

SORTIE EN TOURAINE

31 OCTOBRE ET 1^{er} NOVEMBRE 2015

De bon matin 7h30 nous nous retrouvons à 3 voitures sur le parking de U Express. Fred arrive en décapotable (on voit qu'il n'a pas ses femmes avec lui). Puis nous récupérons le reste de la troupe à Surgères.

C'est parti !..... Un petit déjeuner est le bienvenu après Niort.



A Thouars Bobo et Maryse rejoignent le reste de

la troupe. Nous sommes au complet 9 voitures.

Nous arrivons un peu avant midi à AZAY LE RIDEAU , le temps de repérer le Boudoir de Théophile, une petite ballade en ville et nous voilà attablés pour déguster les succulentes crêpes de Stéphane.





Retour aux voitures où les serrures des portières de Gilles et Guy ont été forcées, mais rien n'a été volé .

Direction le Musée Maurice Dufresne . Etabli dans un ancien moulin, ce musée est l'œuvre d'un passionné né en 1930 dans le canton de Bourgueil. Maurice Dufresne à l'âge de 62 ans inaugure son musée en 1992 après avoir passé une quarantaine d'années à récupérer et restaurer des machines et objets en tous genres. C'est sa fille qui a repris depuis, la gestion du musée. Nous avons pu admirer de nombreux tracteurs et machines agricoles, des métiers à tisser, des voitures, des vélos, des armes, des avions, et des objets insolites comme cette guillotine de la révolution retrouvée en 1969 sur un chantier à Tours.







Le soir tombant nous regagnons notre hôtel Le Cheval Rouge à Villandry. Nous y avons été devancé par Maryse et Bobo finale de rugby oblige !.....

Après un succulent diner, certains tombaient de sommeil et regagnaient leur chambre, les filles au ramier et Bobo et Jean Phi en ballade. Et nous avons failli les perdre !..... ils ne rentraient pas et l'hôtel allait fermer. Enfin au matin tout était rentré dans l'ordre (les 2 fugitifs aussi). Après un bon petit déjeuner (Momo nous dit qu'on ne mange pas à midi ????) en route pour le musée de la Poire Tapée à Rivarennnes.





Madame HERIN nous explique cette fabrication artisanale et traditionnelle. Grâce à une méthode de conservation apparue au XI^{ème} siècle, les paysans ont appris à conserver les fruits en les faisant sécher.

Les poires sont épluchées, posées sur des claies puis placées plusieurs jours dans des fours chauffés au bois. Devenues sèches les poires sont ensuite aplaties à l'aide d'un instrument spécifique appelé platissoire (afin de parfaire la déshydratation) et placées en chambre de chauffe avant d'être conditionnées. On les consomme nature comme un fruit sec ou réhydratées dans du vin rouge de Chinon, ou de l'eau de vie ou un sirop de sucre.

Après quelques emplettes, direction l'île Bouchard pour notre repas du midi (Momo blaguait ce matin) au restaurant Les 4 Vents.

Nous souhaitons l'anniversaire de Fred (60 ans déjà, mais il ne les fait pas), petit cadeau, embrassades.



Après un bon repas direction Richelieu par la route forestière de la Pucelle, pour une promenade digestive, en plus, il y a une brocante.



Après un petit rafraîchissement (on se croirait en été) retour vers la Charente Maritime, nous relayons Maryse et Bobo à Thouars et à Niort dispersion de la troupe, chacun prenant un chemin différent pour rentrer « at home ».

Un grand merci à Monique et Bernard et à la météo pour ce week end fabuleux.

MARTINE ET GERARD