

Blanquette au bridge

Recette ou convention?



Blanquette au bridge

Non, rassurez vous, il ne s'agit pas d'une nouvelle recette de cuisine, ni d'une exotique convention bridgesque qui voudrait dire qu'on a un jeu blanc ou une main qui ne « veau » rien. C'est tout simplement le programme proposé hier par le président Lamort qui, en plus d'être un excellent bridgeur, est un remarquable cuisinier.

La quarantaine de convives présents se sont régalés avec la succulente blanquette accompagnée de son riz blanc ou en sauce. Le tout accompagné par un très bon Madiran apporté par Jacques Brumont. Après la traditionnelle galette des rois et un café très légèrement arrosé d'un incontournable Armagnac, tout ce beau monde a pris place autour des tapis verts pour un tournoi de bridge de haut niveau disputé dans un excellent esprit.

Les participants sont repartis convaincus que c'était une expérience à renouveler, et pourquoi pas autour d'une paëlla qui est une des autres spécialités de notre chef cuistot !



Des partenaires en totale harmonie !



Fini de rigoler. Le bridge, c'est sérieux.