



La belle Cargolade Catalane des Tamalous

Que de patience chez nous, les Tamalous ! cinq ans d'attente mais enfin ce 24 mai 2022, nous avons rendez-vous avec les gastéropodes. Ceux-ci ont vraiment pris leur temps. Normal pour des escargots !



Joli programme !

Le programme du jour est alléchant : Confiants et motivés, nos groupes 5 et 5 bis de Tamalous doivent se retrouver en bord du Tarn après une sortie décalée pour déguster une cargolade dont nos amis catalans Alain M et Daniel-le (Nanou) ont le secret.

Quelques gouttes de pluie à 9 h parking de la Milliassole ne dissuadent pas du tout nos 24 cyclos et cyclotes courageux et décidés à pédaler sur un circuit d'une cinquantaine de kilomètres vers Valence, retour sur la vallée du Tarn. Nous voici donc à la rencontre de ces chers «caracoles» escargots ou gastéropodes.

A 11h30, arrivés chez nos amis Alain et Evelyne V, nous assistons à une impressionnante organisation autour d'Alain et Nanou M.



Deux secteurs de préparation sont en place :

- d'un côté, le grand maître du barbecue Jean Paul C et ses deux acolytes Bernard H et Raymond S officient pour les grillades (saucisses, côtelettes d'agneau, ventrèche).

- de l'autre, Nanou, Alain aidés par Jacky D, Nadine E, et Evelyne V préparent les escargots.



Le secret de la cargolade d'Alain

Après un apéro de bienvenue nous assistons tous à la préparation de la cargolade.

La cargolade à la Catalane, recette culinaire originaire de Catalogne est un plat d'escargots grillés sur la braise entiers dans leur coquille. Généralement, les convives sont tous autour du feu de braise et prennent successivement leurs escargots, pour les déguster tout juste sortis du feu. Au départ, une batterie de mains enduit un par un ces pauvres sacrifiés (800 tout de même) de sel, poivre et épices puis les placent sur une grille ronde de préférence. L'étape suivante concerne la préparation de la braise.



Là, il faut un spécialiste qui prépare un feu de braise aux sarments de vigne sans flamme afin de poser dessus les grilles remplies d'escargots. Le temps de cuisson est minuté (environ 10 à 12 mn

selon la taille) car même ayant jeuné quelques temps, ils bavent encore à la cuisson. Rien n'arrête notre petite confrérie Tamalouse d'une bonne trentaine de participants. La bave d'escargot est très usitée en cosmétique, ceci expliquerait-il la fraîcheur de tous nos cyclos ?



Dès la cuisson effective, on enlève les grilles du feu et on les dispose sur une table afin que tous les participants se mettent autour de celle-ci avec un «clou pour fer à cheval» pour sortir l'escargot de sa coquille et le déguster avec une tranche de pain tartinée d'aïoli. Un régal !

La suite du repas et de la journée

Une fois la dégustation des escargots accomplie, vient le moment de passer à table pour savourer les grillades accompagnées d'une salade Iceberg préparée par Nadine E et Maryvonne B. Suivent une part de fromage et enfin une part de Saint Honoré délicieux qui pousse à se resservir.



Un grand moment ! Cette journée fut une réussite complète, symbole de la convivialité et de l'amitié étonnante de notre groupe. Ceux des Tamalous qui disaient ne pas aimer les escargots se sont régalés, resservis même et ont ainsi su apprécier le travail de nos Catalans.



Un grand merci à Alain et Evelyne pour nous avoir accueillis dans un site ombragé très sympa au bord du Tarn. Un grand merci aux organisateurs et à tous les participants pour cette journée «caracolesque» !!

On parle déjà de sardinade ou de paella pour la prochaine sortie décalée. Au bord du Tarn ou ailleurs ?

Sportivement, gambettes et estomac !

Mireille et JPE
avec l'aide de Michel Doumerc
et Pierre Bertrand

