

Billet Yonnais sur les Rencontres Gourmandes que se tiennent aux Avéheffe

Chenuses fenottes, chers gones,

Le bocon est venu à cha peu. Tout d'abord, ça nous y faisait malice de plus se faire péter la miaille mais bon, on pouvait continuer à bagasser avesque les amis. Et puis ça s'est aggravé et on y est resté encabané : adonc nos activités ont été mises à bas.

Je sais pas vous mais moi j'ai envie de cigroler acque les copains. Vendredi dernier, on aurait dû faire une Rencontre Gourmande. C'est ça qui m'a donné une idée.

Pour vous y être agriable pendant l'encabanement et vous éviter de brouger, je vous propose de vous y faire des souvenirs ou d'y expliquer çasque c'est une Rencontre Gourmande (RG ou Repas des Gones) pour ceussent que savent pas déjà.

Nota Benêt 1 : il s'agit d'une gognandise pour y passer le temps, sans prétention car j'y suis loin d'être un spécialiste du parler yonnais.

Vous allez y voir que les fenottes et les gones des Avéheffe de Dardilly, que sont pas des tord-la-gôgne.

Dans mon parlement, j'y ai pas mis de noms (hormis ma complice des RG) : j'avais trop la favette d'y oublier des amis, mais vous y reconnaitrez bien de qui je veux dire.

Le jour des RG c'est un jour espécial dans la semaine. Un jour qu'on y fait un peu la fête, manière d'y être avec des amis. Pas une vogue bien arrosée que t'y mettras une semaine pour te défioler et pas non plus une révolle à se faire péter la ventraille et à y sortir tout gonfle. Mais un jour plus canant entre amis pour y faire un bon mâchon avec des bons petits plats et en y lichant un bon vin pour s'égayer le corgnolon.

Tout d'abord, avant le réconfort y a l'effort.

Il faut y réfléchir pour savoir çasqu'on mangera pour le prochain mâchon et surtout y trouver des fenottes ou des gones que veulent bien s'y occuper de la chicaoison. Bon, il est vrai que c'est souvent les mêmes que se portent volontaires et je les en remercie, sinon y aurait plus de RG.



Là on fait de la réclame pour les RG pour y trouver de nouveaux talents. Un peu comme à TAUPE Chef

Le jour J, il faut finir d'y préparer le repas et y mettre la table. Pour cela, les équipes se forment et y'a pas de bras neufs. Tout le monde s'y remonte les manches. Pas de Jean la Fiarde aux RG.

Maintes fois et souvent, on y était tout un cuchon à manger et avec Annie, on a dû se marpailler le coqueluchon pour y trouver de la place et des chaises pour y caser tous les darniers.



L'équipe Logistique a positionné les tables, les chaises et mis le couvert



*Le service "Contrôle" a contrôlé et a trouvé...
... qu'il manquait une place.*



Maintes fois et souvent, on était limite à rajouter des estrapontins

Si t'es pas un massacre, cause que t'as la favette de te palayer l'épaule et que tu y sais pas faire le diner, adonc tu peux pas moins y aider et y plumer les légumes, y choisir la salade ou y préparer les desserts.



Il faut y penser aussi à y préparer les pots de vin que viendront lubrifier la descente : il faudrait pas que le caillon y reste bloqué. Pour ça, pas de vin de Brindas mais un borjolais comme de bien s'accorde. On n'est pas des grumeurs, on n'y a pas une corgnole de velours mais on y craint pas d'y boire un bon canon de Borjolais. Et ça tombe bien car le Borjolais c'est fait pour faire.

Pour nous y approvisionner, nous avons notre caviste attiré que nous apporte quèque caquillons de vin. J'y dirai pas combien, car on pourrait y penser qu'on est des buvanvins. Mais bon, si boire un canon ça sauve un vigneron, que nous on essaie de sauver toute la profession. *Là j'ai pas de photo, j'étais trop occupé*

Ensuite, on y prépare l'apéritif sur une table espéciale avesque une nappe que ça y fasse un peu canant.

Une fois toute affranchi, avec les verres et les pots de vin que t'y font de l'œil, les cacouètes, les tranches de sausses et les gratons que t'appellent, c'est pas facile d'y attendre. On y aimerait bien s'y rincer l'avaloir avec un bon canon que bien mérité, plus un essecond pour se requinquiller car on était sur place à la piquette du jour. Mais non, il faut y attattendre que tout le monde y soit arrivé. Nom d'un rat, ceussent que seront en retard que se feront agromander.

En attendant, j'y oublie pas de charger la dubéloire et le coquemard pour l'apresque.

Avant de commencer le mâchon, Annie fait les comptes et y demande aux gones d'y sortir leurs pécutiaux . Pas de besoin d'y casser ta cachemaille, que même, si t'y es pas très moyenné, tu peux y pôner, car ceussent que font la cuisine et les commissions, ils z'y font attention à la dépense.

Quand on y est tout un cuchon, on peut y attaquer les festivités. Pour ceussent qu'auraient des difficultés au démarrage, on y a des fortifications. Pour les fenottes du quina ou du vin blanc avesque un sirop de cassis ou de châtaigne, et pour les gones, des canons de vin, souvent du Borjolais.

Les jours d'été, quand on y est en-déhors et que le vaganay nous réchauffe, on y liche du ponche avec du rhum que te grabotte le menillon. Ponche préparé par une fenotte bien charitable que sait bien y faire.



Aux RG des Avéheffe, y'a pas de pignoché. On est tout un cuchon a y avoir un bon coup de fourchette. Et pis, comme on dit à Lyon : "Au travail, on fait ça qu'on peut, mais à table, on se force !". Nous, on y a pas bien besoin de s'y forcer tant la chicaoison est bonne.

Surtout qu'on y a pas de cuisiniers brandouilles mais des spécialistes de la rôtissoire, que savent bien y préparer les braises que viennent caresser les taillons de viande (et pas de la tirepille) et les godiveaux.



Sous le chapi, nos cuisiniers préparent les godiveaux...

Il y a aussi des spécialistes des barbotons avec des truffes, des racines jaunes, de beaux taillons de caillons, de la couâne et des os à mïole : que même que s'ils y oublient d'y apporter les poraux sur la table, on s'en lèche quand même les 5 doigts et le pouce.



... ou le barboton que ça nous embaume le picou

On se fait péter l'embuni. Avec ce mâchon, ça va nous faire bien du profit, c'est pas aujourd'hui qu'on va décaler. Tant pis, demain on mangera sur les brouillards du Rhône.

Avisé un peu : une tablée pour les gones...



... et une autre pour les fenottes



Ensuite, quand les desserts arrivent...



... tout un cuchon d'avale-tout-cru y courent attendant la bise, comme des mouches à miel attirées par le sucre. Faut dire aussi que les desserts sont toujours très réussis.



Bien sûr, certaines bougeonnes ne peuvent se tenir de faire les tri-tri

Enfin, pour terminer le mâchon et s'y rincer l'avaloir, un petit café : déjà prêt. J'ai été bien esprité d'y préparer à l'avance, comme ça je peux y reprendre du dessert pendant que les fenottes y remplissent les tasses.

A 14h, on est bien coufle, la bredouillette toute gonfle, mais manquement, c'est le moment de se faire du souci : on doit libérer la cabiotte avant 14h30.

Et là, tout le monde se met à bouliguer et y sait ça que doit y faire. J'y sais pas si c'est pour aller y faire la prière chez eusses ou pour ne pas penser que l'on va se quitter alors qu'on était bien tous de collagne, mais tout le monde se tarabatte.

Y 'en a que prennent le panouillon et relavent la vaisselle, d'autres passent la coivette et remettent les chaises et les tables à leurs places. Un coup de patte par ci, un coup de patte par là, certains balient les sols et portent les équevilles aux âniers. Y faut que tout soye nette comme torchette.

Ça courate dans tous les sens.



Tout a été expédié à la galope. Tellement vite que maintenant on se trouve tout penaud d'avoir fini et d'y être obligé de se séparer : tout le monde va s'abader. C'est fini !!

Le lendemain on s'y téléphone pour savoir si y'a pas un gone que serait patraque, cause qu'un plat y aurait fait regret ou que z'aurait pris la vasivite. Mais en vrai, c'est surtout pour s'y remémorer les bons moments de la veille passés si vite, trop vite.

Au fait, c'est quand la prochaine RG ?



J'espère que ce billet yonnais y vous aura permis de vous ensortir des embiennes un moment, sans pour autant sortir dehors, donc pas de testation à faire.

En attendant de se revoir, tenez tati

Amitieusement, je vous la coque.

Le gone Jacques