

Soirée grecque au Pass

(Vendredi 20 juin 2025)



La soirée est magnifique, la température agréable et 41 personnes curieuses se retrouvent à la maison des éclaireurs afin de déguster un repas à la grecque concocté par Maître Jean-Pierre. Mais, pour ne pas bouleverser les habitudes, la soirée commence par un riche apéritif servi sur la terrasse et offert par Françoise et Anita qui fêtent toutes deux un anniversaire important. L'assemblage de xinomavro et de malagousia fait merveille et ce petit vin blanc grec accompagne très bien les soleils feuilletés, les olives farcies, le salami ainsi que les morceaux de pastèque et melon. Les discussions vont bon train mais sont interrompues par l'appel de l'équipe de cuisine qui est prête pour servir l'entrée. Chacun ayant trouvé sa place autour des tables magnifiquement décorées par Sylvette et ses aides, les assiettes contenant une feuille de vigne farcie, un caviar d'aubergine, du tzatziki accompagné de salade villageoise sont servies, le tout agrémenté d'un vin rouge grec, un xinomaro pour les connaisseurs, qui coule agréablement dans les gossiers des participants. Après l'entrée, place au plat principal que personne ne connaissait : Ragout de bœuf ou d'agneau « giouvetsi » (viande accompagnée de pâtes en forme de grains d'orge) avec de nombreux légumes assaisonnés d'une foule d'épices. Un régal ... on en redemande ! Et ce n'est pas fini, un parfait à l'ouzo, avec des morceaux de meringues, des fraises et des tranches d'abricots constituent le dessert avant que le café+ ne soit servi. Quel repas pour un prix défiant toute concurrence ! Grand merci au chef Jean-Pierre, et à la commission des loisirs de l'organisation de cette belle soirée.

Ph. Choffat