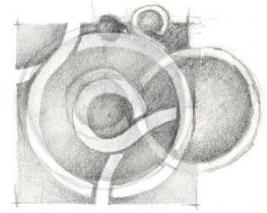


Association Bambou de Bois



Fête du bambou

RECOLTE de TURIONS BARBECUE du 14 et 15 Juin 2025

Samedi 14 juin

9h00 -10h00 **Accueil** et P'tit Déj

10h00 -11h00 **Récolte de turions** explications botaniques

11h00 -12h00 **Fabrication de Pickles** Confection du repas et des accompagnements

12h00 -14h00 **Repas** Chacun apporte un breuvage, et un encas

14h00 -18h00 **Fabrication d'instruments** de musique en bambou - percussions, cordes, flutiaux

18h00 -19h00 **Planté** de cannes à pêche

20h00 -21h00 **Omelette de Bambou**

21h00 -22h00 **Concert David SUISSA** chante et fais chanter, danser, guincher

Dimanche 15 Juin

9h00 - 12h00 **Réveil** - Qi-Gong Dynamique - Leçon de fouet en tiges de bambou par Christine

12h00 -14h00 **Plancha & Barbecue** du turion .

14h00 -16h00 **Exposé** des réalisations artistiques & techniques



Avec

Samedi 14 juin	: Récolte & repas	16 personnes
	: Fabrication instrument	19
	: Omelette & Soirée	42
Dimanche 15 juin	: Réveil Qi-Gong	21
	: Plancha & BBQ de turions	27
	: Exposés	27

La fête du Bambou s'est déroulée sous le vigoureux soleil des Cotes d'Arej, les 14 et 15 juin dernier. Le lancement de ce week-end de festivités a débuté par l'arrivée successive des adhérents réunis autour de café et de viennoiseries pour aborder les premières activités le ventre plein et l'esprit libre.

Oula il est 10 h00

Nous débutons la matinée par un tour du bosquet de bambous (*phyllostachys viridiglaucescens*). La sortie des jeunes pousses (turions) est bientôt terminée : nous éliminons toutes les nouvelles pousses très fines pour contrôler l'expansion du bosquet. La périphérie du massif fait apparaître un réseau de rhizomes en surface. Nous pouvons observer l'architecture des « racines », avec les bourgeons présents en alternance sur les tiges à moitié souterraines des rhizomes en phase de croissance. La pointe du rhizome fini parfois par créer un chaume particulier dont la base contient encore des bourgeons, alors qu'il s'élève fortement courbé pour retrouver une verticalité et déployer son feuillage.

Les turions ont commencé à sortir fin avril avec un foisonnement. On constate les bienfaits de l'entretien du bosquet qui fournit bon nombre de gros chaumes, qui poussent bien droit, sans obstacle et s'élèvent un mètre plus haut que l'année dernière.



L'herbe pousse par le milieu c'est la progression rhizomique cher à DELEUZE,

« Soyez rapide même sur place »

En effet chaque bourgeon à le potentiel de devenir rhizome ou chaume, un choix de vie déterminant ...



<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-chemins-de-la-philosophie/gilles-deleuze-et-felix-guattari-faites-rhizome-et-pas-racine-4611027>

Les bambous avortés de toutes tailles fournissent une alimentation de choix aux habitants des bois, nous les observons, émettant l'hypothèse que le système rhizomique, permet de réguler (par une analyse de capacité nutritive à sélectionner les chaumes alimenter et l'énergie à distribuer au reste de la « colonie », le soin d'explorer les alentours en vue d'expansion intelligemment sauvage...) et perpétuer la croissance du massif.

Nouveau-né

+ de 5 ans

Avorton

1 à 2 ans



11h00

Une séance de fabrication de pickles à base de turions précuits et décongelés. Après l'ouverture d'un bocal réalisé en avril, la dégustation confirme la bonne tenue de la recette.

BASE

- 1 kg de turions découpés en rondelles. Les recouvrir d'eau salée et faire bouillir 20 minutes. Presser pour évacuer les éventuelles toxines.
- 1 litre de vinaigre de cidre
- 35 gr de sel
- 300 gr de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à soupe de graine de moutarde
- 1 petite cuillère de graines de fenouil
- Porter à ébullition
- AJOUTER les bambous jusqu'à reprise de l'ébullition
- Mettre en pots stérilisés recouvrir du mélange
- Attendre un mois avant de consommer.



Avec 2 kg de préparation nous avons rempli six pots à confiture (confiture ... tient on testera l'année prochaine)

Il nous manquait une louche pour servir le punch, Bruno se charge d'en tailler une dans du Vivax Auréocaulis.

Ce chaume jaune avec une strie verte après un coup de scie et quelques temps d'affinage du manche devient un objet bien pratique en plus d'être beau.



Ha ... la louche

12 h00 Midi sonne ... Il est devenu indispensable de se désaltérer après avoir rempli la cuisine d'une forte odeur vinaigrée au léger parfum d'épices...



La recette à la Lettre

L'apéro nous permet de déguster la bière locale : « La Rocheloise » brassée par Samuel, un nouvel adhérent qui va expérimenter la bière au bambou.

Angel, quant à lui, nous a concocté une préparation de lactofermentation avec les turions de Bois-Marquis, que nous goûterons à la rentrée.

Au menu du jour : Bambou vinaigrette et salades diverses. Les assiettes sont pleines de couleurs et les appétits s'ouvrent !

Après le café la chaleur nous invite à intégrer la sieste au programme ...

15 h00

L'atelier s'ouvre, le bricolage débute et la fabrication de KazooBamboo remplit ses promesses. Un orchestre pourra agrémenter les futures manifestations...

Prenez un tube creux de canne de provence, de bambou, ou de renoué du Japon (15 à 20 cm de long), une fente en biseau à 3 cm de l'extrémité, un morceau de papier sulfurisé et un élastique. Les percussions remportent la palme de la simplicité et de l'efficacité.



Les instruments et l'atelier

19h30

L'omelette aux turions savamment cuisinée par notre cher Président, Manu, a conquis l'assemblée et a ravi David SUISSA, notre musicien de la soirée, qui en a pris deux fois ! Ce qui a eu quelques effets sur sa prestation.

Omelette en UT majeur
par Manu et Bruno



Le balai au Kazoo
Musique de Jean-Jacques



Repas partagé et bambou vinaigrette

21h30

En effet, David SUISSA marabambouté par cette omelette turionnesque nous a offert quelques standards et joué plusieurs de ses compositions, au verbe soigné et à la guitare bondissante.

La petite Charlène l'accompagne avec le kazoo de sa fabrication, le bonheur est là, a porté de Bambou !

On a même eu le plaisir d'écouter « La Tendresse » de Bourvil, chanson qui pourrait devenir l'hymne associatif, cela sera soumis au vote à la prochaine AG.

Zaï Zaï Zaï Zaï !



Adélio et Raphael aux percus
Charlène au Kazoo

Mais surtout on a guinché, dansé, tout au long de ce petit bal façon guinguette, ce qui nous a enjôyé, dessablé les esgourdes, secoué les guibolles ! Et j'en passe...



La fiesta-maloya-cébonça par SUISSA

DIMANCHE 15 JUIN

Après le petit déjeuner les campeurs et les urbains ont pu profiter d'une magistrale séance de Qi-Gong.

9h30

Le réveil Qi-Gong mené par Christine a su nous dynamiser, avec chacun un petit fouet équipé de multiples tiges cylindriques, tenues par un manche constitué d'un entre-nœud.



Quel support de bien-être ce bambou !!!



12h30

Barbecue de Turions et Plancha Grillades, légumes de saison et bambou à l'huile, etc.



14h00

Présentation des réalisations :

- 1- Festival ARCHINATURE #6 - La Bridoire 73 - Loïc, Christine et Sandra, avec quelques adhérents en soutien) Installation à voir jusqu'en Octobre 2025



Les cannes à pêche miraculeuses



Un poisson volant, ce qui n'est pas la majorité de l'espèce

2- Pierre présente les décors de théâtre réalisés en résidence pour ses étudiants.



Structure de l'amphore géante & poteaux de structure

17h00

Jean et Anne-Marie ont apprécié les festivités, tout est nettoyé, rangé, plié et le calme revient avec l'été devant nous.



Un grand MERCI à Jean et Anne-Marie
dont on dégustera la gelée de groseilles de l'année en Octobre 2025

Merci à vous pour ce fabuleux week-end !

Bon été !

BBdBois