



Soirée raclette – Samedi 9 février 2019

Comme chaque année à la fin de l'hiver, le club organise une soirée raclette, devenue incontournable tant le succès est important. Nouveauté cette fois, il s'agira d'un repas buffet.

Les invitations ont été lancées mais les places sont limitées à 120 ; le succès des dernières éditions sera sans doute encore au rendez-vous et la grande salle est malgré tout limitée en capacité ; raison pour laquelle la disposition sera différente ; les traditionnelles rangées de tables rectangulaires seront cette fois remplacées par des tables rondes disposées un peu partout dans la salle. Première impression lorsque l'on passe la porte, nous sommes dans une salle de banquet de mariage... De longues nappes blanches recouvrent chacune des tables et c'est très élégant, d'autant qu'un grand chandelier est également placé au centre des tables.... Très bonne idée des organisateurs car cette nouvelle disposition permet de mieux se déplacer et libère un espace important à l'avant de la salle, ce qui permettra les mouvements de va-et-vient devant les buffets.

Vers 19.00' les invités qui étaient au bar se retrouvent petit à petit dans la salle et les tables se constituent. Je découvre que – comme à chaque fois – la plupart d'entre elles sont déjà réservées et qu'il ne sera pas facile de trouver deux places libres ; c'est finalement et heureusement le cas et nous nous installons. Il y a beaucoup de monde et l'ambiance s'installe petit à petit. Les amis du Hogsback Chapter UK qui étaient à Mons pour le weekend ont été conviés à la soirée et sont installés avec Fabrice, Ch'lours et Vincent qui vont leur faire la conversation dans la langue de Shakespeare...

Bertrand est coincé par son boulot et c'est en tant qu'assistant directeur que Tanguy « Majax » prend la parole pour nous accueillir et pour nous expliquer le déroulement de la soirée. Quelques soucis avec la sono font qu'il ne peut pas couper la musique pendant qu'il nous parle mais rien de grave, il a de la voix. Il nous rappelle qu'une partie des bénéfices récoltés ce soir servira à offrir un peu de confort financier à un petit garçon de 10 ans devenu orphelin en quelques mois et qui est dans le plus grand désarroi. Une boîte a été placée sur le comptoir du bar pour collecter l'argent de ceux qui veulent lui faire un petit don supplémentaire.

Les serveurs nous présentent des plateaux de zakouskis (très) chauds qui sont accueillis avec soulagement car le temps a passé et beaucoup des convives sont déjà très affamés. Les deux grandes tables faisant office de buffet sont généreusement garnies de plateaux de charcuterie, de petits plats d'accompagnements de pâtes et de riz aux légumes, mais aussi de grands gastronomes débordant de tartiflette fumante, de petites pommes grenaille persillées, de champignons de Paris délicieusement braisés, de viandes mijotées et grillées, sans oublier bien sûr les appareils à raclette qui vont bientôt faire couler le délicieux fromage...

C'est parti, les odeurs de cuisson se font maintenant bien sentir et les premiers se pressent devant les buffets pour se faire servir... Cela prend un peu de temps car quasi tout le monde veut déjà du fromage fondu... En fait, la toute grande majorité des convives va mélanger les deux buffets en même temps et la file d'attente est un peu bloquée devant le pauvre serveur qui n'a que ses deux appareils à raclette et ses deux mains pour extraire des blocs de fromage la matière brûlante, coulante et odorante tant attendue... Et ben alors, c'est une raclette voyons !

Tout cela se passe dans une bonne ambiance détendue et le serveur n'en perd pas le sourire. La majorité d'entre nous, pour ne pas dire tous, repassera une deuxième fois au buffet tant le service était de qualité et la nourriture délicieuse.

La soirée se poursuivra de la meilleure des manières et à la fin du repas j'aperçu un instant Nicola qui, discrètement et dans un soupir de satiété, se frotta le ventre... « C'était bien bon mais un peu trop copieux » semblait-il dire pas ce langage non-verbal... Et pourtant le repas n'était pas terminé... Un buffet de dessert allait maintenant être proposé ainsi qu'un café glacé. Une crème brûlée, une crème à l'orange sanguine et une autre au caramel beurre salé... Bravo au traiteur, il y eu de la qualité et de la quantité tout au long de la soirée, à tel point que les derniers convives eurent l'occasion de repartir avec quelques restes soigneusement emballés...

Les derniers terminaient la soirée autour du billard ; Greg et Fausto se lançaient en équipe dans une ultime partie qui fût expédiée en quelques minutes par leurs adversaires Benoît et Django qui leur infligeaient une véritable « punition » ... Gemma qui était fort fatiguée était soulagée de pouvoir enfin rentrer...

Encore une très bonne soirée et une belle organisation 😊 ... On en redemande !

Michel « The Historian » - Février 2019