

## Direction l'Alsace avec le Comité des Fêtes

La choucroute, comme le cassoulet, est un plat régional, de ceux qui rassemblent car ils promettent une dégustation réconfortante et un joyeux moment de partage.

Séverine Grandjean, du comité des fêtes a donc orchestré la réalisation de ce plat alsacien pour les plus de 90 convives inscrits, samedi 18 mars. Les ingrédients ont été soigneusement choisis : choucroute crue, saucisses de Montbéliard, véritables Knacks strasbourgeoises, palette fumée, lard, pommes de terre et Riesling.

L'ambiance était donnée dès l'accueil, avec des membres chapeautés de feutre vert avec une plume rouge, armés de bouteilles de Gewurztraminer et de bière pression en carafe. Ils invitaient ensuite les nouveaux arrivants à s'avancer vers le fond de la salle sur le buffet où se prélassaient des paniers apéritifs de radis, tomates cerises et chips. Les amateurs de chou fermenté et de charcuterie de la région Est, formaient un mélange épanoui de Varennais, Baziégeois, Labastidois, Revelois et même Ramonvillois et Toulousains ! Puis, on est passé aux choses sérieuses, avec le plat du jour, grandement à la hauteur des attentes. Le munster qui a suivi était odorant et savoureux, un kouglof moelleux à souhait et délicatement parfumé – tout simplement délicieux – venant clore le festin. Le comité des fêtes a réussi cette soirée de pré-printemps qui a réveillé les appétits ! Prochaines actualités du CdF : vide-greniers dans le village, dimanche 14 mai, et fête du village, du 16 au 18 juin, avec le cassoulet traditionnel. Les informations seront relayées par mail via Info Mairie qui vient de se mettre en place, en plus des flyers habituels.

R. GUILLEMET La Dépêche 23-3-23

