

MAIRIE DE REUGNY
15 SEP 2017
CURRIER

Les Amis de Reugny

Etaient présents : Mme Hennequin, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Perchais, Mr et Mme Bastoën, Mme Freslier, Mme Gauthier, Mme Fontaine, Mme Dupont, Mme Tréhin, Mme Lecarpentier.

Présentation des projets pour l'année 2017-2018

1^{er} projet : Les repas de banquets (de septembre à décembre 2017)

Avant chaque séance proposée aux Amis de Reugny, le groupe partage un repas. Ce repas est toujours l'occasion d'échanger des recettes, des techniques de cuisine et des souvenirs. Il y a souvent une bonne bouteille pour accompagner les mets salés et sucrés. C'est un moment convivial, important pour l'ensemble des participants. Nous avons à plusieurs reprises relevé les demandes de mettre en place un projet sur le thème de la cuisine. C'est pourquoi nous vous proposons ce projet pour la rentrée. Il s'inscrit dans la suite de la journée de la gastronomie et la semaine du goût et aboutira sur un évènement, riche en banquets : les fêtes de fin d'année.

Il a été demandé, par la commune de Reugny, d'associer au projet la bibliothèque. Nous pourrions donc avoir comme objectif de créer un livre de cuisine. A voir ensemble comment le présenter, l'organiser (Chapitres par types de plats ? Par saison ? Par type d'évènement ?). Nous pourrions envisager à chaque recette une petite histoire sur l'origine d'un produit ou une technique de cuisine ou autre. L'idéal serait en rapport avec la commune. Nous pourrions également comparer les recettes d'aujourd'hui et d'autrefois.

Mmes Hennequins, Fontaine et Fresliers ont des anciens menus et les apporteront à la prochaine séance le jeudi 21 septembre.

Peut-être que les archives départementales détiennent des recettes locales. Nous pourrions associer la bibliothèque dans ce type de recherches. Il serait intéressant, afin de faire le lien avec la commune, de se renseigner s'il y avait des restaurateurs sur Reugny ; si oui, s'ils avaient des spécialités. Reugny étant une terre de vignes, nous pourrions associer les vignerons locaux pour élaborer la partie concernant l'alliance des plats et des boissons.

La cuisine étant un thème très vaste, nous vous proposons d'axer le projet sur « les repas de banquets ». Nous pourrions alors envisager un double objectif final : la mise en page d'un livre de recette et l'élaboration d'un repas (« banquet ») de fin ou début d'année pour les aînés de la commune.

Pour la réalisation du banquet, nous pourrions proposer d'associer Mme Geneviève Bloch de la restauration scolaire. Elle pourrait nous aider dans les quantités mais aussi apporter des idées.

Les plats étant très riches autrefois, il serait préférable d'éventuellement revoir les quantités de beurre et certains autres ingrédients.

Le groupe soulève la question de notre capacité à cuisiner pour un grand groupe. La solution retenue est alors de limiter la quantité par des inscriptions à la mairie pour une quarantaine de personnes.

« Le banquet des amis de Reugny », un repas avec une participation financière, à déterminer selon les menus choisis. Nous pourrions centraliser les achats avec une liste de courses au préalable afin d'éviter les avances financières. Nous pourrions également utiliser des légumes des jardins.

Le groupe opte pour un déjeuner. La date sera déterminée selon la disponibilité de la salle des loisirs, salle adaptée à cet évènement. Laetitia se charge de contacter le secrétariat de la mairie.

Le groupe des Amis de Reugny a exprimé le souhait de continuer les projets avec les enfants. Nous pourrions alors les investir sur la décoration des tables, la préparation des menus, le pliage des serviettes. Nous pourrions envisager en amont des recherches sur les souvenirs de banquets d'autrefois : Qu'est-ce qu'il y avait à manger ? Quels étaient les menus ? La décoration d'Antan ? Il serait intéressant d'y intégrer la bibliothèque pour effectuer des recherches documentaires (Recherches de recettes, de textes sur les banquets d'autrefois).

En parallèle de ce projet, nous pourrions proposer à l'école un projet animé par les amis de Reugny (comme lors de la semaine de la fraternité) pour la semaine du goût (du 9 au 15 octobre 2017).

Le groupe propose de contacter Mme Besnard qui tenait un restaurant sur Reugny ; de voir également avec Mr Claveau car ses grands-parents tenaient l'auberge de Reugny.

L'organisation d'un tel évènement nécessitera un travail en amont en grand groupe puis en petits groupes.

2^{ème} projet : Mémoire 1914-1918 (de janvier à juin 2018)

La commune de Reugny a souhaité solliciter les Amis de Reugny pour organiser une commémoration à l'occasion des cent ans de la fin de la première guerre mondiale.

Il s'agirait de lectures de courriers entre le front et l'arrière pour aborder le quotidien des familles, des anecdotes. Ces lectures seront mises en scène simplement (vêtements bleus, projecteurs de lumières) avec l'aide d'un comédien professionnel, habitant de la commune. La commune souhaite associer l'école sur ce projet. La directrice est intéressée.

Il reste à définir les contours du projet.

Les amis de Reugny proposent de lancer un appel aux habitants pour des collectes d'objets et correspondances sur la commune. Nous pourrions également solliciter les archives départementales.

Mme Fontaine a des correspondances. Il faudrait également solliciter Mr Georges Duchemin.

Dates des prochaines rencontres

Jeudi 21 septembre 2017

Jeudis 5 et 19 octobre 2017

Jeudis 9 et 16 novembre 2017

Jeudis 7 et 14 décembre 2017

Présentation d'un projet de la commune à l'intention des aînés

Des étudiants de l'IUT de Tours, en formation GEA (Gestion des Entreprises et des Administrations) proposent une initiation informatique à l'intention des plus de 60 ans. Leur projet s'appelle « La boîte à clic ». Il s'agira de 3 à 4 séances (des jeudis après-midi en dehors des séances AGEVIE) d'initiation (découverte de l'ordinateur, de l'utilisation d'une tablette, etc.) ou d'accompagnement (comment charger des photos sur un ordinateur, comment faire une recherche internet, etc.). Les étudiants ont leur matériel mais vous pouvez également apporter le vôtre. Les dates ne sont pas encore définies. Vous recevrez prochainement un courrier explicatif de la mairie.

Organisation pour le repas du 21 septembre

Le groupe souhaite garder l'organisation des années précédentes : un repas de 12h à 13h30-14h pour ceux qui le souhaitent, suivi de la séance (13h30-14h à 16h-16h30).

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Entrées : Mme Hennequin / Mr et Mme Durie

Pain : Mme Freslier

Fromage : Mr et Mme Bastoën

Desserts : Mme Fontaine / Mme Gauthier

Les Amis de Reugny

Jeudi 21 septembre 2017

Etaient présents : Mme Hennequin, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Bastoën, Mme Freslier, Mme Gauthier, Mme Fontaine, Mme Couval, Mme Savary, Mme Debrune, Mme Lecarpentier.

« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Des personnes du groupe ont apporté des menus d'autrefois (le plus ancien date de 1893) mais aussi des livres de recettes sur la cuisine tourangelle ou cuisine d'autrefois. Les menus sont pour une grande partie des repas partagés à Reugny.

Nous avons pris le temps de les regarder et partager autour de ces différents documents.

Le thème des banquets d'antan n'indique pas de date précise. Le groupe souhaite partir sur fin 1800-début 1900.

Mme Gauthier va contacter Mr Sellier, passionné d'histoire, afin de voir s'il aurait des documents et informations sur la thématique.

Réalisation du livre de recettes

Le livre de recette sera axé sur les banquets d'autrefois à Reugny. Nous présenterons au total une dizaine de menus. Chaque menu sera affiché puis les recettes de l'ensemble des plats seront proposées. Il y aura également les mots anciens expliqués, les vins associés, et éventuellement quelques anecdotes.

Un groupe de lecteurs va se mettre en place sur la commune. Nous verrons donc ensuite pour les contacter et les associer éventuellement au projet.

Mme Durie se rendra à la bibliothèque pour demander des livres sur notre thématique (la cuisine et les banquets d'autrefois, en Touraine éventuellement).

Mme Gauthier va rentrer en contact avec Colette Roulet qui travaillait autrefois au restaurant Baron.

Afin d'étoffer nos ressources documentaires, il serait bien de se rendre aux archives départementales. Sont intéressés : Mme Hennequin, Mme Gauthier, Mme Debrune, Mme Fontaine, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Bastoën. Laetitia se charge de contacter Mme Le Maire pour organiser

cette visite. Cette dernière aura lieu en dehors des séances AGEVIE, sans la présence de Laetitia. Nous vous tiendrons informés de la date et de l'heure. Un covoiturage pourra être organisé.

Afin de préserver les anciens menus, Mme Hennequin se charge de photocopier les originaux.

Comment allons-nous réaliser le livre (mise en page, reliure) ? Nous utiliserons un logiciel. Le jour de la mise en page, nous travaillerons en grand groupe, à l'aide d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur. Le livre sera comme les livres photos des anciens projets. Ainsi nous serons libres d'insérer le nombre de pages, de photos et de textes que l'on souhaite.

Organisation de la préparation du repas

Nous nous sommes interrogés sur la décoration de table autrefois. Nous avons trouvé dans un des documents apportés quelques photos : une nappe et des serviettes blanches, les serviettes posées dans l'assiette ou parfois en éventail dans le verre, une belle vaisselle. Il y avait au minimum 4 verres par personne. Il n'y avait par contre ni de décoration ni de fleurs sur les tables (sauf lors des banquets bourgeois). Le groupe souhaite donc proposer des tables avec nappes et serviettes blanches. Il serait intéressant de retrouver quelques lectures pour confirmer cela (aux archives départementales ou à la bibliothèque de Reugny).

Nous avons observé que souvent les poissons étaient servis froids. Cela permettait une belle présentation avec des légumes et fruits. Le saumon et les écrevisses faisaient souvent parti des menus car très présents et donc peu chers. Aujourd'hui nous devons aussi nous adapter au marché.

Après étude des différents menus apportés, voici la trame d'un menu lors d'un banquet (1890-1910)

- Coquillages /crustacés
- Potage
- Hors d'œuvres variés
- Viande froide (galantine, rôti, pâté, pâté en croute, etc.)
- Volaille ou petit gibier
- Poisson
- Viande chaude (gigot, bœuf)
- Haricots de Soissons ou haricots verts à la tourangelle
- Salade-fromage
- Desserts variés (gâteaux secs, petits fours, corbeille de fruits, marquis chocolat, tartes aux fruits)

L'idée serait de respecter cette trame, en proposant de toutes petites quantités.

André Ferrand était cuisinier à « la crémaillère », restaurant de Reugny, autrefois au niveau de la salle des loisirs. Mr Durie lui demandera s'il a gardé d'anciens documents et s'il souhaite nous aider à réaliser le repas le jour J.

Mme Fontaine connaît un ancien pâtissier si nous avons besoin de conseils.

Mme Fontaine contacte Geneviève Bloch pour savoir si elle serait intéressée pour participer à la réalisation du repas ou du moins pour donner quelques conseils (quantités).

Laetitia se charge de contacter la directrice de l'école pour lui présenter le projet et connaître leurs possibilités de participation pour ce projet. Peut-être que nous pourrions investir les enfants à la réalisation des menus ?

Organisation de la séance du 5 octobre

Nous aurons encore besoin des livres de cuisine afin de choisir les menus et d'y associer les recettes. Nous verrons également dans un second temps le choix du menu pour le banquet pour étudier le budget global.

Organisation pour le repas du 5 octobre

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Plats salés : Mme Couval / Mme Lecarpentier

Pain : Mme Hennequin

Fromage : Mme Freslier

Desserts : Mr et Mme Bastoën/ Mr et Mme Durie

Les Amis de Reugny

Jeudi 5 octobre 2017

Etaient présents : Mme Couval, Mme Hennequin, Mr et Mme Bastoën, Mr et Mme Perchais, Mr et Mme Durie, Mme Gauthier, Mme Freslier, Mme Fontaine, Mme Dupont, Mme Lecarpentier.

« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Des personnes du groupe ont apporté d'autres menus d'autrefois ainsi que des livres de recettes sur la cuisine tourangelle ou cuisine d'autrefois.

Nous avons pris le temps de les regarder et partager autour de ces différents documents pour ainsi confirmer ce que nous avons constaté la séance précédente.

Mr Claveau ne peut pas être présent en ce moment car il a des problèmes de santé mais il nous a fait savoir que dans le restaurant de ses parents (la Crémaillère à Reugny), les plats servis le plus étaient : le coq au vin de Chinon, l'anguille, le brochet de la Brenne. Pour les associations, ils servaient la tête de veau.

Organisation de la préparation du repas

La disponibilité de la salle des loisirs a été vérifiée auprès du secrétariat de la mairie. En raison du grand nombre d'activités proposées, seuls les samedis sont disponibles aux dates suivantes : 6, 20 et 27 janvier sur le créneau de 8h à 17h. La date retenue est celle du samedi 27 janvier. Mme Gauthier confirmera auprès du secrétariat notre réservation.

Le groupe se demande comment financer le projet. Il en ressort la nécessité de faire payer le repas. Si nous partons pour 15€ par personne, cela revient à un budget de 750€ (50 personnes : 30 habitants seniors + 20 participants des Amis de Reugny). Nous allons établir une liste complète de courses afin d'établir des devis et ainsi valider notre projet.

Il est important de rappeler que les participants ne sont pas dans l'obligation de cuisiner. Il y a d'autres choses à faire pour le banquet comme installer les tables et mettre le couvert.

Mme Fontaine a contacté Geneviève Bloch pour savoir si elle serait intéressée pour participer à la réalisation du repas ou du moins pour donner quelques conseils (notamment sur les quantités). Mme Bloch était surprise de la demande mais pourra se rendre disponible pour nous donner des indications sur le temps de préparation ou les quantités.

D'après la trame établie la séance précédente, le groupe a décidé le menu suivant :

- Bouillon de poule aux perles du Japon
- Crevettes et coquilles de beurre
- Betteraves et œufs mimosa
- Terrine de lapin
- Poisson blanc, froid ou chaud (selon si Mr Ferrand André, ancien cuisinier à « la crémaillère » sur Reugny, accepte de faire un beurre blanc. Mr Durie se charge de lui demander)
- Coq au vin de Chinon
- Purée de pommes de terre et champignons de Paris
- Salade et Ste Maure de Touraine (voire un fromage de vache local)
- Tarte fine aux pommes, crème vanille et petits gâteaux secs (congolais et financiers)
- Vins et café

L'idée est de respecter cette trame, en proposant des petites quantités.

Organisation de la réalisation du banquet

Mme Gauthier propose de demander aux vignerons de Reugny le prêt des verres à pieds. Nous devons uniquement payer 5 €/verre s'ils certains ont été cassés.

La séance du jeudi 25 janvier aura lieu de 13h30 à 16h dans la cuisine de la salle des loisirs. La réservation de la salle a été faite par Mme Gauthier.

Date	Met	Matériel nécessaire Personne qui prête	Quantité à préparer	Infos supplémentaires
Jeudi 25 janvier 2018	Terrine de lapin	4 moules à cake Mme Gauthier et Mme Fontaine	50g/pers. Soit 2.5kg	Le mari de Mme Fontaine désossera le lapin
	Crème vanille	50 pots à yaourts en verre Mme Gauthier	10cl/pers. Soit 5L	/
	Petits gâteaux secs	Moules en silicone Mme Fontaine	2/pers. Soit 100	Voir avec Mme Bazin pour les moules
Vendredi 26 janvier 2018	Bouillon de poule	50 tasses à café ou petits bols à trouver	/	Mme Fontaine se charge de le préparer
	Œufs durs	/	½ /pers. Soit 25 oeufs	Mme Durie se charge de les cuire
	Coq au vin de Chinon	Grandes gamelles Mme Hennequin	100g/pers. Soit 5 kg	Mme Hennequin se charge de le préparer
Samedi 27 janvier	Coquilles de beurre	50 sous-tasses Mme Gauthier vérifie	1/pers. Soit 50	Prévoir 2 plaquettes de 250g de beurre

Samedi 27 janvier 2018 (suite)	Crevettes	Sous-tasses (beurre)	3/pers. Soit 150 crevettes	A décortiquer
	Betteraves	?	40g/pers Soit 2kg	Prévoir du persil
	Œufs mimosa	?	½ /pers. Soit 25 œufs	A présenter avec les betteraves
	Purée de PDT	Besoin de 2 gros fait- touts	100g/pers. Soit 5kg	/
	Salade verte	4 grands saladiers Mme Gauthier	3 scaroles et 1 mâche	/
	Poisson blanc	Poissonnières Mme Hennequin et Mme Gauthier	50g/pers. Soit 2.5kg	/
	Tartes fines pommes	Plats à tarte Mme Gauthier	8 parts/tarte Soit 7 tartes	/

Liste de courses :

<ul style="list-style-type: none"> - 150 crevettes - 500g beurre doux - 2kg abats de volaille - 2 kg carottes - 2 kg poireaux - 500g panais - 500g oignons - perles du Japon - 2 kg betteraves - 1 vinaigre vin rouge - 1 huile de tournesol - sel - poivre - 4 Ste Maure - 3 scaroles - 1 mâche 	<ul style="list-style-type: none"> - 6 douzaine d'œufs - poudre de vanille - 3 kg de sucre - 250g de beurre doux - 1.250 kg de gorge de porc - 1.250 kg de lapin désossé - 3 oignons - 1botte de persil - 2.5kg de filet de poisson blanc - 2.5kg de beurre doux - échalotes - 5kg de coq - 5kg de PDT - 7 pâtes feuilletées - 7 kg de pommes - 6 litres de lait 	<p>NE PAS ACHETER :</p> <ul style="list-style-type: none"> -clou de girofle (Mme Fontaine) - persil haché (Mme Gauthier) -bouquet de persil (Mme Hennequin) - laurier (Mme Fontaine) -eau de vie (Mme Fontaine)
--	--	---

Manquent à la liste de courses les ingrédients pour réaliser le coq au vin, les financiers et congolais. Mais aussi le pain, le vin et le café.

Invitations au banquet : Il a été soulevé la question de l'ouverture des inscriptions au repas à l'ensemble des habitants de Reugny. Finalement, il a été décidé de le proposer qu'aux aînés, places limitées à 30 personnes. Il faudra donner une date limite d'inscription à 15 jours avant l'évènement afin de revoir la liste de course et d'effectuer les achats.

Nous devons penser à des affichages afin de communiquer l'évènement.

Réalisation du livre de recettes

Mme Durie s'est rendue à la bibliothèque de Reugny. Ils ont des livres sur l'alliance des mets et des vins. Le groupe est intéressé par ce document afin d'étoffer nos connaissances. Mme Durie s'y rendra donc à nouveau pour l'emprunter.

Afin d'étoffer nos ressources documentaires, Mme Gauthier a pris contact avec les archives départementales. Sont intéressés : Mme Hennequin, Mme Gauthier, Mme Debrune, Mme Fontaine, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Bastoën, Mme Couval. Mme Gauthier doit leur envoyer un mail pour organiser la visite. Elle vous tiendra informés du jour et de l'heure.

Afin de préserver les anciens menus, Mme Hennequin et Mme Gauthier ont photocopié les originaux. Penser à photocopier les nouveaux menus apportés.

Organisation de la séance du 19 octobre

Laetitia se charge de contacter la directrice de l'école pour lui présenter le projet et connaître leurs possibilités de participation pour ce projet. Peut-être que nous pourrions investir les enfants à la réalisation des menus ?

Nous aurons besoin de la liste de course avec les quantités pour la réalisation du coq au vin et des petits gâteaux. Nous ferons également un point sur les boissons.

Nous aurons encore besoin des livres de cuisine afin de choisir les menus et d'y associer les recettes. Nous avancerons donc davantage sur la réalisation du livre de recettes.

Organisation pour le repas du 19 octobre

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Plats salés : Mme Durie / Mme Fontaine

Pain : Mme Freslier

Fromage : Mme Gauthier

Desserts : Mr et Mme Perchais/Mme Hennequin

Vin : Mr Durie / Mme Hennequin

Les Amis de Reugny

Jeudi 19 octobre 2017

Etaient présents : Mme Gauthier, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Perchais, Mme Fontaine, Mme Freslier, Mme Debrune, Mme Couval, Mme Lecarpentier.

« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Organisation de la préparation du repas – Informations diverses

* La disponibilité de la salle des loisirs a été validée auprès du secrétariat de la mairie pour le samedi 27 janvier 2018 de 8h à 17h. La mairie n'ouvrant pas avant 9h, Mme Gauthier récupèrera les clés la veille.

* La séance du jeudi 25 janvier aura bien lieu à la cuisine de la salle des loisirs, de 13h30 à 16h. Nous pourrons tout de même organiser un repas à midi à la salle des votes pour ceux qui le souhaitent.

* Pour les petits gâteaux secs, une modification à apporter : nous fabriquerons des visitandines et non des congolais car la noix de coco n'était pas disponible autrefois.

Liste des ingrédients pour les financiers :

200g de farine, 200g de beurre, 200g de sucre, 8 blancs d'œufs

Liste des ingrédients pour les visitandines :

250g de farine, 250g de beurre, 400g de sucre, 200g de poudre d'amande, 10 blancs d'œufs, 4 citrons non traités

* Mme Durie et Mme Gauthier ont un outil pour les coquilles de beurre

* Œufs mimosa : autrefois ils n'étaient pas fait avec de la mayonnaise. Mme Durie va récupérer la recette (grand-mère de son amie, qui était cuisinière).

* Retours de la directrice de l'école : elle nous remercie pour la proposition de participation. Elle va présenter nos projets à ces collègues et reviendra vers nous. En ce qui concerne la semaine de la solidarité, elle n'est plus au programme scolaire. Les aînés en sont déçus. Laetitia va donc contacter la directrice pour savoir s'il est possible de monter un projet similaire cette année.

Réalisation du livre de recettes « Les banquets d'autrefois à Reugny (1896-1930) »

Mme Durie a emprunté le livre sur les vins et mets de Loire ; cela pour trois semaines.

Afin d'étoffer nos ressources documentaires, Mme Gauthier a pris contact avec les archives départementales. Il faut d'abord se rendre à un premier bureau rue des Ursulines à Tours pour consulter un catalogue puis se rendre dans un second temps à Chambray-les-Tours pour la consultation des documents. Il ne faut pas parler pendant la consultation. Le groupe a donc décidé de s'y rendre en petit nombre. Mme Gauthier et Mme Debrune s'en charge pour les semaines à venir, si possible avant la séance du jeudi 9 novembre.

Afin de préserver les anciens menus, Mme Gauthier a photocopié ceux de Mme Bastoën.

Nous avons en notre possession 20 menus de Reugny, entre 1896 et 1930. Ils seront tous présentés dans le livre de recettes. Nous détaillerons un à quelques plats de chaque menu lorsque nous jugerons cela nécessaire ou intéressant.

Nous avons travaillé en petits groupes de 2 à 3 personnes afin de commencer les recherches de recettes. Nous continuerons ces recherches la séance suivante.

Organisation de la séance du 9 novembre

Nous aurons besoin de la liste de course avec les quantités pour la réalisation du coq au vin. Nous ferons également un point sur les boissons (vin et café) et le pain.

Nous aurons encore besoin des livres de cuisine. Vous pourrez également apporter vos ordinateurs portables afin d'effectuer les recherches de recettes et la retranscription pour la mise en page. Laetitia a demandé à la mairie le code pour une connexion WIFI afin de faire les recherches ensemble. Mme Gauthier nous le transmettra pour la séance prochaine.

Mme Gauthier a fait un relevé des prix à Métro. Elle les communiquera par mail (car sera absente le 9 novembre) à Laetitia. Nous établirons ainsi le budget.

Mme Fontaine se renseigne pour le tarif de location de 50 couverts (nous aurons uniquement 50 assiettes blanches à la mairie).

Merci de lister tout le matériel dont vous disposez et pourrez prêter pour la réalisation du banquet. Ceci nous permettra d'établir une liste détaillée du matériel la séance du 9/11/2017.

Organisation pour le repas du 9 novembre

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Plats salés : Mme Debrune / Mme Lecarpentier

Pain : Mme Couval

Fromage : Mr et Mme Durie

Desserts : Mr et Mme Perchais / Mme Fontaine

Les Amis de Reugny

Jeudi 9 novembre 2017

Etaient présents : Mr et Mme Durie, Mr et Mme Perchais, Mme Fontaine, Mme Debrune, Mme Dupont, Mme Beauvils, Mme Guilmart, Mme André, Mme Lecarpentier.

« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Organisation de la préparation du banquet – Informations diverses

* Laetitia n'a pas eu de retours de l'école ; elle se charge de les recontacter. L'idée pour les menus serait de les préparer à l'ordinateur puis de les décorer avec un simili dentelle.

* Laetitia relance Mme Gauthier pour avoir les tarifs et ainsi élaborer le budget à la séance suivante. Mais aussi pour savoir si le projet de consultation des archives départementales a avancé.

Organisation de la préparation du banquet

* **Pour le pain**, le groupe opte pour des grosses miches de pain (ce qui se faisait à l'époque). Mme Debrune va prendre les renseignements à la boulangerie d'ici la séance prochaine (quantité et tarifs).

* **Pour les boissons,**

- Voir à Métro pour acheter des bouteilles d'eau (à transvaser dans des carafes le jour J).

- Mr Durie et Mr Perchais se renseignent pour les quantités et tarifs des vins. Suite à la lecture des menus, le groupe opte pour un blanc sec et un rouge. Les vins seront achetés en cubis et présentés en carafes. Qui a des carafes à prêter pour le banquet ?

- Un percolateur pourrait être prêté pour le café. Mme Guilmart s'en charge

* **Rappel du menu choisit :**

- Bouillon de poule aux perles du Japon

- Crevettes et coquilles de beurre

- Betteraves et œufs mimosa

- Terrine de lapin

- Poisson blanc froid

- Coq au vin de Chinon

- Purée de pommes de terre et champignons de Paris
- Salade et Ste Maure de Touraine (voire un fromage de vache local)
- Tarte fine aux pommes, crème vanille et petits gâteaux secs (congolais et financiers)
- Vins et café

L'idée est de respecter cette trame, en proposant des petites quantités.

* **Location de la vaisselle** : Mme Fontaine s'est renseignée auprès d'une entreprise de location à la Membrolles : 0,20€ par objet. (1 assiette creuse, 1 assiette à dessert et 4 couverts, soit 1,20€ par personne.) Le groupe trouve le tarif excessif. En passant par une association (AGEVIE), nous pouvons avoir 10% de remise.

Mme Guilmart va se renseigner auprès d'une entreprise à Villedomer.

Mme Fontaine va se renseigner auprès d'une connaissance pour avoir de la vaisselle gracieusement.

Mme Andrée propose une location moins excessive qu'à la Membrolles, sur Amboise. Voici le site internet pour trouver plus de détail : centre-vaisselle.fr

Verres couverts ?

Pour ce qui est des assiettes plates, Mme Gauthier doit se renseigner auprès de la mairie. Il serait bien dans l'organisation du repas d'avoir 2 assiettes par personnes ; soit 100 assiettes plates.

* **Une question soulevée, à planifier prochainement** : qui est chargé des courses pour le banquet ? Où seront-elles stockées ? Quand et où pourrions-nous les récupérer ?

* **Organisation des plats et vaisselle** :

Divers	Met	plat	A qui ? où ?
Service à l'assiette	Bouillon de poule	Assiettes creuses	Location
Service à l'assiette	Crevettes/beurre Betteraves/œuf mimosa	Assiettes plates	Mairie
Les personnes gardent leurs assiettes plates	Terrine de lapin	Grands plats de présentation	Mr et Mme Perchais Mme Fontaine Mme Guilmart
Changement assiettes // Plonge	Poisson blanc froid	Grands plats de présentation	Mr et Mme Perchais Mme Fontaine Mme Guilmart
Service à l'assiette Changement assiettes // Plonge	Coq au vin Purée de Pommes de terre et champignons	Assiettes plates	Mairie
Service à l'assiette Changement assiettes	Salade et Ste Maure de Touraine	Assiettes plates + grands saladiers	Mairie + Mme Gauthier
Débarrassage Service à l'assiette	Tarte fine aux pommes, crème vanille et petits gâteaux secs	Assiettes à dessert Petits pots en verre Grands plats	Location Mme Gauthier Mr et Mme Perchais
	Café	Tasses à café Percolateur ?	Seulement 21 tasses. La mairie en a-t-elle d'autres ?

Y avait-il autrefois des apéritifs ? Cela n'apparaît pas sur les menus. Peut-être un verre de vin blanc ?

A voir ce que nous proposons.

* **Tables** : à voir sur place pour la disposition des tables selon la taille de la salle et la facilité pour le service. Il semblerait que le placement en U soit privilégié.

Pour les nappes, nous utiliserons des grands draps blancs. Mme Debrune et Mme Fontaine en ont.

Pour les serviettes blanches en tissu, Mme Fontaine, Mme Debrune et Mme Perchais en ont. Le reste du groupe regarde chez soi pour la séance suivante.

Pour le service, nous pourrions proposer à 4 ou 5 élèves de nous aider. Pour cela, le groupe écrira une lettre pour les enfants à la séance du jeudi 16 novembre afin de leur présenter le projet.

* **Planning prévisionnel** :

Date	Met / à faire	Lieu/ Qui s'en charge ?	Divers
Mercredi 24/01/2018	Terrine de lapin	Mme Fontaine	Seule ou avec du monde, nous tient informés le 16/11/17
Jeudi 25/01/2018 14h	Crèmes vanille	Chez Mme Debrune avec Mme Dupont et Mme Couval	
	Petits gâteaux secs + Bouillon de poule	Chez Mme Fontaine avec Mme Durie et Mme Perchais	Laetitia se charge d'apporter les blancs d'œufs des crèmes
Vendredi 26/01/2018	Œufs durs et betteraves	Mme Durie	
	Coq au vin	Mme Hennequin	
	Poisson blanc	Où et qui ?	
Samedi 27/01/2018 8h	Crevettes et beurre	Salle des loisirs Mr Durie, Mme Fontaine, Mme Freslier	Décortiquer les crevettes et préparer les coquilles de beurre
	Salade verte	Salle des loisirs Mr Durie, Mme Fontaine, Mme Freslier	Nettoyer la salade + préparer la vinaigrette
	Œufs mimosa	Salle des loisirs Qui ?	Mr Durie apporte les œufs
	Purée de Pommes de Terre	Salle des loisirs Mme Beaufils, Mme Guilmart	Mme Guilmart, Mme Durie et Mme Perchais apportent leurs moulins à purée
	Tartes fines aux pommes	Chez Mr et Mme Perchais avec Mme Durie	
	Passer à la boulangerie	Mme Debrune	
	Installer tables	Salle des votes qui ?	Laetitia va demander de l'aide à la mairie

Certaines personnes absentes ce jour pourront s'insérer dans ce planning prévisionnel.

* Décoration nappe : nous pourrions récupérer des feuillages et fruits, voire coloquintes pour les disposer sobrement.

* Liste de courses : ajouter 500g de viande supplémentaire pour la terrine de lapin et 1kg supplémentaire de pommes de terre.

Organisation de la séance du jeudi 7 décembre

Nous aurons encore besoin des livres de cuisine.

Vous pourrez également apporter vos ordinateurs portables afin d'effectuer les recherches de recettes et la retranscription pour la mise en page. Laetitia a demandé à la mairie le code pour une connexion WIFI afin de faire les recherches ensemble. Mme Gauthier nous le transmettra pour la séance prochaine.

Calendrier des dates à venir

Les prochaines rencontres auront lieu les jeudis 7 et 14 décembre 2017. ✓

Pour janvier, les jeudis 11 et 25 janvier ainsi que le 27 janvier de 8h à 17h pour la réalisation du banquet. ✓

Organisation pour le repas du 7 décembre

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Plats salés : Mr et Mme Durie / Mme Fontaine

Pain : à déterminer

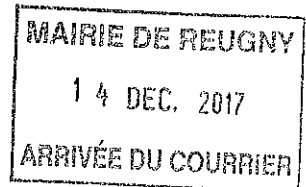
Fromage : Mme Debrune

Desserts : Mr et Mme Perchais / Mme Lecarpentier

Les Amis de Reugny

Jeudi 7 décembre 2017

Etaiet présents : Mr et Mme Perchais, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Bastoën, Mme Couval, Mme Fontaine, Mme Gauthier, Mme Lecarpentier.



« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Organisation de la préparation du banquet – Informations diverses

Laetitia a rencontré Mme Richard, directrice de l'école. Sa classe va préparer les menus. Ils y travailleront début janvier 2018. Les élèves écriront le menus à l'ordinateur et nous proposeront différents types d'écritures. Ils nous les transmettront afin que nous validions celle qui conviendra le mieux. L'école ayant une machine permettant le gaufrage du papier, Mme Richard nous propose de l'appliquer sur les menus imprimés sur du papier Canson. Le groupe valide cette proposition.

Mme Richard donnera un mot aux familles de sa classe expliquant le projet mené ensemble. Ainsi elle fera un appel aux volontaires (4-5 maximum) pour venir aider à servir le déjeuner du banquet. Elle va suggérer que les enfants soient munis d'un tablier blanc.

Organisation de la préparation du banquet

* **Pour les courses**, Mme Gauthier peut les faire au magasin Metro puis les stocker chez elle. Pour ce qui est des produits congelés (poissons), Mme Couval a de la place dans son congélateur.

Pour ce qui est des courses pour le coq au vin, à voir avec Mme Hennequin comment elle souhaite s'organiser.

Pour récupérer les courses servant à la préparation de la terrine de lapin, Mme Fontaine se mettra en relation avec Mme Gauthier.

Pour les courses qui permettront la réalisation du bouillon de poule, des crèmes aux œufs et petits gâteaux secs, Mme Gauthier les apportera le jeudi 25 janvier à 12h à la salle des votes. Les personnes pourront ainsi repartir avec les ingrédients nécessaires, après le repas partagé.

* **Pour le pain**, le groupe opte pour des grosses miches de pain (ce qui se faisait à l'époque). Mme Debrune va prendre les renseignements à la boulangerie d'ici la séance prochaine (quantité et tarifs).

* **Pour les boissons**,

- Nous achèterons les bouteilles d'eau au magasin Metro (à transvaser dans des carafes le jour J).

- Mr Durie et Mr Perchais ont récupéré des tarifs de vins à Limeray (Cellier Léonard de Vinci)

Nous partons sur 1 bib de 5 litres de blanc Sauvignon : 16,40€ et 1 bib de 10 litres de rouge Cuvée Léonard (cépage cabernet côt).

Mr Durie va se renseigner s'il est possible de rapporter des bibs non ouverts. Si cela est possible, nous prendrons un second bib de blanc Sauvignon car nous ne sommes pas sûrs que 5 litres suffisent.

La mairie possède des carafes.

Nous faisons le choix de ne pas servir d'apéritif car cela ne figure pas sur les menus.

- Un percolateur pourrait être prêté pour le café. Mme Guilmart s'en charge

*** Rappel du menu choisit :**

- Bouillon de poule aux perles du Japon

- Crevettes et coquilles de beurre

- Betteraves et œufs mimosa

- Terrine de lapin

- Poisson blanc froid

- Coq au vin de Chinon

- Purée de pommes de terre et champignons de Paris

- Salade et Ste Maure de Touraine

- Tarte fine aux pommes, crème vanille et petits gâteaux secs (visitandines et financiers)

- Vins et café

L'idée est de respecter cette trame, en proposant des petites quantités.

* **Vaisselle** : Mme Gauthier s'est renseignée auprès de la mairie. Ils ont suffisamment de vaisselle à nous prêter. Il ne reste qu'à vérifier pour les assiettes creuses et à dessert ainsi que les tasses à café. Mme Gauthier s'en charge.

*** Organisation des plats et vaisselle :**

Divers	Met	plat	A qui ? où ?
Service à l'assiette	Bouillon de poule	Assiettes creuses	Mairie ?
Service à l'assiette	Crevettes/beurre Betteraves/œuf mimosa	Assiettes plates	Mairie
Les personnes gardent leurs assiettes plates	Terrine de lapin	Grands plats de présentation	Mr et Mme Perchais Mme Fontaine Mme Guilmart
Changement assiettes // Plonge	Poisson blanc froid	Grands plats de présentation	Mr et Mme Perchais Mme Fontaine

			Mme Guilmart
Service à l'assiette Changement assiettes // Plonge	Coq au vin Purée de Pommes de terre et champignons	Assiettes plates	Mairie
Service à l'assiette Changement assiettes	Salade et Ste Maure de Touraine	Assiettes plates + grands saladiers	Mairie + Mme Gauthier
Débarrassage Service à l'assiette	Tarte fine aux pommes, crème vanille et petits gâteaux secs	Assiettes à dessert Petits pots en verre Grands plats	Mairie ? Mme Gauthier Mr et Mme Perchais
	Café	Tasses à café Percolateur ?	Seulement 21 tasses. La mairie en a-t-elle d'autres ?

Mme Gauthier et Mme Fontaine se chargent de voir avec un agent municipal pour savoir comment fonctionnent les plaques de la cuisine ainsi que le lave-vaisselle. Il faudrait apporter quelques pastilles pour le lave-vaisselle. Mme Gauthier va voir pour les produits ménagers (produit vaisselle notamment).

* **Tables** : à voir sur place pour la disposition des tables selon la taille de la salle et la facilité pour le service. Il semblerait que le placement en U soit privilégié. Mme Gauthier et Mme Fontaine, à l'occasion d'un événement à la salle des loisirs, feront un plan de la disposition possible. Un agent municipal installera le vendredi 26 janvier. Nous n'aurons qu'à ranger après le banquet.

Pour les nappes, nous utiliserons des grands draps blancs. Mme Debrune et Mme Fontaine en ont.

Pour les serviettes blanches en tissu, Mme Fontaine, Mme Debrune, Mme Durie et Mme Perchais en ont.

* **Planning prévisionnel** :

Date	Met / à faire	Lieu/ Qui s'en charge ?	Divers
Mercredi 24/01/2018	Terrine de lapin	Mme Fontaine	/
Jeudi 25/01/2018 14h	Crèmes vanille	Chez Mme Debrune avec Mme Dupont et Mme Couval	/
	Petits gâteaux secs + Bouillon de poule	Chez Mme Fontaine avec Mme Bastoën et Mme Perchais	Laetitia se charge d'apporter les blancs d'œufs des crèmes
Vendredi 26/01/2018	Œufs durs et betteraves	Mme Durie	/
	Coq au vin	Mme Hennequin	Besoin d'aide ?
	Poisson blanc	Mme Gauthier et Mme Bastoën chez Mme Perchais	
Samedi 27/01/2018 8h	Crevettes et beurre	Salle des loisirs Mr Durie, Mme Fontaine, Mme Couval	Décortiquer les crevettes et préparer les coquilles de beurre
	Salade verte	Salle des loisirs Mr Durie, Mme Fontaine, Mme Couval	Nettoyer la salade + préparer la vinaigrette

	Cœufs mimosa	Salle des loisirs Mme Gauthier	Mr Durie apporte les oeufs
	Purée de Pommes de Terre	Salle des loisirs Mme Beaufils, Mme Guilmart	Mme Guilmart, Mme Durie et Mme Perchais apportent leurs moulins à purée
	Tartes fines aux pommes	Chez Mr et Mme Perchais avec Mme Durie et Mme Bastoën	
	Passer à la boulangerie	Mme Debrune	
	Installer tables	Salle des votes qui ?	Laetitia va demander de l'aide à la mairie

Certaines personnes absentes ce jour pourront s'insérer dans ce planning prévisionnel.

* Décoration nappe : nous pourrions récupérer du lierre, du houx et des sarments de vigne pour les disposer sobrement.

Liste de courses :

<ul style="list-style-type: none"> - 150 crevettes (2kg) - 3,250kg beurre doux - 2kg abats de volaille - 2 kg carottes - 2 kg poireaux - 500g panais - 500g oignons - perles du Japon - 2 kg betteraves - 1 vinaigre vin rouge - 1 huile de tournesol - sel - poivre - 4 Ste Maure - 3 scaroles - 1 mâche - 2 citrons 	<ul style="list-style-type: none"> - 6 douzaine d'œufs - poudre de vanille - 3 kg de sucre - 1.5 kg de gorge de porc - 1.5 kg de lapin désossé - 3 oignons - 1botte de persil - 2.5kg de filet de poisson blanc - échalotes - 5kg de coq - 6kg de PDT - 7 pâtes feuilletées - 7 kg de pommes - 6 litres de lait - 2 paquets café - 20 litres eau - 500 g poudre d'amande 	<p>NE PAS ACHETER :</p> <ul style="list-style-type: none"> -clou de girofle (Mme Fontaine) - persil haché (Mme Gauthier) -bouquet de persil (Mme Hennequin) - laurier (Mme Fontaine) -eau de vie (Mme Fontaine) <p>-----</p> <p><u>Cellier Léonard de Vinci</u> 5l blanc Sauvignon 10l rouge</p> <p><u>Boulangerie</u> Miches de pain</p> <p>Ingrédients coq au vin ?</p>
--	---	--

Cette liste de courses nous a permis, grâce à un relevé des tarifs à Métro et des sites internet de courses en ligne, d'établir un budget global.

Coût des courses : 425 €

Tarif à l'inscription par personne : 12€ (8€ pour les adhérents)

35 personnes à 12€ + 15 personnes à 8€ soit 540 €.

Nous avons un delta d'une centaine d'euros. Si celui-ci n'est pas utilisé par quelques oublis de comptabilisation, nous pourrions l'utiliser pour l'impression des livres de recettes.

Cf. Budget ci-joint

* **Communication et inscription :** nous ferons l'affiche la séance du jeudi 14 décembre. Les inscriptions au repas pourront être faites jusqu'au jeudi 11 janvier.

19 -

AGEVIE

Le contact (téléphonique et mail) pourrait être Laetitia ou Mme Bastoën (à confirmer la séance prochaine). Mme Gauthier va voir si la mairie peut s'occuper des inscriptions ou de récupérer des chèques. Toute inscription ne sera validée qu'à réception du paiement.

Organisation de la séance du jeudi 7 décembre

Nous aurons encore besoin des livres de cuisine mais aussi des ordinateurs.

Laetitia apportera le vidéoprojecteur pour travailler la mise en page ensemble du livre de recettes.

Organisation pour le repas du 7 décembre

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Apéritif : Mr et Mme Durie

Plats salés : Mr et Mme Perchais / Mme Gauthier

Pain : Mme Debrune

Desserts : Mme Couval / Mr et Mme Bastoën

recettes				recettes			
invités	35	15	525,00	invités	35	12	420,00
AGEVIE ADHEREBTS	15	10	150,00	AGEVIE ADHE	15	8	120,00
			675,00				540,00

VIN ROUGE LEONARD	23,5	1	23,50
VIN BBLANC 5L	16,4	2	32,80
CREVETTES 150 OU 2 KG	8,72	2	17,44
BEURRE 3KG 750	7,2	3,75	27,00
ABATS 2KG	5	2	10,00
CAROTTES	0,7	2	1,40
POIREAUX	1,5	2	3,00
PANAI	2,3	0,5	1,15
OIGNONS	0,9	1	0,90
PERLES DU JAPON	1,81	0,5	0,91
BETTERAVE	2	2	4,00
VINAIGRE VIN	1,15	1	1,15
HUILE TOURNESOL	1,65	3	4,95
SEL	0,45	1	0,45
POIVRE	1,9	1	1,90
STE MAURE	4,2	4	16,80
SCAROLLE	2,3	3	6,90
MACHE	8,4	0,5	4,20
CEUFS 6 DZ	2,4	6	14,40
POUDRE VANILLE	3	1	3,00
SUCRE	0,7	3	2,10
SUCRE MORCEAU	1	0,75	0,75
GORGE DE PORC	5	1,5	7,50
LAPIN	8,5	2	17,00
FILETS CABILLAUD	12,17	2,5	30,43
COQ AU VIN	120	1	120,00
ECHALOTTES	2,6	0,25	0,65
P D T	0,8	6	4,80
PATE FEUILLETEE	0,6	7	4,20
POMMES	1,5	7	10,50
LAIT	0,75	6	4,50
CAFE	2,6	2	5,20
EAU	0,5	20	10,00
PAIN	20	1	20,00
AMANDE POUDRE	16	0,5	8,00
CITRONS	0,4	4	1,60
FARINE	0,55	1	0,55
MOUTARDE	0,55	1	0,55
SUCRE ROUX	1,6	0,5	0,80

MAIRIE DE REUGNY
14 DEC. 2017
ARRIVÉE DU COURRIER

TOTAL			424,97	50	8,50
-------	--	--	--------	----	------

Les Amis de Reugny

Jeudi 14 décembre 2017

Etaient présents : Mme Couval, Mme Gauthier, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Perchais, Mme Fontaine, Mme Debrune, Mme Lecarpentier.

« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Création du livre de recettes

Nous allons utiliser le logiciel « Mon album Photo.fr » pour mettre en page le livre de recettes. Cet outil de travail a été présenté via un vidéo-projecteur.

Cela a permis au groupe de choisir la mise en page globale : Livre classique, paysage A4, couverture personnalisable. Une photo de la tablée sera réalisée samedi 27 janvier 2018, le jour du banquet, afin de devenir la couverture du livre. Laetitia va contacter Daniel Janin pour lui demander de réaliser la photographie.

Dans le livre seront disposés les menus récoltés dans les greniers (20 menus au total), quelques recettes des mets les plus représentatifs, mais aussi des textes sur la cuisine, les réceptions de grands auteurs de la région (Balzac par exemple) et quelques images (-> Attention au droit à l'image : il est nécessaire de garder la source (lien internet et/ou nom de l'auteur) de chacune des images choisies). Le travail de recherche devra être fait pour la séance du jeudi 11 janvier.

Mme Gauthier se charge de contacter Mr Claveau car il possède beaucoup de documents ; il aura sûrement des textes et illustrations pour le livre.

Organisation de la préparation du banquet

* **Pour les courses**, Mme Gauthier, Mme Debrune et Mme Hennequin s'en chargent. Le maximum des achats se fera au magasin Metro. Pour le reste des marchandises, pensez à demander un bon de commande à la mairie (pas de transaction pour vous, le producteur sera payé en virement bancaire).

* **Pour le pain**, le groupe opte pour des grosses miches de pain (ce qui se faisait à l'époque). Mme Debrune va prendre les renseignements à la boulangerie d'ici la séance prochaine (quantité, tarifs et tranchage).

* **Pour le vin**, ils seront réapprovisionnés dès le 15 janvier. Nous pourrons alors prendre les quantités souhaitées. Ils reprennent les cubis non-ouverts. Nous pourrons alors prendre 2 bibs de 5 litres de blanc Sauvignon et en rapporterons 1 s'il ne sera pas ouvert.

* **Pour le percolateur**, Mme Couval se renseigne auprès de Mme Guilmart.

* **Pour la vaisselle**, Mme Gauthier se renseigne pour les assiettes creuses

* **Pour le JEUDI 11 JANVIER**, pensez à apporter quelques sécateurs. Cela permettra à certains de préparer quelques fagots de sarments que nous disposerons sur les tables. Mme Gauthier apporte les sarments, Mr et Mme Durie apportent le raffia.

* **Affiche** : Mme Durie a proposé au groupe une affiche pour communiquer le repas de banquet du samedi 27 janvier 2018. Le groupe a accepté avec enthousiasme cette proposition.

Le budget de ce banquet devra être voté au prochain conseil municipal, le lundi 18 décembre 2017. Après cela nous pourrons diffuser l'affiche et prendre les inscriptions

Pour rappel : Tarifs : 12€ / 8€ pour les ami de Reugny, coût de revient pour 50 personnes : 425€, recette pour 50 personnes : 540€.

Mr et Mme Durie se chargent de faire photocopier l'affiche à la mairie pour ensuite les déposer chez les commerçants (6) et les panneaux d'affichage de la mairie (4).

Laetitia se charge de faire la feuille complémentaire pour l'accueil de la mairie dans laquelle on trouvera le menu, l'heure et le nombre de places limitées (35).

Laetitia fera un mail à la mairie afin de faire la demande que l'information du repas apparaisse sur le site de la mairie.

Autres projets à venir

Rencontre avec l'école

La semaine de la solidarité n'aura pas lieu cette année mais la directrice de l'école propose aux amis de Reugny un échange similaire sur une demi-journée. Il a été choisi, dans la continuité du projet des banquets, un atelier cuisine. Nous reviendrons sur le détail prochainement. L'échange devrait avoir lieu en avril/mai 2018.

Commémoration fin de la 1^{ère} guerre mondiale

Philippe Marchand, comédien et habitant de Reugny, propose un projet artistique. Dans le cadre de la commémoration de la fin de la 1^{ère} guerre mondiale, la commune de Reugny organise un évènement. Les Amis de Reugny et les élèves de l'école primaire seront associés pour des lectures à voix hautes de textes de personnes ayant vécu lors de la guerre 14-18.

Le groupe souhaite un projet léger et faire ressortir que la commémoration est axée sur la Paix et non la valorisation d'un moment de guerre et d'armistice.

La participation à ce projet est très polémique et laisse un malaise pour certains (notamment ceux qui ont participé à d'autres guerres). Pour d'autres il y a une envie et un besoin certain de commémoration et d'honorer la fin de la guerre.

Le groupe est d'accord pour participer à ce projet. En parallèle de ces lectures à voix haute, le groupe des Amis de Reugny participera à la mise en place d'une exposition (récupération d'objets si possible) et la fabrication d'outils interactifs afin de vulgariser l'exposition aux enfants.

Nous pourrions alors proposer à l'école de travailler ensemble sur ce sujet : les enfants pourraient être des consultants, testeurs des outils pédagogiques, etc. Laetitia va voir cela avec Mme Richard.

Proposition d'effectuer des recherches sur le monument aux morts. A priori il y aurait eu quelques histoires par rapport au choix du monument.

Mme Gauthier se renseigne auprès de Mr Sellier car ils étaient allés ensemble sur Paris pour essayer des costumes. Y a-t-il eu un engagement de passé avec la boutique ?

Organisation de la séance du jeudi 11 janvier 2018

Nous aurons encore besoin des livres de cuisine mais aussi des ordinateurs.

Laetitia apportera le vidéoprojecteur pour travailler la mise en page ensemble du livre de recettes.

Pour cette séance, Merci à Mme Bastoën et Mme Debrune de faire scanner les menus originaux (1896 à 1930) à la mairie ou du moins de les apporter à la séance.

Organisation pour le repas du 11 janvier 2018

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Plats salés : Mme Debrune/Mme Lecarpentier

Pain et fromage : Mr et Mme Durie

Desserts : Mme Fontaine/Mr et Mme Perchais/Mr Janin

Les Amis de Reugny

Jeudi 15 février 2018

Etaient présents : Mme Couval, Mme Fontaine, Mme Debrune, Mme Gauthier, Mr et Mme Durie, Mr et Mme Perchais, Mme Lecarpentier.

« Les menus des banquets d'autrefois à Reugny »

Bilan du banquet réalisé

Bilan financier :



DEPENSES		RECETTES	
Vin	50.40€	20 participants à 12€	240.00€
Boulangerie (pâtes feuilletées)	11.61€	11 participants à 8€	88.00€
Boucherie Galet	35.91€	SOUS-TOTAL	328.00€
Grossi (gorge de porc)	23.72€		
Métro	224.54€	DEFICIT	108.21€
Super U	90.03€		
TOTAL	436.21€	TOTAL	436.21€

Pour comprendre ce déficit, nous avons vérifié la quantité achetée, le nombre de participants et les tarifs des achats.

Achats en trop : 3 plaquettes de beurre, 1 litre d'huile, 1 lapin, 5 kilos de pommes, quelques légumes.

Il y a eu finalement peu d'achats en trop. Tous ces aliments n'ont pas été jetés mais réutilisés pour les amis de Reugny ou donnés à la cantine scolaire.

Nombre de participants : Dans notre planning financier prévisionnel, nous avons compté 50 participants : 40 participants à 12€ et 10 à 8€. Nous n'avons finalement que 40 participants (dont 8 enfants et un adulte gratuits).

Tarif des achats : Nous avons relevé une différence de prix concernant le poisson. Le prix relevé à Métro n'était pas le même que celui pratiqué au Super U ; une différence d'une dizaine d'euros.

BILAN : Comment pouvons-nous faire pour équilibrer le budget et absorber le déficit ? Mme Gauthier va poser la question au conseil municipal. D'autre part, le groupe propose de tenir un stand lors de la brocante organisée en octobre. Chacun pourrait donner des objets. La recette permettrait alors de « rembourser » notre dû. Si la recette dépasse la somme attendue, cela pourrait même aider au financement du livre de recettes.

Ce stand pourrait également faire la promotion du groupe des aînés de Reugny et ainsi mobiliser les habitants.

Il ne reste qu'à déterminer le nombre de mètres nécessaires au stand.

Bilan moral :

Il y a eu de très bons retours sur cette action. Certains participants ont même demandé « quand est-ce que vous le refaite ? ».

Il serait plus judicieux d'augmenter le tarif des participants : 15€ (10€ pour les Amis de Reugny).

Pour ce qui est du repas des enfants, nous aurions dû prévoir quelque chose de moins consistant (un à deux plats de moins).

Ce fut un moment sympathique, il y avait une bonne ambiance. « On s'est bien marrés ! ». « J'ai pris du plaisir ».

Il y avait une très bonne organisation, type traiteur. Merci à Mme Fontaine !

La cuisine était pratique. Il manque juste 2 grilles dans le réfrigérateur de la cuisine. Cela aurait facilité la mise en place et la préparation.

Il n'y a pas eu de gaspillage. Le peu de restes a été partagé.

Le nombre (40) était convivial et suffisant. Nous aurions pu aller jusqu'à 50 participants maximum.

Les enfants ont été très mignons, engagés. Ils ont joués le rôle jusqu'au bout. C'était très bien !

Nous aurions aimé avoir des photos lorsque les enfants servaient car ils mettaient les formes.

Ce beau projet montre que nous pouvons avoir confiance en nous. Grâce à l'ensemble des savoirs et connaissances de chacun nous avons pu surmonter les doutes et réaliser un beau moment.

« C'est un bon souvenir. Ce n'était pourtant pas gagné au départ ! ».

Création du livre de recettes

Au vu du bilan financier, il est proposé de différer l'édition du livre de cuisine.

Une autre proposition est également faite : nous pourrions faire le livre en utilisant la méthode de scrapbooking avec des objets d'époque. Le coût financier serait moins important. Nous ferions un seul livre qui serait ensuite photographié page par page et permettrait ainsi une sauvegarde numérique par chacun ou impression pour ceux qui n'ont pas d'ordinateur.

Remobilisation des habitants

Nous constatons une baisse du nombre de participants. La plupart du temps cela s'explique par des problèmes de santé. L'intérêt pour ce type de projets reste tout de même important. C'est pourquoi il est nécessaire de remobiliser les habitants. Nos actions seront présentées lors du repas des aînés le dimanche 11 mars. Nous allons donc réaliser un panneau présentoir.

Le groupe choisit de le réaliser sur un grand drap afin de pouvoir le réutiliser lors d'autres événements.

Nous écrivons avec des feutres marqueurs et attacherons les photos avec des pinces à linge.

Voici le titre proposé : « Les amis de Reugny – 4 ans d'existence et 6 projets menés »

Mmes Gauthier, Debrune et Fontaine se chargent de sélectionner 3 photos par projets et de les imprimer pour la séance du jeudi 22 février.

L'idée est de mettre le titre du projet puis une légende à chacune des photos. Et terminer par :

« Venez nous rejoindre à la salle des votes, un jeudi tous les quinze jours. Pour vous inscrire, contactez la mairie de Reugny au 02.47.52.94.32 ».

Pour finaliser ce panneau, rendez-vous Jeudi 22 février à 11h30 avant le repas.

Laetitia se charge de rédiger un courrier qui sera distribué à l'ensemble des personnes concernées et pourra également faire office de flyer de présentation.

Carnaval de Reugny

Carnaval 2017 : Le livre photo est prêt !

Nous vous proposons un livre photo en souvenir du projet Carnaval auquel les amis de Reugny ont participé le samedi 1^{er} avril 2017. Le tarif est dégressif selon le nombre de commandes.

Pour 15 exemplaires commandés : 28.50€ l'unité

Pour 20 exemplaires commandés : 27.50€ l'unité

Nous avons estimés la commande entre 15 et 20 livres. Merci de confirmer le nombre d'exemplaires souhaités auprès de Laetitia ou de la mairie d'ici le 15 mars 2018. Dès que le nombre exact sera déterminé (et donc le tarif), Laetitia récupèrera les chèques. Les commandes seront lancées après réception de l'intégralité des règlements (à l'ordre de AGEVIE).

Carnaval 2018 – thème : les couleurs

Nous avons été contactés par l'association des parents d'élèves afin de participer au carnaval qui aura lieu le 21 avril 2018. Laetitia leur a répondu que les délais étaient trop justes. De plus, nous sommes déjà sur d'autres projets. Cela dit, les amis de Reugny peuvent y participer à titre personnel. La prochaine réunion de préparation aura lieu le mercredi 21 février à 20h30 au foyer Lefébure.

Projet Carnaval 2019

Le groupe a proposé de participer au carnaval 2019, sur le thème « les régions de France » (costumes et musiques traditionnels). Cette proposition a été faite aux parents d'élèves, nous attendons leur retour. Nous pourrions y travailler dès novembre 2018, à la suite de notre projet sur la commémoration.

Projet « Commémoration fin de la 1^{ère} guerre mondiale »

Si vous avez en votre possession (ou connaissez des personnes) des objets et correspondances datant de 14-18, n'hésitez pas à contacter la mairie ou Laetitia.

Jeudi 22 février, de 14h à 16h : première séance avec Philippe Marchand.

Le groupe découvre les livres apportés sur la thématique. Ils seront rapportés les semaines suivantes.

Besoin de légèreté dans le projet. Volonté du groupe d'axer sur la paix et l'importance de la maintenir. Nous pouvons faire le rapprochement avec le lien France-Allemagne aujourd'hui mais aussi l'organisation des Jeux Olympiques.

Faire ressortir le Respect et la Tolérance, au-delà de la guerre, dans la vie de tous les jours.

Troquer la peur, l'ignorance et l'indifférence contre le respect de la différence.

Le groupe se demande comment passer ce message sans être moralisateur ?

Laetitia se charge de contacter les archives départementales pour connaître le synopsis de l'exposition sur laquelle nous allons nous baser pour établir et fabriquer des outils de vulgarisation.

Quels outils pourrions-nous fabriquer ? puzzles, quiz, jeux des objets intrus, manipulations d'objets, mise en couleur de dessins, fabrication d'objets pour les communications secrètes, livrets de jeux.

Organisation de la séance du jeudi 22 février 2018

Nous vous donnons rendez-vous à 11h30 pour finaliser l'affiche de présentation des projets menés par les Amis de Reugny dans le cadre de la remobilisation des habitants. Nous partagerons ensuite un repas. La séance débutera à 14h avec la première séance de Philippe Marchand.

Organisation pour le repas du 22 février 2018

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Répartition pour la préparation du déjeuner :

Plats salés : Mr et Mme PERCHAI, Mme FONTAINE

Pain : Mme LECARPENTIER

Fromage : Mme COUVAL

Desserts : Mme GAUTHIER (tarte aux pommes), Mr et Mme DURIE

Les Amis de Reugny

Jeudi 15 mars 2018

MARTEAU
26 MARS 2018
ARRIVÉE DU COURRIER

Etaient présents : Mme Fontaine, Mme Dupont, Mme Gauthier, Mr Durie, Mr et Mme Perchais, Mme Debrune, Mme Couval, Mme Freslier, Mme Makoso, Mr Dauphin et Mme Lecarpentier

Nous avons accueilli dans le groupe 2 nouvelles personnes, Mr Dauphin et Mme Makosso, récemment arrivés sur Reugny. Nous leur souhaitons la bienvenue !

Il leur a été présenté le projet en cours mais également les anciens projets.

Carnaval de Reugny

Carnaval 2017 : Le livre photo est prêt !

Nous sommes encore dans l'attente de certaines validations. La date butoir est au lundi 2 avril. Les commandes seront lancées après réception de l'intégralité des règlements (à l'ordre de AGEVIE).

Projet « Commémoration fin de la 1^{ère} guerre mondiale »

1- Vitrine

- 1 habitant de Reugny possède des objets. Mme Debrune et Mme Couval se chargent de le contacter.
- Mme Couval possède 2 grands obus bruts
- Mr et Mme Durie ont 2 gros volumes sur l'histoire de la guerre

Il reste à trouver une vitrine pour pouvoir installer l'ensemble des objets qui seront prêtés.

2- Exposition

A -Présentation de l'exposition des archives départementales via leur site internet :

<http://archives.cg37.fr/Article.php?idcat=ACDB&idarticle=119> et découverte des différents panneaux.

Présentation de Daniel Faucheux : *Daniel Faucheux est né à Tours le 21 août 1881. Comme il est jeune maçon, les autorités militaires lui accordent un ajournement de son service militaire. Il est intégré au sein du 66e régiment d'infanterie à Tours à 23 ans. Le 28 septembre 1908, il épouse à Reugny Aurélie Caillault, qui exerce la profession de sage-femme... Au mois de juin 1915, Daniel Faucheux est hospitalisé deux semaines pour une première blessure. De retour dans son régiment, il reçoit la première photographie de son fils, Claude. Il est en effet parti à la guerre alors que sa femme attendait leur premier enfant.*

A-t-il encore de la descendance sur Reugny ? Mme Gauthier se renseigne. Peut-être aurions-nous alors accès à des anecdotes et objets. Laetitia quant à elle contacte Daniel Sellier pour connaître l'état de ses recherches mais aussi les archives départementales pour savoir s'ils détiennent de la documentation sur Daniel Faucheux et sur la commune de Reugny de façon plus générale.

Mme Couval va se renseigner auprès du musée du cuivre de Château-Renault s'ils ont des choses en lien avec 14-18.

Mme Fontaine contacte Mme Legeret-Fontalirand (ancienne directrice de l'école) afin de savoir s'il elle détient des informations concernant l'école pendant la première guerre.

Mme Fontaine se renseigne à Cangey pour récupérer des correspondances relatant le quotidien des enfants et des épouses.

B –Réflexion sur les outils pédagogiques à concevoir :

Les archives départementales nous ont envoyé les 2 livrets pédagogiques existants qui accompagnent l'exposition. Nous n'avons donc pas besoin d'en concevoir.

PUZZLE : Nous allons fabriquer un puzzle des uniformes des soldats. Nous pourrons ainsi apporter une explication sur le changement des uniformes. Nous pourrions également créer un puzzle avec les matériels selon les spécialisations (radio, fusil, estafette du courrier, etc.).

Le groupe doit rechercher des photos d'ici les prochaines séances.

Mr Durie en a repéré une qu'il fera agrandir en format A3 à la mairie dans « le magazine de la Touraine » page 14.

OBJETS : Nous pourrions présenter différents objets servant à communiquer. Il faudrait alors les remettre dans l'ordre chronologique puis trouver ceux utilisés lors de la première guerre. Ex : pigeon, papier et crayon, téléphones anciens, téléphone portable, etc. La liste reste à déterminer

JEU DES SEPTS ERREURS : Nous pourrions proposer deux images dont une avec des erreurs. Il faut déterminer quelle type d'image nous souhaitons montrer et ce que nous souhaitons faire passer comme message. Il faudrait s'appuyer sur le synopsis de l'exposition.

COMMUNICATION SECRETE : Il faudrait effectuer des recherches pour savoir s'il y avait des techniques de communication secrète utilisées. Si oui, nous pourrions alors proposer un jeu. A déterminer lors des prochaines séances.

CHANSONS : Mr Durie va en imprimer et en apporter. A voir ensuite comment les utiliser dans cet événement.

Mme Couval rapporte le poème de Prévert « Barbara », qui a d'ailleurs été mis en musique.

3- Témoignages

Les personnes suivantes partageront leur témoignages lors de la prochaine séance, le jeudi 29 mars :

- Mme Freslier
- Mme Couval
- Mme Fontaine
- Mr et Mme Perchais (ils seront absents mais nous ferons parvenir un écrit que quelqu'un pourrait lire).

Répartition pour la préparation du déjeuner du 29 mars 2018

Merci de penser à apporter vos couverts (les verres et les assiettes sont disponibles dans la salle).

Plats salés : Mme MAKOSSO et Mme GAUTHIER

Pain : Mme LECARPENTIER / **Fromage** : Mme FRESLIER

Desserts : Mme FONTAINE