LA GAZETTE DE L'AUNIS

N° 59 Bridge Club de l'Aunis Mars 2018

CALENDRIER de mars

- **Mercredi 14 mars:** tournoi de l'Aunis à 14H30, 5 €.
- **Mercredi 28 mars**: tournoi élèves / confirmés à 14H. Inscrivez-vous

  Nous remercions chaleureusement les confirmés qui viennent régulièrement et les nouveaux qui se sont joints à nous.
- **Vendredi 30 mars** : Tournoi à 15H suivi d'un diner de la mer.

  MENU : Apéritif

  Saumon en croûte de sel avec sa jardinière de légumes.

Fromages et tartes aux fruits.

Trophée Marcel Colin

Pour ceux qui n'auront pas joué les tours 5 et 6 avant le mercredi 4 avril, nous nous retrouverons au club ce jour-là, dans une ambiance décontractée, pour un premier match le matin à 9H30, suivi par un déjeuner, et un 2e match l'après-midi.

ACTUALITÉS

- Notre amie Michèle MARÉCHAL a passé avec succès l'examen de Maître Assistant. Toutes nos félicitations
- L'interclubs aura lieu les 24 et 25 mars à Niort. Inscrivez-vous vite.
- Bravo à tous nos adhérents qui ont passé avec brio les premiers tours de leurs compétitions. Venez nous faire part de vos résultats. Nous serons heureux de vous citer dans la gazette.
- Le prochain stage de Michèle MARÉCHAL et Émile BÉCAM aura lieu les 7 et 8 avril. Le thème du stage et la feuille d'inscription seront affichés prochainement.
- Notre présidente est de retour de Bourgogne à notre grand soulagement. Ses parents se portent bien. En son absence, nous n'avons pas pu fêter le carnaval le 23 février comme nous le pensions, nous vous proposons de remettre cette dégustation de beignets au vendredi 16 mars.
-

Et pour rester dans le même registre, la recette du jour :

HISTOIRE DE LA RECETTE DU JOUR :

Le poulet Marengo

Le 14 juin 1800, Bonaparte, remporta avec panache une bataille sur les Autrichiens près d'un petit village du Piémont Italien, Marengo. Son cuisinier Dunan chargé de sa table n'avait pas de marché pour la cause. Il lui restait, du poulet, quelques œufs et des écrevisses dont Bonaparte raffolait. Après avoir fait frire le poulet dans l'huile d'olive avec des tomates et de l'ail, il le servit avec les œufs frits, les écrevisses troussées et des croûtons de pain dorés. Napoléon apprécia et demanda qu'on lui resserve ce plat. Dunan pour le côté pratique, remplaça le poulet par du sauté de veau mais garda la sauce à la tomate à qui il donna le nom de sauce Marengo en souvenir de la grande victoire du Premier Consul. A l'usure, les écrevisses cédèrent leur place aux champignons, les œufs frits disparurent et il les remplaça par des oignons glacés et un demi verre de vin blanc...Napoléon ne fit pas la différence et continua de demander cette fameuse recette sur sa table...

Ingrédients pour 4 personnes et pour la recette simplifiée:

2 oignons jaunes, 3 carottes, 1 branche de céleri, 2 gousses d'ail, 3 tomates (ou une boîte de tomates pelées), 1 bouquet garni, 2 cuillers à soupe d'huile d'olive, 50 g de concentré de tomates, 25 cl de vin blanc sec, 1 L de fond de veau, 2 cuillers à soupe de farine, 1 poulet.

- Ciseler les oignons, les carottes et le céleri et presser l'ail.
- Couper les tomates en morceaux et garder le jus.
- Couper le poulet en morceaux, saler et poivrer.
- Faire chauffer 2 CS d'huile à feu moyen dans une sauteuse, y faire sauter les morceaux de poulet en commençant par le coté peau. Lorsqu'il est bien doré des deux cotés, le réserver dans un plat.
- Remettre la poêle à chauffer à feu moyen et y ajouter les oignons et l'ail.
- Y ajouter le céleri et les carottes et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajouter le concentré de tomate et les tomates avec leur jus.

- Mettre la farine et faire cuire en remuant.
- Ajouter le vin blanc et le fond de veau.
- Remettre le poulet dans la sauteuse, ajouter le bouquet garni, baisser à feu doux, couvrir et laisser cuire environ 35 min.
- Servir avec du riz blanc, rehaussé d'un filet de jus de citron, parsemé de persil italien ciselé.
- Vous pouvez ajouter 200g de champignons de Paris sautés au beurre.

Pour la recette originelle

- Faire flamber au cognac les écrevisses et le poulet avant la cuisson.
- Faire sauter et rougir les écrevisses et garder le jus.
- Dénoyauter les olives, nettoyer et couper les champignons en lamelles. Faire blanchir les olives 3 min dans l'eau bouillante. Ajoutez olives et champignons au plat, 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Mixer ensemble les 6 gousses d'ail et les anchois et mélanger la purée d'anchois à la sauce à la fin.
- Ajouter les écrevisses avec leur jus sur le plat au moment de servir.

Vous pouvez faire la même recette en remplaçant le poulet par du veau ou du lapin.

Bon appétit

Et pour conclure notre gazette, la donne du mois de mars

Vous jouez 4♠ en Sud, match par quatre, sur l'entame du **10 de Trèfle** :

- ♠ V65
- ♥ 863
- ♦ A52
- ♣ A743

N
S

- ♠ RD1098
- ♥ A2
- ♦ R864
- ♣ R6

O	N	E	S
	-	-	1♠
-	2♠	-	2SA
-	4♠	fin	

2SA : enchère d'essai généralisé qui, pour NS, exclut le chelem.

Comment jouez-vous ?

Solution ainsi que les 4 jeux, page suivante, ne trichez pas !!!!!

Solution

Vous devez «tout simplement» couper votre quatrième Carreau.

Si vous commencez par jouer Pique, vous risquez de voir la défense donner trois tours d'atout.

Il faut donc jouer **As de Carreau, Roi de Carreau et Carreau** sans tarder. Vous couperez ensuite votre Carreau du Valet, pour éviter une surcoupe grave.

Les 4 jeux

SUD
♠ R D 10 9 8
♥ A 2
♦ R 8 6 4
♣ R 6

EST
♠ 7 4 2
♥ R V 9 7 5
♦ D 10
♣ V 5 2

OUEST
♠ A 3
♥ D 10 4
♦ V 9 7 3
♣ D 10 9 8

NORD
♠ V 6 5
♥ 8 6 3
♦ A 5 2
♣ A 7 4 3