



Club de Liège - Georges Simenon

(n° 405)

La Gazette

Numéro 186 juin 2020

EDITORIAL

Ici Liège, ici Liège. Les presque déconfinés parlent aux presque déconfinés !

J'espère que notre Gazette de ce mois de juin vous trouvera tous et toutes en pleine forme et qu'aucun d'entre vous n'a eu à subir les affres de ce foutu virus.

Les proverbes sont bien connus : en avril, ne te découvre pas d'un fil, en mai, fais ce qu'il te plaît. En en juin ? En juin, tu ne serres toujours pas la main. En juin, de toi prends encore bien soin.

En juin, voici donc une Gazette presque déconfinée mais pas tout à fait quand même, lisible par dix autour d'une même table, mais alors toujours les mêmes dix, en gardant les distances sanitaires... faute de masque conforme ou lavable en machine à 60 ° !

Quant aux *testings* qui manquent en quantité et au *tracking* (au Fédéral car en Wallonie on évoque un *tracing* et non un *tracking*, comprenez qui pourra...) qui ne fonctionne pas (bien), c'est à croire que notre vocabulaire français est toujours confiné ! A l'évidence, le Brexit ne se traduit pas encore dans notre langage !

Et si la dernière édition des dictionnaires vient de sortir de presse avec son lot de nouveaux mots et nouvelles expressions désormais autorisés, il n'y a pas de trace de *déconfiné* : *confiné*, oui, *déconfiné*, non. Mauvais signe, sera-ce seulement pour l'an prochain ?!

Mais revenons au mois de juin pour lequel j'aurais pu écrire : en juin, ton assemblée générale tu ne tiendras point ! Même si l'Horeca a rouvert, aucun club Richelieu de Belgique ou du Luxembourg n'a, semble-t-il, repris le cours de ses réunions mensuelles en présentiel.

Après un mini sondage téléphonique ou par courriel auprès des membres de notre conseil d'administration et comme déjà évoqué dans notre Gazette de mai, il a été décidé que nous ne nous réunirons malheureusement plus d'ici aux grandes vacances.

Suivant l'évolution de la crise sanitaire et les décisions du conseil national de sécurité, nous devrions tenir notre assemblée générale dans le courant du mois de septembre. Vous serez bien évidemment prévenus en temps utile.

Ce qui n'interdit pas de garder le contact, par exemple en se téléphonant les uns les autres. Ce qui n'interdit pas de réunir un conseil d'administration si pas en présentiel, à tout le moins par la voie magique (bof !) de l'imagerie informatique (Skype, Zoom, WhatsApp) : je vais prendre contact en ce sens avec les membres de notre conseil d'administration sous peu, promis !

Enfin, sachez que les conférenciers qui nous avaient donné leur accord pour être des nôtres en mars, avril et mai nous ont déjà promis de venir présenter leur conférence à une date ultérieure, dès que possible. Voilà qui est très bien, on ne devra plus chercher des conférenciers, ouf !

En attendant le plaisir de vous revoir pour de bon et pour du vrai, n'hésitez pas à jeter un œil sur les trois dernières recettes de cuisine des Richelieu confinés en cuisine, en fin de Gazette : quand il n'y en a plus, il y en a encore, merci à toi Nicole (Nellens).

Bien amicalement,

Pierre Germay, votre président.

* * *

Le billet cinéma de Pierre Germay

Le cinéma toujours sans cinémas. Et après ?

En avril, ne te découvre pas d'un fil. En mai, fais ce qu'il te plaît. J'aurais pu ajouter : en juin, au cinéma tu ne retourneras point !

Ainsi en a décidé le conseil supérieur de sécurité : nous devons attendre le 1^{er} juillet pour (oser) reprendre le chemin des salles obscures et (oser) se vautrer dans leurs fauteuils (supposés) désinfectés séance après séance.

Et encore : "*Des règles précises relatives à la gestion de l'audience seront prévues, telles que le respect de la distance de sécurité dans le public*", a déclaré la Première ministre Sophie Wilmès, le mercredi 3 juin dernier.

Ainsi, un maximum de 200 personnes sera autorisé par salle. Dans de grandes salles, mettre 200 personnes tout en respectant la distanciation sociale ne devrait pas poser de problème. Mais dans des salles plus petites...

Autre idée : étaler les heures des séances afin d'éviter d'avoir 200 personnes dans le même espace en même temps ».

Le masque ? En théorie, si la distance d'un mètre cinquante est bien respectée, il ne sera pas requis. Tout au plus faudra-t-il le porter pour pénétrer dans le cinéma, prendre son ticket - qu'on recommande de réserver et d'imprimer de chez soi par internet - et de gagner la salle ; idem en fin de projection.

Voilà ce que devrait être *l'après* des cinémas belges. Et pour quelle programmation ? Les films qui étaient à l'affiche début mars et qui n'ont pu bénéficier de leur fenêtre de visibilité devraient rester à l'affiche durant au moins quinze jours avant de laisser la place à des nouveautés.

Mais des poids lourds, comme le dernier James Bond, attendus au printemps, ne sortiront qu'à l'approche des fêtes de fin d'année... où il risque d'y avoir un bel embouteillage !

Et sur les plateaux de tournage ? Chacun ronge son frein. Bouli Lanners, diagnostiqué positif au covid-19 et confiné chez lui, à Liège, au début de la crise, terminait son cinquième long métrage, « *Wise Blood* ». Imagine-t-il jouer avec des masques ? « *Je pense qu'il n'y aura pas de tournages pendant des mois, explique-t-il. Ce n'est pas possible de jouer avec des masques, de se maquiller soi-même... C'est impossible de garder ses distances. Je pense que les assurances vont jouer un rôle déterminant. Elles ne vont pas assurer un comédien de mon âge, 55 ans, en surpoids...* » !

Les films d'avant mars 2020 vont-ils bientôt faire figure d'ancêtres d'une époque révolue ?
La suite à l'écran !

Pierre Gerмай.

* * *

Fake news !

Dans notre Gazette de mai, je vous ai proposé une lettre écrite par Madame de Sévigné à sa fille Madame de Grignan. Les plus perspicaces d'entre vous auront débusqué la supercherie : en fait, les dates de décès de Mazarin (1661) et Vatel (1671) ne correspondent pas avec celle de la lettre. De plus, il n'y avait pas d'épidémie à Paris à ce moment-là.

Mais il faut reconnaître que c'est bien tourné !

En français de Richelieu, ça s'appelle donc une *fake news* !

* * *

Un peu d'humour :

Blague lue dans la presse : peu avant Noël, le petit Toto écrit sa lettre au Père Noël : « Père Noël, comme je suis orphelin, je n'ai jamais eu de cadeau à Noël. Pour une fois, j'aimerais en recevoir un. Pourrais-tu m'offrir... 100 euros ».

Le facteur, ému par la lettre de Toto, organise une collecte auprès de ses collègues. Il récolte la somme de 50,00 euros et la met dans une enveloppe qu'il dépose dans la boîte aux lettres de Toto « *De la part du Père Noël* ».

Deux jours plus tard, il voit que Toto a répondu au Père Noël. Il ouvre l'enveloppe et la lit : « Cher Père Noël, merci pour ton envoi. Mais je dois quand même t'avertir que le facteur a piqué la moitié de la somme » !

* * *

L'anthologie de la répartie :

C'est notre ami Guillaume qui nous a envoyé un courriel durant le plus fort du confinement pour nous suggérer de nous procurer ***l'anthologie de la répartie*** de Julien Colliat (Ed. *Cherche Midi*, à la FNAC, sur commande).

Un travail de presque dix ans pour rassembler les mille meilleures répliques. Qui n'a pas rêvé, dans un dîner ou un cocktail mondain, alors qu'un fâcheux quidam monopolise l'espace et le crachoir avec une assurance proche de l'arrogance, de pouvoir lui décocher une flèche fatale pour lui clouer le bec avec humour et pertinence ?

Un exemple pour vous mettre l'eau à la bouche ? En froid, Dumas (père) et Balzac se rencontrèrent par hasard chez un ami commun lors d'un dîner. Alors qu'ils n'avaient pas échangé le moindre mot de tout le repas, Balzac lança un pique à son confrère : « *Quand je serai usé, je ferai du théâtre* ». Et Dumas de répliquer : « *Alors, commencez tout de suite !* ».

Mais attention tout de même au retour à l'envoyeur. C'est Sacha Guitry, tout juste élu à l'Académie française, qui, avec son amie, Yvonne Printemps, visitait un cimetière quand leur attention fut attirée par cette épitaphe sur une tombe : « Enfin libre ! ». A brûle-pourpoint, Guitry lança à sa compagne : « *Sur votre tombe, on écrira : « Enfin froide ».* « *Et vous Sacha, je ferai écrire sur votre tombe : « Enfin raide » !*

Elle est raide celle-là, en effet !

* * *

Recettes de cuisine des Richelieu confinés en cuisine :

Quand il n'y en a plus, il y en a encore ! Voici les trois dernières recettes reçues de Richelieu confinés en cuisine :

51°) Recette de Nicole Nellens (Liège), le 27/05/2020

Saumon confit avec purée de chou-fleur :

Ingrédients (pour 3 personnes) :

Chou-fleur – 2 pièces
Citron – 1 pièce
Oeufs de saumon – 1 boîte
Huile d'argan
Beurre
Raisins secs
Huile d'olive
Sel
Vinaigre de cidre

Préparation

Etape 1

Prendre le saumon et lever les filets.

Réaliser des petits boudins taillés dans la chair, les faire confire dans l'huile d'olive à 56 degrés, 15 à 20 minutes.

Etape 2 - Semoule de chou-fleur

Dans un cul de poule, râper à la microplane tous les choux fleur de couleur.

Ajouter un filet d'huile d'argan et d'huile d'olive, assaisonner sel/poivre et mettre une bonne poignée de raisins secs.

Etape 3 - Purée de chou-fleur

Dans une casserole d'eau salée, cuire le chou-fleur blanc jusqu'à une consistance fondante, puis le mixer avec du beurre.

Etape 4 - Réaliser des pickles de chou-fleur

Détailler le chou-fleur en petits bouquets

Les mettre dans du vinaigre de cidre, de l'huile d'argan, du sel et de l'eau tiède pendant 30 minutes

Etape 5 - Confire son citron

Enlever les zestes, enlever le blanc, le tailler en julienne et le confire 3 fois à l'eau.

Dressage

Dans une assiette ronde, mettre le saumon à part avec les œufs de saumon disposés sur le dessus.

52°) Recette de Nicole Nellens (Liège), le 27/05/2020

Soupe froide de courgettes, mozzarella et thon

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 courgettes moyennes bien fermes huile d'olive vierge extra
- 200 g de mozzarella de bufflonne (si possible artisanale)
- 150 g de filet de thon à l'huile d'olive vierge extra (en bocal)
- 4 cuil. à soupe de pecorino ou de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail frais
- 8 tomates cerises
- 8 feuilles de menthe
- sel.

Préparation

Coupez l'ail en 4 morceaux. Lavez les courgettes, retirez les extrémités et coupez-les en rondelles. Faites rissoler l'ail dans une casserole avec 3 cuil. à soupe d'huile d'olive. Dès qu'il commence à colorer, ajoutez les courgettes et laissez cuire 2 min. Baissez le feu, couvrez d'eau, salez et ajoutez 4 feuilles de menthe. Portez à frémissement pendant 5 min.

Mixez la préparation avec le pecorino ou le parmesan puis mixez à nouveau avec 6 glaçons. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais au moins une heure.

Coupez avant de servir la mozzarella en demi tranches et les tomates en deux. Versez la soupe dans des bols, répartissez le thon, la mozzarella et les tomates, ajoutez une feuille de menthe, un filet d'huile d'olive et servez bien frais.

53°) Recette de Nicole Nellens (Liège), le 27/05/2020

Salmorejo (soupe froide andalouse)

Ingrédients :

- 4 tomates bien mûres,
- Pain dur (10cm de baguette),
- 2 cuil soupe huile olive
- gousse d'ail dégermées,
- 2 oeufs durs ,2 tranches de jambon cru,

Préparation

Etape 1

Peler les tomates, puis les couper.

Etape 2

Oter la croûte du pain, le mouiller légèrement.

Etape 3

Râper les oeufs dans un ramequin et couper le jambon cru en fines lamelles puis les déposer dans un autre ramequin.

Etape 4

Mixer les tomates avec le pain, l'huile d'olive et l'ail.

Etape 5

Servir le salmorejo dans des ramequins et chacun dépose un peu d'oeuf et de jambon dessus. Ce plat se mange avec une cuillère à soupe.