl de jus de yuzu ou pamplemousse
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère de concentré de tomate
- 1 branche de thym
- 3cl de vinaigre balsamique
- 2cl d'huile de pépin de raisin
- 10g de beurre
- Sel, poivre du moulin
- Persil

1. Ciseler l'échalote et l'ail. Saisir les morceaux de queue de veau à l'huile dans une sauteuse. Ajouter l'échalote, l'ail et caraméliser le tout.

2. Ajouter une cuillère de concentré de tomate, la branche de thym et du persil puis déglacer au vinaigre balsamique.

3. Mouiller le tout à hauteur d'eau et cuire à couvert environ 2 heures à feu doux. Après la cuisson, effiloche la queue de veau.

4. Cuire les lasagnes et les tailler en rectangle. Superposer les lasagnes et l'effiloché de queue de veau et ajouter

éventuellement des oignons confits ou du concentré de tomate.

5. Passer les jus au chinois et les réduire puis ajouter le jus de yuzu. Saisir le veau sur chaque face environ 2 minutes et les trancher en deux.

6. Dresser sur une assiette les lasagnes, le veau et arroser le tout du jus de yuzu puis agrémenter de quelques légumes de saison.

Astuce : Pour bien réduire, écumez le jus de veau et ajoutez le jus de yuzu en fin de cuisson.

MACARONS MULTICOLORES

POUR 20 MACARONS

- 125g de poudre d'amande
- 125g de sucre glace
- 38g de blancs d'œuf montés
(soit un peu moins d'un blanc)
- 41g de blancs d'œuf crus
(soit un peu plus d'un blanc)
- 112g de sucre semoule
- 37ml d'eau
- Colorant alimentaire

1. Mixer finement la poudre d'amande et le sucre glace. Les passer au tamis.

2. Porter à ébullition l'eau et le sucre semoule dans une casserole et cuire le sucre jusqu'à 121°C.

3. Pendant ce temps, monter la moitié des blancs d'œuf en neige et lorsque les blancs commencent à monter incorporer le sucre cuit pour faire une meringue. Continuer de fouetter jusqu'au refroidissement de la meringue.

4. Pendant ce temps, mélanger le « tant pour tant » (sucre glace et poudre d'amandes) avec l'autre moitié des blancs d'œuf crus afin d'obtenir une pâte épaisse et homogène et ajouter le colorant.

5. Incorporer une petite quantité de meringue à la « pâte d'amande ». Puis incorporer le reste de la meringue délicatement.

6. Remplir une poche à douille avec l'appareil à macarons et plaquer les macarons.

7. Enfourner dans un four à 180°C puis baisser le four à 140°C. Cuire 4 minutes, retourner la plaque et cuire à nouveau 4 minutes. Les macarons sont cuits lorsqu'ils se décollent du papier cuisson.

8. Enfin garnir les macarons avec une ganache au chocolat, une marmelade à la framboise, un caramel au beurre salé ou encore tout autre ganache de votre choix.

AU REVOIR et A BIENTOT.

Rédaction :	AS94 & MAJDA
Infographie :	Enzo
Photos :	403Boy
	Bahia
	Bobby
	Enzo
	PascalM
	Tonton Lainlain

