

Réveillon de la Saint Sylvestre 2010.....fini en 2011

Après bien des vicissitudes dues aux différents maux du temps, et le nombre des participants se joignant à nous pour cette soirée festive s'étant enfin stabilisé le 30 décembre au soir, j'ai enfin pu communiquer le chiffre définitif des repas à notre traiteur, Monsieur Albugues.

Et c'est ainsi que nous avons quitté l'année 2010, 57 personnes s'étant réunies dans la salle polyvalente de la mairie de Boé, magnifiquement décorée ce jour même en cette occasion, une vingtaine de volontaires ayant mis la main à la pâte. Les robes de soirée des dames, toutes plus élégantes les unes que les autres, rivalisaient avec les tenues des messieurs, ayant troqué en cette occasion les godillots de nos sentiers pour les escarpins plus propres à faire virevolter leurs cavalières au son d'une valse de Vienne.

La sono battant son plein, le DJ étant cette année dégagé de ses obligations de présence derrière son pupitre par de nouvelles techniques assistées par ordinateur (ça fait riche comme terme !) la soirée a bien démarré par un apéritif très apprécié : la soupe de champagne by Jeanet's, toujours aussi réussie.

Un petit épisode s'est glissé dans la confection de ce breuvage, les dernières gouttes en ayant été fort appréciées des connaisseurs. L'ami Mario avait puisé dans la réserve de champagne de fin de repas pour la confection de cette soupe, en lieu et place de l'excellente (tout de même) méthode champenoise dévolue à cet effet. Mais bon, l'intempérance n'étant pas à déplorer au sein du club, nous n'avons pas manqué de bouteilles pétillantes au dessert.

Et les plats succédèrent aux plats, tous aussi bons les uns que les autres, entrecoupés de danses de salon, exotiques, ou modernes, tel le « jerque ». Nous avons testé aussi une danse de groupe régionale, « la champeloise » qui valait bien la danse des canards. Les « madison » différemment interprétés, ont, eux aussi, eu beaucoup de succès.

Menu du réveillon :

Hors d'œuvre : Foie gras aux figues (terrines de foie gras aux figues, pain d'épice et jambon de canard)

Entrée : couronne de sole tropicale à la dieppoise - riz basquaise

Plat : civet de sanglier sauce poivrade

Légumes : gratin dauphinois aux truffes, trouvées dans la semaine par notre traiteur, et rajoutées gracieusement

Dessert : macaron à la framboise et Trianon de chocolat

Café vins rouges, blanc sec et liquoreux, champagne (-2 !!!)

Nous avons chanté, aussi, la belle et son caddie, bien sûr, mais aussi la 4l à Jackie (aux Jacky et Jackies devrais-je dire !!!).

Et puis quelques interludes ont entrecoupé cette soirée, comme le loto à Ginette, et les fameuses bouteilles de bons vins du sud-ouest cachées derrière un rébus.

Et les heures ont défilé tranquillement, dans une belle ambiance, tant et si bien que je m'apprêtais à préparer une série de danses suivantes quand Jean-Pierre m'a fait remarquer qu'il restait 3 minutes avant minuit, alors que je croyais disposer encore d'une petite heure.

Et nous avons basculé, sous les effusions de tout un chacun, dans l'année 2011, pleine de promesses d'autant de félicités au sein de notre bon club de Boé randonnée, qui, cette année, va fêter son vingtième anniversaire, et vraiment voler de ses propres ailes, même si, amicalement et traditionnellement il reste fédéré à l'amicale laïque de Boé. (Je triais cette semaine quelques archives du club, entrecoupées d'articles de presse, et en 91, je me suis aperçu que nos anciens, dont certains mettent encore de l'ambiance, savaient eux aussi se régaler, n'ayant rien à nous envier).

Je tiens à remercier tout un chacun pour leur participation à cette soirée, à ceux qui ont organisé ce grand moment de convivialité, et à tous les bénévoles qui ont prêté leur temps, leurs moyens et leurs bras pour que cette fête traditionnelle couronnant l'année 2010 se soit déroulée dans les meilleures conditions.

Votre président vous souhaite une très bonne année sur les sentiers de randonnée proposés par notre club et vous donne à tous rendez-vous pour le réveillon 2011, la salle et la sono étant d'ores et déjà réservées.

Bien amicalement à vous

Olivier