

# Banquet des Anciens

- ❖ *Ballotine en médaillon poché à la mousse de foie de volailles*
- ❖ *Demoiselle de langouste agrémentée d'épices douces relevée d'un délicieux coulis de langoustines et son fleuron feuilleté*
- ❖ *Pause rafraîchissante*
- ❖ *Jambon braisé cuit au torchon sauce porto aux éclats de foie gras*
- ❖ *Gratin de pommes de terre aux petits légumes*
- ❖ *Farandole de fromages*
- ❖ *Charlotte aux poires chocolat*

*Le tout arrosé d'un Bouzeron 2009, Bourgogne Passetoutgrain 2008, Hautes Côtes de Beaune 2011 et Crémant de Bourgogne.*

*Voici le menu qui attendait une cinquantaine de convives ce dimanche 21 octobre 2012 à la salle des fêtes à l'occasion du traditionnel banquet des anciens.*



*C'est autour de tables joliment décorées que chacun pris place en compagnie de Mr Le Maire Eric REBILLARD, Mr Le Curé JC. N'GOUMA étant excusé car retenu par d'autres obligations.*

*La Présidente du comité des fêtes souhaita la bienvenue ainsi qu'un bon appétit à tous et remercia les bénévoles pour le service, Elle passa ensuite la parole à Mr le Maire qui après avoir fait part de sa satisfaction de partager ce repas, donna quelques informations sur les travaux dans la commune en particulier sur ceux de l'école et de la mairie qui change d'adresse. Il offrit ensuite un cadeau aux deux doyens Louise et André MONNOT très applaudis.*

*C'est M. Louis CANTOR qui assura la partie musicale et plusieurs danseurs en profitèrent pour exercer leur talent.*

*Puis vint le moment de se séparer en souhaitant se retrouver l'année prochaine.*



# Concert Gospel

---

*Le 1<sup>er</sup> décembre 2012, ce fût la deuxième année de Gospel à Saint-Bérain.*

*Marylène BULLIER et son groupe Cotton Mary venant de Chamblanc (en Côte d'Or) ont fait chaudement raisonner notre charmante église avec quelques standards et d'autres airs moins connus.*

*Les 105 spectateurs courageux de braver l'hiver se sont réchauffés à la voix de Marylène et de ses 11 choristes. Le concert s'est terminé vers 22h et nous souhaitons vivement une aussi belle réussite pour 2013, tant l'essai de 2011 fut reconduit en 2012 de belle manière.*

*Avec les remerciements du Comité des Fêtes à Monsieur le maire, au père Jean-Claude NGOMA, aux sponsors et aux San-Bérinois pour leur présence.*





# Randonnées pédestres

*Les marches organisées par le Comité des Fêtes, bien que moins régulières cette année, ont réunis les inconditionnels de cette discipline. En 2012, les randonnées nous ont permis de sillonner les sentiers de Saint-Bérain (22 janvier et 9 septembre), Saint-Léger (1<sup>er</sup> avril), Perreuil (9 juin) et Santenay (8 juillet). Nous avons aussi organisé une marche payante au profit du Téléthon le 17 novembre, autour de Saint-Bérain et Saint-Jean-de-Trézy.*



*Même si la météo n'est pas toujours en notre faveur, c'est toujours dans la bonne humeur que se déroulent ces sorties par monts et par vaux. Elles sont l'occasion de (re)découvrir les sentiers de notre belle campagne et même d'approfondir nos connaissances en botanique. Nous espérons que cette activité gratuite prendra l'ampleur qu'elle mérite, n'hésitez pas à en parler autour de vous !*

*D'autres balades sont programmées en 2013, notamment :*

- ❖ *Le 21 avril à Aluze, l'après-midi*
- ❖ *Le 5 mai à Santenay, pour la journée*



# DANSE

---

*La danse a repris à la rentrée 2012 toujours animée par l'Ecole Mansouri.*

*Quelques changements sont apparus pour cette nouvelle saison.*

*Les cours ne se font qu'un jeudi par mois. Les tarifs ont été modifiés, et les cours se paient au trimestre. Voici les nouveaux prix :*

- Pour 1 personne : 10 € le cours
- Pour les couples : 18 € le cours

*Cette année, les danses abordées sont les danses latines et toujours le rock n'roll.*

*Les cours sont maintenus à 19h00.*

*Les cours se passent dans la bonne humeur et cela permet à toutes et à tous de se retrouver pour partager un moment de convivialité et d'exprimer leurs talents de danseurs.*





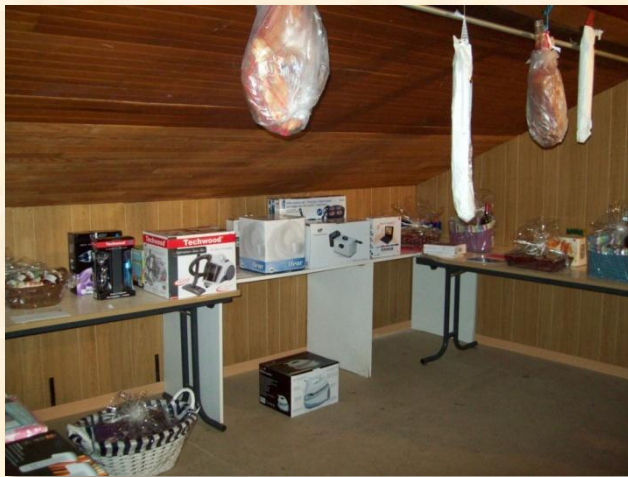
# LOTO 2013

---

*Comme chaque année le Comité a organisé son loto annuel qui s'est déroulé le Dimanche 27 janvier 2013.*

*Cette année, malgré une météo plus clémente que l'année précédente, nous n'avons réuni qu'environ 90 personnes.*

*De nombreux lots étaient mis en jeu, parmi lesquels : 1 voyage pour 2 personnes dans le Vercors Insolite, 1 Mini PC, tablette tactile, des repas, des paniers garnies ou gourmandes et bien d'autres lots.*



*La partie Bingo a été maintenue et le lot à remporter était un dîner-spectacle au Casino de Santenay.*

*Les petites faims ont pu être soulagées par la vente de gaufres, la buvette était également là pour éteindre la soif des joueurs.*

*Nous profitons de cet article pour remercier chaleureusement nos donateurs ainsi tous les participants qui se sont déplacés.*



# Comment faire soi-même du saumon fumé

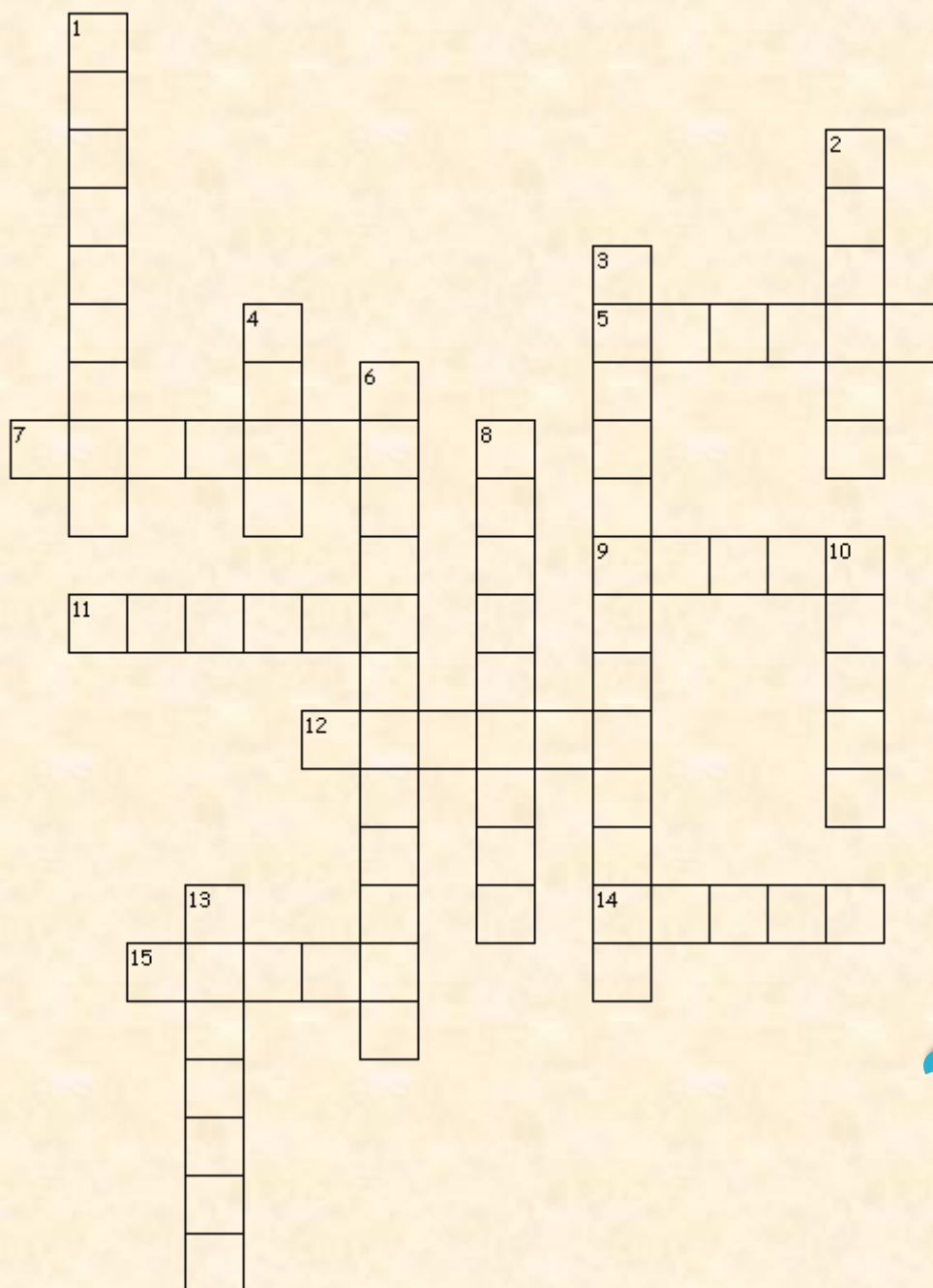
---

- ✚ *Acheter un ou deux filets ou lever les filets d'un poisson entier (inutile de les écailler).*
- ✚ *Enlever la rangée d'arêtes présentes dans les filets (on les voit nettement et on peut aisément vérifier leur disparition avec le doigt).*
- ✚ *Poser chaque le filet peau en dessous sur un film étirable, sans couper le rouleau.*
- ✚ *Saupoudrer le ou les filets avec un mélange fait de 3 cuillères à soupe de sel fin, une cuillère à soupe de sucre en poudre, une cuillère à café de poivre moulu (dose pour un filet moyen de 1 à 2 kg).*
- ✚ *Faire revenir le film sur le filet et essayer dans l'enfermer avec le plus possible d'étanchéité.*
- ✚ *Mettre au frais sur un plateau pendant 12h.*
- ✚ *Sortir chaque filet, racler le surplus éventuel de saumure qui ne se serait pas dissous, essuyer et mettre à fumer.*
- ✚ *Pour fumer, j'utilise un bidon métallique de 200 l dans lequel je mets 10 cm de sciure (pas des copeaux qui chaufferaient trop et cuiraient le poisson); j'enflamme la sciure avec quelques braises, ou des journaux ou ...*
- ✚ *Quand la sciure fume, je place les filets la peau au-dessus sur une grille suspendue à 40-50 cm au dessus du bidon (il est important que la fumée refroidisse avant d'atteindre les filets); j'utilise souvent un rouleau de grillage à mouton posé directement sur le bidon qui laisse passer la fumée en la laissant refroidir et qui permet de fumer jusqu'à quatre filets d'un coup.*
- ✚ *Laisser fumer environ 4 h.*
- ✚ *Il n'y plus qu'à trancher et déguster (vous aurez du saumon moelleux qui n'aura pas l'aspect « plastique » du saumon acheté tout prêt)*
- ✚ *Les filets fumés se conservent jusqu'à 15 jours au réfrigérateur et les tranches (s'il en reste!) se congèlent très bien (à manger par exemple avec des pommes de terre vapeur).*



J. CHAVY

# Eaux de chez nous



## Horizontalement

5. D'Autun à Toulon en passant par Etang
7. Affluent rejoignant la Dheune en aval de St-Léger
9. Rejoint la Saône 1 km avant la Dheune
11. Affluent San-Bérinois de la Dheune
12. Née à Chatelmoron coule vers l'est
14. La Dheune s'y trouve bien délayée
15. Fleuve de notre département

## Verticalement

1. Réservoir pour le canal
2. Notre rivière
3. Œuvre d'Emiland Gauthey
4. Après le Barrage du Pont de Roy va vers Epinac
6. Le Rhône y emmène notre Dheune
8. Le canal emprunte aussi sa vallée sur le versant océan
10. A la Dheune comme affluent
13. D'eau dans les Maranges !!

[Solution prochainement sur le site](#)

# Activités 2013

---

**27 Janvier** : Loto

**10 Février** : Randonnée à Santenay

**3 Avril** : Assemblée générale

**21 Avril** : Randonnée à Aluze

**5 Mai** : Randonnée à Santenay

**Mai** (date à définir) : Fête des San-Bérinois

**13 Juillet** : Jeux enfants, Grillades et Feu d'artifice

**20 Octobre** : Banquet des Anciens

## Crédits

---

Les rédacteurs de ce numéro sont :

- + Mithé et Jacky CHAVY
- + Caroline et Claude JOUX
- + Vincent LAMALLE
- + Danielle MARAIS
- + Christelle PARDON
- + Isabelle THEODON



Les photos sont de :

- + Jérémy JOUX
- + Danielle MARAIS
- + Christelle PARDON
- + Michel THIBERT



La mise en page est de :

- + Vincent LAMALLE