

Janvier 2005

LE BARBECUE DES DOUX DINGUES (BBQDDD)

C'est à St CLEMENT, petite bourgade de l'Allier, perchée à 6 km de Le Mayet de Montagne, que se sont réunis le dimanche 30 janvier dernier quelques membres de Mensa Rhône-Alpes (et un membre venu spécialement de Tours pour cette occasion !) conviés par Anne T. dite LAMADO à son barbecue des doux dingues (BBQDDD) : initiative rocambolesque au regard des normales saisonnières.

Seules 8 personnes se sont révélées suffisamment "dingues" pour répondre à cette proposition :

- Catherine de Cluny
- Michel de St Etienne
- Philippe, Claude, Anne-Marie, Joël et son amie Céline (pour le tenir au chaud, pas complètement fou le dingue) de Lyon
- Thomas de Tours.

Arrivés en fin de matinée, nous avons été réchauffés par un fameux ti punch élaboré tout spécialement par Lamado en hôtesse accomplie habituée aux rigueurs hivernales.

Stratégie audacieuse et terriblement efficace, voire un peu trop : le barbecue ne tarda pas à se transformer en feu de la St Jean, entre les mains de M's un peu optimistes et en quête de chaleur.

Elle avait également préparé moult saucisses et viandes marinées et nous a concocté en entrée une spécialité "gloubiboulguesque" de son cru, sorte de pâte onctueuse épaisse et fourrée, dont le nom nous a échappé (autre effet secondaire du ti punch), mais qui nous a ravi le palais.

Le 1er dessert, "gloubiboulga" poire-amande, a remporté un vif succès, car tout le monde s'est alors exceptionnellement tu pour se concentrer sur son ingestion.

Après le 2ème round de dessert, succulentes bananes flambées (Michel qui a suivi de très près cette opération, surtout le flamage, pourra vous communiquer des précisions supplémentaires), l'après-midi a été ludique :

- Abalone, awalé et belotes pour le dégivrage des neurones
- Frisbee et raquettes sur la place du village pour deux convives en hypothermie plus sévère.

Conclusion de la journée :

- on peut appartenir à Mensa et être complètement givré,
- les os aussi sont frileux et les vieilles pierres protègent de la chaleur, même en hiver,
- Oslo, le chien de Lamado est plus prompt à réagir et calculer des trajectoires que des M's même dopés à l'antigel, et le froid rend le plastique particulièrement cassant (à moins qu'il ne s'agisse d'une stratégie de Catherine et Thomas pour arrêter de se faire ridiculiser par un chien haut comme 3 pommes),
- Michel et Claude trichent aux cartes (puisque Lamado et moi avons perdu), non, non, il ne peut y avoir d'autres explications rationnelles,
- Lamado est une excellente cuisinière et l'on ne peut que souhaiter que son projet de création d'un restaurant "Matefan" aboutisse pour révéler au plus grand nombre sa cuisine originale et savoureuse, - il ne faut plus compter sur moi pour faire un compte rendu.

Joël

Depuis, Lamado a précisé le nom usuel du "gloubiboulga" qu'elle nous avait préparé : des sancios.