

11 décembre 2018
Année 2018-2019



23^{ème} année

N° 1048

Réunions au
park inn
by Radisson
LIÈGE-AIRPORT

Le bulletin



SOYONS L'INSPIRATION

Rotary Liège-Airport

Président : Giovanni Losciuto

<https://liege-airport.rotary1630.org/fr/>

Gilbert Bollen
Fabienne Courtois
Maurice Danloy
Jacques Debande
Marianne Delcourt
Jean-Claude Demoulin
Hilde Dujardin
Catherine Duvivier
Cathy Ernotte
Vincent Fintolini
Etienne Galand
Francine Grisard
Daniel Guillaume
Patrick Hainaut
Fernand Henry
Philippe Heynen
Georges Honhon
Michel Krawenkel
Robert Lambo
Olivier Lenom
Pol Léonard
Giovanni Losciuto
André Lotin
Jacques Moureau
Alain Niessen
Geneviève Page
Myriam Poilvache
Yves Salomé
Jean-Pierre Sandront
Emmanuel Truyts
René Vander Velde
Jean Werry

Membre d'honneur

Marcel Guillaume



CLUBS CONTACTS

BECKUM [D] NANCY-OUEST [F] TOYAMA [J]



"Partners'Night" du 4 décembre

Ce soir, nous avons quitté notre local habituel pour rejoindre à Boirs l'**Artisan du Saumon**.

À l'entrée de l'atelier, une tente a été dressée dans laquelle nous trouvons des tables et des chaises pour nous asseoir à partir de 19h45.

Très rapidement, Patrick, notre Chef de Protocole, prend la parole pour ouvrir la séance. Dans la liste des thèmes rotariens mensuels, Il nous rappelle que le mois de décembre est consacré à "**La Prévention et au Traitement des Maladies**".

Dans la foulée, il rassure la plupart des convives qui commençaient à avoir froid en nous faisant remarquer la présence au-dessus de nos têtes d'un système intermittent de chauffage qui se gonfle ou se dégonfle en fonction de la température ambiante [variable] du local.

En plus de nos partenaires, de nombreux invités nous ont rejoints mais, pour éviter le moindre risque de discrimination involontaire, Patrick s'abstiendra de les citer !

Il n'y a pas de Journée Internationale ce jour !

Nous avons fêté l'anniversaire de Sarah, notre YEP new-yorkaise il y a une semaine.

Aujourd'hui, mardi **4 décembre**, c'est la **Sainte Barbe**, patronne des architectes, géologues, pompiers, mineurs, ingénieurs des mines, artilleurs, sapeurs, canoniers, artificiers, démineurs, génie militaire, artillerie, mathématiciens... Quel boulot !



Sainte Barbe aurait vécu au milieu du III^e siècle après Jésus Christ en Bithynie (Nord-Ouest de l'Anatolie) sous le règne de l'empereur Maximien.

Son père, Dioscore, était sans doute un riche édile païen d'origine phénicienne.

Un jour, Dioscore décida de marier sa fille Barbe à un homme de son choix... Elle refusa et décida de se consacrer au Christ.

Pour la punir, son père l'enferma dans une tour à deux fenêtres, mais un prêtre chrétien, déguisé en médecin, s'introduisit dans la tour et la baptisa.

Au retour d'un voyage de son père, Barbe lui apprit qu'elle avait percé une troisième fenêtre dans le mur de la tour pour représenter la Sainte Trinité et qu'elle était chrétienne. Furieux, le père mit le feu à la tour... Barbe réussit à s'enfuir, mais un berger découvrit sa cachette et avertit son père.

Ce dernier la traîna devant le gouverneur romain de la province, qui la condamna au supplice.

Comme la jeune fille refusait d'abjurer sa foi, le gouverneur ordonna au père de trancher lui-même la tête de sa fille. Elle fut d'abord torturée. On lui brûla certaines parties du corps et on lui arracha les seins, mais elle refusa toujours d'abjurer sa foi. Dioscore la décapita mais fut aussitôt châtié par le Ciel. Il mourut frappé par la foudre. Quant au berger qui l'avait dénoncée, il fut changé en pierre et ses moutons en sauterelles.

Le dicton du jour : "Un âne se fait la barbe à la Sainte-Barbe" !



En notre nom à tous, Patrick remercie M et Mme Vinken, pour leur accueil et le repas qui nous sera offert.



Rapidement, Martine Vinken, nous présente l'entreprise qu'elle gère avec son époux Stéphane et leurs deux enfants Quentin et Thibault.



L'idée naquit en 1990 chez ses beaux-parents, restaurateurs, à l'Hôtel d'Angleterre où ils tenaient le Restaurant "La Bécasse".

Martine et Stéphane sont l'un et l'autre fille et fils de restaurateur et avaient l'intention d'ouvrir un restaurant mais malheureusement ils n'en avaient pas les moyens financiers.

... L'idée leur est donc venue de "Faire du saumon..." !

Au cours des 6 premiers mois, l'activité s'est rapidement développée au point d'envahir le restaurant des parents.

Ils ont dû alors déménager et trouver un nid à eux et ils se sont rapidement fixés sur Boirs.

Pourquoi ?

Parce qu'ils voulaient une maison à la campagne, que cela se situait à proximité d'une autoroute pour les livraisons et c'est comme cela que l'entreprise a débuté à Boirs il y a 26 ans.

Ils ont été rejoints il y a 6 ans par leur fils aîné et il y a 3 ans par leur fils cadet.

Il faut savoir qu'entre le 16 octobre et le 31 décembre, ils ne prennent pas un seul jour de congé. Ils travaillent 7 jours sur 7 et aussi progressivement entre 12 et 20 heures par jour en fonction de l'approche des Fêtes de Fin d'Année...

Les lundis, mardis et mercredis sont les jours de fabrication et le jeudi et le vendredi sont les jours de livraison. Depuis l'arrivée de leurs deux fils, et cela fait 6 ans, on fabrique 5 jours, du lundi au vendredi. D'autres fabrications sont ensuite apparues comme les foies gras et le homard. Un des deux fils livre les jeudis et vendredis les différentes commandes.

Au repas ce jour, nous aurons une soupe de poisson faite de poissons de roche qui est passée et non mixée. Elle est fabriquée maison également. Nous aurons ensuite une assiette de dégustation avec du saumon fumé, de la terrine de saumon, du foie gras fait maison [par le beau-père, très épicé], de la terrine de gibier [avec foie gras] et de la confiture d'oignons.



Après la soupe de poisson, Mme Vinken reprend la parole pour nous parler de la fabrication du saumon fumé, tradition familiale.

Le saumon vient d'Ecosse, où il est élevé dans des fermes marines, bénéficiant d'une nourriture labellisée, d'origine marine, avec des colorants naturels (carotte) et non artificiels, comme dans d'autres exploitations.

Le saumon acquière sa couleur rose lorsqu'il mange des crevettes en mer, passant donc de l'eau douce à l'eau salée. Il est enfermé dans des grands filets dans lequel il peut se déplacer sans contrainte et se muscle donc à volonté. Ces filets sont baignés par des courants marins.

Les poissons sont récoltés lorsqu'ils ont environ 5 à 6 kg, soit 24 mois en Ecosse [les élevages intensifs de Norvège obtiennent ce poids en l'espace de 12 mois].

Les saumons sont alors amenés à Boulogne-Sur-Mer par bateau et transportés sur glace jusqu'à Boirs.

Le saumon est pêché le mercredi et arrive le vendredi matin dans la société.

C'est alors le travail de l'artisan qui commence : Parement des filets de saumon, séparation des deux filets, enlèvement des arêtes et des peaux.

Les arêtes sont enlevées à la main pour éviter de déchirer les chairs.

Ensuite, un salage est effectué dans une saumure [eau et sel] le lundi, ensuite le saumon est rincé, puis est mis dans un fumoir pendant plusieurs heures la nuit.

La fumée est générée par de la sciure de chêne.

Le tranchage se fait à la main le mercredi, spécialité du patron et le jeudi-vendredi le saumon est livré.

Par comparaison, Madame Vinken parle de la technique industrielle où toute cette étape de 3 jours est réalisée en quelques minutes et le saumon est badigeonné avec une gelée avec des exhausteurs de goût et un goût fumé. Il n'y a donc pas de véritable fumage. Goutez la différence !

Le patron fait 6 saumons à l'heure ; en industrie on en fait 100 à l'heure au minimum.

Le saumon d'Ecosse est d'une qualité supérieure au saumon de Norvège.

En fin de repas, nous aurons droit à la visite de l'atelier de salage et de fumage.



Ensuite, notre Président, Giovanni, prend la parole.



Il remercie évidemment nos hôtes ce soir.

Il nous fait également part des remerciements de Michel Lantin pour les marques de sympathie manifestées par notre Club lors du décès de Ninette, sa maman et veuve de Pierre Lantin, Membre Fondateur de notre Club décédé en 1988.

L'inauguration de la **Crèche de Carole**, initialement prévue le 11 décembre, est reportée au 21 décembre prochain.

Giovanni nous signale également que l'huile d'olive est arrivée, elle est stockée chez René et sera livrée individuellement par Giovanni, en même temps que le champagne par ailleurs, après bon de commande adressé à Fabienne.

Il rappelle les dates suivantes :

- 🌀 **Mardi 11** : Réunion avec une délégation des membres du Rotary Club d'Herstal, dégustation de notre huile d'olive et rencontre avec les "**Papys Cyclistes**" pour leur "témoignage".
- 🌀 **Mardi 18** : Assemblée Générale suivie d'une Réunion de Travail.
- 🌀 **Jeudi 10 janvier 2019** : Réunion à la Caserne Fonck avec plusieurs Clubs de la région liégeoise pour les **Vœux** devenus traditionnels au début d'une **Année Nouvelle...** *Les détails pratiques suivront.*
- 🌀 **La visite de René Friederici, notre Gouverneur prévue le mardi 29 janvier est reportée au 19 mars**
- 🌀 **Mardi 5 février** : "**La Force désarmée de la Paix**", conférence de M François Delooz

Après le repas, certains participants ont commandé comme dessert une autre spécialité maison : de la **tarte tatin** alors que d'autres en profitent pour visiter l'atelier de tranchage, le fumoir et le salage et, enfin, certains s'attardent au comptoir pour commander quelques spécialités de la maison.



A la fin de la soirée, les différents membres reprennent leur commande de champagne et d'huile d'olive avant de regagner leurs pénates. Bref, ce fut une excellente soirée saumonée et nous avons appris beaucoup de choses concernant la préparation et la dégustation de cet excellent poisson.

Dans cette cohue bien sympathique, Patrick n'a même pas l'occasion de nous livrer les 2 citations qu'il avait préparées pour nous...



Il en de même pour sa petite note d'humour...

Néanmoins, nos services de renseignement ont pu se les procurer et vous les livrent ci-après.

Les citations

Si tu donnes à quelqu'un un poisson que tu as volé, il mangera une fois. Si tu lui apprends à voler, il mangera toute sa vie.

Le Chat de Geluck

Mange ton poisson tant qu'il est frais, marie ta fille tant qu'elle est jeune.

Proverbe français et danois

La note d'humour

Lu dans un rayon :

À la pêche, vous attendez les poissons pendant des heures. Si vous n'avez pas la patience une dizaine de minutes la venue d'un vendeur, renoncez immédiatement à la pêche.

AVEC UN PEU DE RETARD... BON ANNIVERSAIRE À SARAH !



A la semaine prochaine, dans notre local habituel du Park Inn...



Daniel, rapporteur du jour.

"Petit" rappel de l'agenda de notre Club

→ Consultez notre page **HARMONY** pour de plus amples détails !

11 décembre : "Les Papys Cyclistes"

18 décembre : **Assemblée Générale** et Réunion de Travail

Jeudi 10 janvier 2019 : **Vœux interclubs à la Caserne Fonck**

15 janvier : Nos amis nancéiens viendront nous présenter "leurs vins"

5 février : "La Force désarmée de la Paix" par François Delooz

19 février : Visite de l'Expo "Génération 80"

Vendredi 1^{er} mars : "Soirée Amitié" en partenariat avec l'Inner Wheel

19 mars : **Visite officielle du Gouverneur René Friederici**

Vendredi 22 mars : 4^{ème} **Tournoi de Kicker** [à la Caserne Fonck]

Dimanche 24 mars : "Espoir en Tête" → DUMBO de Tim Burton

2 avril : **Open** avec l'ADL d'Ans → Conférence de Rodolphe Gambini

12-14 avril : "Rendez-vous à Strasbourg" avec le RC de Nancy-Ouest !

30 avril : "Ballade gourmande à Liège"

N'oubliez pas que, comme chaque année, les prisonniers de Lantin attendent vos

- Calendriers
- Agendas
- Jeux de cartes
- Cartes de vœux
- Papier à lettres, enveloppes, timbres-poste, bics... Etc.

Maurice se chargera de récolter vos dons qu'il attend impatiemment. Merci d'avance pour eux.