

JOURNEE DU 7 AOÛT 2010

"La Passerelle, du Lac au Lagon"
avec la 
Maud Fontenay Fondation

NETTOYAGE DES PLAGES, PORTS ET RIVIERES



Un mois avant, une partie des organisateurs se retrouve à l'Hôtel OMBREMONT où Jean-Pierre JACOB découvre la recette du BOUGNA.



Le 6 au soir, Guy REANT conduit le restaurateur du Bourget-du-Lac vers l'aquarium à Aix-les-Bains, afin de lui permettre de découvrir les préparatifs.



Valérie MALBRUNOT, Directrice de l'Aquarium, les membres du Club des Plaisanciers d'Aix-les-Bains et Jean-Pierre JACOB posent devant les légumes exotiques prévus pour le bougna.



Un trou a été creusé par les services municipaux de la ville d'Aix-les-Bains, sera-t-il assez profond ?

La matinée du 7 août commence par la préparation du bougna.
On épluche ignames, taros, patates douces, maniocs...



On allume le feu...



Mais heureusement, Sésilia CAVILLON, néo-calédonienne originaire de FUTUNA, et habituée au four kanak, corrige quelque peu notre foyer. Un trou plus petit sera creusé à côté, avec la complicité efficace de Mickaël AURIAS, du CPNS. Les pierres "brûlent d'impatience".

On coupe les légumes, le poulet, le poisson... et Sésilia nous montre tout son savoir-faire pour la réalisation de 4 paquets. Feuilles de bananiers, trop peu nombreuses en Savoie, et papier aluminium pour fermer le tout, après avoir versé le lait de coco pour homogénéiser les préparations.



Les 4 paquets sont disposés sur les pierres brûlantes. Le tout est recouvert méticuleusement, papier alu, couverture mouillée dans l'eau du Lac et terre pour recouvrir le tout. Aucune fumée ne doit s'échapper du "four kanak".

Pendant ce temps, les bénévoles sont orientés vers les sites de nettoyage...



Vers le Bourget-du-Lac en
bateau, avec le club des
Plaisanciers d'Aix-les-Bains...



... dans la baie de
Mémard...

... sur les rives du
Sierroz avec le CPNS
et la FRAPNA...



... et au port avec la
dynamique équipe
de DEEPER-BLUE,
où, en équipement
palmes, masque et
tuba, les fonds ont
été passés au
peigne fin.



2 heures à 2 heures et demi plus tard, la récolte a été fructueuse !

Une partie des sacs est restée au Bourget-du-Lac,
le reste "trône" devant une partie des bénévoles.



Puis c'est l'heure de rendre hommage à la famille CAVILLON,
sans qui le bougna, prévu pour faire découvrir ce moment de
convivialité "à la néo-calédonienne", n'aurait pas été si bien réussi.
L'ouvrage "TAVAKA" est remis à l'occasion.

A 13h00, c'est l'heure de l'émotion et des
remerciements.

Vincent transmet en direct les félicitations
de MAUD FONTENOY, qui contacte l'équipe
au téléphone depuis la Bretagne, où elle
anime avec sa fondation, une tournée des
plages.



Rendez-vous
est
pris
pour 2011...



13h15, c'est l'heure d'ouvrir le four...

... de sortir les paquets et les légumes cuits autour...



... de découvrir, sous les feuilles de bananiers, les succulents mets des antipodes.

Et, après l'effort, vient l'heure du réconfort !



UN GRAND MERCI A TOUS,
BRAVO ET A LA PROCHAINE !!!