

LA nouvelle LETTRE

Le journal de l'association LAC



Samedi 29 mars à Cantaron: le deuxième ACU

Tautenne sereine et calamar peinard

L'association LAC fête, cette année, ses 21 ans. elle a déjà une longue histoire, semée d'embûches mais pleine d'aventures et de rencontres.

Ses activités varient au gré des individus qui s'y investissent. Les dernières activités en date sont la chorale, les lectures publiques, les éditions et l'ACU.

Vous voulez proposer une activité mais vous n'avez pas de structure relais, vous ne savez pas comment vous y prendre ? Venez nous voir, nous vous aiderons, nous vous soutiendrons et nous vous goberons. LAC est ainsi faite qu'elle absorbe et récupère tout ce qui passe à sa portée.

LAC c'est d'abord la convivialité (voir photo ci-contre), la joie et la bonne humeur. Son credo est le « *carpe diem quam minimum credula postero* » d'Horace.

Pour adhérer à LAC, il faut se reconnaître en cette maxime. Les pisse-vinaigre, les rabat-joie, les trouble-fête, les cléricaux, les fâcheux, les hargneux, les prudes, les pudibonds, les puritains... ne sont pas les bienvenus. Qu'ils aillent ailleurs : il y a tant de clubs de supporters, de patronages, de partis politiques prêts à les recevoir.

A bon entendeur, salut !

Franck Berthaux



Samedi 29 mars, dans un décor de rêve, sous la houlette du chef Claude, un groupe de neuf personnes a confectionné de délicieux tautennes aux épinards et dégusté des pieds et paquets à tomber par terre. Tant pis pour celles et ceux qui n'étaient pas là.



Samedi 28 mars : deuxième Atelier Culinaire

Tautennes farcies aux épinards

Pour 2 kilos de tautennes (calamars).

Nettoyez les bêtes et réservez les tentacules. Rangez les calottes sur un linge étendu sur la table.

Faites revenir dans une casserole avec de l'huile ou beurre, selon le goût, un gros oignon haché ; ajoutez les tentacules hachés et laissez revenir tout doucement sur le feu, à peine roussir, en le remuant avec une cuiller.

Durant ce temps, faites ouvrir sur le feu 3 douzaines de moules que vous aurez bien nettoyées.

A cet effet, mettez-les dans une casserole avec 2 verres de vin blanc, une feuille de laurier et un brin de thym.

La casserole couverte et posée sur feu vif, les moules s'ouvrent en 2 ou 3 minutes.

Versez alors leur eau de cuisson dans une terrine, en la passant au tamis et, étant déposée, versez-en la moitié avec l'oignon et les tentacules hachés qui doivent être suffisamment revenus.

Laissez cuire ainsi tout doucement une demi-heure environ.

Pendant ce temps, vous faites revenir dans une autre casserole un peu plus grande, avec 2 ou 3 cuillerées d'huile, 1/2 kilo d'épinards, que vous avez précédemment triés, bien lavés, hachés et exprimés dans un linge.

Ces épinards étant bien revenus, assaisonnez-les, ajoutez une poignée de râpure

de pain fraîche, 2 gousses d'ail hachées et mélangez-leur finalement le contenu de l'autre casserole, c'est-à-dire les tentacules qui doivent être attendris, leur fonds de cuisson qui doit être réduit de moitié, et la moitié des moules que vous aurez sorties de leurs coquilles.

Ajoutez à cette farce 2 oeufs battus, remuez-la un instant sur le feu avec une cuiller pour la lier et retirez enfin de côté.

Remplissez-en aux trois quarts les calottes de vos tautennes; cousez l'orifice pour bien enfermer la farce et rangez-les, ainsi apprêtées, sur un plat à gratin, au fond duquel vous aurez mis 2 cuillerées à bouche d'huile ou autant de beurre.

D'autre part, faites fondre comme un oeuf de beurre, auquel vous mélangerez une forte cuillerée à bouche de farine, chauffez 2 minutes en remuant à la cuiller, mais sans

laisser roussir et mouillez, c'est-à-dire délayez ce mélange avec l'eau des moules réservée et décantée et le complément d'eau chaude nécessaire pour en faire une sauce liée, mais pas trop épaisse; vérifiez l'assaisonnement de cette sauce qui doit être un peu salée et versez-la sur les tautennes rangées sur le plat. Mettez-les ainsi au four, lequel doit être d'une chaleur modérée, plutôt douce, et laissez cuire lentement, en arrosant de temps en temps les tautennes avec la sauce.

Lorsque vous les jugez cuites, qu'elles cèdent sous la pression du doigt et qu'elles sont bien dorées, ajoutez à leur sauce et, tout autour des tautennes, les quelques moules qui vous restent.

Envoyez ensuite sur la table, dans le plat où elles ont cuit.



Pieds et paquets à la marseillaise

Ingédients

3 paquets par personne
1 pied d'agneau par personne
1 pied de veau pour le plat
de la couenne de porc pour
garnir le fond de la cocotte
1 poireau, 4 carottes
2 oignons, ail
tomates (fraîches en saison ou
une boîte d'un kg), vin blanc
(75cl)
huile olive

Recette

Emincer le poireau et couper
les carottes en rondelles. Faire
fondre le poireau émincé et
revenir les carottes avec un
oignon émincé.

Dans une grande marmite
mettre la couenne au fond,
poser les pieds puis les paquets
sur les pieds.

Mettre poireau et carottes,
ainsi que la tomate coupée en
morceaux ou la boîte de

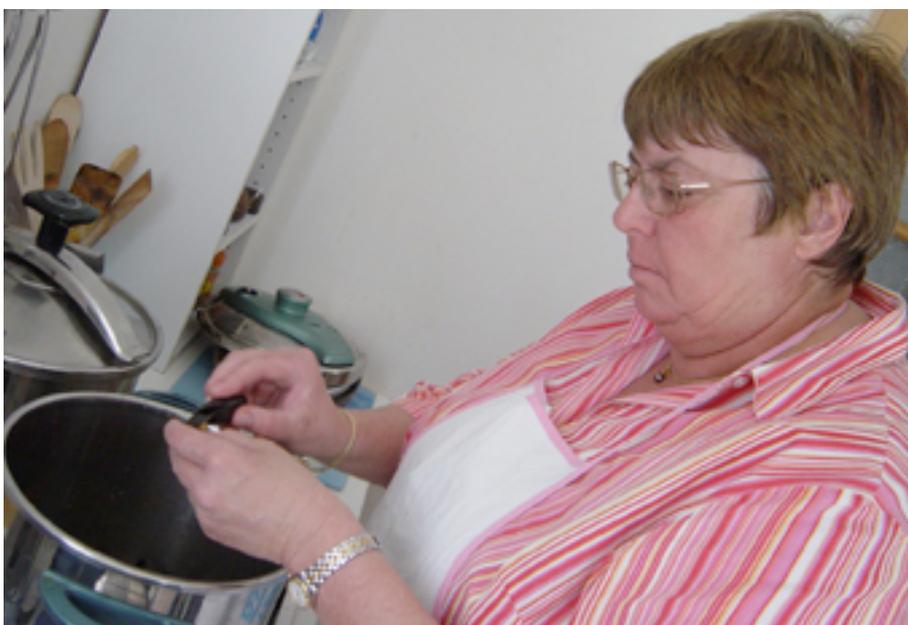
tomates concassées, et 3
gousses d'ail. Ajouter 75cl de
vin blanc sec, 1 oignon piqué
de 2 clous de girofle.

Compléter avec de l'eau
pour couvrir, saler. Mettre le
couvercle.

Cuisson : au moins 7 heures
à feu très doux

A mi-cuisson, rectifier l'as-
saisonnement.

Si la sauce n'est pas assez
épaisse, épaissir avec de la
maïzena.



L'actu de l'ACU

Prochains rendez-vous de
l'Atelier Culinaire

SAMEDI 7 JUIN 2008

chez Brigitte à Grasse

Plat à emporter :

Les farcis dans tous leurs états

Plat consommé sur place le soir :

Cuissot de sanglier à la broche

Salade

Ragout de fèves et de petits pois

Intermède culturel :

Lecture de recettes anachroniques,
bizarres, anciennes...

et de recettes diverses de sanglier

Pour s'inscrire, veuillez retourner la fiche qui se trouve en fin de
Lettre le plus tôt possible (les places sont comptées).



SEPTEMBRE

On espère chez Jacqueline

Atelier prévu

Conserves de légumes
Vins de citrons,
d'orange, de figue...

2) à consommer sur place :

Grillades...

NOVEMBRE

Peut-être à Lagrasse
dans l'Aude

Atelier prévu

Préparations à base de
canard : foie gras,
magret...

JANVIER 2009

Atelier prévu

1) à emporter :

Pâtés et confis
(viandes et légumes)

2) à consommer sur place :

Feuilles de brick
et pâte filo

l'intermède culturel

La règle était simple : écrire un texte (prose ou poésie) avec le calamar comme thème central. Cela a donné les textes suivants.



Calamar,
parler du calamar...
Par le temps pressé,
Comment s'en sortir
Sans se sentir givrés ?
Calamar épicé
De Madagascar,
Calamar en gelé
Du Kalaallit Nunaat,
Calamar à l'encre
D'Ahasima Retto...
Ah ! dire, en dire quoi ?
La mer, l'espace,
L'art culinaire ?
... Tant à faire !
Tentacules
Du temps.

Joce Bonnet

UN REPAS TAUTENNIQUE, APHORISMES

- * La célébration tautennique est un acte de « camaraderie sociale » entre les adorateurs des céphalopodes.
- * La dévoration de la bête constitue un rite d'exorcisme : chaque bouchée chasse la peur du calamar géant que Victor a insinué en nous.
- * La fête joyeuse, bruisante de mots et de notes, nous conforte dans notre adoration de la seiche.
- * La magie gustative nous fait passer outre les phobies, fautes et péchés que d'aucuns veulent inculquer aux « grands bouffeurs » que nous revendiquons d'être.
- * La préparation du repas tautennique nous libère du tabou du toucher : il faut gratter la moule pour en farcir l'encornet.
- * Le « sacrifice-fête », sans repentir ni expiation, sanctifie notre attachement à LAC.

Claude "Sigmund" Ferrucci. - extraits de « Tautennes sans tabous »

Calame

ma plume cale à l'idée du céphalopode

Lame ou l'âme

dans les deux cas il en est dépourvu

le pauvre animal

Ce n'est pas si mal

car en plus de nous les briser

il nous ferait du mal

à l'âme

Mais j'en ai marre
de ce calme bestiau

qu'il berce sa palme

et ne nous fasse plus des bleus à l'âme

ce brise-lame

Calmar

Si on te retourne comme on le fait d'un gant

tu rames sur un lac

mais non ce n'est pas toi

car c'est la mer, toi qui t'abrite

et non un calme lac

Anne Berthoux

Il y a plus de 2000 ans, Pline nous racontait l'histoire d'un terrible monstre marin qui terrorisait les équipages. Ce monstre était-il un poulpe, un calmar géant, une pieuvre, ou un kraken ? Je décide de mener l'enquête.

En effet Pline, naturaliste romain du premier siècle avant notre ère raconte cette histoire étrange survenue près de Gibraltar. « *A Cartéa, un polype accoutumé à sortir de la mer, venait dans les réservoirs dévorer les salaisons. La continuité de ses larcins donna beaucoup d'humeur aux gardiens. Ils formèrent des palissades extrêmement hautes. Le polype les franchissait. Il ne put être découvert que grâce à la sagacité des chiens. Ils l'attaquèrent une nuit pendant qu'il retournait à la mer. Les gardiens accoururent. Mais la nouveauté du spectacle les pénétra d'effroi. Sa grandeur était extraordinaire. Il répandait une odeur horrible... Ils croyaient combattre contre un monstre. Son souffle affreux repoussait les chiens : tantôt il les flagellait avec l'extrémité de ses bras, tantôt il les assommait de ses deux bras majeurs, dont il se servait comme d'une massue. Plusieurs hommes eurent beaucoup de peine à le tuer avec des tridents.* »

Pline nous parle d'un "polype", du grec polypos (plusieurs pieds) mais ce mot est bien l'origine du mot poulpe, me semble-t-il ? Alors un poulpe peut-il être aussi dangereux, sentir si mauvais, être aussi énorme ? Mais à y regarder de plus près, quelque chose cloche. En effet Pline parle d'appendices de taille différentes « *tantôt il les flagellait avec l'extrémité de ses bras, tantôt il les assommait de ses deux bras majeurs*, écrit-il. »

Or le poulpe n'a-t-il pas huit bras de taille quasi-identiques, un vulgaire octopode ? Pourrait-il confondre avec une pieuvre géante ?

Alors Pline, est-ce un poulpe ou une pieuvre cet abominable monstre marin ?

En 1866, dans les « *Travailleurs de la mer* », Victor Hugo décrit un monstre qu'il appelle la pieuvre.

« *Elle n'a pas d'os, elle n'a pas de sang, elle n'a pas de chair. Elle est flasque. Il n'y a rien dedans. C'est une peau. On peut retourner ses huit tentacules du dedans au dehors comme des doigts de gants.* »

Les pêcheurs bretons racontent aussi l'existence de pieuvre. Même George Sand, puis Maupassant s'y mettent et ne parlent que de pieuvre abandonnant progressivement le mot poulpe au profit du mot pieuvre, alors que ces deux mots désignent bien le même animal.

Donc le monstre de Pline n'est ni un poulpe ni une pieuvre. Mais alors ?

Victor Hugo, toujours dans « *Les Travailleurs de la mer* », raconte que « *ce monstre est celui que les marins appellent poulpe, que la science appelle céphalopode, et que la légende appelle kraken.* » Pline ferait-il allusion à un Kraken ?

Dans une légende scandinave du XIII^e siècle on trouve ceci : « *Aucun monstre marin légendaire n'a autant terrifié les marins que le Kraken, animal mythique qui ressemble à un poulpe géant. De ses tentacules, il enserme les navires et les entraîne dans les profondeurs, noyant l'équipage et parfois le dévorant.* »

Le malacologue Montfort, dans son Histoire naturelle de mollusques, explique que « *si le kraken existe, il ne peut être qu'un poulpe, et l'animal le plus immense de tout le globe.* »

Enfin, une quarantaine d'années après la mort de Montfort, la science reconnaît enfin l'existence du céphalopode géant, mais il ne s'agit de poulpe, ni de pieuvre, ni de Kraken

mais bien de calmar.

Il faut cependant attendre 1857 pour que le Danois Steenstrup décrive scientifiquement ce céphalopode géant sous le nom d'Architeuthis ou calmars géants. Et pourtant, l'existence des calmars géants fut encore mise en doute par de nombreux scientifiques dans les années qui suivirent.

Enfin, en 1861, son existence est enfin prouvée, lorsque l'équipage du navire Alecton se trouve aux prises avec lui.

Plusieurs échouages, survenus dans les années 1870, sur les côtes de Terre-Neuve, firent qu'enfin l'existence des calmars géants fut définitivement acceptée.

Le 13 janvier 2003, Olivier de Kersauson tente de battre le record du tour du monde à la voile en équipage, deux tentacules de la grosseur d'un bras enserrent la dérive du trimaran, empêchant les manœuvres, et forçant le bateau à stopper. Il est attaqué par un Architeuthis.

En septembre 2004, deux scientifiques japonais sont parvenus pour la première fois à filmer un calmar géant à 900 mètres de profondeur.

Pline avait donc bien découvert le calmar géant, il y a plus de 2000 ans, mais il a fallu attendre le 19^e siècle pour que son existence soit enfin prouvée et acceptée par la communauté scientifique, et le 21^e siècle, pour que ces créatures soient observées pour la première fois dans leur élément.

C'était une enquête sur le calmar géant ou l'art de prendre son pied sans se prendre la tête.

Mais pour cela n'aurait-il pas été plus simple d'être un céphalopode dont le pied, divisé en bras surmonte la tête et en somme d'avoir ainsi toujours la tête au pied ?

Martine Saumande

ADRESSE A CALAMAR

PIÈCE ANONYME, APOCRYPHE,
À VOS SOUHAITS,
MAIS NON POSTHUME

ENVOI

Bien joué, Calamar !
Pour toi je démarre :

- Calamar, about, d'ficelle, de ch'val...
- Mais non, voyons, c'est trop puéril !
- Ah, bon ! Je reprends :
Calamar, mon frère, de quel amour
blessé

Vous mourûtes aux bords où vous
fûtes laissé
- Trop culturel, tu n'y penses pas !
- Alors je la fais réaliste :

ALLEGRO MAJESTUOSO

Tu traines où, Calamar ?
Tu t'amarres dans la mar ?
Dans les bas fonds ?
Entre deux eaux ?
C'est où, tu frayes ?

Mais au fait, Calamar,
Comment tu dragues ?
Tes petits bras, ça aide ?
Ça colle ?
C'est bien pour danser ?
Et si c'est dans la poche,
Tu es paré,
Tu peux jeter l'encre...

Et tes yeux, Calamar ?
-T'as d'beaux yeux, tu sais...
Mais pas facile pour le rimmel !
Pas besoin, tu tournes en bande,
Une armada de calamars
Aux calumets fumant pétards
Ça fait rêver...
Larguons les amarres, Calamar !

CAUDA

- Faut pas s'emballer
- Ton calame est fatigué
- Calamiteux est ton essai
- Personne ne se marre, Calamar
- Pitié pour eux, car y en a marre
- Et cétacé.

Marie Léonard.

Le calmar

Tout, tout, tout
Vous saurez tout sur le calmar
Le nain, le géant
Le dur, le mou
Qui a un grand bras
Le blanc, le vert
Le tiède, le chaud
Le japonais
Le chipiron
Tout, tout, tout, tout
Je vous dirai tout sur le calmar

350 espèces
ô gué, ô gué
peuplant les mers du monde entier
ô gué, ô gué
Il s'agit d'une bestiole
Baptisée céphalopode
Dotée de 10 bras
D'où son nom de décapode
27 familles forment sa Tribu
Toutes comestibles
Dans le midi le supion
ô gué, ô gué
Au pays basque, le chipiron
ô gué, ô gué
Le familier encornet hante nos
assiettes
Frit, en sauce, en beignet ou autre
C'est au Japon qu'il est le plus
consommé

Tout, tout, tout
Vous saurez tout sur le calmar
Le nain, le géant
Le dur, le mou
Qui a un grand bras
Le blanc, le vert
Le tiède, le chaud
Le japonais
Le chipiron
Tout, tout, tout, tout
Je vous dirai tout sur le calmar

Les mœurs sexuelles
ô gué, ô gué
Du gentil mollusque géant
ô gué, ô gué
Sont singulières
Il peut mesurer 18m
La femelle est plus grande d'un tiers
Et est souvent réfractaire aux
avances du mâle
Qui déploie toutefois un pénis de
2.5 m de long
Ce membre hypodermique
Perce le bras de la femme pour
féconder
Néanmoins, il peut percer n'importe
quoi
Son propre bras ou celui d'un
autre mâle.
Dépravé de calmar
ô gué, ô gué
Sniper fou
ô gué, ô gué
Voilà ce que vous avez dans votre
assiette
Choisissez vos morceaux
Et cherchez les morsures
Mais pour ma part
Je préfère les pattes...

Tout, tout, tout
Vous saurez tout sur le calmar
Le nain, le géant
Le dur, le mou
Qui a un grand bras
Le blanc, le vert
Le tiède, le chaud
Le japonais
Le chipiron
Tout, tout, tout, tout
Je vous dirai tout sur le calmar

Brigitte Mahieu



A la claire fontaine

Chanson traditionnelle, paroles Marie-Thé Huet

À la Claire Fontaine
Calamar frais pêché
Avec son amie Seiche
Sont mis à dégorger.
L'y a longtemps que je t'aime
Dit Seiche à Calamar frais.

Seiche, Calamar, Seiche,
Tentacul's emmêlées,
Ravis de source fraîche,
Étaient émoustillés.
L'y a longtemps que Tautennes
N'avaient pas batifolé.

Sur ce arrivent Supions,
Les copains d'à côté,
Suivis de sieurs Chipirons,
Les beaux cousins basquais.
Et leurs humeurs souveraines
En furent plus colorées.

Encornets en rondelles,
Calottes évidées,
Et poulpes sur coupelles
Ventouses tronçonnées.
C'est un' jolie mise en scène
Pour un mets très apprécié.

Supions, calamars, seiches
Dans l'huile réchauffée,
Ni plum', ni os revêche,
Croustillants à souhait.
L'y a longtemps que Tautennes
N'avaient pas tant pétillé.

Au bord des rochers rêches,
Au chaud soleil d'été,
Poulpes, calamars sèchent
Sur ling' frais repassé.
Ainsi finissent Tautennes
Après s'être bien baignées.

Poulpes, calamars, seiches
Dans sauce relevée,
Tomates et herbes fraîches,
C'est un menu rêvé.
L'y a longtemps que Tautennes
Nous n'avons pas dégustées

À la Claire Fontaine
Resto bien fréquenté
On y mange Tautennes
Toujours bien arrosées.
Depuis longtemps, on les aime,
On n'les oubliera jamais.

Ils sont partis nombreux pour pêcher les tautennes.
Le soleil se levait sur les flots apaisés,
Ils portaient tous leurs cannes et leurs bonnets de laine
Et leurs pas lourds roulaient sur les tas de galets.

*Châtroux, satrouilles poulpes et sastrons,
Tous y passeront.*

A la pêche aux zourites ils voulaient tous aller,
Car depuis fort longtemps leurs pères les préparaient
A cette fête sauvage : enfin se régaler
Des farcis encornets savamment cuisinés.

*Minans, olagarouas, minards et chipirons
Tous nous les cuirons.*

Jusqu'à la fin du jour, ils emplirent leurs paniers
Sous l'œil enamouré des mouettes rieuses
Et enfin sur la plage par la lune éclairée
Ils cuirent les baligans sur les braises rougeuses.

*Minnas, morgaz, seiches et supions
Loligos, calmars, et cassérons
Tous nous les mangerons !*

Marie-Pierre Ferrucci

Chanson des têtes-pieds

Dialogue...

Calmar : Hé Calamar ! Tu fais quoi, ici ? Ce n'est pas un endroit pour toi, c'est trop chic.

Calamar : Hé quoi ? Je ne suis pas assez bien pour venir ici ?

Calmar : Exactly ! Ici, c'est pour les branchés, les in, les tendances, pas pour les ploucs.

Calamar : Et à quoi vois-tu que je suis un plouc ?

Calmar : Yakavoir comment t'écris ton nom Calamar : C.A.L.A.M.A.R ! Ouaff ! Si c'est pas une preuve irréfutable, ça ! Ce sont les provinciaux, les pieds-noirs pauvres, les exilés d'économie, les illettrés du bulbe, les métèques, les besogneux de la généalogie, les cul-terreux qui disent ca-LA-mar. Nous, les nantis, les aristos, les originaux, les libéraux, les authentiques, on dit calmar : C.A.L.M.A.R.

Calamar : Authentique, mon cul, oui ! Les Calmars ne sont que le pâle reflet des notoires, patents et incontestables Calamars. Vous n'êtes que l'ombre triste, sur les murs des grottes platoniques, de notre gloire immarcescible, laquelle dure depuis près de 500 ans.

Calmar : Gasp ! Qu'entends-je, qu'ouïe-je ? Blasphème et sacrilège ! Enfer et putréfaction ! Encornet de malheur ! Supion l'Africain...

Calamar : Hé, du calme Calmar, t'en n'as pas marre d'ton tintamarre ? Ce n'est pas moi qui l'affirme, mais les dictionnaires et les étymologistes. Notre nom de famille existe bel et

bien depuis 1552 et nous vient de l'Espagnol Calamar.

Calmar : Cépavrai ! Cépavrai ! Moditibère ! Fils de peuple ! Ententaculé !

Calamar : Grille-toi une sèche, tu seras moins rèche.

Calmar : C'est nous les plus vieux, les plus nobles, les plus meilleurs...

Calamar : Absolument pas ! Ta noblesse n'est que feinte, arrivisme, parisianisme et mimétisme. Même pas capable d'avoir un nom original, vous n'êtes qu'une décalcomanie...

Calmar : Aaargh ! J'en rage, j'é-touffe, je me noie...

Calamar : Pour un être aquatique, c'est cocasse. Aquatique et d'eau douce qui plus est. Je m'explique. Il y a longtemps, les Anciens se servaient de roseaux pour écrire, des calamus, ce qui signifiait roseau en latin ; c'est devenu calame en Français. Parallèlement, les Romains appelaient "calamaria theca", l'étui pour mettre les roseaux à écrire. Calamaria devient calamaro en Italien, calamar en Provençal (1464). Le mot calmar apparaît, en Français, pour la première fois dans « Le Thresor de la Langue Francoyse tant Ancienne que Moderne » de 1606. Jusqu'au XVIIe siècle, ce mot garda le sens d'écritoire portative, et aussi le sens plus restreint d'encrier. L'encre était parfois obtenue à partir du liquide noir de la seiche. Par glissement de sens, dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle (soit près de 200 ans après nous, pauvre tache de pseudo authentique), le nom Calmar désigna d'abord les Seiches et les Encornets et ensuite, par homonymie, par un effet de calque, on associa Calmar et Calamar. Je te rappelle, au passage, que les roseaux

on besoin d'eau douce pour vivre. Donc le nom de Calmar n'a rien d'original, ni de premier, mais vous n'êtes que le résidu malodorant d'un parisianisme totalitaire et colonial.

Vous dites Calmar comme vous dites Beaudlaire, avec l'accent pointu, la bouche en cul de poule. Vous n'êtes que des parasites qui vous nourrissaient de la substantifique moëlle fabriquée par d'autres. Marre des Calmars, vivent les Calamars.

Calmar : Espèce de Tautenne mal dégrossi, je vais t'étrangler avec tes tentacules. Je vais t'enhameçonner, t'empaler au lamparo, te flinguer à la dynamite...

Calamar : Il n'est pas encore né, cuikifraça. Mais tu peux toujours essayer, petit roseau mal-pensant, ça nsra qu'un *Petit Clamar*. En attendant, si tu n'es pas content, pas d'accord, pas convaincu, taka écrire une lettre de réclamation au ministre de la pêche. Ouaf, ouaf !

Calmar : Je t'aurai un jour, toi et tous les tiens. Aaargh, j'en rage, j'é-touffe...

Calamar : Si t'étouffe, décapote décapode. Allez, salut, mais avant de te quitter, laisse-moi te faire quatre bras d'honneur, en même temps.

Et Calamar s'en va en chantonnant une vieille chanson française révolutionnaire :

Les Calamars sont fiers-à-bras
Qui font s'élever des hourras ;
Et les Calmars des matamores :
Tous des vantards, tous des lendores !

Franck Berthoux

L'espace Trinquette et l'association LAC présentent

Les mots à la bouche

lectures publiques sur le thème de

la MER

intermède musical avec la chorale LAC'Oral



Samedi 26 avril 2008

début de la lecture : 19 heures 30

Restaurant La Trinquette

Port de la Darse, avenue du Général de Gaulle

06230 VILLEFRANCHE-SUR-MER

pour réserver : 04 93 16 92 48

Menu unique à 20 euros



Bon de Commande

à envoyer à l'adresse suivante :
Association LAC
31, rue Edouard Scoffier 06300 Nice

Nom et prénom :

Adresse :

Email :

1- Inscription à l'ACU du samedi 7 juin : OUI NON

2- Commande du CD des **BOURREURS** OUI NON

3- Commande du livre **HISTOIRE D'ARBRES** : OUI NON

* Je commande CD des **BOURREURS**livre(s)

Frais de port Livre : 1 exemplaire : 2,90 euros
2 ou 3 exemplaires : 3,77 euros
4 exemplaires et plus : 4,98 euros

Frais de port CD : 1,50 euros par CD

Montant livre(s) :

Montant CD :

Frais de port :

TOTAL :

Total du chèque :

Fait le

Signature :

Ecrivez-nous : Email : lac.association@orange.fr
Visitez notre site web : <http://pagespro-orange.fr/ass.lac/>