

LE COIN COIN DES CABANES

1999 N° 0

01.04.1999

EDITAU*: L'étang change

le

COIN

Ces dernières années les Cabanes ont changé.....enfin les cabanes, c'est beaucoup dire, ce sont plutôt leurs habitants qui ont changé! Anciens, nouveaux, étrangers, melgoriens, occitans ou francinands, cette langue de terre est la nôtre, comme si nous y étions sur un même bateau avançant vers l'étang, partageant les mêmes joies d'y vivre, mais aussi les mêmes contraintes.

Nous savons tous combien les Cabanes furent un lieu privilégié de convivialité, de qualité de vie, de partages, de loisirs (chasse, pêche, bouffe, apéro, sieste et maî...)
Elles le sont toujours même si les Anciens évoquent souvent avec nostalgie un certain Age d'or mais surtout une certaine jeunesse.

la

parole

aux

cabaniers

COIN

des

cabanes

Cette ambiance, il ne tient qu'à nous de la perpétuer voire de la renforcer et le «COIN COIN» se veut un trait d'union entre les Cabaniers, afin de ne pas en rester aux «Moi, je ne connais plus personne aux cabanes» ou encore, «C'est plus comme avant».

C'est vrai, mais ce lieu, si nous y sommes, c'est que nous en avons le même amour, et c'est cette passion que nous avons en commun.

Le COIN COIN est donc lui aussi un lieu de partage et d'échanges de libres paroles de toutes sortes.

C'est aussi un moyen de communiquer nos passions cabanières : chasse, pêche, chevaux, plantes, oiseaux, recettes, poèmes, anecdotes etc...

Ce bulletin est donc ouvert à tous, il est fait par et pour les Cabaniers, en dehors de

toute association et de toute institution

Il suffit d'envoyer ses «nouvelles» à Maison FARAN d'OLI, ch Louis ROUX et ainsi se constituera le comité de rédaction du COIN COIN des CABANES

En attendant le numéro 1 du COIN COIN, meilleurs salutations à toutes les CABANIERES ET CABANIERES.

J.M LHUBAC
67-29-5754



*TAU = Taureau étalon

FESTEJADAS

Début juillet, une bonne poignée de Cabaniers se sont retrouvés avec famille et amis pour un repas «tiré du sac». Ils ont investi la maison TITOUNE (rive droite) ou les accueillait une ombre bienvenue et un terrain ... encore vierge, car la maison n'est occupée que depuis peu.

Certains arrivaient par barques, d'autres en fourgonnette, apportant traiteaux et chaises pour ceux qui auraient oubliés!

La moyenne d'âge battait celle des lecteurs de TINTIN puisque ça allait de 1 à 99 ans avec «MADO» doyenne du site.

Les invitations avaient été distribuées dans les boîtes aux lettres et relayées par le bouche à oreilles.



t. Une grande table fut dressée pour l'apéro et un grand bûcher pour les grillades.

Finalement c'est comme ça que se font les meilleures présentations et les plus chaleureuses retrouvailles.

Les échanges de spécialités et de souvenirs allèrent bon train et DENIS (de la Cie LES LUCIOLES), barde lacustre toujours prêt, sortit l'accordéon pour entonner quelques valse.

La dessus, on enchaîne tout naturellement une grande farandolle avec fifres et percussions assurées par les maisons TITOUNE et FARAN D'OLI.

Enfin, un tournoi de pétanque fut improvisé chez les ROUSSEL qui, soit dit en passant, quittent définitivement les Cabanes.

Tout le monde regagna ses quartiers au crépuscule d'une journée de réjouissances

Automne

Vous avez peut être été effrayés à la vue de ces sorcières et monstres mystérieux qui ont sonné à votre porte au mois de novembre dernier, et vous vous êtes peut être demandé quels étaient ces esprits malins?

Pourtant dès qu'ils ont radouci leur voix pour ne quémander que quelques bonbons, vous avez certainement compris que les Cabanes étaient atteintes par le phénomène

« HALLOWEN »

Cette tradition celtique, passée aux Etats Unis, célèbre le réveil des âmes sous forme d'un véritable carnaval d'automne.

He oui ! on est branché aux Cabanes ! A quand un site INTERNET, à condition bien sur qu'il s'agisse d'un site protégé.

Hiver

La troupe BANDA SAGANA dont le siège est aux CABANES a animé le Carnaval de MAUGUIO le 14 Mars ainsi que celui de CARNON le 4 Avril



Printemps

Le prochain repas des CABANES est prévu pour le jeudi de l'Ascension..

Réservez la date et Préparez vos boules

RECETTES

DE L'OR

«L'anguille en matelote»

Pour 5 à 6 personnes

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30mn

1kg d'anguilles

60g de beurre

2 échalottes

1 gousse d'ail

1 bouquet garni, sel, poivre en grain

1 verre à liqueur

d'eau de vie de marc

3/4 de vin Cotes du

Rhone ou de notre voisin le domaine de

la Triballe à Gurgues.

2 à 3 cuillérées de farine

125 g de champignons et des croustons frits.

Dépouiller l'anguille et la couper en tronçons de 6 à 8 cm.

Dans une sauteuse, mettre le beurre et l'huile, y faire revenir les oignons, les échalottes, l'ail, ajouter les tronçons d'anguille et le bouquet garni, saler, poivrer. Arroser de marc et flamber.

Verser le vin rouge et cuire à petit bouillon pendant 20 minutes.

Quand le poisson est cuit, retirer les morceaux et laisser réduire la sauce d'un bon tiers.

Lier la sauce avec le beurre manié (moitié beurre, moitié farine mélangés).

Faire revenir les champignons coupés en lamelles; les ajouter à la matelote.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir dans un plat avec des croustons frits en décor.

N.B.: On peut remplacer l'anguille par du brochet, Lotte ou thon que vous piquerez d'anchois