

14 AOUT 2016 : RALLYE « ANCETRES »

L'A.S.B.L. « DU COTE DES CHAMPS » s'est lancée dans une nouveauté, à savoir collaborer à l'organisation d'un rallye d'ancêtres automobiles.

Jean-Marie qui est un passionné de la belle mécanique a contacté Jean DUMONT, président du Club SIMCA.

Après une première réunion de contact, le courant est passé. La ballade se ferait dans les environs de Nivelles.

Notre A.S.B.L. s'occuperait de l'intendance, de la mise en place de la journée, des démarches administratives (autorisations), et fournirait l'infrastructure. Jean DUMONT prendrait en charge la reconnaissance du trajet, la rédaction du Roadbook et l'assurance.

Il est décidé en réunion que la ballade serait ouverte à toutes les voitures qu'elles soient des marques du club ou autres.

En deux réunions, tout est dit. Les tâches sont distribuées, tout le monde sait ce qu'il doit faire pour le jour J et J-1.

Jour J-1.

Dès 8h30, Geneviève et Joël font les courses au Colruyt et les ramènent à la salle paroissiale, ensuite, ils font la navette pour ramener tout le matériel nécessaire (casseroles, verres, louches, couteaux, boissons, etc).



Vers 11h30, les premières tables sont mises en place. Un petit plan est dressé par Joël pour l'équipe de l'après-midi.

Vers 14h00, les bénévoles de l'A.S.B.L. commencent à se présenter au portail. Très rapidement, un groupe (Patrice, Christian et Thierry) termine de mettre en place la grande salle.

L'autre groupe (Andrea, Gene, Françoise D., Axel, Thérèse et Joël) s'installe au bar et commence à découper et à laver les légumes (poireaux, pommes de terre, courgettes, oignons, échalotes et persil). Le travail se fait à la chaîne, Andrea enlève les premières feuilles de poireaux, Joël découpe une partie du « vert » et les racines, puis l'incise dans le sens de la longueur. Ensuite, Geneviève et Louis les lavent dans l'évier de la cuisine.

De son côté, Françoise préfère les détailler, chacun son truc.

Puis c'est le tour des pommes de terre, les plus grosses sont triées et mises de côté pour le barbecue, les plus petites vont dans la soupe.

Les courgettes sont découpées en petits cubes. Puis arrivent les oignons et les échalotes qui font chialer tout le monde.

Entre temps, Joël prépare le beurre à l'ail en attendant que le persil soit haché aux ciseaux. Arrive Eric qui aussitôt, est chargé de touiller le beurre et le persil.

Il est l'heure de faire cuire la potion magique. Les marmites sont prêtes Christian allume le gaz. A peine le filet d'huile grésille-t-il que les oignons sont jetés au fond des marmites, suivis par les poireaux, les courgettes et enfin les patates. Les poireaux encore fort aérés prennent de la place et il faut ajouter une troisième marmite et transvaser. Joël (Panoramix le druide) ajoute de l'eau et assaisonne le tout, mais zut, il manque de la salsepareille. Tant pis, on n'a plus le temps d'envoyer Astérix et Obélix en cueillir, un peu de thym fera l'affaire. Christian et Louis suivent la cuisson de près.

Les bonnes odeurs commencent à envahir les lieux. Christian, en fin goûteur, remplit une jatte du délicieux breuvage. A peine, en a-t-il bu une gorgée qu'il se sent rajeunir à vue d'œil. Finalement, Axel l'a ramené à la maison pour lui changer les langes, il avait tellement rajeuni qu'il était redevenu bébé. Espérons que les effets de la potion seront de courte durée.

Vers 18h30, tout est fin prêt pour le lendemain.

Jour J.

Dès 5h45, Geneviève est sur place. Elle prépare un Samovar de café qu'elle transvase ensuite dans des Thermos.

Frédéric et Louis arriveront ensuite.

Antoine a déposé entre temps les viennoiseries, tartes et baguettes. Ces dernières sont déposées au bar car il y est indiqué « baguettes à Jean-Marie ».

De 7h30 à 8h30, Anne-Marie et Thierry sont chargés de guider les automobilistes vers le parking de l'école.

Isabelle, Caroline, Françoise, Etienne, Olivier F. et Olivier B. nous rejoignent à leur tour.

Dans le bar, l'A.S.B.L. a mis trois tables à disposition de Jean DUMONT et son épouse pour recevoir les participants. Ceux-ci reçoivent une superbe plaque pour l'occasion.



John, Frédéric démarrent le barbecue. Ils seront accompagnés d'Olivier F. pour la cuisson. Déborah et Johan apportent la bidoche : 50 morceaux de lard, 87 pilons de poulet et pas moins de 130 saucisses. Les pilons de poulet prendront le plus de temps à cuire : au moins une heure. Au fur et à mesure de la cuisson, la viande est déposée dans une armoire chauffante qui la tiendra à bonne température sans qu'elle ne devienne sèche.



Olivier installe la sono nouvellement achetée par l'A.S.B.L.

Andrea est chargée de prendre des photos des automobiles à hauteur du vieux marronnier de Baulers et lors de l'arrêt au parc de la Dodaine. Elle nous quittera ensuite.

Dimitri et Yasmine nous saluent. Dimitri a les yeux brillants. Il nous rassure, il n'est pas malade, il nous explique que c'est la faute à une bouteille de saké qu'il a vidée durant la nuit. Il est vrai qu'on aura beaucoup de mal à le faire lever de sa chaise durant la journée.



En échange d'un ticket « petit-déjeuner », les participants ont droit à trois viennoiseries, à un café et à un jus d'orange.



Afin d'éviter le gaspillage, les deux Françoise demandent à chacun le nombre de viennoiseries désiré. Geneviève distribue le café et Joël le jus d'orange. Finalement, de nombreux participants se resservent plusieurs fois de café. Joël passe à table avec le jus d'orange.



Tout le monde a été bien servi. Il reste encore suffisamment de viennoiseries pour les membres de l'A.S.B.L.

Vers 9h30, les participants rejoignent le parking de l'école, le départ de la ballade est imminent. John est chargé de donner le « GO ».



La balade couvre 50 km de petites routes campagnardes autour de Nivelles avec par endroits des pavés, des ornières plus ou moins prononcées, bref qui nécessitent beaucoup de prudence de la part des automobilistes.

Après quelques explications de Joël et les dernières recommandations de Jean, les voitures s'élancent à l'assaut de l'asphalte et des pavés de nos campagnes.







































