

Fan de Carotte

Mardi 12 juillet et Vendredi 15 juillet.

Dicton de juillet

*Chaud juillet sur frais juin, peu de blé mais bon vin.
Juillet, orage de nuit, peu de mal mais que de bruit !*

Le ramassage des patates :

Dimanche dernier, un groupe de valeureux fandecarotien(e)s est venu prêter main forte à Robert et son frère Jacques pour ramasser deux tonnes et demi de superbes pommes de terre. Voici quelques témoignages :

Comme vous le savez, la pomme de terre, ou patate, est un tubercule comestible produit par l'espèce *Solanum tuberosum*, appartenant à la famille des solanacées.

En plus de ramasser les patates, il faut que j'écoute ces conneries !

Tu épluches les patates en rondelles, tu les fais revenir



2

Bon, cinq hectares d'amandiers, ça eût payé, mais ça paye plus. Les huit cents oliviers ça donne à peine de quoi assaisonner la salade. J'suis qu'un pauvre paysan vaudois.

Putain, en plus, ils savent compter

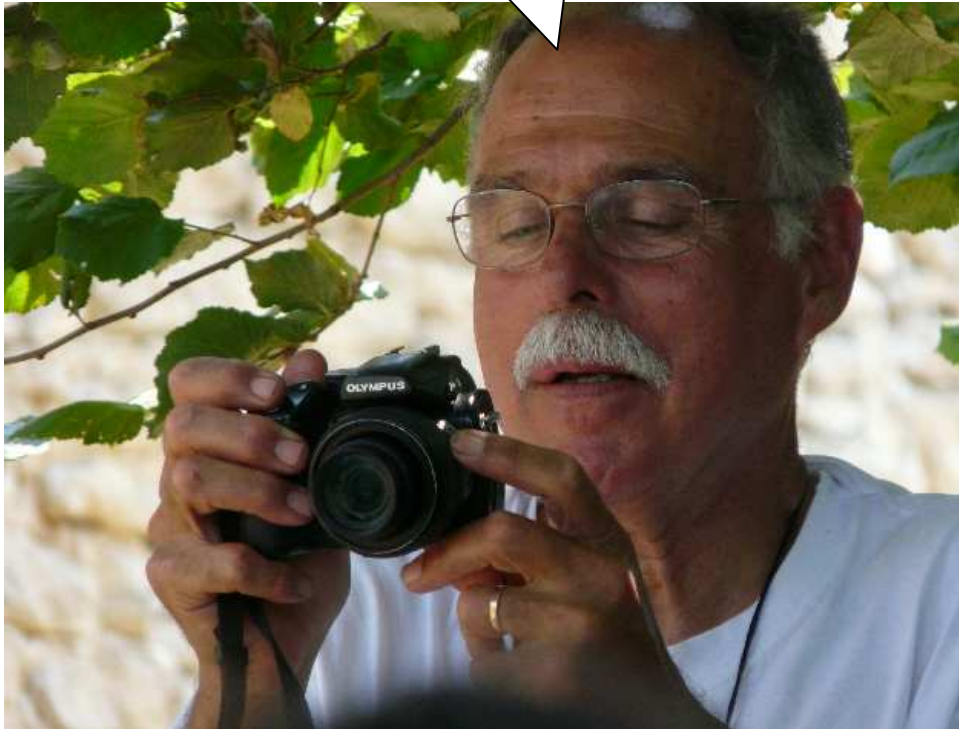


Il est bon ce pinard. Je crois que je vais leur chanter « What I say »

Pendant que père ne regarde pas, je crois que je vais m'en rouler une.



Olympus, c'est grec
mais c'est bon !



Ça, on peut
dire que tu as
une sacrée
patate.

Et celle du fou
vaudois qui
repeignait son
plafond !



Robert vous parle : « *Compte tenu du plaisir évident qu'ont ressenti les fandecarotien(e)s à ramasser les patates, j'ai décidé de renouveler l'expérience samedi prochain (Samedi 16 juillet). Les volontaires doivent très rapidement se signaler. Comme vous avez pu le remarquer votre boîte d'œufs a fortement grossi car pour compenser la perte des poules lâchement assassinées par un vilain renard, j'ai acheté à mon ami Jean Pierre Montigné (qui élève des poules bio depuis 30 ans) 150 poulettes de dix-huit mois d'âge. Comme ces poulettes sont de la même race et de la même couleur que les poulettes survivantes, il n'y a eu, pour l'instant aucune dispute. J'ai cependant cru comprendre qu'elles allaient organiser des primaires pour désigner leur chef.* »

Les nouvelles du poisson :

Lorsque j'ai appelé, certes tardivement, le beau Boris, il était en train d'habiller sa fille au sortir de son bain. Le dialogue fut donc bref. Après une saison maussade en termes de poissons, les dieux de la mer semblent lui être plus favorables car il a pêché aujourd'hui 9 kilos de daurades. La distribution de cette semaine devrait donc faire des heureux. Ce soir il va caler des filets pour essayer d'attraper quelques langoustes...pour ceux qui seront allés ramasser les patates.

Recette du chef : Lasagnes de courgettes :

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 3 courgettes
- 2 tomates
- une gousse d'ail
- 100 gr de parmesan râpé.
- Un peu d'huile d'olive.

Préparation :

Râpez vos tomates et ajouter l'ail pressé et un filet d'huile d'olive. Réservez le tout dans un plat creux. Découper les courgettes en fines lamelles et faites les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Quand elles sont cuites mais encore craquantes, mélangez les dans le plat creux avec la préparation, saupoudrez le tout avec le parmesan et servez. Vous pouvez boire un côté du Lubéron bio, château Organic.

Sortie possible: Si vous aimez le jazz, réservez votre soirée du 20 juillet. Au palais Longchamp, Herbie Hancock, Marcus Miller, Wayne Shorter rendent un hommage à Miles Davis pour les 20 ans de sa disparition.

Devinez où cela se trouve?

Par souci promotionnel, nous avons décidé d'agrémenter le fan d'activités nouvelles propres à raffermir des neurones largement ramollis par la routine:



Envoyez votre réponse à : michel.verdier-saracino@wanadoo.fr

Les distributeurs sont :

Mardi 12 juillet	Morel	Place	Enon	Maculet	Gardelli
Vendredi 6 mai	Rocca Serra	Lapeyronie	Gidrol	Dehghan	Lapeyronie