

CONVOCAZIONE A L'ASSEMBLEE GENERALE

CONFORMEMENT À SES STATUTS, L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE L'ASSOCIATION D'ÉDUCATION POPULAIRE DE TOMBLAINE AURA LIEU LE VENDREDI 14 JANVIER 2000 À 20H30 À L'ESPACE JEAN JAURÈS DE TOMBLAINE.

TOUS LES MEMBRES DE L'ASSOCIATION, À JOUR DE LEUR COTISATION 2000, Y SONT CONVIÉS. ILS AURONT À SE PRONONCER SUR LE BILAN FINANCIER ET LE BILAN MORAL DE L'ANNÉE 1999.

A CETTE RÉUNION, AURA LIEU L'ÉLECTION OU LA RÉÉLECTION DE CINQ MEMBRES SORTANTS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION. CHAQUE MEMBRE PEUT FAIRE ACTE DE CANDIDATURE PAR LETTRE ADRESSÉE À L'ASSOCIATION DANS LES JOURS PRÉCÉDANT L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE.

CETTE ASSEMBLÉE DE L'AN 2000 SE TERMINERA BIEN ÉVIDEMMENT PAR UN POT DE L'AMITIÉ.

Pasta al dente !

L'Italie, tout le monde le sait, occupe une place prestigieuse dans le hit-parade des meilleures cuisines du monde. Tout comme en France, chaque région italienne a sa spécialité et seules les pâtes en font l'unité.

Base de l'alimentation italienne, les pâtes auraient été inventées en Sicile, vers 1250, dans leur version macaroni. Selon certains, *maccheroni* viendrait du grec *macaria* qui peut se traduire par "source de béatitude". Les voies du Seigneur ne sont pas toujours impénétrables. On dit aussi que leur origine, beaucoup plus ancienne, remonterait aux Chinois et que Marco Polo les aurait rapportées d'un de ses voyages. Mais que n'ont-ils pas inventé ces Chinois ?

La *pasta* est toujours servie comme *primo piatto* (entre les *antipasti* et le plat principal). Mais on peut aussi, surtout pour les petits appétits, la considérer comme plat de résistance ; en tout cas, jamais comme accompagnement. Toutefois, si vous ne demandez que des spaghetti, vous risquez d'être mal reçu par certains restaurateurs. On ne va pas énumérer toutes les sortes de pâtes (il y en aurait 245), ni toutes les recettes, surtout que leur forme et la façon de les préparer varient selon les régions. La préparation la plus simple est *al*

burro (au beurre) ou *al pomodoro* (sauce tomate) ; mais il y a aussi les sauces *bolognese* (à base de viande), *carbonara* (crème, jambon et oeufs), *panna* (crème fraîche), *ragù* (à la viande), *vongole* (aux coques), *norma* (aubergines, oeufs durs et fromages), *con le sarde* (fenouil, sardines fraîches et anchois)... Bon, on a dit qu'on ne vous les énumérait pas toutes, pour vous laisser le plaisir de la découverte.

Les pâtes sont toujours cuites *al dente*, c'est-à-dire fermes sous la dent. Les meilleures sont celles qui sont réalisées à la main, suivant une recette familiale, et non par une machine qui en débite des kilomètres à la minute dans un univers industriel.

On sert la *pasta* dans une assiette creuse avec un pot de parmesan râpé (*parmigiano*). Dans certains restaurants, il est possible d'obtenir un assortiment des différentes préparations de la maison. Dans ce cas, demandez des *assaggi* ou un *menù degustazione* (dégustation). Comme vous le voyez, le lyrisme italien s'épanouit jusque dans votre assiette. Les listes qui suivent pourront vous aider dans votre choix.

Pâtes sans œufs

- spaghetti* : long et rond.
- bucatini* : spaghetti géant avec un tout petit trou.
- margherita* : petites marguerites.
- ziti* : spaghetti géant avec un grand trou.
- rigatoni* : court, en forme de polochon.
- penne* : en forme de trapèze.
- conchiglie* : en forme de coquillage.
- occhi di pernice* : pâtes fourrées en oeil de perdrix
- puntine* : petits points.
- farfalle* : papillons.
- fusilli* : en forme de spirales.

Pâtes aux œufs

- fettuccine* : long et plat.
- tagliatelle* : comme des *fettuccine*.
- tonnarelli* : spaghetti carré, blanc ou vert.
- lasagne* : large, long et plat et en pile, blanc ou vert.
- cannelloni* : en forme de polochon, fourré.
- ravioli* : en forme de coussin, fourré.
- tortellini* : en forme d'anneau, fourré.
- tortelloni* : la taille au dessus, fourré.
- quadrucchi* : cf. *fettuccine*.
- capellini* : petits cheveux.