

Un quinquennat se termine, le prochain s'ouvre avec une nouvelle ...

Recette de **La Sauce Bornandine cru 2017**

Ingrédients de base : Marlène Anthoine, Joelle Apkar, Jessica Cohen, Nicolas Collomb-Clerc, Cyril Drancourt, Kiki Hudry, Pascal Marit, Luis Muhr, Didier Perrillat-Monet, Cathy Rousseau, Didier Viallet. Thierry Guillemain, Denis Bonnier, Marco Martognoni, Marielle Regard.

Préparation : Laisser mariner 4 mois au frais en nourrissant le mélange de saucisses, de pizzas, de rouge et de bière, et remuer 1 à 2 fois par semaine en laissant aux ingrédients le soin d'exprimer toutes leurs saveurs pour donner le meilleur d'eux-mêmes.

Mettez dans un garage le mélange auteurs, acteurs, danseurs, chanteurs ;

Agrémentez d'un ingénieur du son et de l'image et liez le tout avec une metteuse en scène ;

Chauffez doucement cette marinade et dès le début de l'ébullition, versez quelques appréciations, des conseils judicieux, quelques coups de gueule, pas trop, sinon le mélange risque de déborder et de dessécher à la cuisson.

Soignez les décors , le son et la lumière.

Testez la préparation sur quelques amis à l'occasion d'une primaire.

Veillez à ce que les actualités nationales laissent la place aux propos de comptoir locaux et aux petits secrets dits tout haut.

A déguster : le 14 – 15 – 16 avril 2017 à l'espace Grand – Bo

Christine Drancourt