



Un pique-nique nous attend : installation de tables et de chaises prêtées aimablement par la municipalité d'Azay-le-Rideau, moment de rencontre entre nous et de plaisir de la table et de la conversation.

L'heure est venue de tout ranger et de repartir à Rivarenes, à la Maison de la Poire Tapée.



Après l'ambiance château, place à l'ambiance paysanne où nous apprenons cette technique de conservation des poires très utilisée jusqu'au siècle dernier puis abandonnée. Heureusement l'obstination de certains habitants a réactivé cette façon de conserver ces fruits. Un petit film nous explique le processus simple mais long à réaliser. On voit les objets utilisés et nous sommes invités à nous asseoir à la terrasse pour une dégustation du produit brut et transformé. Nous goûtons la poire dans le vin ou le jus de pomme, une petite marmelade et un caramel très goûteux. Je suis touchée par l'implication de tous les bénévoles de cette association qui permettent que ne soient pas oubliés ces gestes du passé... Nous faisons quelques emplettes !

La journée se termine et on se sépare sur le parking.



### Salade rivarennaise à la poire tapée

- ◇ Salade verte et rouge
- ◇ Cerneaux de noix
- Poires tapées coupées en petits cubes
- ◇ Gruyère coupé en dés
- ◇ Rillons
- ◇ Foies et gésiers confits
- ◇ Vinaigre de vin ou de framboise
- ◇ Huile noitée

Cette première visite de l'année a été une journée magnifique tant par ce que j'y ai vu et appris que par le partage de ces moments gais et chaleureux avec tous les participants.

Anny P. Le 22 septembre 2022