



Edito
fait
Maison

Merci pour leurs photos à Christian (Lolito), Dominique J, Franck P, Gérard D, Jean-Pierre F, Thierry D, Titov, Virginie et d'autres dont on a provisoirement perdu la trace !



Bonneuil, la maison de la famille choisie.

Quand on parle de famille pour les homosexuels, on oppose souvent le concept de « famille choisie » à celui de « famille subie ».

La famille « subie » c'est celle dans laquelle on a vu le jour. Elle est généralement hétérosexuelle, avec tout ce que ça comporte de différences culturelles, de mode de vie et de manière de voir la vie justement. Même avec une famille très sympa comme la mienne, c'est forcément le lieu d'une certaine frustration, car on n'y trouve pas son compte, ne serait-ce qu'en termes de partage. De ce fait, la famille « subie » n'est pas forcément le lieu où on a envie d'aller passer ses vacances ou faire la fête.

La famille « choisie » c'est celle que chacun compose au long de sa vie, au hasard des rencontres, avec les gens qu'il aime. Sauf qu'avec celle-là il est très rare qu'on cohabite ou même qu'on partage le quotidien quelques jours par an. Or ces cohabitations sont fondatrices à mon avis de l'idée-même de famille.

A Bonneuil c'est le cas : moi je m'y sens « en famille » avec mes amis et leurs amis, plus tous ceux et celles qui arrivent et que je ne connais pas. On ne s'adore pas tous, on aime beaucoup certain(e)s, mais c'est comme ça aussi dans une famille ordinaire ! On vit dans la même maison, on fait la cuisine ensemble, on s'amuse, on se confie même parfois, on fait la bringue, on a d'immenses tablées bavardes et rigolardes, des patriarches et des matriarches qui veillent sur nous le temps d'une semaine ou d'un week-end et qu'on adore, même si des fois ils nous grondent un peu parce qu'on fait des bêtises

Offrir le Clou sur le gâteau.

Bonjour,

cela fait tant de mois que tu n'as rien reçu de nous par la voie terrestre ! A Bonneuil, beaucoup de choses passent maintenant par courriel. Si tu as pensé à nous laisser ton adresse mail, tu as eu toutes les infos utiles à ta venue. Et d'abord le programme du trimestre, que nous te joignons ici, avec quelques dates désormais déjà passées, que tu n'as pas manquées.

Une partie du reste, en tous les cas pour les moins solitaires, se fait par "réseau", celui des potes que tu as rencontrés à la Maison, ou avec qui tu es venu la première fois. Du genre : "attends, je viens à ton week-end, mais je vais essayer de décider deux ou trois copains à se joindre à nous. Truc il vient déjà ?". Ou "tu peux compter sur moi pour le week-end Bricolage, j'arriverai avec Machin, qui tiendra une perceuse-meuleuse (ça existe ?) dans les mains, c'est lui qui m'a dit que vous nous attendiez".

Voilà : ET il y a ce "Banancier picard", moment plus ou moins trimestriel (enfin, il devrait...) pour partager avec toi quelques choses importantes, quelques regards et quelques explications pour t'engager davantage ici. Dituviens à la Maison ?

Autre chose encore : restent quelques jours à peine pour nous faire part de tes idées de thème pour le prochain Réveillon d'hiver. C'est pas qu'on en manque ! C'est que ton Idée peut déchaîner plus de rires encore !

Smack si je peux,
Pierre M, pdt.



genre mettre une photo de cul par dessus celle de Bon-Papa... Des fois on s'y engueule, pour des conneries au fond, comme dans une famille ordinaire. Malheureusement il y a aussi des deuils ou des peines de cœur, mais qui sont toujours moins lourds à porter ensemble autour de la piscine que tout seul sur son canapé...

A titre perso j'y suis particulièrement sensible parce que pour moi la maison de famille a une énorme importance : ma famille « subie » en possède une en Bretagne, où j'ai passé les deux premiers mois de ma vie, puis tous mes étés et la plupart des week-ends. Elle avait la particularité de juxter celles de mes oncles et tantes : nous y vivions tous ensemble, entre les jardins et la plage : 18 personnes, 3 générations et 2 chiens... Je suis arrivé là-bas à la fin des années 60, au tout début de l'été et ce fut certainement une fête permanente comme chaque année ! Cet événement fondateur a marqué ma personnalité : j'aurais voulu que toute ma vie soit comme cet été-là, et qu'on ne rentre jamais dans notre vieille baraque en ville, à côté du cimetière... Sauf que les vacances c'est seulement deux mois l'été quand on est enfant ! Puis les années ayant passé, les uns et les autres ont déserté les maisons et m'ont laissé tout seul là-bas avec ma nostalgie des vacances en famille.

A Bonneuil j'ai retrouvé cette ambiance, même les jeux dans l'eau grâce à la piscine : c'est dire si ça me touche profondément. Cette maison est pour moi une utopie (au sens noble du terme) réalisée, celle de la maison de la famille « choisie » !

Bernard L.

Bonneuil, la maison de famille des gays et des lesbiennes.

A l'écran

<http://maisondebonneuil.free.fr>
touillet@free.fr (Dominique)
pierre@maisondebonneuil.org (Pierre)
 pour s'inscrire à un week-end ou s'adresser à l'Association

En vrai

18 rue du Beau bois
 60120 Bonneuil les eaux
 03 44 80 61 95

Siège social

Association
 des Amis de Bonneuil
 36, rue d'Avron - Boîte 21- 75020 PARIS
 Dominique 01 43 73 55 67

Savez-vous que des personnes telles que « Vinjetjones », « AnneKiki », « Zeboss », « Workinprogress », « Jay93 », « LOLitO », « Titov », « Mutin », « Filouchet » ... et pleins d'autres personnages aux noms étranges, viennent régulièrement à la Maison ?

Si avec l'air surpris vous me répondez par la négative, en me regardant avec des yeux « ronds comme des melons », c'est que vous ne connaissez pas « ZELINK ».

« ZELINK » ?? Qu'est-ce que c'est ???

« ZELINK » est un site internet convivial de sorties et de rencontres Gays et Lesbiennes, ayant pour but de se créer un réseaux d'amis entre personnes LGBT et de se rencontrer.

L'originalité de ce site, dirigé par Alain « Zeboss » et son équipe de joyeux lurons, réside dans le fait qu'il est d'une part, totalement gratuit (et bénévole !) et d'autre part, que chacun de ses membres peut créer des événements ponctuels ou réguliers tels sorties au restaurant, au cinéma, au théâtre, au concert, un séjour de vacances au fin fond de l'Ardèche, du Guatemala ou même de l'Australie, et proposer à ceux que cela intéresse d'y participer.

La Maison étant le lieu de convivialité et d'amitiés par excellence, il n'y a donc rien d'étonnant à ce que les « Zelinkiens » viennent régulièrement investir les lieux au cours d'un week-end à thème organisé par un compère du site.

Un thème de week-end « ZELINK » à la Maison, parmi d'autres, retient actuellement de nombreux suffrages. Il s'agit des week-ends « Cinéma ». Ils ont une réputation qui ne se dément pas au fil des ans. Ceux-ci sont organisés de main de maître par « Jay », un mordu du septième art qui connaît tous les potins d'Hollywood des débuts du cinéma parlant à nos jours et qui nous raconte la genèse du film (potins compris, évidemment !), avant chaque projection*.

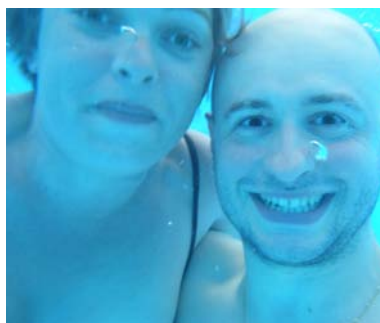
Un autre grand moment de ces week-ends est « La Fringothèque », afin de se transformer en star et « reines (ou rois) de la nuit ». Durant ces week-ends à la Maison, on y croise donc aussi des stars, telles « Tereza », pour n'en citer qu'une, (qui demande expressément à rester dans le strict anonymat pour ne pas être reconnue...).

Un conseil :

Si vous trouvez la vie un peu morose en dehors de vos week-ends à la Maison et que vous ne connaissez pas « ZELINK », courez vous y inscrire. Vous y ferez le plein de rencontres conviviales et très sympathiques !

<http://www.zelink.com>

*moi je distribue les esquimaux glacés, c'est plus facile, ndlr.



Gérard, que nous appelons Gégé avec tendresse, est ce garçon qui désormais souvent vous accueille. Ce garçon plein d'énergie et de savoirs-faire, ce ch'ti marseillais accompagné de deux gros chiens qui nous fêtent quand on arrive. Nous avons élu Gégé cette année et avons voulu l'interviewer ici. Mais avec tout ce que nous savons qu'il peut faire pour nous... Gégé a tant à faire ! Et puis les autres jours, de cinq heures du matin au coucher du soleil, c'est un entrepreneur hyperactif. Nous, ça nous fait rêver, un homme passé en quelques années des hauts fourneaux du nord, un truc d'Hommes, vraiment, à la broderie de sa petite entreprise et aux 35 tonnes qui transportent ses productions brodées... Alors juste quelques mots vite fait sur son "parcours" à la Maison ?

Pierre : C'est ta fille, je crois, qui t'a offert ton premier week-end dans cette Maison dont elle avait entendue parler ?

Gégé : En effet ! en août 2009, j'arrive pour un week-end Découverte de la Maison, accueilli par Loïc en cuisine. Je n'ai pas eu le temps de m'ennuyer, à tel point que je n'arrivais même pas à retrouver la salle de bains bleue, la tête pleine de ces nouveaux et beaux visages. Charmants dans leurs singularités.

Tout est passé si vite. Certes j'ai hésité un petit temps à signer sur le champ mon adhésion... Mais Jérôme était là : c'était fait.

Pierre : Et puis on t'a pressé un peu plus...

Finalement, c'est quelques mois après que j'ai pu éprouver l'émoi et l'intense stress d'être GO pour la première fois. On me disait que je ne serai pas seul, que Franck serait là au cas où... Et bien oui et non : car nous étions "novices" tous les deux ! Miracle permanent de la Maison !

Tout s'est quand même très bien passé, y compris ce soir-là la "visite" d'Amiens by night et de ses hôpitaux sud... et nord ! Puis est venu le temps des rencontres propices aux enrichissements des individus. Je pars précipitamment tout de même de la Maison dès le dimanche midi. Car quelques heures à peine après arrivait à la vie mon premier... petit fils.

Pierre : En effet, c'est depuis ce moment que "Gégé" dans nos échanges est devenu "PPGG" ! En juillet dernier, on prend acte du plaisir qu'on a à bosser avec toi...

Gégé : On me demandait d'être à la fois au Conseil d'administration... et au Bureau. Ces choses se font beaucoup par... cooptation. L'AG heureusement a voulu de moi au CA. Le CA a voulu de moi au Bureau.

Bon ben y a plus KA. Merci pour la confiance témoignée. Faire œuvre pour que tout un chacun nous rejoigne, évolue et se rassemble dans le plaisir profond que nous trouvons à être... chez nous.

Pierre : D'ac, j'arrête de t'embêter avec mes questions. La bouillabaisse bout. La chaudière hurle. Les autres scandent ton nom. Là tu es précieux.

Nouvelles de la Maison

Nouvelles de notre association

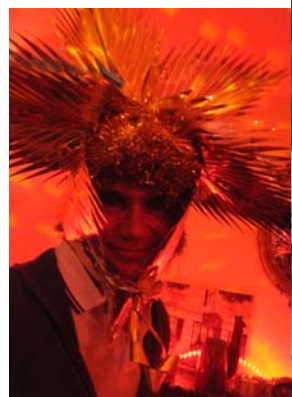
L'été a une nouvelle fois été un grand succès auprès de nos adhérents et sympathisants qui sont venus en grand nombre pour les occasions de fêtes, mais aussi pour des séjours de semaine qui ont attiré entre 3 et 6/7 personnes en moyenne. Sur le plan matériel, nous avons acheté une "armoire froide" qui nous permettra de mieux gérer nos stocks de victuailles, particulièrement lors des grands week-ends. Le coût de cet investissement n'est pas léger : 1900€. Mais nous estimons que l'affluence grandissante nous oblige à acheter de plus en plus du matériel "professionnel" de grande capacité et d'une fiabilité supérieure à celle des appareils "domestiques".

Cet été aura aussi vu la création de la **nouvelle terrasse** : plus grande, plus large, elle permet de mettre à table autant de monde que la salle à manger. Mais elle était encore "brute de décoffrage" car nous n'avions pas eu le temps de la daller. Après moult discussions au sein du conseil d'administration sur le choix du revêtement, c'est une jolie dalle de 40X40cm, dans les tons gris rosés et avec un dessin de petits pavés, qui a finalement été choisie. Début septembre, Gérard et moi avons pris quelques jours pour réaliser ce dallage. Je ne sais pas si la photo en N/B rend justice à cette réalisation, mais en couleur, c'est vraiment sympa et cela ne jure absolument pas avec le reste de la maison, au point qu'on croira vite qu'elle a toujours été là...

Assemblée Générale de juillet
Malgré un temps pas très favorable, l'Assemblée Générale a été assez fréquentée (une vingtaine d'adhérents en dehors des membres présents du CA) et s'est très bien passée. Peu de nouveautés : l'association marche bien et il n'y a pas de grands débats chez nous... juste des discussions animées sur la nature des travaux prioritaires, des investissements nécessaires et de la meilleure manière d'accueillir. Mais c'est justement là que se voit l'intérêt des uns ou des autres à la "vraie vie" de la maison. Et ce moment reste aussi une occasion de convivialité et d'amitié, ce qui le rend précieux à tous les participants.

Nous avons eu le plaisir d'élire Gérard B. et Franck S. comme administrateurs et de réélire Philippe D. et Jérôme F. dans leurs postes précédents. Le bureau, élu lors d'un petit conseil d'administration qui a suivi l'AG dans la foulée, s'est étoffé en intégrant Gérard. Il se compose donc de Gérard B., Jérôme F., Pierre M. et Dominique T. J'en ferai parvenir aux membres le compte-rendu dans le courant de l'automne.

Dominique Touillet



11-13 novembre
**Mains de jardin :
chaque année,
des week-ends
extras-top-cools**



Le vendredi 11 novembre étant férié, cela fait cette fois-ci trois jours pour venir avec nous mettre en valeur le jardin, la maison. Car s'ils t'enchangent le reste du temps, ce n'est pas d'un coup de baguette magique, mais à coup de mains, à coup de sueur que cela se fait, entre hommes (et femmes) de bonne volonté, trois fois par an.

Ainsi compte t'on deux week-ends "Mains de jardin", début novembre et début avril, pour de l'exercice qui se fait surtout dehors, et un week-end "Fées du logis", en janvier, plutôt centré sur l'intérieur.

Côté frais à prévoir, en échange de ton engagement à donner un solide coup de main, sans compétence particulière, on demande juste à chaque participant de payer le coût des achats alimentaires, c'est tout.

Tu n'as pas fait ton service militaire ? Ben c'est vraiment pas ici que tu pourras t'y mettre !

Omelette de pommes de terre au chorizo et basilic

par Thierry, plat réalisé le 21 août 2011 pour le Week-end Bear.

Ingrédients pour 8 personnes / pour 18 personnes

- 1 kg de pommes de terre / 2,3 kg de pommes de terre
- 250 gr de chorizo fort finement découpé en tranches / 600 gr de chorizo
- 12 œufs légèrement battus / 27 œufs
- 125 ml de crème fraîche / 300 ml de crème fraîche
- 4 ciboules, hachées grossièrement / 10 ciboules
- 2 cuillères à café de feuilles de basilic frais, finement hachées / 5 cuillères à café
- 2 tomates à couper en rondelles / 5 tomates
- un peu d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à température moyenne
2. Graisser le moule à gâteau + feuille de papier sulfurisé en recouvrant bien les bords
3. Faire cuire les pommes de terre à l'eau, à la vapeur ou au micro-onde. Egoutter, laisser refroidir puis découper en fines tranches
4. Préchauffer une petite poêle anti-adhésive et faire revenir le chorizo en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il soit bien doré sur toutes les faces puis égoutter sur papier absorbant.
5. Disposer la moitié des pommes de terre au fond du moule, puis recouvrir de chorizo. Renouveler l'opération avec le reste des pommes de terre et du chorizo. Dans un grand bol, mélanger les œufs, la crème fraîche, la ciboulette* et le basilic. Battre le tout et verser sur le mélange pommes de terre - chorizo.
6. Faire cuire 30 mn à four moyen jusqu'à ce que l'omelette soit ferme et légèrement dorée.

Décorer avec des tomates coupées en tranches et grillées à la poêle avec un filet d'huile d'olive. Servir avec une salade fraîche et une petite vinaigrette.

Bon appétit !

*c'est de la ciboulette que j'ai dû mettre à Bonneuil ce soir-là, faute d'avoir trouvé de la ciboule. En fait la ciboulette est plus fine mais perd son arôme à la cuisson. Seul avantage : elle a un fort pouvoir antioxydant, ce qui a encore freiné nos vieillissements !



Carbonade flamande

Petitou, que certains appelaient Sylvain, te propose, en direct du nord, de réaliser à Bonneuil un plat roboratif.

Ingrédients (pour 30 personnes) :

- pas mal de beurre
- 5 kg de carbonade de bœuf (à défaut, du bœuf à sauter)
- 20 oignons
- 45 carottes
- 40 tranches de pains d'épice (non sucré)
- 5 litres de bière de table (ou de Gueuze)
- moutarde, sel et poivre

Fais revenir dans une casserole la carbonnade de bœuf. Lorsque les morceaux sont saisis, verse la bière et ajoute les oignons coupés et les carottes coupées.

Sale, poivre et laisse mijoter à couvert 1/2 heure. Ensuite, place les tranches de pain d'épice après les avoir tartinées de moutarde, sur la préparation (sans les casser ni les mélanger) et laisse mijoter à petit feu pendant minimum 1h30.

Lorsque le temps est écoulé, mélange et rectifie l'assaisonnement. Tu peux peut être accompagner ce plat de papillotes de patates juste fendues et agrémentées d'ail et de beurre.

Ours

Le banancier picard est le bulletin de l'association des Amis de Bonneuil, 36, rue d'Avron - Boite 21 - 75020 PARIS. Directeur de la publication... et secrétaire de rédaction : Pierre Musson (Président). pierre@maisondebonneuil.org



CV pas nécessaire, récompense énorme !

J'ai un secret à te dire. Je ne suis pas de tout jardinier ! Du moins je n'ai pas le moindre diplôme en horticulture. Donc je ne risque pas d'envoyer un CV à notre jardinier en chef, Philippe, un vrai pro depuis des années. Encore pire je ne connais que la moitié des noms des plantes qui poussent dans nos 3000m2 de verdure. Pourtant c'est moi qu'on remarque acharné au travail (auto-imposé) dans le jardin.

Au début, il y des années, j'ai beaucoup hésité à faire les moindres choses par crainte d'un avalanche de critiques. J'avais remarqué que le jardin avait beaucoup plus de potentiel et que Philippe n'avait pas beaucoup plus de temps. J'avais quand même quelques qualifications, sorties du fruit d'expériences enfantines. Je suis né et j'ai vécu dans deux grandes maisons avec d'énormes jardins. Il s'agissait de "rectories" anglaises, ouvertes à tous les gens de la paroisse une fois par an, car mon père fut prêtre anglican. Un beau jardin était primordial.

Malgré la passion des mes parents pour le jardinage et par moments un jardinier en plein temps, j'étais obligé, avec mes frères et sœur, de donner un coup de main... La tondeuse n'était pas de tout motorisée et les mauvaises herbes poussaient partout !

Alors d'où viennent mes sources de motivation ? Peut-être étaient-ce mes souvenirs d'enfance, surtout après les longues années de "déprivation" à Londres et à Paris sans jardin. C'était aussi un désir de contribuer au bien-être de notre Maison qui m'avait tellement donnée quand j'avais un vrai besoin. Enfin, un besoin d'exercice physique utile.

A travers les années les compliments de vous tous et un peu de « John qu'est ce que tu fais ? »

Et bien-sûr l'encouragement de Philippe : « C'est bien propre. »

Et pas la moindre des choses : un jardin agréable à vivre. Des plantes, les arbres et les buissons qui survivent aux gels. Les roses et les roses trémières qui fleurissent pendant des mois, des fruits à manger, etc.

De temps en temps il y a des séjournants qui connaissant les noms de toutes les plantes. Il y a même des séjournants qui me donnent un coup de main.

Maintenant que tu sais que tu risques peu en prenant des initiatives dans notre jardin - même sans diplôme - allez force ! C'est un virus qui ne tue pas mais peut apporter tellement grand, à toi et à tout le monde !

John Davison.