

Jardins Familiaux de la Ville de RENNES
Secteur du Patis-Tatelin



COMPTE-RENDU

REUNION du lundi 17 septembre 2018

Présents: M. TERRIEN, M. BOURGEOIS, M. GENTRIC, Mme BIOCHE, Mme CAILLE, M. BERTON, Mme PICHON (invitée)

Ordre du jour:

- Préparation de la fête des jardins

Préparation de la fête des jardins

1 - Bilan des inscriptions

n°	Nom	Nb Adult.	Nb enf	Payé
9	Jousseaume	4	3	(voir au siège)
43	Gentric	2		OUI
39	Pourcelle	2		OUI
27	König	3		non
37	Raghib Wanis	3	1	OUI
31	Svy	5		OUI
67	Bioche	2		OUI
1	Terrien	1		OUI
29	Bourgeois	1		OUI
54	Caille	1		non
18	Kong Hou	1		invitée
40	Berton	1		OUI
47	Cailleau	3		OUI
70	Chum	1		non
58	Martin	3		OUI

	Payés	24	(120 €)	
	Total	33	4	

Que Jean-Yves me dise si le compte y est.

2 - Le menu:

- apéritif avec punch (préparé par Jean-Yves)
- choses classiques à grignoter + accras de morue (préparés par Sylviane)

- Plat principal
 - rougail saucisses
 - Cuisses de Poulet (poulet Halal à griller au barbecue)
 - riz créole

- Desserts
 - Gâteau (Ki Moon)
 - Gâteau (Berton)
 - Tarte à la Rhubarbe (Catherine)
 - Crêpes (Jean-Yves)
 - Fruits au sirop (Sibylle)

- café (apporté par Bernard)
- thé (Sibylle)
- Thé à la menthe (Rachid)

3 - les actions

- A - Aller chercher le barnum, 5 tables et 10 bancs à La Tauvrais
(prendre rendez-vous pour mercredi après-midi 14h: Yves)
Transport par Yves et Jean-Yves

- B - aller chercher la vaisselle, 5 tables et 10 bancs aux Gayeulles
(prendre rendez-vous pour mercredi après-midi 17h: Yves)
Transport par Yves et Jean-Yves

- C - Faire les courses
Bernard et Yves le jeudi à 9h30 (rendez-vous au jardin)

Les Achats:

- 1 gros rouleau de nappe en papier blanc
- des serviettes en papier rouge
- Quelques graines pour l'apéritif (en plus de celles du stock)
- 2 packs de briquettes de jus de fruit
- 2 packs de petites bouteilles de coca
- 2 packs d'eau minérale
- 3 bouteilles de vin blanc
- 1 cubi 5 L de rouge
- 1 cubi 3 L de rosé
- 6 bouteilles de cidre
- 1 brique de jus d'orange (1 L)
- du charbon de bois
- 2 paquets de riz long en sachets (Oncle Bens)
- 15 bananes (pour flamber)
- du sucre en poudre
- du beurre (250 gr)
- sacs poubelle

Achats spécifiques:

- 8 à 10 Cuisses de poulet halal (achetées par Sylviane) et mises à mariner
- Ingrédients pour rougail saucisses achetés par Catherine
(saucisses 12 fumées et 12 nature), tomates, oignons, ail, thym, curcuma)
- ingrédients pour punch achetés par Jean-Yves
(Rhum agricole de qualité - jus de fruits, gingembre en poudre, extrait de vanille)
Garder une moitié de rhum pour flamber les bananes (voir les crêpes)

Choses à apporter

- des pichets (pour le punch et le vin)
- des plats
- des louches
- des poêles
- des plateaux (pour servir et desservir)

Je verrai avec Annick Gillette (Gayeulles) si nous avons besoin de paniers pour transporter la vaisselle (Bernard à deux caisses plastique)

Récapitulatif des actions

Bernard	- les courses jeudi à 9h30 - prendre ses 2 caisses plastique
Jean-Yves	- courses pour les ingrédients du punch (à préparer mercredi au plus tard) - n'utiliser qu'une moitié de la bouteille de rhum - Aller chercher les matériels avec Yves mercredi (rdv à 14h au jardin) - Faire des crêpes pour dimanche
Roger	- Faire un gâteau
Sylviane	- acheter les cuisses de poulet halal - conserver le ticket de caisse - ce qu'il faut pour la marinade (et faire mariner les cuisses - séparer les pilons)
Sibylle	- Préparer des fruits au sirop
Catherine	- courses pour les ingrédients des rougails saucisses - faire une tarte à la rhubarbe
Yves	- les matériels mercredi - les courses jeudi

Et après cela:

Pour les hommes, rendez-vous dimanche à 9h30 pour monter le barnum

Disposer les tables et les bancs

Mettre les nappes, les assiettes et les couverts

Préparer (nettoyer) le barbecue

Pour les autres, rendez-vous Vers 11h pour finir l'installation.

Ce compte-rendu est peut être erroné ou incomplet, merci de me faire toutes les remarques qui vous viennent à l'esprit

Merci

Ce compte-rendu est accessible sur le site des jardins familiaux (ainsi que les compte-rendus précédents).

Pour les prochaines fêtes, je proposerai la formule suivante:

- Barbecue (chacun apporte sa viande ou son poisson et ses couverts)
- le comité fournit:
 - le feu
 - l'apéritif
 - les boissons
 - les tables, les bancs et le barnum
 - les chips
- ceux qui veulent apportent un dessert

Annexe 1 - Annuaire du comité de secteur

Jardin N°	NOM	PRENOM	PORTABLE	FIXE	MAIL
1	TERRIEN	BERNARD	02.90.09.56.64	06.66.13.81.05	terrien.bernard@neuf.fr
29	BOURGEOIS	JEAN-YVES	02.99.27.09.37	06.88.78.77.83	bourgeois.jean-yves@orange.fr
40	BERTON	ROGER		06.30.97.64.38	rogerze@hotmail.com
43	GENTRIC	YVES	02.99.30.31.92	06.48.64.91.93	yvesgentric@gmail.com
54	CAILLE	SYLVIANE	02.99.63.02.42	06.50.63.05.99	mamounette357@hotmail.fr
60	MAHEUT	SEBASTIEN		06.77.96.56.73	sebastien_maheut@hotmail.com
67	BIOCHE	SIBYLLE	06.46.30.54.48		bioche.sibylle@neuf.fr
74	GEORGES	LUCIEN		06.98.04.71.51	

Annexe 2 - Recettes

PUNCH ANTILLAIS



Ingrédients pour un punch pour 20 personnes :

- 1 l de rhum agricole blanc à 50°C minimum (merci d'éviter les rhum à basse de mélasse comme le dillon, prendre du Charette, du 3 Rivières ou du HSE par exemple)
- 1 l de jus de goyave
- 1 l de jus d'ananas
- 1 l de jus d'orange
- 1 l de jus de mangue
- 1 cac de muscade
- 1 cac de cannelle
- 1 cac de gingembre en poudre
- Quelques gouttes d'amande amère
- 1 cas d'extrait de vanille

Préparation :

Mélanger tous les liquides dans une grande marmite.

Ajouter les épices et bien mélanger.

Mettre au frais 24 heures minimum.

Gâteau Antillais



Ingrédients (8 personnes)

- 125g de [beurre](#)
- 2 c à s de rhum
- 1 c à s de [citron](#)
- [Sel](#)
- 5 [œufs](#)
- 150g de [sucre roux](#)
- 75g de [noix de coco](#)
- 250g de [farine](#)
- 1 sachet de [levure](#)
- 500g de [bananes](#)

Préparation

Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C. Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Ecraser les bananes et les mélanger avec le rhum et le citron.

Étape 2 :

Mélanger le beurre avec le sucre et un peu de sel ainsi que les jaunes d'œufs et la noix de coco. Ajouter la farine et la levure tout en remuant puis la préparation aux bananes et les blancs montés en neige.

Étape 3 :

Verser le tout dans un moule et enfourner 25 minutes.