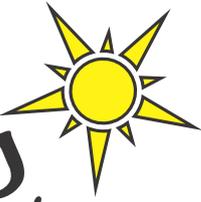


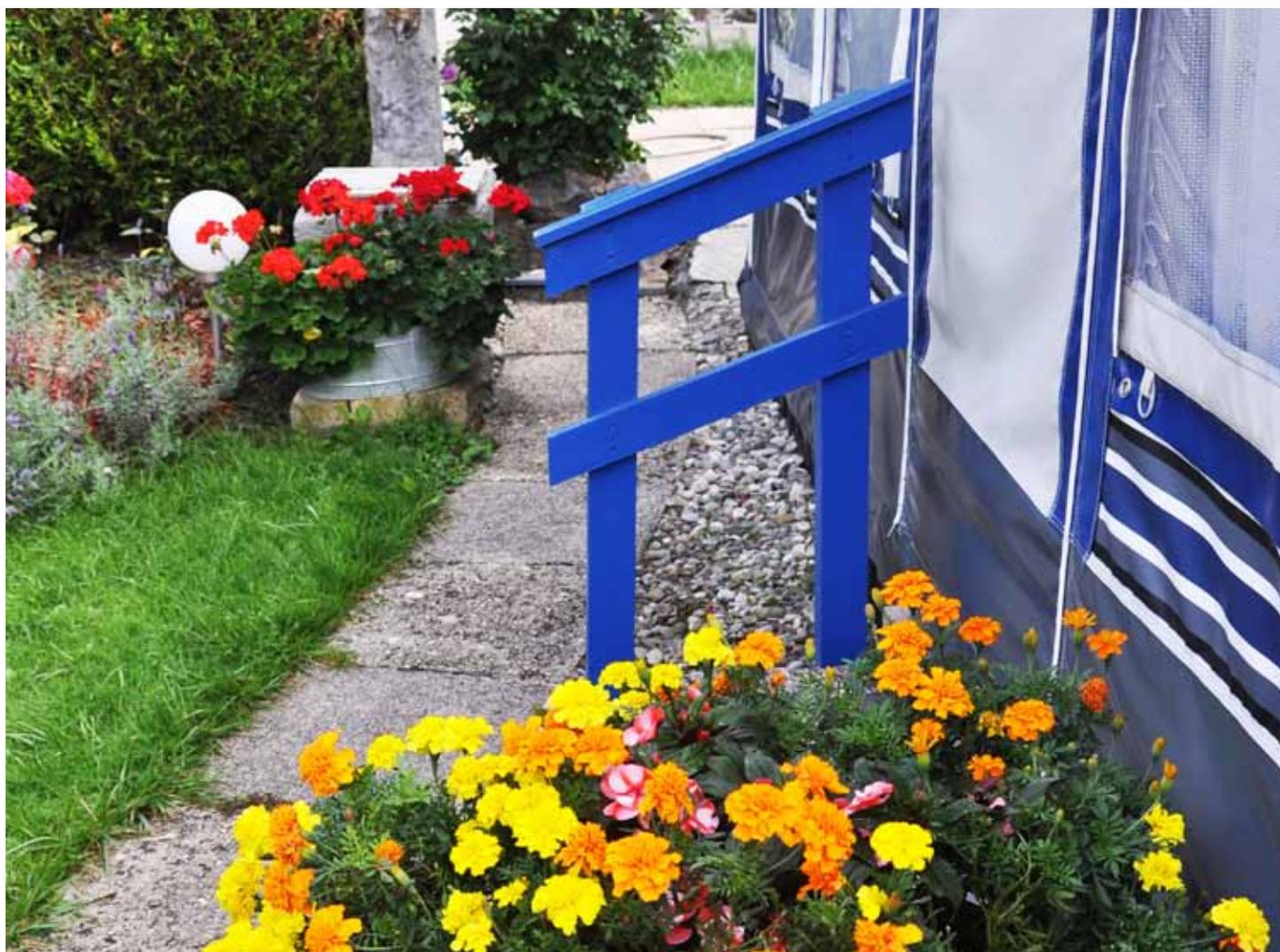
Clos de la George



CAMPING

info

LA GAZETTE DU CAMPING



Officiel Page 2

**Conseils de
notre gérant**

People Page 3

**Merci ! ...tout
simplement**

Loisirs Page 4

**Mots croisés
Sudoku
Rébus**

MEMENTO

APPAREILS BRUYANTS

Par respect du voisinage, et en regard des petites surfaces de parcelles, on n'utilisera pas de machines bruyantes (tondeuses à gazon, débroussailleuses, ponceuses, perceuses, etc.) en dehors des plages horaires suivantes : 09h00-12h00 et 15h00-18h00

UTILISATION DES PARKINGS

S'il est utile de posséder un deuxième moyen de transport personnel lorsque l'on séjourne au camping, ce ne doit pas être au détriment des autres résidents ou visiteurs qui ne savent plus où parquer.

TAXE D'ENTRÉE

Nous ne percevons aucune taxe d'entrée ni pour le camping, ni pour la piscine. Ces lieux sont ouverts aux visiteurs comme aux résidents. Cependant, il ne s'agit pas d'installations publiques au sens large du terme.

CONSTRUCTIONS ANNEXES ET ORDRE AUTOUR DES INSTALLATIONS

Le règlement interne définit clairement ce qu'il est possible de mettre en place. Les projets de changement, de transformation, d'extension doivent être soumis au gérant qui décidera de leur faisabilité. Chacun des résidents à l'année ou saisonniers est tenu de maintenir ordre et propreté autour de son espace.

GESTION DES ORDURES MÉNAGÈRES

Un centre de tri est à votre disposition pour vos ordures ménagères. Chacun est prié de procéder au tri de ses déchets et de les déposer à l'endroit adéquat. Notre gérant vous indiquera comment procéder pour chaque type de détrit.

Recommandations de notre gérant

Quash Hulaj demande à chaque résident de faire les relevés de leur compteurs gaz, eau, électricité et de les lui communiquer directement à la réception. Il pourra ainsi facturer au plus juste la consommation de chacun.

Durant les mois d'hiver, il est primordial de fermer votre vanne d'alimentation en eau et de purger la conduite et même de

la colmater. Cela vous évitera de gros dégâts et de coûteuses réparations.

Il va de soi, que chacun aura pris soin de ranger les abords de sa caravane, de mettre à l'abri ce qui ne servira plus jusqu'au printemps, de protéger les plantes ou arbustes qui devront passer la mauvaise saison dehors.



La châtaigne



UN PEU D'HISTOIRE

Originaire d'Asie mineure, la châtaigne a longtemps été considérée comme aliment de base, très nutritif, au même titre que les céréales. Le châtaignier avait d'ailleurs été surnommé «arbre à pain». En Corse, dans le Massif Central mais aussi au Portugal, en Italie et en Afrique du Nord, les populations les plus modestes appréciaient son côté rassasiant et sa culture facile, jusqu'au 19^{ème} siècle. Peu à peu, elle a quitté ce statut pour devenir un régal de saison.

Châtaigne ou marron, il s'agit en fait du même akène (un fruit sec), issu du châtaignier. Elles sont deux ou trois à l'intérieur de chaque bogue épineuse qui finit par tomber des branches. Sous l'écorce marron et brillante se cache une chair plus ou moins blanchâtre. Lorsqu'elle est cloisonnée par une peau brunâtre, amère (le tan), on a affaire à une châtaigne. Dans le cas du marron, il n'y a aucune séparation, la coque renferme un fruit d'un seul «bloc».

Sur les 700 variétés de châtaignes que l'on peut trouver dans nos régions, cinq tirent leur épingle du jeu : la Sardonne, la Bouche rouge, la Comballe,

l'Aguyane et la Merle. Attention aux marrons d'Inde de vos jardins, ils ne sont pas comestibles.

Les châtaignes sont cultivées avant tout dans les régions Rhône-Alpes, Aquitaine et Languedoc-Roussillon. Le monopole de la castanéculture est cela dit détenu par l'Ardèche, reconnue en mai 2005 comme AOC.

Entre septembre et février, marrons et châtaignes sont disponibles sur le marché, et leurs meilleurs mois sont octobre et novembre.

DÉGUSTATION

Choisissez-la lourde, avec une écorce brillante. C'est en général le gage d'un fruit bien plein. Fuyez les fruits dont la coque présente des trous : ils sont attaqués par les vers.

Conservez-la dans le bac à légumes du réfrigérateur pas plus de quelques jours car, au même titre que les fruits frais, elle est très fragile. Protégez-la de l'humidité.

Une fois la coque incisée, elle peut aussi se garder au congélateur. Il suffira alors de la mettre à griller, sans même prendre soin de la décongeler.

Consommez-la grillée en la faisant cuire dans une poêle à trous ou au four, pendant 15 à

20 minutes. Avant la cuisson, prenez soin de l'inciser, assez profondément pour atteindre la seconde peau, avec un couteau. Un conseil: enfermez-la une dizaine de minutes encore chaude dans du journal, elle sera d'autant plus facile à décortiquer.

Sinon, faites-la cuire à l'eau. Dans ce cas, il faut l'inciser tout le long de la lunule (partie claire du bas de l'écorce) afin qu'après quelques minutes de cuisson, l'écorce et la peau indésirables se retirent facilement, d'une simple pression des doigts. Un conseil : ajoutez dans la casserole une cuillère d'huile qui assouplira l'écorce.

Bien qu'elle soit délicieuse nature, lors d'une soirée au coin du feu, la châtaigne se prête également à des préparations plus élaborées. Lorsqu'elle est grillée, pensez à la glisser dans une salade, avec des champignons des bois (de saison eux aussi) et du jambon cru.

Blanchie, elle passe au four dans le même plat que des pièces de viande à rôtir, notamment le veau, le porc et la fameuse dinde. Elle accompagne aussi très bien le gibier mais aussi le poisson. Enfin, vous pouvez la réduire en purée, avec un peu de crème fraîche, ou encore en velouté.

N'hésitez pas à l'utiliser en dessert. Le confit de châtaigne se réalise avec le même poids de purée de fruit et de sucre. Mélangé à du fromage blanc cela devient un Mont-Blanc. On peut aussi le manger sur des crêpes, ou s'en servir pour faire des entremets, mousses, charlottes, bavares... Pensez à ajouter à ces préparations quelques larmes de Grand-Marnier, qui révèle toute sa saveur.

Pour finir, on peut la transformer en confiture, et, pour les confiseurs dans l'âme, confectionner de divins marrons glacés.

Notez aussi qu'il existe de la farine de châtaigne qui permet de réaliser des recettes originales, aussi bien sucrées que salées, en se substituant pour moitié à la farine traditionnelle. ■

AGENDA

30 SEPTEMBRE 2017

BRISOLÉE ROYALE

dès 11h00

CHF 20.00

(boissons non comprises)

Inscription jusqu'au 25

septembre.

Voici que la saison décline !

*Voici que la saison décline,
L'ombre grandit, l'azur décroît,
Le vent fraîchit sur la colline,
L'oiseau frissonne, l'herbe a froid.
Août contre septembre lutte ;
L'océan n'a plus d'alcyon ;
Chaque jour perd une minute,
Chaque aurore pleure un rayon.
La mouche, comme prise au piège,
Est immobile à mon plafond ;
Et comme un blanc flocon de neige,
Petit à petit, l'été fond.*

Victor Hugo, Dernière gerbe

A TABLE !

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE TRUFFÉE
(pour 4 personnes)

6 à 8 foies de poularde de Bresse si possible (foies blonds) ou foies de canard ou les deux mélangés.
150 g de foie gras d'oie ou de canard ou, à défaut, de mousse de foie gras.
20 g de beurre.
¼ l. de bonne gelée relevée (la moitié pour la mousse, l'autre pour le décor).
1,5 dl de crème fraîche.
Sel, poivre du moulin.
1 cuillère à soupe de fine champagne.
1 cuillère à soupe de porto.
20 g de truffes noires hachées.

Préparation

Débarrasser les foies des nerfs et de leurs parties fileuses. Les faire sauter dans une poêle avec une noix de beurre, sans qu'ils ne colorent trop ni qu'ils sèchent. Saler, poivrer. Les tenir à point. Les mettre dans le mixer. Déglacer la poêle avec le cognac et le porto. Passer le jus au chinois sur les foies. Actionner le mixer, ajouter le foie gras puis la crème fraîche et la moitié de la gelée liquide.

Dès l'obtention d'un mélange homogène, passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les truffes hachées.

Verser dans une terrine et mettre au congélateur. Une fois refroidie, la lustrer (recouvrir) avec la gelée liquide.

Replacer la terrine au froid au moins 24 heures.

Servir à la cuillère avec des tranches de pain de campagne grillé.

Mon conseil

A défaut de truffes on peut utiliser des pistaches vertes.

Bon appétit ! ■

Merci ! ...tout simplement

Dans un camping, le terme d'une saison se conjugue avec le commencement des bons vœux de fin d'année. Une occasion supplémentaire de remercier celles et ceux qui font vivre notre joyeuse communauté.

Le comité de rédaction, pour son dernier numéro de l'année 2017, n'a pas trouvé de campeur, résident ou autre hôte pour lui accorder un interview qui aurait plus clore cette saison.

L'été est en train de gentiment se retirer pour laisser la place à l'automne et ses couleurs changeantes, ses bruns, rouges, verts foncés, ses envolées de feuilles mortes, ses petits crachins qui nous font frissonner, les jardins, les arbustes à préparer

pour l'hiver, une dernière tonte de la pelouse, le colmatage avant les premiers froids.

La rédaction vous souhaite encore de très beaux jours de plein air, des excursions inédites, des découvertes d'une nature en transformation, des magnifiques récoltes de champignons de toutes sortes, de belles soirées auprès de la cheminée apportant une douce chaleur.

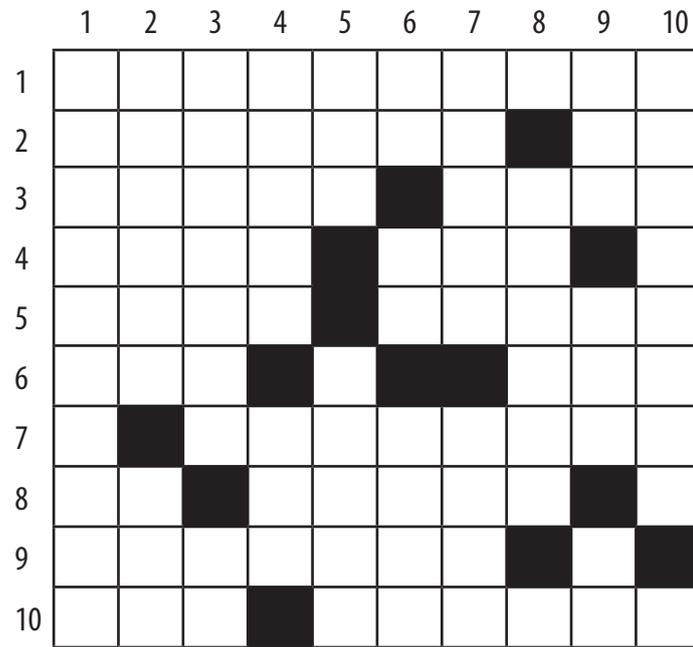
Il souhaite à chacun une très belle fin d'année, des fêtes de

bonheur, de rencontres, d'amitiés et vous remercie de votre fidélité, votre solidarité, votre plaisir de vivre en plein air en harmonie avec vos voisins et amis.

Il ne veut surtout pas oublier le staff qui fait vivre le camping: le gérant Qaush Hulaj, Genc Krasniqi et Jose Gomes.

BELLE FIN D'ANNÉE 2017 ET AU PLAISIR DE VOUS REVOIR ET VOUS ENTENDRE EN 2018 ! ■

MOTS CROISÉS



HORIZONTALEMENT

1. On est censé y manger mieux qu'en 1 vertical, mais ça n'est pas toujours vrai. 2. Tête en l'air. Bientôt plus que 27. 3. Gras sur les bonnes tables, en crise chez les gros mangeurs. Salé, en ce qui concerne l'addition. 4. Nation celtique. Pour appeler. 5. Ouvrent les portes et les portées. Elle a une certaine pêche sur la carte. 6. Planté sur le parcours. Grugés. 7. Dans certaines gargotes, elles sont serrées autour de la table, à défaut d'être grillées. 8. Quatuor romain. Déesse de la chasse. 9. Un classique de la cuisine italienne. 10. Fournit des technocrates. Charnel.

VERTICALEMENT

1. Salle à manger. 2. Le sésame pour entrer dans un célèbre petit livre rouge. Cuit à l'apéro. 3. De bonnes occasions d'aller au restaurant. Possessif. 4. Abattues. Presque adulte. 5. Commune de l'île de Ré. Cuits comme des poulets. 6. Bout de noeud. Onze à Marseille. Rendez-vous avec l'histoire. 7. Il faut l'être assurément pour s'offrir une très bonne table. Acier chromé. 8. Belle au dessert. 9. Sans effets, mais pas forcément sur celui qui la regarde. Sifflée (la bouteille). Entendu à Marseille. 10. Un endroit à manger dehors.



BIENVENUE !

La direction et le personnel du camping du Clos de la George SA vous remercient d'avoir choisi notre camping pour vous reposer, vous détendre, vous divertir et passer des moments inoubliables. La rédaction de la Gazette du camping remercie d'ores et déjà ses lecteurs pour leurs remarques, souhaits, propositions toujours appréciés.

Le camping en ligne : closdelageorge.ch

REBUS

- Note de musique
- Epouse d'Aegir
- Commune française ou nectar

Mon tout : danse traditionnelle

Les trois premières bonnes réponses seront récompensées par notre gérant, M. Hulaj.

SUDOKU

		7		8		1		
8	4		2	3				5
	3		6					7
4			7	6				
		9				4		
				5	9			8
3					6		8	
5				7	8		1	6
		6		9		3		

		4	8			3	1	
		8			2			
	1			7				8
6	9		5			7		
	4		3	6	1		8	
		2			9		5	6
7				3			9	
			6			5		
	2	3			5	4		

IMPRESSUM

Gazette gratuite du camping Clos de la George SA, Yverne

Parution	environ 5 fois par année
Tirage	200 exemplaires
Composition	Pointcom, d. karlen, Noville
Impression	Michel Martenet Promotion, Aigle
Rédacteurs	Emmanuel Gex-Collet, Dylan Karlen
Courrier	redaction@closdelageorge.ch